

# Tast de Formatges Artesans Catalans

**vigood**  
Coaching, Team Building & Wine

En aquest tast parlarem de la història del formatge, de manera introductòria, i ens centrarem en els grans formatges que es produeixen a Catalunya, tots d'ells de petits productors, descobrint així, l'enorme riquesa de formatges que tenim al nostre país.

Iniciem el tast amb una breu introducció a l'elaboració del formatge en Power Point, (procés, ingredients, tipus, classificació, etc).

Parlarem dels diferents tipus de llet per a fer formatges: llet de vaca, de cabra, d'ovella i de búfala.

Els tipus de formatge: fresc, de llet crua o pasteuritzada, de crosta natural, crosta tova i blanca, semicurats (pell rentada, premsats de pell rentada, de crosta raspallada), de textura ferma o dura, formatges blaus i formatges aromatitzats.

I dels seus maridatges i opcions gastronòmiques.



## Condicions del tast

Nosaltres portem tot el material necessari: vins, formatges, copes, plats, fruits secs, melmelades, confitures, pans, etc.

El tast està pensat per fer-lo en una sessió de 1h-1h30 de durada, amb una explicació teòrica amb suport de projecció Power Point, seguida d'un tast comentat de 5 vins diferents.

La durada del tast es pot adaptar a petició del client.

Oferim dues possibilitats de taller: un Tast de formatges, o bé un tast de formatges maridat amb vins.

## Espai

Caldrà una habitació força il·luminada, amb espai ampli per a cada assistent i per a poder col·locar les copes i els plats. Com que totes les explicacions es faran amb el suport d'un projector de Power Point, caldrà una superfície blanca per a poder projectar les imatges i un endoll on poder connectar l'aparell.

## Professor

Els cursos seran impartits per Xavier Bassa i Valls, millor sumiller de Catalunya al concurs Nariz de Oro 2012.

“ <http://www.ccma.cat/video/embed/4069131> ”

Sumiller titulat, per l'escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona  
Tècnic Superior en Enologia i Viticultura, per l'escola Mercè Rossell de Sant Sadurní de Noia.

## Preu

Tast de formatges artesans catalans: 20€+iva per persona

Tast de formatges artesans catalans maridat amb vins: 30€+ iva per persona



687 84 59 91



[www.xavierbassa.com](http://www.xavierbassa.com)



<http://vigood.blogspot.com>



[info@xavierbassa.com](mailto:info@xavierbassa.com)



@xbassa