



Progetto enogastronomia & cultura del territorio



Abbinamenti:

- 1) Arneis DOC, Nascetta DOC e Alta Langa DOCG con risotto carnaroli e venire alla zucca, salsiccia di vitello cotta e cruda
- 2) Dolcetto DOCG, Barbera d'Alba DOC e Barbera d'Asti DOCG con polenta di mais bianco, uovo affogato e fonduta
- 3) Nebbiolo DOC e due Barolo DOCG di due diverse cantine con guanciale di vitello stracotto al nebbiolo con verdure croccanti dell'orto

Corso di degustazione dei vini di Langa e Roero Mercoledì 17, 24 e 31 gennaio 2018, ore 20.00-22.00

Guidati da un sommelier, nella splendida cornice del Ristorante Alla corte degli Alfieri di Stefano Paganini, nel Castello di Magliano Alfieri, si scopriranno ogni sera tre differenti vini abbinati ad un piatto preparato dallo chef.

DOVE: Alla corte degli Alfieri di Stefano Paganini di Magliano Alfieri

QUANDO: Mercoledì 17, 24 e 31 gennaio 2018, ore 20.00-22.00

COSTO a persona: 130 euro (**110 per gli iscritti al GSRF – ASD**)

Prenotazioni:

loredana.cultura@gmail.com | cell. 393 1703851 | www.gsferrero.it

Iscrizioni entro il 10/01/2018. Sino al giorno 02/01/2018 sarà garantita la prelazione sui posti disponibili ai Soci iscritti G.S.R.F. -ASD (dipendenti Ferrero, loro famigliari e Pensionati Ferrero)".

*Il Presidente GSRF - ASD
Cristiano Santarelli*

*Il Presidente della Sezione Cultura e Numismatica
Patrizia Boano*