

GUSTANDO LA TRADIZIONE

Le tentazioni del palato e i profumi dei vini

Nell'ambito delle tradizionali iniziative didattico-enogastronomiche di **GUSTANDO LA TRADIZIONE**, la Pro Loco di Gradisca d'Isonzo propone un incontro con degustazione di vini della **TENUTA BOSCO ALBANO**.

Show cooking: Chef Massimo De Belli del Castello Formentini

Padellata di verdure e carne bianche con salsa allo yogurt e mentuccia
abbinamento Ribolla Gialla - Tenuta Bosco Albano 2016 - Tortino di Paella con la
Quinoa e il pesce di laguna abbinamento Sauvignon - Tenuta Bosco Albano 2016
- Quiche lorraine, asparagi, pancetta e salsa di zafferano abbinamento Pinot
del Bosco Metodo Classico 2010 Tenuta Bosco Albano e per addolcire il palato
-Soufflè di Palacinke alle noci con crema inglese alla slivovizza.

GIOVEDÌ 11 MAGGIO ORE 18,00

Enoteca Regionale "La Serenissima" via C.Battisti 30
Gradisca d'Isonzo

La degustazione sarà guidata da Luigi Soini e Tobia Zuppel

OBBLIGO DI PRENOTAZIONE

Il costo di partecipazione alla serata è stato fissato in **€ 15,00**.

INFO: www.prolocogradisca.it

Mail: prolocogradisca@virgilio.it

Telefono: 0481/960624 - cell. 338/3968204

Il Presidente
Marina Civitillo

Gradisca d'Isonzo, 28 Aprile 2017