



La BRINCA

Trattoria e Bottega

Via Campo di Ne, 58

16040 – Ne (Genova)

0185 337480

www.labrinca.it labrinca@labrinca.it [f La Brinca](https://www.facebook.com/LaBrinca) [i La Brinca](https://www.instagram.com/LaBrinca)
www.premiatetrattorieitaliane.it

Alla Brinca si Studia

Lezione n. 10

Si torna a scuola: le nostre serate di degustazione sono un classico che abbiamo iniziato più di vent'anni fa e hanno sempre avuto un grande successo. Tantissimi produttori ed esperti di Vino hanno partecipato e ci hanno fatto conoscere meglio questo meraviglioso mondo. Questa volta abbiamo deciso di rendere i nostri incontri più tecnici, ma sempre adatti anche ai meno esperti. Dopo più di trent'anni, La Brinca è Trattoria con Caneva cioè Bottega in Cantina, e anche "scuola", dove il relatore sta davanti alla platea di tavoli degli Ospiti prenotati e racconta la sua azienda, il territorio e i vini in degustazione. Arrivo Ospiti ore 20,00 in punto, l'aperitivo con un po' di assaggi. Ore 20,40 precisi, tutti seduti in "aula" e si inizia, Al Vino spiegato e assaggiato, seguono la merenda rinforzata, la seconda parte della degustazione e in fine un ricco buffet di dolci servito in piedi nella saletta del camino con il caffè. Dopo il grande successo delle prime serate di "Scuola" ecco altri grandissimi protagonisti del Vino Naturale in Italia.

ABRUZZO Terra di grandi Formaggi e Vini

I Formaggi di Gregorio Rotolo, i Vini di Emidio Pepe e Di Cato!

Ospite d'onore Alberto Marcomini, il Maître Fromager d'Italia

Mercoledì 6 Novembre 2019

Da un'idea del "nostro" Beppe Marini, degustatore AIS e ONAF e con la preziosa collaborazione dell'esperto Abruzzese Gianluca Marinangeli, ecco lo straordinario evento di degustazione dove abbineremo i grandi Vini d'Abruzzo di **Sofia Pepe** e **Mariapaola Di Cato** ai grandi Formaggi di **Gregorio Rotolo** da Scanno, L'Aquila.

Ospite d'onore della serata, l'Amico Maître Fromager d'Italia **Alberto Marcomini**, volto notissimo della trasmissione Gusto di Canale 5, che presenterà il suo libro "Camminare la terra dei Formaggi".

Dalle 20,00 i nostri assaggi d'aperitivo nella saletta del caminetto con i Formaggi

Gregoriano e Ricotta Scorza Nera – Gregorio Rotolo, Scanno (Aq) e i Vini:

Eughenos raggio di luna Rosato Igp Terre Aquilane 2018 e 2015 - Di Cato, Vittorito (Aq)

Rosato IGT (Cerasuolo d'Abruzzo) 2018 – Emidio Pepe, Torano Nuovo (Te)

In aula:

Pecorino stagionato 18 mesi, Pecorino Scorza Nera erborinato, Caprino stagionato con crusca –

Gregorio Rotolo, Scanno (Aq) e i Vini:

Eughenos Raggio di Sole Malvasia Igp Terre Aquilane 2017 – Di Cato, Vittorito (Aq)

Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. 2017 – Emidio Pepe, Torano Nuovo (Te)

Pecorino 2017 – Emidio Pepe, Torano Nuovo (Te)

Pausa per la merenda rinforzata

e poi si continua in aula con

i Formaggi Trittico e Caciocavallo Barricato– Gregorio Rotolo, Scanno (Aq) e i Vini:

Montepulciano d'Abruzzo d.o.p. 2017 *Anima Errante* – Di Cato, Vittorito (Aq)

Montepulciano d'Abruzzo d.o.p. Terre dei Peligni 2010 *Nonno Mariano* – Di Cato, Vittorito (Aq)

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. 2017 – Emidio Pepe, Torano Nuovo (Te)

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Riserva 2010 – Emidio Pepe, Torano Nuovo (Te)

Finale con i dolci a buffet e caffè

Prezzo a persona € 60,00