

La mandorla regina della tavola cassanese: ecco come

Scritto da E.C.

Mercoledì 29 Agosto 2012 08:24



Una degustazione guidata di vini e piatti a base di mandorla.

Una fresca e originale idea che il “Caffè Garibaldi”, il ristorante cassanese “Grillaio del Passo” di Angelo Fatiguso in collaborazione con l’Associazione Italiana Sommelier “Murgia” hanno organizzato per il prossimo 2 settembre, in occasione della **“Prima Festa del dolcetto di mandorla”**.

L’idea è far diventare la mandorla, per una sera, l’ideale accompagnamento ed essenziale ingrediente di gustose ricette.

L’iniziativa si terrà in piazza Garibaldi a partire dalle ore 21.30.

Si potranno degustare gamberi al lardo di Colonnata con fumetto di mandorla; fagottino di manzo farcito con mascarpone e mandorla; trofie con speck, radicchio e mandorla; penna dolce della tradizione cassanese. Il tutto annaffiato con i vini della cantina “Feudi di San Marzano” selezionati dagli esperti sommelier dell’AIS.

La musica dal vivo allieterà la serata.

La mandorla regina della tavola cassanese: ecco come

Scritto da E.C.

Mercoledì 29 Agosto 2012 08:24

E' necessario prenotare, entro il prossimo 30 agosto, presso il "Caffè Garibaldi".



CAFFÈ CARIBALDI

Griffaio di passo

Organizzano

Degustazione guidata di vini della cantina "Feudi di San Marzano" abbinati a piatti a base di mandorla*, in collaborazione con AIS Puglia.

Associazione Italiana Sommelier della Regione Puglia

- *Gamberi al Lardo di Colonnata con Fumetto di Mandorla
- *Fagottino di Manzo farcito con Mascarpone e Mandorle
- *Trafie con Speck Radicchio e Mandorle
- *Penna Dolce della Tradizione Cassanese

**Solo su prenotazione.
Entro Giovedì 30/08/2012
Con musica dal vivo**

A.I.S. Puglia
Associazione Italiana Sommelier della Regione Puglia

FEUDI DI SAN MARZANO