

ALLA SCOPERTA DEL WHISKY ITALIANO

SABATO 26 OTTOBRE ore 19.00

presso la

DISTILLERIA ARTIGIANALE di WHISKY "STRADA FERRATA"
Seregno (MB), Via Montello 41

Evento speciale e riservato a SLOW FOOD COMO:

"DEGUSTAZIONE DEL PRIMO WHISKY ITALIANO/BRIANZOLO"

distillato febbraio 2021, maturato più di 3 anni in barrique e primo rilascio ottobre 2024

PROGRAMMA

- Accoglienza e presentazione della realtà STRADA FERRATA: distilleria artigianale di whisky
 - IL MONDO del WHISKY: conoscerlo, sceglierlo e imparare a degustarlo
 - DEGUSTAZIONE GUIDATA IN ANTEPRIMA del "sogno" il primo WHISKY italiano-brianzolo, distillato di malto torbato, invecchiato per più di 3 anni in botte di rovere
 - Degustazione di due "ON THE WAY" (non ancora whisky) di differenti malti, con invecchiamento inferiore ai 3 anni, per scoprire l'evoluzione del prodotto in botte
- e per recuperare ... ABBINAMENTO GASTRONOMICO con i formaggi di CASALE ROCCOLO, i pesci di LE SPECIALITA' LARIANE e i salumi di MACELLERIA & SALUMERIA QUETTI

Chiacchiere e convivialità a terminare!



Contributo di partecipazione € 25,00 (soci € 22,00).

I posti sono limitati vi consigliamo di prenotare entro mercoledì 23.10.24 al seguente link:

<https://t.ly/T1VC0>

