



LABORATORI DEL GUSTO

VALORIZZAZIONE DEI SALAMI E SALUMI DI VALLE CAMONICA

Esperti maestri ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) vi guideranno alla scoperta del mondo dei salumi, illustrandovi il processo produttivo e guidandovi nella degustazione attraverso un percorso sensoriale in abbinamento ai vini IGT Vallecamonica.

Gli incontri si terranno presso la **Sala Assemblee del Consorzio Comuni B.I.M. - Breno**.

Programma

- **Sabato 7 febbraio: h 16,30-18,30 - Salame:** *processo produttivo, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.*
- **Sabato 21 febbraio: h 16,30-18,30 - Pancetta e Coppa:** *processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.*
- **Sabato 28 febbraio: h 16,30-18,30 - I salumi cotti - prosciutto cotto e spalla cotta:** *processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.*

Ogni serata prevede la degustazione guidata di salumi curata da un Maestro ONAS, in abbinamento, a cura di un sommelier, ad un vino IGT Vallecamonica.

La partecipazione a ciascun incontro è gratuita e limitata a **30 partecipanti**.

Per partecipare è necessario confermare la presenza compilando l'apposito modulo allegato alla presente locandina ed consegnato presso la **Comunità Montana di Valle Camonica - Ufficio Protocollo** oppure inviato all'indirizzo e-mail: **uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it**.





LABORATORI DEL GUSTO

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____ residente a _____
in Via _____
e-mail _____ tel _____
Agriturismo/Azienda agricola _____

CHIEDE DI POTER PARTECIPARE ALLE SEGUENTI INIZIATIVE:

- ☐ **Sabato 7 febbraio: h 16,30-18,30 - *Salame:*** processo produttivo, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.
- ☐ **Sabato 21 febbraio: h 16,30-18,30 - *Pancetta e Coppa:*** processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.
- ☐ **Sabato 28 febbraio: h 16,30-18,30 - *I salumi cotti - prosciutto cotto e spalla cotta:*** processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.

La partecipazione a ciascun incontro è gratuita e limitata a un massimo di **30 partecipanti**.

Qualora il numero di iscrizioni superi i posti disponibili, verrà data priorità ai titolari di agriturismi e aziende agricole. Eventuali esclusioni saranno comunicate telefonicamente; **in assenza di comunicazioni, la partecipazione si intenderà confermata.**

FIRMA _____

Il presente modulo, debitamente compilato, deve essere consegnato presso la Comunità Montana di Valle Camonica – Ufficio Protocollo oppure inviato all'indirizzo e-mail uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it entro il lunedì precedente a ciascun evento, salvo il caso in cui si richieda la partecipazione a più serate.

