

organizzano il corso
DEGUSTIAMO IL VINO



CALENDARIO DEGLI INCONTRI E PROGRAMMA DEL CORSO

venerdì 7 ottobre - ore 20.30 - sede della Pro Loco "Morus Nigra" Via Roma, 5

LE MARCHE: DAL LATIFONDO ALLA MEZZADRIA E RITORNO

Verdicchio di Jesi, Verdicchio di Matelica, Rosso Conero, Lacrima di Morro d'Alba
con accostamento di spaghetti ai frutti di mare

venerdì 21 ottobre - ore 20.30 - sede di "OssoNainsieme" Piazza A. Moro, 2

LA CAMPANIA: DAL MARE ALL'APPENNINO

Falanghina, Greco di Tufo, Piediroso, Aglianico
con accostamento di Pecorino e formaggi stagionati

venerdì 28 ottobre - ore 20.30 - sede di "OssoNainsieme" Piazza A. Moro, 2

IL VENETO: L'ESUBERANTE PROSECCO E L'AUSTERO AMARONE

Prosecco, Soave, Valpolicella, Amarone
con accostamento di Bitto, Zola, Bagoss

Costo di iscrizione: 40 euro

Il costo di iscrizione è ridotto a 30 euro per i soci della Pro Loco "Morus Nigra" e di "OssoNainsieme"
Il costo comprende i vini degustati e i cibi accostati ai vini.

Per informazioni ed iscrizioni (entro venerdì 7 ottobre)

contattare al 334/ 24.26.716 la Pro Loco "Morus Nigra" oppure "OssoNainsieme" allo 02 / 90.38.04.50

*il corso sarà tenuto dall'enologo Mario Maffi
in collaborazione con l'azienda agricola "Montelio" di Codevilla (Pavia)*