Non solo un convivium, ma un atto di poetica bellezza: un padiglione panoramico in legno e vetro sarà la location per provare con insolita attenzione gusti e abbinamenti di prodotti fatti con la“missione”di rispettare, gli animali, l’ambiente e la dignità di vecchi saperi.

Domenica 23 ottobre 2022 ore 13.

Come tutti gli eventi a Suxen, anche questa degustazione sarà un percorso esperienziale, con i sensi piacevolmente stimolati da gusti e dai sapori che la Natura qui ci offre, grazie alla sapiente destrezza e volontà di caparbie personalità che sfidano le consuetudini dei disciplinari per produrre prodotti di nicchia introvabili nella grande distribuzione. Siamo a ridosso della fase riproduttiva per le capre e quelli che degusteremo saranno gli ultimi formaggi dell'anno.

I vini in abbinamento saranno all'altezza dei formaggi, non banali e di nicchia. Inoltre a livello di percezione faremo dei ragionamenti sugli abbinamenti proposti in modo da capire come mai e in base a quali parametri li abbiamo scelti per la degustazione. Gli abbinamenti cibo/vino sono un'Arte oltre a che una disciplina sapiente.

Il costo per il pranzo è di 50 euro a testa.

Per prenotazioni : info@suxen.it o un messaggio a +39. 360.393775