



*Sigari* e Distillati



# Sigari e Distillati

TORNA A GRANDE RICHIESTA L'APPUNTAMENTO PER TUTTI GLI APPASSIONATI DI SIGARI E DISTILLATI. IL GRANDE MATRIMONIO SENSUALE TRA "VIZI" D'ÉLITE SI RINNOVA ANCHE QUEST'ANNO E OFFRE IN DEGUSTAZIONE ETICHETTE EMOZIONANTI ABBINATE AI PIÙ RICERCATI SIGARI D'AUTORE. PASSEREMO INSIEME SIMPATICHE SERATE TRA AMICI, CON LA MIRABILE E ORMAI COLLAUDATA ABILITÀ DI MASSIMO BILLETTO E PAOLO LAUCIANI A GUIDARE LE LEZIONI.

GRANDE NOVITÀ DI QUESTA EDIZIONE: IN OGNI INCONTRO, PRIMA DEL CONSUETO ACCOSTAMENTO CON I DISTILLATI, **VERRÀ PROPOSTO ANCHE UN PIATTO ABBINATO A UN GRANDE VINO**, CHE SARÀ POI "TESTATO" INSIEME AL SIGARO DELLA SERATA.

A FAR DA CORNICE, GLI SPLENDIDI GIARDINI DEL ROME CAVALIERI CON I PRIMI COLORI DELL'ESTATE CHE RENDERANNO UNICO OGNI APPUNTAMENTO.

 **Fondazione Italiana Sommelier**  
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO





# Sigari e Distillati

## 1° LEZIONE > IL TABACCO E I DISTILLATI

STORIA E TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE, PRINCIPI DELL'ABBINAMENTO.

PASTA ALLA GRICIA E CHAMPAGNE.

ASSAGGIO DI UN SIGARO E DI DUE ACQUAVITI.





# Sigari e Distillati

## 2° LEZIONE > IL SIGARO TOSCANO

LA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA. LA GRAPPA E IL BRANDY ITALIANO.

PASTA E FAGIOLI E CHIANTI CLASSICO.

DEGUSTAZIONE DI UN TOSCANO ORIGINALE E DUE DISTILLATI





# *Sigari* e Distillati

## 3° LEZIONE > IL TERROIR SUDAMERICANO

NICARAGUA E HONDURAS, LE GRANDI ALTERNATIVE.

PASTA ALL'AMATRICIANA E PINOT NERO DI BORGOGNA.

UN GRANDE SIGARO ABBINATO A DUE WHISKY.





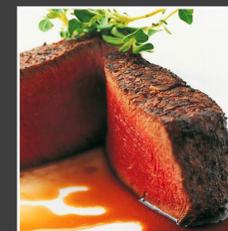
# Sigari e Distillati

4° LEZIONE > REPUBBLICA DOMINICANA

LA PERFEZIONE TECNICA.

FILETTO DI MANZO E BRUNELLO DI MONTALCINO.

UN SIGARO E LE GRANDI ACQUAVITI DI VINO FRANCESI: COGNAC E ARMAGNAC.





# Sigari e Distillati

## 5° LEZIONE > CUBA, LA LEGGENDA

IL SIGARO COME ELEMENTO RAPPRESENTATIVO DELLA STORIA E DELLE  
TRADIZIONI DI UN PAESE DAL FASCINO STRAORDINARIO.

AGNELLO IN CROSTA E BAROLO.

DEGUSTAZIONE DI UN SIGARO CUBANO E DUE DIVERSE TIPOLOGIE DI RUM.



# *Sigari e* **Distillati**

## **INFO E COSTI**

AI PRESENTI ALLE CINQUE LEZIONI SARÀ CONSEGNATO  
L'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

PER PARTECIPARE AL CORSO BISOGNA ESSERE ISCRITTI ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
PRENOTAZIONE ESCLUSIVAMENTE CON IL VERSAMENTO DELL'INTERO IMPORTO DEL CORSO, PREVIO  
ACCERTAMENTO DELLA DISPONIBILITÀ DEI POSTI AL NUMERO 06 8550941 O [SOMMELIER@BIBENDA.IT](mailto:SOMMELIER@BIBENDA.IT)

IL PAGAMENTO PUÒ ESSERE EFFETTUATO:

- > ATTRAVERSO IL NOSTRO SITO (CARTA DI CREDITO O CREDITO TELEMATICO)
- > IN CONTANTI, BANCOMAT O ASSEgni PRESSO BIBENDAMANIA AL PIANO TERRA DELL'HOTEL ROME  
CAVALIERI, VIA A. CADLOLO 101 (NEL CORRIDOIO A SINISTRA DELLA HALL)
- > CON BONIFICO BANCARIO INTESTATO A FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER  
BANCA SELLA SPA AGENZIA ROMA 2 – IBAN: IT77K0326803202052800567340 SWIFT SELBIT2BXXX  
CAUSALE: [NOME E COGNOME] – CORSO SUI SIGARI E DISTILLATI.  
INVIARE COPIA DEL BONIFICO EFFETTUATO AL FAX 06 85305556 O MAIL [SOMMELIER@BIBENDA.IT](mailto:SOMMELIER@BIBENDA.IT)