Imparare...provandoci gusto!

Tra gli obiettivi che Provaci Gusto si prefigge, la diffusione della conoscenza dei prodotti tipici è senz'altro fra i più importanti: i **laboratori del gusto** e le **degustazioni guidate di vino**, curati da *Slow Food Pavia*, sono l'aspetto più raffinato di questo percorso.
Sotto la guida di esperti si potrà avere una panoramica sui vini più interessanti della nostra provincia e sui cibi più particolari prodotti in zona.

Venerdì 28 maggio
Due gli appuntamenti, il primo alle ore **18.30** con il Laboratorio del Gusto: "*Il trionfo dell'Oca*" a cura di D. Palestro - Corte dell'Oca, Mortara - con D.Naranzoni, Slow Food Vigevano.
Lezione teorica con assaggi.
Il secondo alle ore **21.00** con il Laboratorio del Vino: "*Alla scoperta del Buttafuoco*" a cura di E. Quaquarini, enologo in collaborazione con Club Buttafuoco Storico.
Lezione teorica con degustazione.

- **Sabato 29 maggio**
  Alle ore **18.30** il Laboratorio del Gusto: "*A proposito di Biologico*" a cura del responsabile linea biologica GS Supermercati.
  Lezione teorica con assaggi.

- **Domenica 30 maggio**
  Laboratorio del Vino (**ore 21.00**): "*Figlio di un Bacco Minore: il S.Colombano di Miradolo*" a cura di Sanzio Visani, somellier in collaborazione con Produttori di S. Colombano Doc di Miradolo Terme.
  Lezione teorica con degustazione.

- **Lunedì 31 maggio**
  Torna il doppio appuntamento, alle **18.30** con il Laboratorio del Gusto: "*Il Pane: farina, acqua e...*", a cura Dr.ssa F. Varvello in collaborazione con Mulini di Vigevano e Griffini Panetterie.
  Lezione teorica con assaggi.
  E alle **21.00** con quello del Vino: "*Il sapore del vino quotidiano*" a cura di M.Maffi, enologo - Az.Agr. Montelio.
  Lezione teorica con degustazione.

- **Martedì 1 giugno**
  Ultimi due appuntamenti. "*Non solo marmellata...*" per il Laboratorio del Gusto (**18.30**) a cura di M. Barbieri di Voghera, produttore di mostarde con M. Mezzadra - Slow Food Pavia.
  Lezione teorica con assaggi.
  E "*Per brindare e per pensare*" a cura di C.Aguzzi, sommelier (ore 21.00).
  Lezione teorica con degustazione.

Informazioni

Per info e prenotazioni:
Slow food Pavia - Tel 347.9846846
Agenzia PV.ADV - tEL 0382.482765

Pavia, 24/05/2004 (1937)

RIPRODUZIONE VIETATA
www.miapavia.com è testata giornalistica, il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.
In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

» Sei tappe di gusto!
» Origine Lomellina
» Emergente: la gara per eleggere il miglior chef
» Vino Novello & Sapori d'Autunno
» Il castello del gusto
» Vini e spumanti in vetrina a Casteggio
» Millebolle sul Ponte Coperto, atto III
» L'unione fa l'Oltrepò Wine Festival
» Tramonti DiVini
» Escursione Enogastronomica in Oltrepò
» Degustando Canneto al bis
» Tartufo, miele e tipicità d'Oltrepò
» Gli Stati Generali del Pinot nero
» I migliori anni della nostra vite
» La festa del Sangue di Giuda
» Ultimo appuntamento con il mercatino enogastronomico
» La Primavera Enogastronomica
» Che fortuna... c'è Cantine Aperte
» Oltrevini: il vino senza distrazioni
» Percorsi di vini...

Vedi archivio

Altri articoli attinenti

» Sei tappe di gusto!
» Tramonti di...vini
» Origine Lomellina
» Pavia Bier Fest
» Mangiabevalenta
» 3^ Pavia Wine
» Breme: A tutta "Cipolla Rossa DeCo"
» Le ciliegie della Valle Schizzola
» Sagra del pesce di mare sul Po
» Birre vive sotto la torre
» Cantine Aperte 2013
» Sagra del Gorgonzola
» BeerFood 2013
» Benvenuto Bacco
» 25 aprile di gusto!

MiaPavia è una testata giornalistica registrata, © 2000- 2013 Buon Vento S.r.l. - P.I. IT01858930181
Tutti i diritti sono riservati - Chi siamo - Contatti