

BIBENDA 2016

Sabato, 21 Novembre 2015

quest'anno la notizia è un'altra.



BIBENDA 2016

è finalmente online

*dopo **diciassette anni** di grandi successi, decretata la prima d'Italia da oltre un decennio, da oggi BIBENDA è digitale e conquista una platea con 3 milioni di copie già vendute: è il progetto più grande del mondo sul made in Italy.*

E poi abbiamo lasciato vivere i soliti annuali 3.027 Alberi!

Dedicata ai professionisti, agli appassionati e finalmente anche a chi il vino ancora non lo conosce: è la Guida per tutti, convinti di raggiungere 9 milioni di copie.

La consegniamo ai lettori delle Librerie e delle Edicole, agli Abbonati, ai Soci di Fondazione Italiana Sommelier e ai Clienti di Alitalia.



BIBENDA 2016

ma stasera la festa è sempre la loro



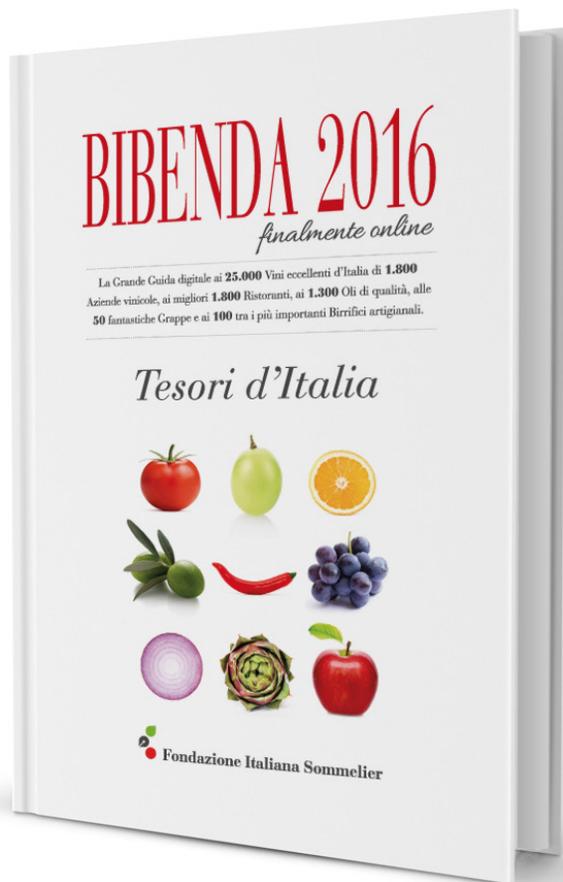
*il primo assaggio con i migliori 10 Vini d'Italia
e i 600 vini 5 Grappoli 2016*



Ecco il fantastico programma

Sabato 21 Novembre 2015 - Salone dei Cavalieri dell'Hotel Rome Cavalieri

Ore 18,30 Ingresso alla Cantina dei 600 Vini Premiati insieme alle fantastiche Grappe e alla Sala di Degustazione.



> **Ore 20,00**

Inizio della manifestazione

Presentazione di Bibenda 2016

in Musica...

> **Premiazioni dei vincitori**

{5 🍇} • *Vini e Grappe 5 Grappoli*

{5 🍷} • *Ristoranti 5 Baci*

🏆 2016 RISTORANTE dell'ANNO • *Ristoranti dell'Anno*

{5 🍷} • *Aziende dell'Olio 5 Gocce*

🍺 2016 BIRRIFICIO dell'ANNO • *Birrifici dell'Anno*

Per festeggiare BIBENDA 2016

*Abbiniamo tutti i Vini e le Grappe premiate, oltre 7.000 bottiglie, al Menu preparato da **Gianfranco Vissani***

> ASSAGGI DELLA COLAZIONE A BASCHI

- *Alici sotto sale con cipollotto, olio e pane tostato, burro Sepertino anche al tavolo*
- *Frittata con carciofi*
- *Olive Ascolane*
- *Polpette di Vitella al curry*

> ANTIPASTI

- *Mozzarella di Bufala, Gianfranco pensa anche al suo letto*
- *Sogliola Dover con mandorle amare*

> PRIMI PIATTI

- *Cappelletti Cacio e Pepe*
- *Lasagna con Ragù di Agnello, Fonduta di Avocado*

> IL SECONDO PIATTO

- *Costola di Vitello con calamari passati nella farina di rossi d'uovo e coriandolo*

> IL DOLCE

- *I sette sospiri, con marron glacé all'arancia e gelato di stracciatella di more*
- il Caffè è Hausbrandt*



per esserci

Contributo di partecipazione all'evento 190 Euro

ogni partecipante riceverà in omaggio BIBENDA 2016 in elegante Cofanetto e potrà da subito effettuare il login.

Come si effettua la prenotazione:

1 > *Telefonare al numero **06 8550941** o scrivere a **direzione@bibenda.it***

*per ottenere la conferma di prenotazione con un **codice esclusivo***

2 > *Effettuare il pagamento del contributo:*

- *Contanti*

- *Assegno*

- *Bonifico a Fondazione Italiana Sommelier IBAN IT31B0343103243000000125580*

*inserendo come **primo dato** della causale il **codice esclusivo di prenotazione***

*ed inviando copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556 oppure via mail a **direzione@bibenda.it***

FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER - BIBENDA EDITORE

Via A. Cadlolo 101 - 00136 Roma - tel 06 8550941 - fax 06 85305556

BIBENDA 2016

per Pc, Mac, Tablet e Smartphone.

