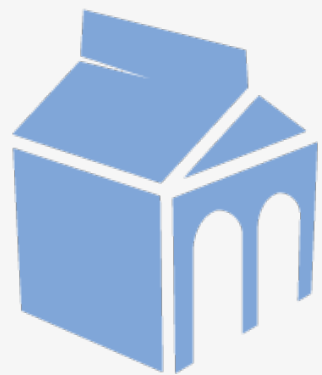




ACCADEMIA
ITALIANA
DEL LATTE

LABORATORI

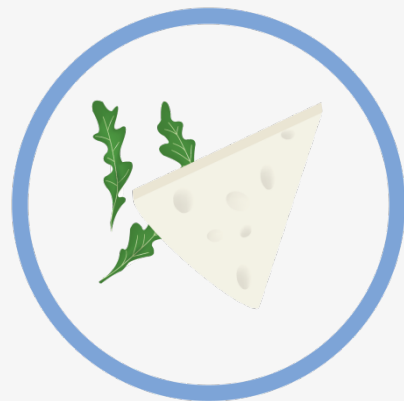
"CASARO FAI DA TE"

147° Fiera di San Giovanni – Spilamberto
Presso Ex Formaggiaia Rocca Rangoni

I Laboratori "Casaro fai da te"

Venerdì 23/06 – Ore 20.00 – 21.00

Formaggio Fresco e Parmigiano Reggiano



A cura di: Presidente Domenico Ferrari – Direttore Mirko Galliani

Dove: presso Ex Formaggiaia Rocca Rangoni

In collaborazione con la Consorteria dell'Abtm, il Caseificio Poggioli e Conoscere il vino. Produzione a vista di formaggio fresco condito con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ed abbinamento a vini del territorio-degustazioni.



ACCADEMIA
ITALIANA
DEL LATTE

FORMAGGI FRESCHI



ACCADEMIA
ITALIANA
DEL LATTE

I Laboratori "Casaro fai da te"

Sabato 24/06 – Ore 20.00 – 21.00

Mozzarella e Paste Filate

Il formaggio italiano più conosciuto al mondo

A cura di: Presidente Domenico Ferrari – Direttore Mirko Galliani

Dove: presso Ex Formaggiaia Rocca Rangoni

In collaborazione con Conoscere il vino.

Produzione a vista e degustazione.



ACCADEMIA
ITALIANA
DEL LATTE

MOZZARELLA



I Laboratori "Casaro fai da te"

Domenica 25/06 – Ore 18.00 – 19.00

Yogurt e Gelato

All'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

A cura di: Presidente Domenico Ferrari – Direttore Mirko Galliani

Dove: presso Ex Formaggiaia Rocca Rangoni

Yogurt naturale e Gelato artigianale all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in collaborazione con La Mukkeria e la Consorteria dell'Abtm.

Produzione a vista con degustazione.



ACCADEMIA
ITALIANA
DEL LATTE

YOGURT E GELATO



ACCADEMIA
ITALIANA
DEL LATTE



ACCADEMIA
ITALIANA
DEL LATTE

