

FORMAGGI, A PESCARA UNA DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI DELLA TRANSUMANZA



PESCARA - Un viaggio tra gli straordinari prodotti della Transumanza, odori e sapori dei pascoli che nei formaggi sprigionano tutta l'essenza di un microcosmo ricchissimo di biodiversità.

È "Le forme del latte di pecora", in programma domenica prossima, 16 febbraio alle ore 13

all'Aurum di Pescara in occasione di Viva la vite, il salone dei vini artigianali.

Un laboratorio condotto da **Gianni Faieta**, selezionatore ed esperto di formaggi di Taberna Imperiale, che prevede l'assaggio di ben 8 tipologie di prodotto: una robiola a pasta morbida, un cremoso a pasta molle, una Vastedda del Belice a pasta filata, un caciofiore a pasta molle, un Tholos tometta, un Niolo a crosta levata, il grana Gran Sasso e il blu, un erborinato.