



CAVIALE E BOLLICINE

DEGUSTAZIONE DIDATTICA GUIDATA

RISERVATO AGLI ADDETTI AI LAVORI
DEL SETTORE HO.RE.CA
SOLI 20 POSTI su prenotazione - 40 euro

lunedì 13 novembre 2023 dalle 18.30 alle 21.30
presso la sede ABF di Bergamo, Via Gleno 2
Tel: 035.3693711 - Mail: formazione.bergamo@abf.eu

PROGRAMMA SERATA

IL CAVIALE

- *Il caviale e lo storione nella storia*
- *La geografia del caviale (zone di origine)*
- *Le diverse tipologie di caviale*
- *La vita degli storioni*
- *Come si produce il caviale e metodi di salatura*
- *Il caviale e la salute*
- *Come si degusta il caviale*
- *Il caviale e la gastronomia*
- *Le etichette per riconoscerlo*
- *La produzione Giaveri di Treviso*

LO SPUMANTE

- *Maximus metodo classico, dosaggio zero (82 mesi sui lieviti), proveniente da uve Pinot bianco e Chardonnay*
- *Presentazione dell'Azienda vitivinicola Pecis di San Paolo D'Argon*

LA DEGUSTAZIONE

Degustazione verticale di 3 o 4 diverse tipologie di caviale, spumante in abbinamento con i piatti preparati dal nostro Chef Raffaele Auriemma

IN COLLABORAZIONE CON

