

## **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](http://www.prolocogradisca.it)

**Mail:** [prolocogradisca@virgilio.it](mailto:prolocogradisca@virgilio.it)

**Telefono:** 0481/960624 - cell. 338/3968204

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

Gradisca d'Isonzo, 28 Aprile 2017