

MASTER CLASS

TAGLIO A MANO DI PROSCIUTTO CRUDO CON OSSO

22
MAGGIO
2023

BAJTA SALEZ
TRIESTE



CLICCA O SCANSIONA

ISCRIVITI SUBITO



Carmine De Cristofaro

Maestro tagliatore di prosciutto

PROGRAMMA

Ore 09:00 - 10:00

Presentazione su Cenni storici,
Difetti e Analisi sensoriale del prosciutto
a cura del Maestro Assaggiatore ONAS
Vincenzo di Nuzzo

Ore 10:00 - 16:00

Lezione di taglio a mano
a cura del Maestro di lama
Carmine de Cristofaro.

**AI PRIMI 14 ISCRITTI SARANNO RICONOSCIUTE DELLE POSTAZIONI
CON UN PROSCIUTTO DEL CARSO**