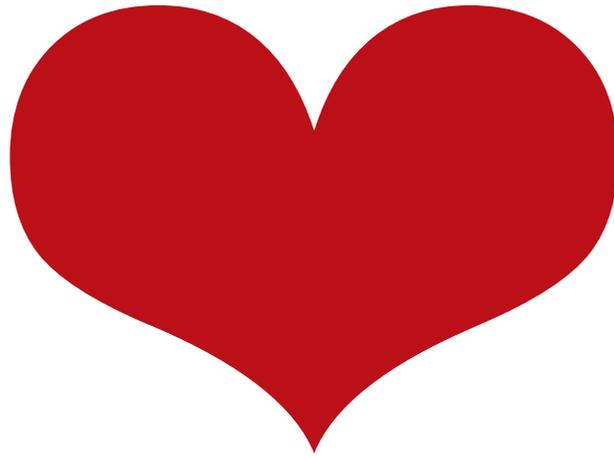


Ti



Italia 

Ci sono oltre 520 ottimi motivi per dirlo...

♥ AMO L'ITALIA PERCHÉ È IL PIÙ GRANDE PAESE AL MONDO DI VINO E DI CIBO,
AMO L'ITALIA PERCHÉ

GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE 2013

POSSO ASSAGGIARLA



POSSO RICONOSCERE GRANDE IL NOSTRO PAESE
PERCHÉ POSSO ASSAGGIARE OLTRE **520 VINI** ECCELLENTI,
POSSO GODERE DELL'ABBINAMENTO
AD UN MENU PREPARATO DA **6 SPLENDIDI CHEF**,
POSSO FARE FESTA PER **BIBENDA 2014**
INSIEME AI SUOI **20.000 VINI** E **1.700 RISTORANTI ITALIANI**.

♥ ECCO IL PROGRAMMA

| PRESENTAZIONE, PREMIAZIONI, CENA, DEGUSTAZIONE DI TUTTI I VINI PREMIATI CON I 5 GRAPPOLI 2014

| SALONE DEI CAVALIERI DELL'HOTEL ROME CAVALIERI

ORE 19,00 INGRESSO IN SALA E VISITA DELLA CANTINA DEI VINI 5 GRAPPOLI 2014 FINO ALLE ORE 20,00
ORA DI INIZIO DELLA MANIFESTAZIONE.

♥ PER CONSENTIRE UNA CORRETTA DEGUSTAZIONE, SUDDIVIDEREMO I VINI IN CARTE DIFFERENTI,
COSÌ DA GARANTIRE A CIASCUN PARTECIPANTE L'ASSAGGIO DEL NUMERO PIÙ ALTO POSSIBILE DI ETICHETTE.

DURANTE LA SERATA SARANNO CONSEGNATI GLI ELEGANTI ATTESTATI

♥ AI **PRODUTTORI PREMIATI CON I 5 GRAPPOLI** E AI **PRODUTTORI DEI 10 VINI DELL'ANNO**,
AGLI **CHEF** CHE HANNO OTTENUTO I **5 BACI** E I PREMI AI **RISTORANTI DELL'ANNO**.

♥ PER FESTEGGIARE BIBENDA 2014

ABBINIAMO I VINI **5 GRAPPOLI** AL MENU COMPOSTO DA **6 SPLENDIDI CHEF**

I NOCI DI CAPESANTE AVVOLTE NELLA PANCETTA CON CAVOLO ROSSO E CASTAGNE

ANNIE FEOLDE - ITALO BASSI - ENOTECA PINCHIORRI - FIRENZE

I BACCALÀ, AFFUMICATURA DI PIGNA, CONDIMENTO ALLA PIZZAIOLA

PINO CUTTAIA - RISTORANTE LA MADIA - LICATA - AGRIGENTO

I ROLATE AI BROCCOLETTI CON PEPERONCINO EROTICO,

GELATO DI RISO AL LATTE E LIQUIRIZIA

GIANFRANCO VISSANI - RISTORANTE VISSANI - BASCHI - TERNI

I PAPERO AL MELARANCIO

*(PIATTO CHE HA ACCOMPAGNATO L'ASTRONAUTA ITALIANO LUCA PARMITANO
NELLA MISSIONE SULLA STAZIONE SPAZIALE INTERNAZIONALE)*

DAVIDE SCABIN - RISTORANTE COMBALZERO - RIVOLI - TORINO

I FORMAGGI: CREMOSO DI BUFALA BERGAMASCA, GRANSARDO DI OLTRE 30 MESI,
ZOLA BLU DELLA VALLE GRANA

GIANNI E ELIO FAIETA - TABERNA IMPERIALE - COLLECORVINO - PESCARA

I SFERA GHIACCIATA DI MELOGRANO SU CREMA ALLA GIANDUIA
E CANNELLONI AI PINOLI SALATI

HEINZ BECK - RISTORANTE LA PERGOLA DEL ROME CAVALIERI - ROMA

I CREMOSO AL CIOCCOLATO

*(SUR DEL LAGO DOMORI, CON NOCCIOLA PIEMONTE AGRIMONTANA,
CARMELLO AI FRUTTI ESOTICI E CREMA AL MASCARPONE E CAFFÈ)*

DOMORI - TORINO



Ti



Italia

Per dire “c’ero anch’io!”

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE ALL’EVENTO, PER I SOCI DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER O ABBONATI BIBENDA, PER I PRODUTTORI, PER I RISTORATORI E PER L’ACCREDITO STAMPA, 190 EURO.

PRENOTAZIONE ESCLUSIVAMENTE CON IL VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE, PREVIO ACCERTAMENTO DELLA DISPONIBILITÀ DEI POSTI AL NUMERO 06 8550941 O DIREZIONE@BIBENDA.IT

IL PAGAMENTO PUÒ ESSERE EFFETTUATO

- I** PRESSO **BIBENDAMANIA** AL PIANO TERRA DELL’HOTEL ROME CAVALIERI, VIA A. CADLOLO 101
- I** CON INVIO **ASSEGNO** INTESTATO AD AIS ROMA AL NOSTRO INDIRIZZO
- I** CON **BONIFICO BANCARIO** PRESSO LA BANCA CARIGE ROMA 17 VIA A. CADLOLO 101, INTESTATO A ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER ROMA
IBAN IT40H0343103243000000076380 - SWIFT CARIITGG
INVIANDO COPIA DEL BONIFICO EFFETTUATO AL FAX 06 85305556

www.bibenda.it

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER ROMA

BIBENDA EDITORE

Via A. Cadlolo, 101 - 00136 Roma

Tel. 06 8550941 - Fax 06 85305556 - bibenda@bibenda.it