

CORSO ABBINAMENTO CIBO-VINO

TUTTO CIÒ CHE DOVETE SAPERE PER ABBINARE IL GIUSTO CALICE DI VINO

LUNEDÌ 4, 11, 18, 25 OTTOBRE 2010

INIZIO ORE 20.30



Sede: Trattoria del GALLO
ROVATO (BS) - Via Cantine, 10
www.trattoriadelgallo.it

PROGRAMMA

1. PRIMI PIATTI - lunedì 04/10/2010

Regole generali di abbinamento cibo-vino.
I primi piatti dal risotto alla pasta.

2. SECONDI PIATTI DI PESCE - lunedì 11/10/2010

Le negazioni.
I pesci con i vini bianchi..... e non solo.

3. SECONDI PIATTI DI CARNE - lunedì 18/10/2010

Dalle carni bianche alle carni rosse.

4. I DOLCI - lunedì 25/10/2010

Tutti i dolci dalla crema alla pasta frolla.
Gli abbinamenti innovativi.

Ad ogni incontro in degustazione 4 vini abbinati a 4 piatti diversi.

MATERIALE IN DOTAZIONE:

Didattica Vinando e Schede appunti.
Diploma Corso di abbinamento cibo-vino VINANDO.



Costo: 185,00 euro

sconto coppia 350,00 euro

Il corso si terrà al raggiungimento minimo di partecipanti.

Info e iscrizioni: Tel/fax 02 39844074 - @mail: info@vinando.com - www.vinando.com