



## Abbinamento cibo vino: RISOTTO E VINO...L'ABBINAMENTO PERFETTO!

in collaborazione con l'Enoteca la Cantinetta

Il riso è il re dei cereali. Contiene pochissimi grassi, è meno calorico della pasta, povero di sodio e ricco di potassio, proteine, vitamine, minerali e fibre. Inoltre non ha glutine, dettaglio che lo rende un cibo ammesso persino nella dieta dei celiaci.



Ma...con che vino lo abbiniamo?

...e...dipende...dipende dal risotto! ...e allora scopriamolo insieme!

Un sommelier ci guiderà nell'analisi sensoriale del piatto per abbinarlo al vino perfetto, insegnandoci come sceglierlo, come servirlo ai nostri ospiti e come degustarlo.

Assaggeremo risotti insoliti con vini straordinari!

**Una lezione** per imparare a preparare...

- Risotto mantecato al caprino con gocce di arancia e castagne
- risotto con limone e polvere di capperi di Pantelleria con tartare di gamberi
- risotto con pesto di pistacchio, crumble di S. Daniele e crema di stracciatella



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



*Chiamami al 347 8935669  
per qualsiasi informazione  
o per iscriverti. Ti aspetto  
Buon Apprendimento  
.....con Gusto*

