

PER APPROFONDIRE

DS6901

DS6901

# A tutta masterclass tra formaggi, olio e vini

A tu per tu con i protagonisti del made in Italy per conoscere e testare il palato  
Un mondo di bontà dal Franciacorta al burro fino alla mozzarella di Bufala Dop  
E a tutti i partecipanti sarà rilasciato un attestato di presenza al mini corso



degustare, conoscere scoprire sapori e storie nuovi, divertendosi. E confrontandosi con appassionati ed esperti. È questo il mood delle masterclass del festival C'è +Gusto: incontri, sorrisi, curiosità. In una location ricca di storia e fascino come il palazzo Re Enzo a Bologna. Due giorni - 12 e 13 ottobre - a tu per tu con il mondo dell'enogastronomia.

Le masterclass, insieme ai Dialoghi, al Teatro del Gusto, all'Arena della Pizza e al Mercato, sono uno dei pilastri della programmazione delle due giornate bolognesi. Occasioni in cui, in compagnia dei maggiori protagonisti del wine&food italiani, e guidati dalle firme del nostro giornale, si potranno percorrere le strade del gusto da punti di vista nuovi e inediti. Ascoltando storie di successo e testando il proprio palato tramite assaggi di eccellenze del made in Italy, e non solo. Qualche esempio? Sabato la famiglia Dal Bianco, titolare dell'azienda Masottina, racconterà la bellezza mozzafiato e la bontà del Prosecco Superiore delle Rive. Nello stesso giorno si potranno scoprire i segreti del successo e del sapore inconfondibile del salame Cacciatore italiano. Un focus speciale sarà dedicato al sale, con la scrittrice Letizia Magnani e il nutrizionista Domenicantonio Galatà, che ci sveleranno anche tutto ciò che c'è da sapere sui surgelati, con la complicità di Orogel. Sarà invece il prof Giorgio Calabrese ad aprirci le porte dell'olio con gli assaggi del consorzio Oliva Sicilia Igp.

Siamo a Bologna la ghiotta, impossibile non assaporare sua maestà la Mortadella Bologna Igp. Fari accesi anche sul burro, con le specialità di Brazzale, e sul Pecorino Romano. Per i più golosi, da provare i tortellini artigianali dell'associazione San Nicola di Castelfranco Emilia (Modena). E se si parla di re e regine, be' fate largo al San Daniele, il prosciutto amatissimo dagli italiani e anche all'estero, eclettico nel suo essere perfetto da solo, nudo e crudo, ma anche per il tocco magico che riesce a dare alle ricette in cucina, dai tagliolini agli involtini di carne. Altra eccellenza del Belpaese protagonista a Bologna, la mozzarella di Bufala campana Dop che con la sua generosa bontà si confronterà con abbinamenti inediti.

Nel mondo del vino, spazio allo spumante metodo classico iconico del nostro Paese, il Franciacorta, sinonimo di eleganza ed ecletticità. E poi ci saranno i vini delle Tenute del Leone Alato che vanta cantine in tutta Italia, dal Monferato alla Valpantena in Veneto fino al Prosecco al Friuli. Per i wine lover da fissare in agenda anche le due masterclass in cui si potranno degustare i vini italiani premiati con le prestigiose medaglie del Concorso mondiale di Bruxelles guidati da Lara Loreti. Al centro dei focus anche le birre di Quality Beer Academy che del sapere che ruota intorno al mondo brassicolo ha fatto la sua mission. Il costo delle masterclass - da prenotare sul sito [ilgustobologna.makeitlive.it](http://ilgustobologna.makeitlive.it) - è di 10 euro e il ricavato sarà devoluto all'associazione Animenta che si occupa di disturbi alimentari. E per sottolineare il valore formativo delle masterclass, ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di presenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

