



1° Corso sul Formaggio e il suo corretto Abbinamento con il Vino

Il Corso più gustoso!

Sei incontri dalle 20:00 alle 22:30 | Bibenda Galleria del Vino Piazza
Molise, 48/52 - Campobasso

IL CORSO SUI FORMAGGI

Un affascinante viaggio attraverso l'universo dei **Formaggi Italiani ed Europei**, secondo un programma che dà spazio a zone e a

tipologie di grande interesse e qualità.

Inizieremo assaporando e abbinando le diverse tipologie da latte vaccino, pecorino, caprino e bufalino del Nord, del Centro e del Sud.

Una lezione verrà interamente dedicata ai Tesori Nascosti: quei formaggi antichi, a volte antichissimi, che non hanno ancora conquistato le luci della ribalta e che sarà fantastico scoprire insieme.

Concluderemo, infine, con un incontro sui Formaggi Europei più significativi.

La regia di ogni incontro, guidato dal docente di Fondazione Italiana Sommelier **Gabriele Di Blasio**, vedrà una breve introduzione sul Mondo che ruota intorno al formaggio, dal pascolo alla lavorazione, dalla stagionatura al servizio, per poi dedicare ampio spazio alla degustazione di **5 vini selezionati in abbinamento a 5 formaggi scelti in sintonia con il tema della lezione**.

Il Corso si concluderà con una **visita al Caseificio**, il cui programma verrà consegnato direttamente agli allievi.

I TEMI DEGLI INCONTRI

1a Lezione | Giovedì 6 Febbraio 2025 | I Formaggi del Nord.

Viaggio nei territori delle regioni a nord, ovest ed est delle Alpi e delle Prealpi alla scoperta delle preziose realtà montane e degli alpeggi.

2a Lezione | Giovedì 13 Febbraio 2025 | I Formaggi del Centro.

Viaggio nei territori delle regioni appenniniche del centro Italia, Abruzzo, Marche, Toscana Umbria e Lazio, toccando realtà che si affacciano lungo le due coste italiane.

3a Lezione | Giovedì 20 Febbraio 2025 | I Formaggi del Sud e delle Isole.

Viaggio nel territorio di Campania, Basilicata, Calabria e le due isole maggiori, Sardegna e Sicilia, la propriamente detta Area Mediterranea. Regioni dove non si possono trascurare le grandi invasioni di greci, arabi, spagnoli, turchi e altre popolazioni che hanno condizionato culturalmente e socialmente questa grande fetta dello stivale.

4a Lezione | Giovedì 13 marzo 2025 | I Formaggi Europei.

Viaggio nei territori europei che hanno fatto la storia di alcune tipologie di formaggi divenuti "cult" nel mondo.

5a Lezione | Giovedì 20 Marzo 2025 | I Tesori nascosti.

Piccole realtà produttive e artigianali le cui prelibatezze sono difficilissime da reperire sia per la stagionalità che per le quantità prodotte.

6a Lezione | Sabato 22 Marzo 2025 | Visita al Caseificio.

Per la visita al caseificio verrà consegnato un programma dettagliato a ciascun partecipante al corso.

IL MATERIALE DIDATTICO

- **Libro di testo sui Formaggi d'Italia e d'Europa**
- **Quaderno vademecum con le schede per l'analisi sensoriale**
- **Attestato di partecipazione al Corso**

COSTO DEL CORSO

Il costo del corso è di 300,00 Euro.

Prenotazione obbligatoria entro il 06/02/2025, previa verifica della disponibilità dei posti, dietro versamento di 100,00 Euro di acconto o saldo dell'intero importo.

MODALITA' DI PAGAMENTO

- **Contanti, o assegni presso la sede del Corso**
- **Bonifico** bancario all'Associazione "World of Tastes" IBAN IT07B0526203802CC1401300833 presso Banca Popolare Pugliese (causale **Corso sui Formaggi**) inviando la contabile alla mail info@fondazionesommeliermolise.it

CONTATTI

Passa a trovarci a **BIBENDA GALLERIA DEL VINO**, in Piazza Molise, 48/52 a Campobasso

Tel. 377 089 8581 Mail info@fondazionesommeliermolise.it

Il Corso si svolgerà solo al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti.

Regole per la partecipazione ad attività e corsi

La partecipazione ai Corsi/Eventi è riservata agli Iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier in regola con la quota annuale.

Per prenotare attività e corsi è sufficiente essere registrati al sito web www.bibenda.it

L'iscrizione ai Corsi/Eventi è strettamente personale.

In caso di assenza non sono previsti rimborsi e non è assolutamente possibile farsi sostituire.

Suggeriamo di arrivare con qualche minuto di anticipo. Le nostre attività iniziano e terminano sempre con la massima puntualità. Non possiamo consentire l'ingresso oltre l'orario stabilito. La sala di degustazione chiude all'inizio dell'evento e si prega di evitare di uscire prima del termine della degustazione, per non arrecare disturbo.

Nelle Sale di Degustazione non è consentito l'uso del telefono e sono vietate le registrazioni audio-video. I partecipanti sono invitati a non utilizzare profumi penetranti che pregiudicano una degustazione corretta. Prestare particolare cura al proprio abbigliamento, in considerazione dell'alto profilo delle nostre attività e dei luoghi in cui si svolgono. Durante il periodo estivo non sono ammessi partecipanti in pantaloni corti o indumenti simili.



MATERIALE DIDATTICO



Libro di testo



Quaderno degli appunti



**Attestato di partecipazione di
Fondazione Italiana Sommelier**