

# **“Cheese... Amo” Corso di degustazione formaggi Dal 3 al 17 giugno prossimi a Spoltore (Pe) A cura di Abruzzo Extrafine**

Appuntamento a **Spoltore (Pe) dal 3 al 17 giugno** prossimi per **“Cheese... Amo” - corso di degustazione di formaggi** a cura di **Abruzzo Extrafine** condotto da **Beatrice De Tullio**. Negli spazi dell'osteria “La Corte” di Spoltore. Le date: 3 giugno, 10 giugno, 17 giugno. C'è anche una cena finale con tutti i partecipanti, da stabilire (costo del corso, 90 euro a persona). Info: [www.abruzzoextrafine.eu](http://www.abruzzoextrafine.eu); Tel. 3299639746.

Un ciclo di **incontri teorici e pratici per imparare a gustare al meglio il latte in tutte le sue forme**: latte, caglio e sale per un'infinità di deliziosi formaggi. Poche materie prime possono dare vita a risultati tanto golosi quanto diversi, influenzando sul gusto finale numerosi fattori, dal latte appunto, alla caseificazione, stagionatura e, non ultime, le scelte del produttore.

Il **corso mira a far conoscere caratteristiche e peculiarità dei formaggi locali**. Conduce **Beatrice De Tullio**. Laureata in scienze Gastronomiche ed appena specializzata in scienze della Comunicazione a Teramo (Management e comunicazione d'Impresa, indirizzo pubblicità e marketing). Oltre alle **competenze teoriche su cibo e vino acquisite in università** è stata **concorrente della terza edizione di Masterchef Italia**; ha presentato eventi, partecipato come giudice di numerosi panel test e gare nazionali di formaggi, nonché lavorato in contesti fieristici internazionali occupandosi di degustazioni di cibo e vino.

**Abruzzo Extrafine nasce da un'idea che propone prodotti enogastronomici scelti con cura tra i singoli produttori e le piccole aziende agricole abruzzesi**, cominciando dell'Area Vestina. Questa terra “Extrafine”, stretta tra il Medio Adriatico e le più alte montagne del Centro Italia, regala un clima unico per la produzione di olio, vino, legumi, pasta e tutto ciò che di buono questa regione può offrire.

In particolare, l'**olio extravergine di oliva** trova proprio qui la sua lontana radice di prodotto d'eccellenza. Extrafine è la trasparenza con cui si sono scelti i **prodotti offerti al mercato nazionale ed europeo**.