



Artefor

Maridatges

Entenem el vi com a reflex del territori i amb una semblança extraordinària en l'elaboració d'un formatge. Amb un mateix raïm i un procés de fermentació podem arribar a resultats infinitament deferents.

El vi és l'ensinistrament del territori, l'expressió d'un paisatge, l'acció de les persones. Coneixement i cultura.

Proposem activitats on cada celler comparteixi la passió per els seus vins i ens acompanyi amb les nostres seleccions de formatges.

Activitats formatives

Coneixement i camí; cada experiència és un aprenentatge. El valor del coneixement és la nostra inspiració. Preguntar y respondre, per a tornar a preguntar.... la nostra essència.

A l'Aula Artefor presentarem diverses activitats orientades principalment al coneixement del formatge i el mon que l'envolta:

- La cultura del maridatge.
- Transformacions en cuina.
- Elaboració de formatges
- L'afinat i els tipus de microorganismes que intervenen
 - Formació sobre seguretat alimentària
- Propostes de productes vinculats a l'entorn Artefor com, l'aigua de mar, oli d'oliva, escumosos...