

IL CLUB DEI BUONGUSTAI
DI BERGAMO



Organizza

GRAN FINALE CON CENA

DEL CORSO TECNICO PRATICO DI DEGUSTAZIONE
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
DI SECONDO LIVELLO



Giochiamo ad abbinare il cibo all'olio extravergine di oliva

Conduttore e coordinatore
Arch. Marco Antonucci

MERCOLEDI' 20 APRILE 2011 alle ore 20,30

al ristorante **RUSTICO VILLA PATRIZIA** di Petosino
via Rigla, 28

Ogni partecipante avrà avanti a se sul tavolo 5 campioni di olio (nei bicchierini di plastica, numerati, accompagnati da una lista che riporta i nomi e le quantità organolettiche degli oli) che potrà abbinare liberamente con i cibi del menù coordinati dall'esperto Arch. Marco Antonucci

il piatti del menù

gli oli extravergine

Bruschetta	Bergamasco - Olio extravergine "Dagli Ulivi degli Angeli" Azienda Agricola tenuta degli Angeli, Carobbio degli Angeli - Leccino, frantoio, pendolino.
Patate al vapore	Bergamasco - Olio Monovarietale "Sbresa" Azienda Agrisola Il Castelletto, Scanzorosciate Sbresa, cultivar autoctona della rprovincia di Bergamo.
Filetto di trota (o salmerino) al vapore	Sardo - Olio monovarietale "Antichi Uliveti del Parto" Azienda Agricola Fratelli Pinna, Ittiri Sassari Bosana, cultivar tipica dell'isola.
Pasta e fagioli	Umbro - Olio Monovarietale "Moraiolo" Azienda Agricola Viola, Foligno Moraiolo, cultivar tipica del centro Italia.
Tagliata di manzo	Siciliano - Olio Monovarietale biologico "Dop Monti Iblei" Frantoi Cutrera, Ragusa Tonda Iblea, cultivar tipica della zona di Chiaramonte Gulfi.
Verdure grigliate	
Verdure crude per pinzimonio	
Gelato fior di latte	



Al termine cena saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

per il corsisti, il costo della cena è comprensiva nella quota d'iscrizione,

per parenti ed amici il costo è di € 40,00

La cena è limitata ad un massimo di 50 partecipanti

Si consiglia di **prenotare al più presto per non perdere la priorità**

telefonando al **335-1355643**

o rispondendo all'indirizzo e-mail: br.martinelli@tiscalinet.it

poi le prenotazioni saranno aperte a tutti gli iscritti al Club dei Buongustai.

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**