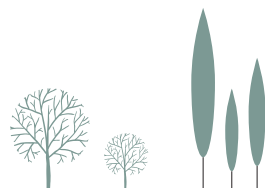


Seminari



Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi - Sala San Ansano

- Seminari di conoscenza ed approfondimento tra birre artigianali, grappe e acquaviti, olio EVO e formaggi. I partecipanti verranno guidati da esperte associazioni di settore a scoprire le diverse tecniche di degustazione.

Seminari gratuiti previa prenotazione in loco.

- *Workshops to enrich your knowledge about craft beer, grappa and spirits, extra virgin olive oil and cheese. The seminars are led by experts of specialized associations. Participants discover different tasting techniques for the aforementioned products.*

Free entry, reservation on site required.

Sabato 1 Feb

12:00-13:00

“Luppolo Selvatico”

Premiazione birra più caratterizzata ed assaggio delle birre prodotte dai migliori homebrewer italiani

A cura di UDB e Associazione Le Mura



14:00-15:00

Conosciamo il formaggio?

Pecorino Marovelli dal fresco al conciato

guidato da Prof. Roberto Barale, Genetica del Gusto, Università di Pisa



17:00-18:00

Conosciamo i distillati?

Tecniche di degustazione di grappe e acquaviti

A cura di ANAG



Domenica 2 Feb

12:00-13:00

Conosciamo la birra?

Tecniche di degustazione di birra artigianale

A cura di UDB



16:00-17:00

Conosciamo l'olio extra vergine?

Tecniche di degustazione dell'olio EVO

A cura di AICOO

