



BIBENDA 2017

Sabato, 19 Novembre 2016

quest'anno **la notizia** è un'altra ancora.

BIBENDA 2017

Raddoppia

Dopo il grande successo della Guida online 2016 con oltre 700.000 copie consegnate (2 milioni inviate) e con il primato di 30.000 persone al giorno che la consultano per almeno 10 minuti, quest'anno uniamo le forze: insieme alla Guida BIBENDA ci sarà la rivista BIBENDA *per rendere più seducenti la Cultura e l'Immagine del Vino.*

Un'informazione completa con una rivista settimanale ma anche giornaliera perché terrà i lettori aggiornati sugli eventi di rilievo quotidiano. **Il vino, l'olio, la ristorazione saranno raccontati per farne buon uso: informazione capillare, turismo, proposte di conoscenza peculiare di ogni prodotto.**



BIBENDA 2017



il mondo **Bibenda** *compie* **19** anni

*e in tutti questi anni ha sempre dedicato la festa al primo assaggio
dei migliori 10 Vini d'Italia e dei 600 vini eccellenti premiati con i 5 Grappoli 2017*

Ma l'evento è sicuramente prezioso per la presenza di oltre 500 Produttori di Vino di Qualità Eccellente. La presentazione di BIBENDA è da anni dunque la più grande festa del Vino Italiano, quel **TALENTO ITALIANO** che quest'anno celebreremo per 365 giorni con la nostra BIBENDA 2017.

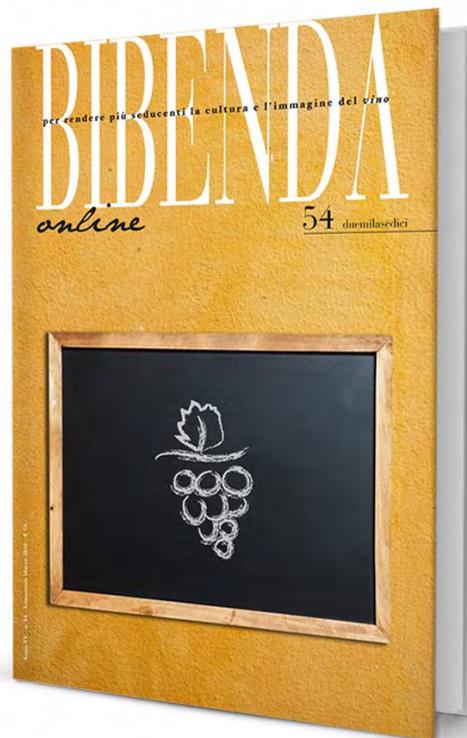


Ecco il fantastico programma

Sabato 19 Novembre 2016 - Salone dei Cavalieri dell'Hotel Rome Cavalieri

Ore 18,30 • Visita alla Cantina dei 600 Vini Premiati e ingresso in Sala di Degustazione.

Ore 20,00 • Inizio della manifestazione - Presentazione della Guida e della Rivista - In musica... - Premiazioni - Assaggio



BIBENDA 2017

per festeggiare

ANTIPASTI

- *Zuppetta di fagioli cannellini all'uccelletto e polpo, rosmarino e peperoncino*
- *Battuta di tonno, melograno, carpaccio di manzo*

PRIMI PIATTI

- *Tortelloni ai porcini, tartufo, fonduta di parmigiano*
- *Maccheroncini con pomodorini appassiti, erbe e ricotta di capra*

SECONDI PIATTI

- *Guancialino di vitella a bassa temperatura, salsa piemontese su rosti di patate*
- *I formaggi di latte d'alpeggio da razza Fassona piemontese di Carlo del Clat - Bagnolo La Tuma 'd Nino e Tere - La Latteria del Montoso - La Toma del Bergé - La Rumella*

IL DOLCE

- *Tiramisù*
- *il Pane è di Genzano • l'Olio è Contrada Crisci • l'Acqua è Filette • il Caffè è Hausbrandt 1892*

Da portare con te: il Gusto dello Spaghettono Mancini



BIBENDA 2017

per esserci

Contributo di partecipazione all'evento 190 Euro

ogni partecipante riceverà in omaggio il Mondo BIBENDA: Guida e Rivista 2017 in elegante Cofanetto e potrà 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 intestato a Fondazione Italiana Sommelier*
- *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***



BIBENDA

per Pc, Mac, Tablet e Smartphone.

