

## **GUSTANDO LA TRADIZIONE**

### ***I sapori autunnali e i profumi dei vini***

Nell'ambito delle tradizionali iniziative didattiche enogastronomiche la Pro Loco di Gradisca d'Isonzo propone una degustazione di vini abbinata ai sapori autunnali. L'incontro avrà come relatore il dott. **Stefano Cosma** e per l'azienda **Tenuta Angoris** l'enologo **Alessandro Dal Zovo**.

**MERCOLEDI' 25 OTTOBRE ORE 18,00**  
**Enoteca Regionale "La Serenissima" via Battisti 30**  
**Gradisca d'Isonzo**

La degustazione dei vini dell'Az. **Tenuta Angoris** di Cormons sarà abbinata al menù autunnale: piatto di affettati: prosciutto crudo, salame, lardo, pancetta, ossocollo e formaggio montasio; piatto di brovada con cotechino e arrosto di arista; dolce strudel di mele.

### **OBBLIGO DI PRENOTAZIONE**

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

**INFO:** [www.prolocogradisca.it](http://www.prolocogradisca.it)  
**Mail:** [prolocogradisca@virgilio.it](mailto:prolocogradisca@virgilio.it)  
**Telefono:** cell. 338/3968204

**Il Presidente**  
**Marina Civitillo**

Gradisca d'Isonzo, 09 settembre 2017