

Seminario “Formaggio Montebore DOP”

 **Venerdì
2 Ottobre**
ore 19.30

**Food &
Wine
Event**



BAart - Piazza San Giacomo 2, Agliano Terme - ASTI - PIEDMONT - ITALY
www.baart.it

 BAart  baart_agliano



Montebore DOP: un raro gioiello antico

Programma

- Montebore DOP: caratteristiche e particolarità. Gli abbinamenti possibili con i vini del territorio
- Degustazione guidata del Montebore DOP dell'azienda “Caseificio Terre del Giarolo” in abbinamento ai vini di Agliano Terme
- Montebore DOP in cucina: presentazione e degustazione di 3 piatti a base di Montebore DOP a cura dell' “AFP Colline Astigiane - Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti” con lo chef Gino Minacapilli in abbinamento a 3 vini di Agliano Terme

Menù

- Cheesecake al Montebore DOP profumato al pepe rosa con chutney di peperoni e insalate amare
- Chicche di ricotta con crema di Montebore DOP, pomodorini confit e perle al basilico
- Pere al moscato farcite con Montebore DOP dolce e pistacchi, salsa ai cachi e briciole di cioccolato fondente

Relatore: Isella Zanutto
(Relatore ONAF)

Costo della serata: 45€/persona
Per soci AIS, ONAV, FISAR, ONAF: 40€
Su prenotazione/posti limitati

Per info e prenotazioni:
info@baart.it, +39.0141.1490964

Montebore DOP: a rare ancient jewel

Program

- The Montebore DOP: characteristics and special features. Possible pairings with local wines
- Guided tasting of the Montebore DOP from the “Caseificio Terre del Giarolo” dairy, paired with wines of Agliano Terme
- Montebore DOP in cuisine: presentation and tasting of 3 dishes featuring Montebore DOP cheese by the vocational Cooking School “Colline Astigiane” with chef Gino Minacapilli, paired with 3 wines of Agliano Terme

Menù

- Montebore DOP cheesecake scented with pink pepper, served with bell pepper chutney and bitter greens
- Ricotta "chicche" with Montebore DOP cream, cherry tomato confit, and basil pearls
- Moscato-poached pears stuffed with sweet Montebore DOP and pistachios, served with persimmon sauce and dark chocolate flakes

Speaker: Isella Zanutto
(ONAF Taster)

Cost: 45€/persona
By reservation only, limited seats
The Masterclass will be translated in English

Info and reservations:
info@baart.it, +39.0141.1490964