

degustazione guidata “ALLA RISCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI, DEI SAPORI E DEL BENESSERE FISICO”

Sabato 15 marzo, ore 19,00

c/o Enoteca Comunale di Controguerra

degustazione guidata

**“ALLA RISCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI,
DEI SAPORI E DEL BENESSERE FISICO”**

un'alternativa creativa al classico aperitivo,

il giusto connubio tra il cibo naturale ed un buon calice di vino biologico

Sarà presente con noi la **Biologa Nutrizionista Dott.ssa Nadia Giansante**

che dispenserà consigli per la realizzazione pratica di alcune ricette

e importanti indicazioni teoriche e nutrizionali.

In degustazione:

Crostini di pane e olio, Crostini con patè di olive, Crostini con patè di pomodorini essiccati

Olive verdi, Semi di zucca

Trebbiano – *cantina De Angelis Corvi (Controguerra)*

Farro con porri, zafferano e noci

Crocchette di lenticchie rosse

Pecorino – *cantina Podere San Biagio (Controguerra)*

Tranci di pizza rossa e bianca

Topinambur fritto accompagnato con humus di ceci

Cerasuolo – *cantina De Angelis Corvi (Controguerra)*

Biscoti alla cannella

Dolce di mele, noci, fiocchi d'avena, uva sultanina e nocciole

Vino cotto – *cantina Podere San Biagio (Controguerra)*

Alla serata parteciperanno ed intervengono anche i produttori dei vini in degustazione:

Corrado De Angelis (cantina De Angelis Corvi) e **Pietro Fiore** (cantina Podere San Biagio).

Alla fine della degustazione ci sarà un piccolo regalo a tutti i presenti.

Prenotazioni ENTRO VENERDI 14 marzo, posti limitati...AFFRETTATEVI

CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE....

Prezzo della degustazione 10 euro

INFO e PRENOTAZIONI

cell.: 345 2798368 - e-mail: enotecacomunalecontroguerra@gmail.com

facebook : [enoteca comunale controguerra](#)