

Vino e formaggi, degustazione con abbinamento

Venerdì 24 maggio a Velletri, nell'Aula Magna del CREA, grande serata di approfondimento con l'abbinamento tra formaggi di pregio e grandi vini da Italia e Francia

Si torna a Velletri con una serata di degustazione e abbinamento dedicata a grandi formaggi e grandi vini. La scelta è ricaduta su alcune delle migliori espressioni dell'arte casearia italiana, dai formaggi di latte vaccino a quelli di capra e di pecora, con diverse stagionature. Per i vini l'orizzonte si è allargato, andando a pescare nella vicina Francia prodotti originali e poco noti.

Ne emerge una sinfonia di gusti e profumi che, ne siamo sicuri, coinvolgerà tutti i presenti.

Questi i formaggi in degustazione:

Caciotta di Norcia

Capriccio di capra

Provolone del monaco

Fiore del pastore sardo

Pecorino abruzzese

Pecorino "Il corsaro"

Gorgonzola Gran riserva

E questi i vini in abbinamento:

Domaine Pigneret Fils / Bourgogne Aligoté - Aoc Bourgogne - 2017

A. Agr. Valle Vermiglia / Eremo Tuscolano - Frascati Superiore Docg - 2016

Leon Faller / Pinot Noir Rosé - Aoc Alsace - 2017

Montevertine / Pian del Ciampolo - Toscana Rosso Igt - 2016

Masi / Amarone della Valpolicella Classico Docg - 2013

Chateau Dudon / Sauternes "Dudon" - 2013

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

quando / venerdì 24 maggio 2019 inizio ore 20 (registrazione dalle 19:30)

dove / Aula Magna CREA, via della Cantina Sperimentale 1 - Velletri (RM)

costo / 25 Euro, 20 Euro per i soci Fisar in regola con la tessera 2019

prenotazione obbligatoria / via mail a prenotazioni@fisar-roma.it

WEEKEND IN MAREMMA

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Due giorni alla scoperta di un territorio magico,
affacciato sul mare con tante eccellenze da gustare.

Prenotazioni entro mercoledì 22 maggio!

Dopo il grande successo riscosso con il viaggio al Vinitaly, il primo per la nostra Delegazione alla grande fiera veronese e il primo viaggio organizzato dal Nuovo Consiglio, abbiamo deciso di ripetere l'esperienza con un altro tour enogastronomico, a scopi didattici, in Maremma!

Di seguito il programma e i dettagli delle visite, vista la distanza abbiamo optato per lasciare autonomi i partecipanti negli spostamenti (quindi con mezzi propri) mentre tutto il resto - come sempre - sarà a cura dell'organizzazione.

Solo 20 i posti a disposizione, il viaggio ovviamente si effettuerà solo al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti.

PROGRAMMA

Sabato 25 maggio

Ritrovo al Villaggio Capalbio alle ore 11 www.villaggiocapalbio.it

Visita degustazione e light lunch presso l'azienda Monteti www.monteti.it

Pomeriggio libero

Cena presso il ristorante del Villaggio con i vini dell'associazione CapalbioèVino

Pernottamento presso il Villaggio

Domenica 26 maggio

Colazione presso il Villaggio

Visita degustazione e light lunch presso l'azienda BorgoCiro www.borgociro.it

Pomeriggio libero

Tutti gli spostamenti saranno con mezzi propri

Costi (compresivi dell'alloggio, dei pasti menzionati e delle visite nelle due aziende)

In camera standard: doppia 110€ a persona, singola 130€

In camera Superior: doppia 115€ a persona, singola 135€

In camera Prestige: doppia 130€ a persona, singola 150€

**PRENOTAZIONI ENTRO MERCOLEDÌ 22 MAGGIO
(specificando la tipologia di camera scelta)**

Per informazioni: Fabrizio Ercolani - 338.4141370

Per prenotarsi: prenotazioni@fisar-roma.it

**Come sempre per qualsiasi curiosità
o informazione potete scrivere a
info@fisar-roma.it
oppure visitare il sito**

www.fisar-roma.it