

ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA

L'Emilia Romagna e il piacere degli abbinamenti cibo – vino

Presso il Wine Bar dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna, un nuovo e affascinante ciclo di serate per imparare a degustare il vino e abbinarlo correttamente ai prodotti tipici della Regione. Si scopriranno gli abbinamenti che possono nascere dalla **fusione tra Arte Culinaria e Cultura Enologica** che i partecipanti potranno poi riproporre quotidianamente sulle proprie tavole da pranzo. Dall'antipasto al dolce e alla frutta, si impareranno a conoscere i vari metodi di cottura dei cibi, nonché i diversi condimenti e le salse di accompagnamento e insieme si apprenderà il metodo per creare il "matrimonio perfetto" tra cibo e vino.

Il programma del "mini-corso":

Giovedì 20 febbraio ore 20:30

Educazione al gusto – le famiglie dei profumi – il comportamento a tavola – il pane – l'acqua;
Analisi sensoriale del cibo e del vino;
Criteri di abbinamento, secondo il principio della discordanza e della concordanza;
Gli antipasti di varie tipologie;
Degustazione di salumi e Parmigiano Reggiano, vini bianchi frizzanti e fermi.

Giovedì 27 febbraio ore 20:30

Scala delle intensità gustative dei vini – la pasta – i condimenti – gli abbinamenti;
Il pesce – la carne – l'olio extra vergine di oliva – i funghi – il tartufo – la verdura;
Degustazione di pasta fredda e arrosto freddo e di tre vini: 1 bianco e 2 rossi.

Giovedì 5 marzo ore 20:30

I formaggi e i relativi abbinamenti;
I dessert – i vini – la tecnologia;
Vini Dolci e Passiti dell'Emilia Romagna e d'Italia;
Temperature di servizio;
Le Etichette;
L'Aceto Balsamico Tradizionale e l'Aceto Balsamico;
Degustazione di: Parmigiano Reggiano 30 mesi e pecorino; ciambella; vino rosso, vino dolce e vino passito; un aceto balsamico e un aceto balsamico tradizionale 12 anni in cucchiaino.

Per garantire la qualità del "mini-corso" il ciclo di serate è a numero chiuso.

Per info e prenotazioni: tel. 0542.367741; e-mail info@enotecaemiliaromagna.it.

La quota d'iscrizione è di 95,00 euro iva inclusa e comprende una brochure descrittiva dei vini Doc e Docg dell'Emilia Romagna e una dispensa contenente tutte le nozioni fondamentali per il corretto abbinamento cibo-vino.

Al termine del ciclo di serate sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Corso organizzato da *Enoteca Regionale Emilia Romagna*, con i prodotti gastronomici di *Tradizioni e Qualità*.