



Sigari e Distillati



Sigari e Distillati

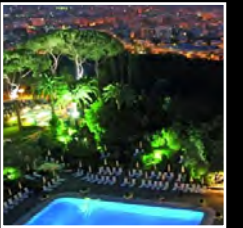
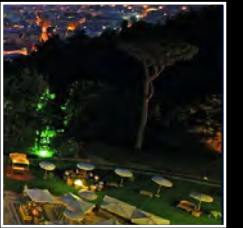
TORNA A GRANDE RICHIESTA L'APPUNTAMENTO PER TUTTI GLI APPASSIONATI DI SIGARI E DISTILLATI. IL GRANDE MATRIMONIO SENSUALE TRA "VIZI" D'ÉLITE SI RINNOVA ANCHE QUEST'ANNO E OFFRE IN DEGUSTAZIONE ETICHETTE EMOZIONANTI ABBINATE AI PIÙ RICERCATI SIGARI D'AUTORE. PASSEREMO INSIEME SIMPATICHE SERATE TRA AMICI, 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 SPENDIDI 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





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.





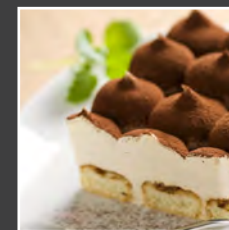
Sigari e Distillati

2° LEZIONE > IL SIGARO TOSCANO

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

TIRAMISÙ, TOZZETTI E VIN SANTO.

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

IL COSTO DELL'INTERO CORSO È DI 450 €.

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

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