

Presso: **Auditorium**, via Oberdan, Gorgonzola

DOVE OSANO GLI ERBORINATI

Incontri rivolti a un pubblico attento, curioso e interessato a cogliere le caratteristiche sensoriali dei formaggi erborinati attraverso la degustazione di eccellenze dell'arte casearia.

Sabato 12 settembre 2026

MASTERCLASS 15:30-17:00

I formaggi di Infiniti Blu® e la dolcezza dei vini Passiti.

Attraverso la degustazione delle eccellenze dell'arte casearia firmate Infiniti Blu®, imparerai a riconoscerne ogni sfumatura, profumo e segreto. A guidarti in questo percorso d'eccellenza ci saranno i Maestri Assaggiatori ONAF.

Vivi questa esperienza sensoriale e lasciati sorprendere da accostamenti dove l'audacia dell'erborinato incontra l'eleganza del Passito.

SUPER DEGUSTAZIONE 19:30-21:30

Blu, Miele e Sake

Un viaggio sensoriale, dove l'Occidente incontra l'Oriente. Cosa succede quando l'intensità dei formaggi erborinati incontra la dolcezza del miele e le note del sake giapponese?

Tre maestri d'eccezione ti guideranno in questo abbinamento audace e inedito:

Lorenzo Ferraboschi (Sake Sommelier Association & Ambasciatore della cultura giapponese)

Alessandra Giovannini (Presidente di AMi Ambasciatori dei mieli)

Beppe Casolo (Maestro Assaggiatore Onaf)

Sabato 19 settembre 2026

DEGUSTAZIONE 18:00-19:30

Lieviti e mufte nobili: formaggi erborinati e birre artigianali

I colori e i sapori dei formaggi erborinati della tradizione e dell'innovazione casearia italiana raccontati da Moro Formaggi di Oderzo, Treviso.

In abbinamento una selezione di birre artigianali appositamente selezionate.

Informazioni e prenotazioni, vedi sito: www.infiniti-blu.it

Con il patrocinio di:



Onaf: Beppe Casolo, 333 6614920

Slow Food Martesana: Leonardo Scaglioni, 349 1803288

slowfoodmartesana@gmail.com - www.infiniti-blu.it

INQUADRA
E ISCRIVITI

