

I GIOVEDÌ DI

Gusto

Ore 20:30 - Località Musile, 2 - Susegana



BORGOLUCE

coltiviamo il rispetto della terra



I GIOVEDÌ DI

Gusto

Ore 20:30 - Località Musile, 2 - Susegana

25 FEBBRAIO

Il mais Biancoperla

Il mais Biancoperla: dal seme alla farina. La storia, la coltivazione e le produzioni Borgoluce.

Interviene il prof. **Renato Ballan**, referente del Presidio Slow Food del mais Biancoperla.

In degustazione le gallette di mais Biancoperla.

21 APRILE

La carne bovina

La filiera corta nell'allevamento da carne bovina: la differenza che produce salubrità.

Interviene il prof. **Danilo Gasparini**, docente presso il Master di Ca' Foscari in "Cultura del cibo e del vino".

In assaggio la battuta di carne di manzo al coltello.

16 GIUGNO

La mozzarella di latte di bufala

La mozzarella di bufala: come riconoscere la qualità in una degustazione alla cieca.

Interviene un **esperto casaro**.

In degustazione varie tipologie di mozzarella.

14 LUGLIO

La birra artigianale ai cereali

La birra artigianale ai cereali: dal seme al metodo di produzione.

Interviene **Ivan Borsato**, mastro birraio.

In degustazione la birra di mais Biancoperla.

29 SETTEMBRE

Il miele

Racconti di biodiversità letti attraverso le api, i fiori ed i nettari.

Interviene **Andrea Paternoster**, apicoltore.

In degustazione melata di bosco, miele millefiori e miele di acacia.

24 NOVEMBRE

Il Prosecco Superiore DDCG

Alla fonte del Prosecco: il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. nelle versioni Brut.

Interviene **Alessandro Scorsone**, sommelier e volto noto di Raiuno.

In degustazione il Prosecco Superiore Brut Borgoluce.

La partecipazione è **gratuita**: le prenotazioni verranno accolte sino al raggiungimento dei posti disponibili.

La prenotazione è **obbligatoria**: comunicare il proprio nome e la data dell'incontro via mail a comunicazione@borgoluce.it o telefonando allo +39 0438 435287.

In occasione dei **Giovedì di Gusto** lo spaccio sarà aperto anche dalle 20.00 alle 22.00