



Un mare... di birra! con Mario Pegoraro

Un corso di avvicinamento alla degustazione della birra...per capire l'ambrata bevanda, scoprire come si riconosce una birra di qualità, imparare ad assaporarla nel modo giusto per poterla gustare, anzi degustare al meglio e non semplicemente "mandarla giù".



Il docente Mario Pegoraro, Sommelier del Vino, degustatore ONAV e grande appassionato e conoscitore di Birra, ci condurrà in questa serata in cui imparerete ad abbinare la birra al...pesce! Mario, docente di Ricerca e Valorizzazione del Gusto, ci darà "le dritte", stupendoci con questo insolito ma, vedrete, sorprendente abbinamento!

Una lezione per imparare a preparare...

- Julienne di calamari, passatina di piselli e limone candito
- Risotto cacio, pepe e rosmarino con tartare di gamberi e salsa all'arancia
- Filettini al cartoccio con pomodori confit, peperone e timo con patate acide ripassate alla salvia
- Tiramisù al lemon curd



Il Costo del corso è di 70,00 Euro

*Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi
informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!*

