



CAVIALE E BOLLICINE

DEGUSTAZIONE DIDATTICA GUIDATA

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

martedì 23 maggio 2023 dalle 18.30 alle 21.30
presso la sede ABF di Bergamo, Via Gleno 2
Tel: 035.369311 - 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

IL VINO

- 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, vino in abbinamento con i piatti preparati dal nostro Chef Raffele Auriemma.

IN COLLABORAZIONE CON

