

CORSO ABBINAMENTO CIBO-VINO

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

MERCOLEDÌ 6, 13, 20 E 27 OTTOBRE 2010

INIZIO ORE 20.30

SEDE:



ristorante LA CANTINA

Via Vannucci, 22 - Milano (MM3 Porta Romana)

www.lacantinacompagnoni.it

PROGRAMMA

1. PRIMI PIATTI - mercoledì 06/10/2010

Regole generali di abbinamento cibo/vino.

I primi piatti dal risotto alla pasta.

2. SECONDI PIATTI DI PESCE - mercoledì 13/10/2010

Le negazioni.

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

3. SECONDI PIATTI DI CARNE - mercoledì 20/10/2010

Dalle carni bianche alle carni rosse.

4. I DOLCI - mercoledì 27/10/2010

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: 205,00 euro

Il corso si terrà al raggiungimento minimo di partecipanti

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