

FORME

BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

LUXURY CHEESE LAB

Palazzo Terzi – Città Alta
20/21/22 ottobre

Degustazioni dei formaggi più rari e preziosi in collaborazione con il Ristorante Da Vittorio, 3 stelle Michelin.

VENERDÌ 20 OTTOBRE

ore 15.30

Formaggi più rari e costosi del mondo

In degustazione:

Pule – Serbia

Cashel Blue – Irlanda

Callu de Cabrettu – Sardegna

Conciato Romano 2 anni – Campania

Bonde de Gâtine – Gâtine du Poitou

Old Ford – Regno Unito

Matuscin – Capra Orobica – Lombardia

Caciocavallo Podolico Vetus – Campania

Storico Ribelle 10 anni – Lombardia

Branzi Selezione Esclusiva O.B. – Lombardia

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Franciacorta Prestige – Cà del Bosco – Spumante Gewurztraminer S. Valentin – S. Michele Appiano – Bianco Masi Costasera

– Masi – Rosso Sauternes – Chateau Callou – Dolce Az. Biazza

– Moscato di Scanzo Passito Docg

ore 17.30

Formaggi di lusso francesi

In degustazione:

Vacherin Mont D'or - Haut – Doubs

Pouilly St. Pierre Aoc – Loira

Epoisses D'Epoisses Aoc – Borgogna

Comté Fort Saint Antoine Symphonie 48 Mesi Marcel Petite

-Jura

Brin d'Amour aux herbes Corses - Corsica

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Pouilly Fumé – Loira Francia – Hubert Brochard – Bianco

Chablis – Borgogna Francia – Francois Martenot – Bianco

Cervaro della Sala – Antinori -Bianco

Marsala Superiore semi secco – Targa 1840 – Duca Salaparuta

– Dolce

SABATO 21 OTTOBRE

ore 11.00

Formaggi di lusso italiani

In degustazione:

Parmigiano Reggiano 100 mesi – Emilia Romagna

Asiago Stravecchio 8 anni – Veneto

Tavola Osca – Caciocavallo - Molise

Castelmagno d'Alpeggio 2015 – Piemonte

Branzi Selezione esclusiva O.B. – Lombardia

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Chardonnay Cuvée Bois – Les Cretes – Bianco

Brunello di Montalcino – Barbi – Rosso

Barbaresco – Marchesi di Gresy – Rosso

Passito di Pantelleria – Pellegrino 1880 – Dolce

ore 15.00

Formaggi di lusso francesi

In degustazione:

Beaufort 24 Mesi – Alta Savoia

Bonde de Gâtine -Gâtine du Poitou

Abbaye de Troisvaux à la bière – Pas de Calais

Coeur de Camembert al Calvados -Normandia

Fourme d'Ambert au Sauternes – Auvergne

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Franciacorta Alma Gran Cuvée – Bellavista – Spumante

Pouilly Fumé - Loira Francia – Hubert Brochard – Bianco

Chablis – Borgogna Francia – Francois Martenot – Bianco

Sauternes – Chateau Callou – Dolce

ore 17.00

Formaggi più rari e costosi del mondo

In degustazione:

Cheddar Montgomery – Regno Unito

Old Ford – Regno Unito

Bettelmatt di Bettelmatt Riserva – Piemonte

Formai de Mut dell'Alta Val Brembana – Lombardia

Storico Ribelle 10 anni – Lombardia

Shropshire “Colston Basset” – Regno Unito

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

FORME

BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

LUXURY CHEESE LAB

Palazzo Terzi – Città Alta
20/21/22 ottobre

Degustazioni dei formaggi più rari e preziosi in collaborazione con il Ristorante Da Vittorio, 3 stelle Michelin.

Chardonnay Cuvée Bois – Les Cretes – Bianco
Gewurztraminer S. Valentin – S. Michele Appiano – Bianco
Masi Costasera – Masi – Rosso
Porto LBV – Sandeman – Dolce

DOMENICA 22 OTTOBRE

ore 11.00

Formaggi di lusso italiani

In degustazione:

Caciocavallo Podolico Vetus – Campania
Conciato Romano 2 anni – Campania
Calcagno – Campania
Asiago Stravecchio 8 anni – Veneto
Nostrano Alpe Vaia – Lombardia

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Franciacorta Prestige – Cà del Bosco – Spumante
Valcalepio Rosso DOCG – Az. Medolago Albani – Rosso
Barolo – Prunotto – Rosso
Barbaresco – Marchesi di Gresy – Rosso
Marsala Superiore semi secco – Targa 1840 – Duca Salaparuta – Dolce

ore 13.00

Formaggi di lusso francesi

In degustazione:

Pouilly St. Pierre Aoc – Loira
Fourme d'Ambert au Sauternes – Auvergne
Brin d'Amour aux herbes Corses – Corsica
Vacherin Mont D'or - Haut Doubs
Epoisses D'Epoisses Aoc – Borgogna

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Spumante Metodo Classico – Az. Medolago Albani – Spumante
Pouilly Fumé – Loira Francia – Hubert Brochard
Chablis – Borgogna Francia – Francois Martenot
Cervaro della Sala – Antinori – Bianco
Passito di Pantelleria – Pellegrino 1880 – Dolce

ore 15.00

Formaggi più rari e costosi del mondo

In degustazione:

Conciato Romano 2 anni – Campania
"Casizolu" Formaggio A Pasta Filata – Sardegna
Cheddar Montgomery – Regno Unito
Gruyère – Svizzera
Cashel Blue – Irlanda

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Franciacorta Alma Gran Cuvée – Bellavista – Spumante
Barolo – Prunotto – Rosso
Brunello di Montalcino – Barbi – Rosso
Porto LBV – Sandeman – Dolce

ore 17.00

Formaggi di lusso da meditazione

In degustazione:

Comte Fort Saint Antoine Symphonie 48 Mesi M. Petite – Jura Francia
Castelmagno d'Alpeggio 2015 – Piemonte
Grana Padano 84 mesi – Lombardia
Bagoss di Bagolino – Lombardia
Shropshire "Colston Basset" – Regno Unito

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Passito di Pantelleria – Pellegrino 1880
Marsala Superiore semi secco – Targa 1840 – Duca Salaparuta
Porto LBV – Sandeman
Sauternes – Chateau Callou