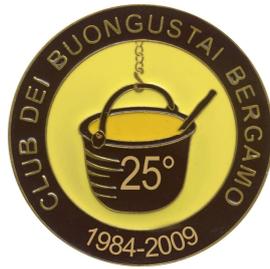


**IL CLUB DEI BUONGUSTAI  
DI BERGAMO**



**MERCOLEDI' 19 MAGGIO 2010 ALLE ORE 20,30**

organizza presso



**SAPS ITALIA**

**Via Madonna, 20 - LALLIO - BG  
Tel. 035-204725**

una **SERATA DIDATTICA** sul tema:

# **IL PESCE AFFUMICATO**



Relatore

**AUGUSTO MAURI**

Gourmet ed operatore nel settore gastronomico

presenterà e guiderà la degustazione dei seguenti pesci affumicati:

Lavarello del Garda  
Pesce spada  
Tonno Yellow Fin  
quattro tipi di salmone:  
Red Sokeye  
Red King  
Red King White  
Norvegese da allevamento

in abbinamento con  
Franciacorta Brut Satèn dell'Azienda Boscaiola

Sarà inoltre servito un

**Risotto con punte di asparagi**

Abbinato con "Rami" bianco Falanghina del Molise dell'azienda Di Majo Norante

**ed una coppa di frutti di bosco con gelato**

**caffè**

**Il costo della cena è di € 40,00 a testa.**

**E' ammesso un numero massimo di 60 partecipanti.**

Si consiglia di prenotare entro sabato 15 maggio p.v. telefonando al

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

o rispondendo al presente e-mail indicando il nome e cognome dei partecipanti all'indirizzo:

**[br.martinelli@tiscalinet.it](mailto:br.martinelli@tiscalinet.it)**

**TI RICORDI DI PORTARE IL COLLARE?  
Naviga sul sito e scoprirai tante novità!!!!**

**[www.buongustaiberghamo.it](http://www.buongustaiberghamo.it)**

La manifestazione è stata possibile grazie agli Sponsors: F.Ili **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, **VINICOLA MARTINELLI s.r.l.** di Ranica e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA**



**PENTOLE AGNELLI**  
**PROFESSIONAL COOKWARE**

MADE IN ITALY

