

Il moscato di Scanzo incontra la pasticceria secca

written by Redazione

22 Marzo 2017



Giovedì 23 marzo, alle 20.30, nella sede del Consorzio Tutela Moscato di Scanzo (a Scanzorosciate in via F.M. Colleoni, 38), si terrà la seconda serata della serie "Proviamolo!". In questa occasione si degusterà il pregiato passito Docg, ottenuto da uve di Moscato a bacca rossa, con un classico abbinamento: la pasticceria secca.

I protagonisti saranno: l'Azienda Agricola Martinì con il suo Moscato di Scanzo Docg 2012, l'Azienda Agricola La Corona e l'Azienda Agricola Pagnoncelli Folcieri, entrambe con l'annata 2013 e la premiata pasticceria Bigio di San Pellegrino Terme.

I produttori assieme al mastro pasticcere guideranno gli ospiti in un percorso di esaltazione delle varie sfaccettature del Moscato, che solo dei dolci studiati ad hoc potranno far carpire.

Il costo è di 20 euro a persona. La prenotazione è obbligatoria (tel. 035 6591425 - info@consorziomoscatodiscanzo.it)