

5 VINI DA VITIGNI AUTOCTONI

NEL GIOCO DEL PIACERE REGIONALE

organizzato da Slow Food Toscana

Contemporaneamente in 30 Condotte toscane verranno serviti cinque vini (da bottiglie anonime) e sarà distribuita una scheda con la quale i partecipanti esprimeranno un voto basato sul personale giudizio di piacevolezza. Durante la cena la segreteria regionale (riunita a Siena presso l'Enoteca Italiana) riceverà tutti i risultati e stilerà la classifica degli oltre 1000 degustatori. Prima del caffè sapremo il risultato finale; chi tra i commensali avrà espresso un voto uguale al risultato finale di tutta la Toscana vincerà una selezione di 6 vini

(Confezione che sarà assegnata a sorteggio se ci saranno pari merito)

Vedi Pagine 86 e 87 del "Diario Slow Food: 365 giorni in Toscana"

Osteria SAN CERBONE

Via Butigni n° 6 Massa Marittima

Giovedì 13 Marzo 2008 ore 20

Menù

Crostini caldi "alla moda di mamma Paola"

Acquacotta

Polenta e capriolo

Coniglio ripieno "della casalinga"

Sformato di fagiolini

Dolce del Checcucci ed Asti Moscato

per finire..... il Caffè e le nostre Grappe

Prenotazioni entro il giorno 11 Marzo (salvo fine disponibilità) al **349 0710478**
(Max. 30 partecipanti) La quota per i soci è di € 27 ed Euro 30 per i non soci
(con la possibilità per questi ultimi di sottoscrivere l'adesione all'associazione al momento del pagamento usufruendo immediatamente dello sconto soci).