



FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI RISTORATORI
Delegazione di Alessandria

Organizza un

CICLO DI INCONTRI SUL MIELE CON DEGUSTAZIONE

Presso l'**HOTEL LUX** Via Piacenza 72 Alessandria

Venerdì 22 – 29 Gennaio e 5 Febbraio 2016

Ore 20:00

Programma:

Giorno 22/1/2016

Introduzione al mondo del miele con degustazione guidata dei prodotti di Edoardo Delle Piane.

Giorno 29/1/2016

Miele e formaggi abbinati da Grattone Roberto con degustazione di idromele (prodotto dalla fermentazione del miele).

Giorno 5/2/2016

“Il miele in cucina”; piatti preparati dallo CHEF CLAUDIO BARISONE abbinati a vini del nostro territorio.

Per informazioni **Paolo 3358446583** o **Carmen 3477227399**

Prenotazioni carmen.roberto@libero.it entro il 12 Gennaio 2016

numero minimo partecipanti 20, massimo 35

Costo dell'iscrizione € 120,00 comprensivo delle degustazioni durante gli incontri

Si raccomanda, per chi è socio, di portare i bicchieri.

Gli esperti:

Edoardo Delle Piane – apicultore, Azienda apistica Bee Scape – Via Grondona 44 Arquata S.

Grattone Roberto, Caseificio Vallenostra – Cascina Valle 1 Mongiardino Ligure;

Claudio Barisone, chef della Consorteria Enogastronomica del Monferrato “El Burg d’Angurd” – Regione Cravarezza, 18 – Ponti (AL).