

SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

La SVICAT (acronimo etrusco-celtico con derivazione aramaica e rari influssi eporediensi) nasce come un club di soci legati da un profondo rapporto di stima e amicizia e da interessi gastronomici, epistemici, agroalimentari comuni.

Un Club che prevede un'organizzazione per ogni zona della Toscana. Gruppi a cui potranno partecipare tutti i soci con idee, osservazioni e suggerimenti attraverso i vari incontri in programma durante l'anno. Per ogni zona della Toscana sono previsti gruppi di Amici che si premureranno di fare da portavoce per altri.



Estratto dallo Statuto
dell'Associazione Culturale Enogastronomica "SVICAT"

Art.1 L'Associazione SVICAT è un'associazione senza scopo di lucro di promozione culturale, sociale, autonoma, pluralista, apartitica, a carattere volontario, democratica. Si propone di diffondere e promuovere la cultura, le tradizioni, l'enogastronomia, la storia, l'immagine ed i prodotti tipici, organizzando manifestazioni, corsi di formazione, degustazioni, serate a tema dei prodotti tipici a salvaguardia delle antiche tradizioni e sapori...

Art.2 Lo scopo principale dell'Associazione è quello di promuovere socialità e partecipazione, realizzando attività di promozione sociale, didattica, editoriale, culturale, artistica, sportiva, turistica e ricreativa, nonché servizi ed attività socialmente utili. Sono campi specifici di attività dell'Associazione la divulgazione della cultura enologica ed alimentare attraverso tutti i canali possibili, anche mediante l'organizzazione di incontri, degustazioni, dibattiti, tavole rotonde, viaggi studio, corsi di formazione e aggiornamento, nonché l'individuazione di prodotti alimentari e vinicoli le cui modalità di produzione sono legate a un territorio...

NEC VIVERE CARMINA
POSSUNT QUAE SCRIBUNTUR
AQUAE POTORIBUS

Orazio



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO

Valdicastello Carducci



Per ulteriori info:

www.dabepino.it

www.dabepino/lamadiamelia

daniele@dabepino.it

0584 790400 - 335 7350400

In copertina opera presente all'interno del locale del maestro:
ROMANO COSCI - BACCANALE VERSILIESE (AFFRESCO)

PROGRAMMA CONVERSAZIONI E CENE DIDATTICHE 2014/2015



ENO-TRATTORIA
DA BEPPINO

Valdicastello Carducci


lamadiAmelia
pane&co.

IN COLLABORAZIONE CON

ASSOCIAZIONE CULTURALE ENOGASTRONOMICA



PROGRAMMA
NOVEMBRE-DICEMBRE 2014
CENE DIDATTICHE
E CONVERSAZIONI

CENA A FAVORE DELL'ASS.NE
"UN CUORE UN MONDO"

O.P.A. Massa

Venerdì 14 Novembre - ore 20,15
LA NOSTRA CUCINA E I VINI DELL'AZ.
MARCHESI DE FRESCOBALDI

CENA DIDATTICA

Venerdì 05 Dicembre - ore 20,15
LA NOSTRA CUCINA E I
"VINI SPUMANTI & Co."
Oltrepò Pavese, Alta Langa, Trento
Franciacorta, Prosecco, Moscato

Il menù, i vini e il costo di ogni serata saranno comunicati anticipatamente e pubblicati sul sito internet del ristorante

www.dabeppino.it

www.dabeppino.it/cene-degustazioni-eventi.html

e sulla pagina facebook

www.facebook.com/EnoTrattoriaDaBeppino

oppure è possibile contattare:

Eno-Trattoria Da Beppino - 0584 790400

Daniele Lazzerini - 335 7350400

Leone Ramacciotti - 339 5836254

Il programma può subire variazioni che verranno comunicate con anticipo. Dati i limitati posti disponibili, soprattutto per le "orizzontali" chi fosse interessato è pregato di prenotarsi quanto prima.

PROGRAMMA
GENNAIO-MAGGIO 2015
CENE DIDATTICHE
E CONVERSAZIONI

CENA DIDATTICA

Venerdì 23 Gennaio - ore 20,15

ORIZZONTALE

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
CON LA NOSTRA CUCINA

CENA DIDATTICA*

Venerdì 20 Febbraio - ore 20,15

LA NOSTRA CUCINA E

... I VINI DI ...

CENA DIDATTICA

Venerdì 20 Marzo - ore 20,15

ORIZZONTALE

LA DOCG CARMIGNANO
CON LA NOSTRA CUCINA

CENA DIDATTICA*

Venerdì 17 Aprile - ore 20,15

LA NOSTRA CUCINA E

... I VINI DI ...

CENA DIDATTICA*

Venerdì 15 Maggio - ore 20,15

LA NOSTRA CUCINA E

... I VINI DI ...

SONO IN PROGRAMMA ANCHE
CONVERSAZIONI E
DEGUSTAZIONI DIDATTICHE
SUL RUM E SULLA BIRRA

* il tema di queste serate è ancora da definire

PROGRAMMA 2014/2015
CONVERSAZIONI SUL BUON BERE
CENE DIDATTICHE

Riprendono in autunno le *cene didattiche* e le *conversazioni sul buon bere* con una nuova impostazione ed una nuova cadenza. Le *cene didattiche* seguiranno un percorso legato di volta in volta ad un tema o ad un argomento specifico e vorranno essere un naturale compendio, in forma di approfondimento, per tutti i nostri clienti appassionati del buon bere e della nostra cucina.

Le cene presenteranno un menù tipico che vuole riscoprire i più *nobili* e *poveri* piatti della nostra cucina, non disdegnando di proporre anche piccole provocazioni gastronomiche. In ogni caso, per la specificità degli argomenti trattati, le serate saranno uniche ed irripetibili. Come nel caso delle fasciose degustazioni *orizzontali* che vedranno i nostri piatti accompagnati da più vini della stessa tipologia o denominazione, della stessa annata ma di aziende diverse. I vini verranno degustati per tutta la cena alla cieca e saranno valutati a fine serata dagli stessi ospiti, con un semplice punteggio, in base al proprio gradimento e alle proprie preferenze. Naturalmente ci sono anche le serate dedicate ad una singola azienda vinicola, che vedranno, a fianco della proposta culinaria, la partecipazione dei produttori con i propri vini, piuttosto che particolari tipologie di vini e vitigni

Le *conversazioni sul buon bere e le degustazioni didattiche*, non solo sul vino ma anche su birra, rum e distillati... o su prodotti di eccellenza, come per esempio il cioccolato..., saranno dei "dopo cena" e verteranno su specificità gastronomiche o su peculiarità enologiche tra le più importanti, sia esse italiane che estere. Verranno degustati in merito alcuni vini e distillati tra i più rappresentativi abbinati a piccoli assaggi dedicati.

La direzione Eno-Trattoria Da Beppino.

*Si dice che l'appetito vien mangiando,
ma in realta' viene a star digiuni.
(Toto')*