



ESERCIZI AL GUSTO

Giovedì 22 novembre 2012

Contributo 6,00 a persona

dalle 18.30 alle ore 20.00 - esposizione ed incontro con i Produttori
alle ore 20.00 inizio Laboratorio del gusto

Carissimi Associati ed Amici,
vi invitiamo nel nostro "Laboratorio del gusto" una serata dedicata alla scoperta di nuovi sapori ed accostamenti che sapranno **esaltare la tua fantasia**.

Partecipa, imparerai a realizzare con le confetture pregiate, **sfiziosi antipastini, gustosi dessert e come abbinare** alle pietanze che stai realizzando **il vino**, aggiungendo più gusto ai tuoi piatti.

Gli "Esercizi al gusto" sono stati proposti dalla Sig.ra Elena titolare dell'azienda agricola "**Vallicelli**" e il Sig.re Tino titolare della casa vinicola "**La Contrada del Sol**" e permetteranno di assaggiare ed apprezzare la qualità delle loro produzioni. Al termine della serata riceverai in **omaggio** una confettura pregiata e una bottiglia di vino.

PROGRAMMA DELLA SERATA

La Sig.ra Elena mostrerà **come realizzare** interessanti connubi con le confetture utilizzando formaggi e salumi; dolci e salate delicatezze quali:

- Foglie di asiago dolce in gelatina di mele ai fiori di sambuco
- Scaglie di grana con arancia amara
- Fagottino di salame brianzolo e mele alla senape
- Mousse di patate, gorgonzola e pere cotogne.

Il Sig. Tino, ci spiegherà come analizzare un vino per **valutarne la qualità** e come abbinarlo alle pietanze. Per tutti gli interessati ad approfondire l'argomento, il Sommelier Franco ci illustrerà come **degustare** in modo semplice un vino.

1° esercizio

Antipastini dolci e salati preparati con Pinot nero vinificato in bianco



Pinot vinificato in bianco:

Caratteristiche visive: giallo paglierino

Caratteristiche olfattive: sentori di frutta mela e tiglio

Caratteristiche gustative: sapore asciutto leggermente acidulo

Gradazione: 11,5 gradi

2° esercizio

Primo piatto con Bonarda Doc

Coralli al pomodoro nero di crimea
coltivati da I Vallicelli

vino Bonarda Doc

Caratteristiche visive: rosso rubino

Caratteristiche olfattive: di sentori di frutta matura e piccoli frutti di bosco

Caratteristiche gustative: di buona struttura media persistenza equilibrato

Gradazione: 12 gradi



3° esercizio **Squisiti dolci con Pinot nero Vino Spumante Brut**

Crostata all'arancia amara

Bicchierini con:

Ricotta fresca e Lamponi

Crema e pere alla mentuccia

Strudel di mele, panna e cannella

Crema pasticceria e cachi all'amaretto

Pinot nero Vino Spumante Brut

Caratteristiche visive: giallo paglierino

Caratteristiche olfattive: sentori marcato di crosta di pane, mandorla e nocciola

Caratteristiche gustative: fine ed intenso

anche ottimo come aperitivo

Gradazione: 11,5 gradi



Acquistando una confettura "i Vallicelli" contribuirai alla ricerca sulle Malattie Neuronali

Durante la serata potrai vedere ed acquistare, se desideri, **confezioni regalo** uniche proposte per l'occasione a prezzi veramente interessanti che sapranno dare importanza ai vostri regali Natalizi rendendoli d'autore.



ISCRIZIONE

Per partecipare alla serata è necessario registrarsi entro il 20 novembre. Si raccomanda in caso di impossibilità a partecipare di disdire per tempo

Per registrarsi inviate una email all'indirizzo – info@associazionefiordisale.it con la richiesta di registrazione. Verrà data conferma della disponibilità.

Maggiori dettagli della serata sono disponibili sul sito www.associazionefiordisale.it