

TOP *of the* DOP



presenta

Quando i grandi salumi incontrano i grandi vini SEMINARIO DI DEGUSTAZIONE

GIOVEDÌ 17 MARZO 2016, ore 11.00
EATALY - Sala Arclinea - MILANO

Quali sono le fasi di assaggio di un salame? Come si verifica la bontà della bresaola? Come si degusta un buon prosciutto crudo? Quali sono le caratteristiche organolettiche di un vino a denominazione d'origine?

Con **Davide Oltolini**,
giornalista, critico enogastronomico e volto RAI,
il tutorial per conoscere l'eccellenza nei Salumi
e nei Vini italiani DOP e IGP.

Focus su:

Bresaola della Valtellina IGP, Capocollo di Calabria DOP,
Mortadella Bologna IGP, Pancetta Piacentina DOP, Prosciutto Toscano DOP,
Salame Cacciatore DOP, Salame di Varzi DOP.

Abbinati con le denominazioni dei vini:
Brunello di Montalcino e Franciacorta.

Al termine del seminario il percorso di sapori continuerà con
Cristian Brogna,
Chef dell'Alma - La Scuola internazionale di Cucina italiana.

RSVP:

Tiziana Formisano - Ufficio Stampa Istituto Valorizzazione Salumi Italiani
02 8925901 - formisano@ivsi.it



Campaign financed with aid
from European Union and Italy



Per informazioni sugli orari:



www.topofthedop.it