

PROGRAMMA
OTTOBRE-DICEMBRE 2017

CENE DIDATTICHE E CONVERSAZIONI



CENA
A FAVORE
DELL'ASS.NE



“UN CUORE UN MONDO”

O.P.A. Massa

Venerdì 27 Ottobre - ore 20,15
LA NOSTRA CUCINA E I VINI

MARCHESI DE' FRESCOBALDI

CENA DIDATTICA

Venerdì 24 Novembre - ore 20,15
LA NOSTRA CUCINA E I VINI

FIGLI DI UN «BACCO» MINORE

ALLA SCOPERTA DEI GRANDI VITIGNI SCONOSCIUTI

CENA DIDATTICA E DEGLI AUGURI

Venerdì 8 Dicembre - ore 20,15

LA NOSTRA CUCINA E I VINI SPUMANTI
DELL'AZ. MONSPELLO

Il menù, i vini e il costo di ogni serata saranno comunicati anticipatamente e pubblicati su

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 2018

CENE DIDATTICHE E CONVERSAZIONI

CENA DIDATTICA

Venerdì 26 Gennaio - ore 20,15

LA NOSTRA CUCINA E I VINI

DELL'AZ. CAMPO ALLA SUGHERA

CENA DIDATTICA

Venerdì 23 Febbraio - ore 20,15

LA NOSTRA CUCINA E

IL NEBBIOLO SECONDO PIO CESARE

CENA DIDATTICA*

Venerdì 23 Marzo - ore 20,15

LA NOSTRA CUCINA E

ORIZZONTALE CON I VINI
MAREMMA TOSCANA DOC E IGT

CENA DIDATTICA

Venerdì 20 Aprile - ore 20,15

LA NOSTRA CUCINA E

I VINI DI CASTELLO DI AMA

CENA DIDATTICA*

Venerdì 25 Maggio - ore 20,15

LA NOSTRA CUCINA E

... I VINI DI ...

E' IN DEFINIZIONE ANCHE

UN PROGRAMMA DI 10 CONVERSAZIONI
DIDATTICHE SUL VINO
PER UNA MIGLIOR CONOSCENZA DEL
MONDO ENOLOGICO E DEGLI
ABBINAMENTI CIBO VINO

* il tema di questa serata è ancora da definire

PROGRAMMA 2017/2018 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 saranno 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')