

# 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](http://www.iloveostrica.it)



035 - 0869171



[info@iloveostrica.it](mailto:info@iloveostrica.it)



035 - 0869171

I love<sup>®</sup>  
Ostrica.

FORMAGNI