



domenica 2 giugno 2013 | ore 13.00
presso **Ristorante all'Angelo** - via Cantone, 60 - Quistello (Mn)

Pranzo insieme di fine corso



Corso di avvicinamento al VINO

Degustazione, indicazione delle principali zone e vitigni

10, 17 e 24 maggio 2013



**«La rifermentazione in bottiglia dei lambruschi:
esercizio di stile o valore aggiunto?»**
degustazione di lambruschi di diversa origine e uvaggio

Menu

Salame nostrano
con mostarda mantovana

Sorbir d'agnoli
Tortelli di zucca al burro e salvia

Salame di lingua con patate trifolate
Bollito misto con contorno

Sbrisolona
Caffè

Vini

Gran rosso del Vicariato
Cantina sociale di Quistello

Lambrusco viadanese
Corte Pagliari Verdieri

Luna di Marzo
Cantina Virgili

Radice (Sorbara)
Paltrinieri

Fontana dei Boschi (Grasparossa)
Vittorio Graziano

Ponente
Denny Bini

Rubino del Cerro
Venturini Baldini



Al pranzo di fine corso del vino, avremo il piacere di ospitare una delegazione della Condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana in visita agli orti Solidali della Condotta del Basso Mantovano. Questo momento conviviale sarà l'occasione per far conoscere agli amici di Gorgonzola le tradizioni enogastronomiche del nostro territorio sapientemente cucinate e servite a tavola dal ristorante all'Angelo (guida Osterie d'Italia)