

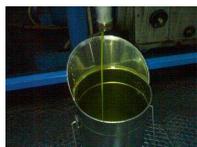
IL CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO



IL 17 GIUGNO 2009 ALLE ORE 20,30

Presso la Trattoria Il Battello di Verdello, via Solferino n. 18
(tel. 035 4829807) Sig. Roberto

è lieto proporre ai propri Soci, a coronamento del corso da poco concluso,
una cena che avrà per oggetto il tema



“L’ olio extravergine di oliva a tavola”



Il menù sarà incentrato sull’abbinamento di alcuni olii extravergine di qualità
con piatti della tradizione in modo da esaltare al massimo le specifiche
particolarità di ogni singolo olio.

Menu'

ANTIPASTI

BRUSCHETTE TOSCANE - *Olio Toscano*
ANTIPASTINI LOMBARDI - *Olio Lago d' Iseo*
GAMBERONI AL VAPORE - *Olio Lago d' Iseo*

PRIMO

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA MEDITERRANEA
Olio Campano

SECONDO

CAROSSELLO DI MARE AL VAPORE CON PINZIMONIO DI VERDURE FRESCHE
Olìo Calabrese - Olìo del Lago

DOLCE

ARANCE DI SICILIA CONDITE CON OLIO SICILIANO
GELATO AGLI AGRUMI - *Olìo Siciliano*

VINO SELEZIONE IL BATTELLO

Avremo il piacere di avere ospiti l'arch. Marco Antonucci che è stato eccellente docente al Corso sull'olio che abbiamo tenuto quest'inverno presso l'Acetaia Testa dell' Azienda agricola Tenuta Degli Angeli.

Il costo della cena è di € 35,00 a testa.

I posti sono limitati a quaranta e si consiglia di prenotare tempestivamente entro venerdì 12 giugno p.v. telefonando al

n° **338-1516891** Sig.ra Annita Poletti

I Soci tecnologici che hanno già segnalato l'indirizzo e-mail possono prenotare la cena indicando il nome e cognome dei partecipanti all'indirizzo:

br.martinelli@tiscali.it

IMPORTANTE!!!!!!!!!!!!!!
TI RICORDI DI PORTARE IL COLLARE???????????????????

Naviga sul sito e scoprirai tante novità!!!!

www.buongustaibergamo.it

La manifestazione è stata possibile grazie agli Sponsors: **F.lli SANTINI s.r.l.** di Azzano S.Paolo; **AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI** di Carobbio degli Angeli, **CANTIERE TRI PLOK s.r.l.** di Montello, **STUDIO GEOTER sas** di Treviglio, **FORNITURE ALIMENTARI A. MAURI** di Villasanta (Mi), **VINICOLA MARTINELLI s.r.l.** di Ranica e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA.**