

BIBENDA 2019

SABATO, 24 NOVEMBRE 2018

tutto il nostro cuore.







COME È NOTO DA QUANDO LA NOSTRA GUIDA BIBENDA È ONLINE, IL RISCONTRO È AUMENTATO IN MANIERA ESPONENZIALE. DALLE 70.000 COPIE DELL'EDIZIONE CARTACEA, SIAMO PASSATI ALLE OLTRE 700.000 CONSULTATE ATTUALMENTE IN TUTTO IL MONDO.

QUESTA VENTUNESIMA EDIZIONE È IN VENDITA A 20 EURO MA GLI ISCRITTI DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER E GLI OSPITI DELLA SERATA DI GALA LA RICEVERANNO GRATIS. INOLTRE, C'È LA POSSIBILITÀ DI ACQUISTARE L'APPLICAZIONE DI BIBENDA 2019 PER iOS E ANDROID A SOLI 7,99 EURO.

IL VINO, LA GRAPPA E L'OLIO SONO RACCONTATI PER FARNE BUON USO: INFORMAZIONE CAPILLARE, TURISMO, DESCRIZIONI DETTAGLIATE DI OGNI PRODOTTO. IN PIÙ, LA GEOLOCALIZZAZIONE È LO STRUMENTO CHE TI PORTA DRITTO ALLA META: UN'AZIENDA VINICOLA, UN FRANTOIO, BASTA UN CLIC E PRENOTI LA TUA VISITA!

Auguri e Grazie
per aver passato tanti anni con noi!

BIBENDA 2019



Il programma

Sabato, 24 Novembre 2018 - Salone dei Cavalieri dell'Hotel Rome Cavalieri

LA FESTA È QUI CON I MIGLIORI 600 VINI D'ITALIA, I 5 GRAPPOLI 2019 {5 }

ORE 18,30 • VISITA ALLA CANTINA DEI 600 VINI PREMIATI E INGRESSO IN SALA DI DEGUSTAZIONE.

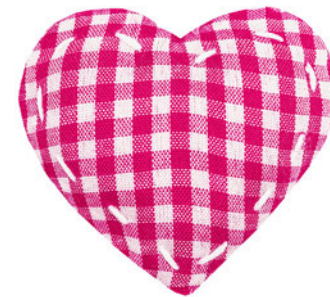
ORE 20,00 • INIZIO DELLA MANIFESTAZIONE - PRESENTAZIONE DELLA GUIDA 2019

NEL CORSO DELLA SERATA SARANNO CONSEGNATI AI PRODUTTORI PRESENTI GLI ATTESTATI DEI **5 GRAPPOLI**
E IL RICONOSCIMENTO DEI **10 MIGLIORI VINI D'ITALIA** DELLA VENTUNESIMA EDIZIONE.

AI DISTILLATORI PRESENTI GLI ATTESTATI DEI **5 GRAPPOLI**

UN POSTO D'ONORE SARÀ RISERVATO AL **PREMIO GIACOMO TACHIS AL MIGLIORE ENOLOGO DEL 2018**,
IDEATO DALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER E DEDICATO AL GRANDE MAESTRO.
CON IL SOSTEGNO E L'APPROVAZIONE DI SUA FIGLIA ILARIA E DI TUTTI I SUOI AMICI.

BIBENDA 2019



Il menu della serata di gala

Studiato per favorire il maggior numero di abbinamenti con la splendida carta dei vini
Executive Chef del Rome Cavalieri Fabio Boschero

- COCKTAIL DI BENVENUTO CASTA NEGRONI A BASE DI GRAPPA
- ZUPPETTA DI FAGIOLI CANNELLINI ALL'UCCELLETTO E POLPO, ROSMARINO E PEPERONCINO
 - PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
 - RIGATONI ALL'AMATRICIANA
- GUANCIALINO DI VITELLA COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSIA PIEMONTESE SU RÖSTI DI PATATE
- ROBIOLA TRE LATTI, TOMA D'ALPEGGIO, PECORINO TOSCANO, GORGONZOLA NATURALE
 - SEMIFREDDO AL TORRONCINO
 - CIOCCOLATO DOMORI - VARIETÀ TRINITARIO 70%

IL PANE È DI GENZANO • L'ACQUA È DOLOMIA • IL CAFFÈ È HAUSBRANDT 1892

A TAVOLA L'OLIO È FRUTTATO INTENSO DI CORATINA DEL FRANTOIO MURAGLIA

DA PORTARE CON TE LO SPAGHETTONE MANCINI





per esserci

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO 200 EURO A PERSONA.

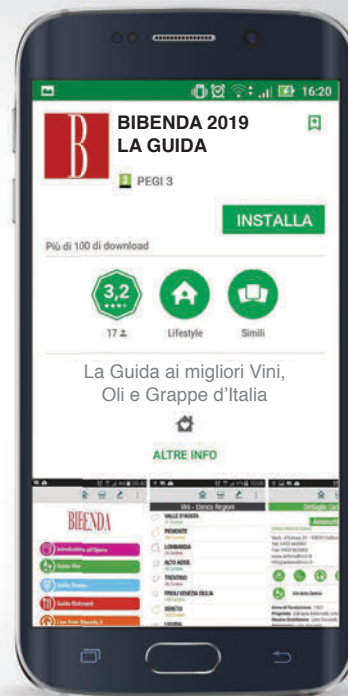
OGNI PARTECIPANTE RICEVERÀ IN OMAGGIO BIBENDA 2019 E IL MENU STORICO CON TUTTI I VINI PREMIATI.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, PREVIA VERIFICA DELLA DISPONIBILITÀ DEI POSTI TELEFONANDO AL NUMERO 06 8550941 O SCRIVENDO A DIREZIONE@BIBENDA.IT PER OTTENERE IL **CODICE ESCLUSIVO DI PRENOTAZIONE**, FONDAMENTALE PER PROCEDERE AL PAGAMENTO.

COME EFFETTUARE IL PAGAMENTO

- BONIFICO A FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER IBAN IT77K0326803202052800567340 INSERENDO COME **PRIMO DATO DELLA CAUSALE** IL **CODICE ESCLUSIVO DI PRENOTAZIONE** RICEVUTO ED INVIANDO COPIA DEL BONIFICO EFFETTUATO AL FAX 06 85305556 OPPURE VIA MAIL A DIREZIONE@BIBENDA.IT
- CONTANTI • ASSEGNO INTESTATO A FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

BIBENDA 2019



per Pc, Smartphone e Tablet



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

BIBENDA.it

VIA A. CADLOLO 101 - 00136 ROMA - TEL 06 8550941 - FAX 06 85305556