



La Strada del Culatello in collaborazione con la strada del Prosciutto e dei Vini dei colli di Parma e la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

P R E S E N T A N O

MASTERCLASS

LE TRE IDENTITÀ DEL PROSCIUTTO

24 NOVEMBRE 2024

ORE 11.00

Foyer del Teatro Arena del Sole
Roccabianca (PR)

Degustazione Guidata

condotta da

Alberto Spisni

*Maestro Assaggiatore ONAS
e Sommelier AIS*

Saranno proposti:

Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello
e Fiocchetto

Si cercherà il miglior abbinamento assaggiando:

Malvasia frizzante secca, Lamoretti, Casatico - Langhirano (PR)

Malvasia Emilia IGT La Malvagia, Il Poggiarello, Scivellano di Statto - Travo (PC)

Fortana del Taro, Bergamaschi, Samboseto - Soragna (PR)

Grappa di Fortana, distilleria FALED Roccabianca (PR)



**Costo della
partecipazione
€ 12,00**

Prenotazioni accettate
fino a raggiungimento
dei posti disponibili:
max 35.

EMILIA
WINE EXPERIENCE

EMILIA
visitemilia.com

**VISIT EMILIA
ROMAGNA**

Info e prenotazioni:

Alberto Spisni aspisni@hotmail.it

WhatsApp +39 333.9413373