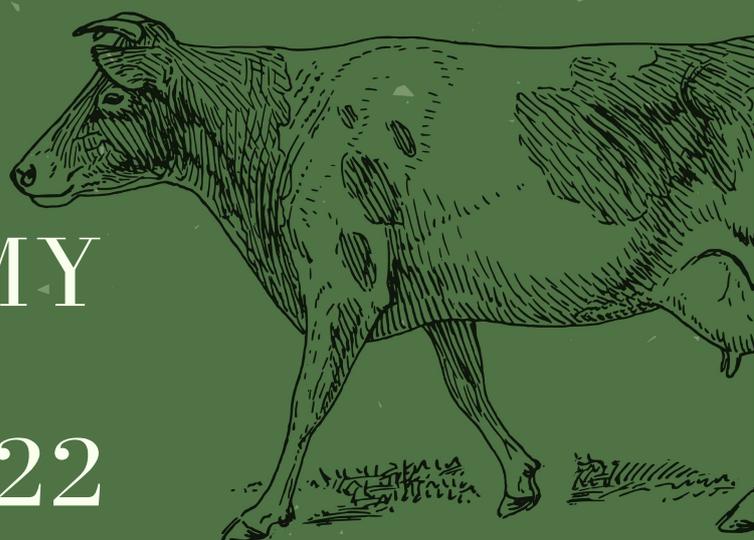


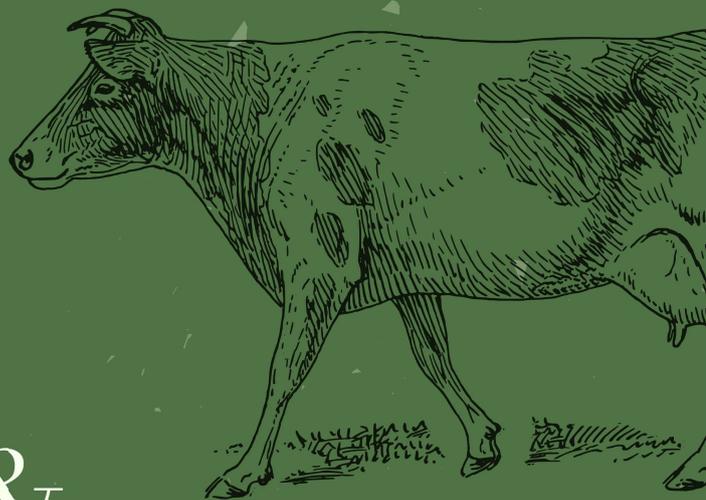


Imparare per capire
1° Forum sul mondo e la
cultura lattiero-
casearia italiana e
internazionale

IL FIENILE,
CHEESE ACADEMY
CALITRI (AV)
29/30 MARZO 2022



CHEESE PERFORMER GIORNO 1 PRODUZIONE & STAGIONATURA



Relatori/Formatori:



Roberto
Rubino

Già Direttore del CREA,
Presidente Anfosc e della
rivista Caseus.



Laurent
Mons

Direttore del centro di
formazione Mons Formation in
Francia.



Luigi ed
Enza Di Cecca

Produttori caseari, titolari de
IL FIENILE Cheese Academy.



Angeloantonio
Tafuno

Produttore, 4 generazione
Caseificio
Stella Di Cecca, Altamura.

Giornata di training tematica sulle tecniche di
produzione e stagionatura – forum e dibattito interattivo
– atelier degustazione sensoriale “il formaggio come non
lo avete mai immaginato.”

MARTEDI 29 MARZO 2022,
9.00-16.30
INGRESSO A PAGAMENTO
- POSTI LIMITATI

CHEESE PERFORMER GIORNO 2 TECNICHE DI VENDITA



Relatori/Formatori:



Roberto
Rubino

Già Direttore del CREA,
Presidente Anfosc e della
rivista Caseus.



Laurent
Mons

Direttore del centro di
formazione Mons
Formation in Francia.



Filippo
Polidori

Titolare Polidori&Partners, "Food
Guru", Narratore di Storie di
Uomini e dei loro prodotti.

Giornata di formazione tematica sulle tecniche di vendita
nella ristorazione e gastronomia – forum e dibattito
interattivo – atelier degustazione sensoriale “il formaggio
come non lo avete mai immaginato.”

MERCOLEDI 30 MARZO 2022,
9.00-16.30
INGRESSO A PAGAMENTO
- POSTI LIMITATI



"Storie di formaggi e di uomini – I segreti delle cose semplici."

PER DETTAGLI E INFORMAZIONI

Michela Bianco Prevot –
Coordinatrice evento
#connectingpositivepeople

 t. 338 6719725

 mbiancoprevot@gmail.com

Seguiteci sui nostri social   

