



**UNIVERSITÀ
DEI SAPORI**

FORMAZIONE & CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE
E DELL'OSPITALITÀ

06124 PERUGIA
Via Fontivegge 55
T. +39.075.5729935

P.I. 02200780548
E. info@universitadeisapori.it
W. universitadeisapori.it

ANTEPRIMA I SECONDI D'ITALIA

Centro Servizi – Gubbio

VENERDI' 03 NOVEMBRE

Apertura manifestazione ore 10.00 alla presenza delle istituzioni

Ore 11.30-12.30 Cooking Show dello Chef Paolo Pascolini

“Il Maiale incontra l'autunno”

Seguirà degustazione con vino in abbinamento

Evento gratuito su prenotazione

Ore 16.30 “Il norcino: dalle origini ai giorni nostri”

Con Lucio Tabarrini – Presidente Federcarni Umbria

Ore 18.00 Degustazione a cura di Federcarni

“La Tartare”

Evento gratuito su prenotazione

Dalle ore 11.00 alle 19.00 animazione con Assaggi gratuiti di Porchetta e norcinerie umbre

SABATO 04 NOVEMBRE

Ore 11.30-12.30 Cooking Show dello Chef Paolo Pascolini

con la partecipazione di Rosita Merli

“Il Friccò – la ricchezza di Gubbio”

Seguirà degustazione con vino in abbinamento

Evento gratuito su prenotazione



Azienda con sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001:2015 Code: IAF/EA 37,35



**UNIVERSITÀ
DEI SAPORI**

FORMAZIONE & CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE
E DELL'OSPITALITÀ

06124 PERUGIA
Via Fontivegge 55
T. +39.075.5729935

P.I. 02200780548
E. info@universitadeisapori.it
W. universitadeisapori.it

Ore 16.30 “La filiera corta e la sostenibilità delle carni umbre”

Con il macellaio agricolo Valentino Gerbi Az. Agrisimba (Etrusco Carni) - Federcarni Umbria

Ore 18.00 Degustazione a cura di Federcarni

“Il quinto quarto”

Evento gratuito su prenotazione

Dalle ore 11.00 alle 19.00 animazione con Assaggi gratuiti di Porchetta e norcinerie umbre