



VALORIZZAZIONE DEI SALAMI E SALUMI DI VALLE CAMONICA

Nell'ambito delle attività di sostegno e valorizzazione del paniere dei prodotti agroalimentari "Sapori di Valle Camonica", sono promosse delle iniziative finalizzate alla valorizzazione dei Salami e dei Salumi di Valle Camonica:

LABORATORI DEL GUSTO

Ogni evento prevede la degustazione guidata di salumi curata da un Maestro ONAS, in abbinamento, a cura di un sommelier, ad un vino IGT Vallecamonica.

LE DATE DELL'EVENTO HANNO SUBITO UNA MODIFICA.

Di seguito le date aggiornate:

- **Lunedì 23 febbraio: h 16,30-18,30** - *Pancetta e Coppa: processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.*

L'incontro si terrà presso la Sala Assemblee del Consorzio Comuni B.I.M. - Breno.

- **Lunedì 2 marzo: h 16,30-18,30** - *I salumi cotti - prosciutto cotto e spalla cotta: processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.*

L'incontro si terrà presso la Sala Cemmi della Comunità Montana di Valle Camonica - Breno (piano terra).

9° CONCORSO MIGLIOR SALAME DELLA VALLE CAMONICA

- **Sabato 7 marzo: h 17,30-19,00** - *Premiazione del 9° Concorso Miglior salame della Valle Camonica.*

