

Master di Formazione per Esperti Degustatori di Ostriche

Un percorso completo in quattro serate a pochi minuti da Milano

Novate Milanese, c'è un tempio della gastronomia chiamato Formagni. Selezionatore di grandi eccellenze gastronomiche, che sarà sede del primo corso italiano dedicato agli appassionati di ostriche.



Davide Rossetti - Sommelier di Ostriche



Marco Magni - Selezionatore di formaggi e specialità gastronomiche

Quattro serate Full-Immersion in cui ti guideremo in fondo al mare, attraverso la cultura dell'ostrica.

Un corso tanto teorico quanto pratico: oltre a degustare differenti tipologie di ostriche, potrai imparare ad aprirle, degustarle e abbinarle a vini, distillati, formaggi e salumi.

100

Le ostriche che potrai degustare durante le serate e quelle che porterai a casa per esercitarti

50

Le ostriche che aprirai con le tue mani per imparare ed esercitare la tecnica!

25

Tipologie di ostriche assaggiate: dall'Irlanda al Mar Mediterraneo, dalle più alle meno famose

20

Il numero di partecipanti: desideriamo dare la massima attenzione ad ognuno di voi per garantirti il massimo della qualità d'insegnamento

15

Differenti abbinamenti con le ostriche, imparerai ad abbinarle con vini, distillati, salumi e formaggi

8

Le ore di lezione divise in quattro serate, per affrontare tutti gli argomenti e dare spazio ad approfondimenti e domande

RISERVA IL TUO POSTO, SCOPRI IL MONDO DELLE OSTRICHE!

Date: 19 maggio - 25 maggio - 8 giugno - 16 giugno

Location: Formagni - Via A. Gramsci, 65, 20026 Novate Milanese MI

Orari: h 20.30, durata 2 ore



www.iloveostrica.it



035 - 0869171



info@iloveostrica.it



035 - 0869171

I love[®]
Ostrica.

FORMAGNI