



- HOME
- L'ASSOCIAZIONE
- ALBO
- CORSI
- EVENTI
- SEZIONI
- FIDELITY
- REGISTRAZIONE
- MyONAV

- Valle D'Aosta >
- Piemonte >
- Lombardia >
- Trentino Alto Adige >
- Veneto >
- Friuli Venezia Giulia >
- Liguria >
- Emilia Romagna >
- Toscana >
- Marche >
- Umbria >
- Lazio >
- Abruzzo >
- Molise >
- Campania >
- Puglia >
- Basilicata >
- Calabria >
- Sicilia >
- Sardegna >
- **Belgio** >
- **Cina** >
- **Perù-Colombia** >
- **Romania** >

Home > Sondrio > Degustazioni > VINO E CIOCCOLATO, UN BINOMIO SORPRENDENTE!



SONDRIO, venerdì 23/2/2018 ore 21:00 - per iscriverti clicca qui

VINO E CIOCCOLATO, UN BINOMIO SORPRENDENTE!

Una degustazione veramente coinvolgente quella che la nostra sezione sta preparando per il mese di febbraio, **Vino e Cioccolato!**

6 vini (Buttafuoco chinato, Passito IGT Nebbiolo, Madeira, Sherry, Banyuls, Vermouth artigianale) selezionati apposta per l'occasione, di grande impatto, vini che strizzano l'occhio a "sua maestà il cioccolato", questa l'idea di fondo per questa serata, un evento che ci permetterà di giocare con i ns. sensi. Ma per rendere ancora più speciale ed imperdibile la serata abbiamo scelto "IL CIOCCOLATO"! Avremo infatti l'opportunità di scoprire e degustare quello prodotto da uno dei personaggi italiani più sorprendenti del settore, **CLAUDIO CORALLO**, l'unico al mondo a coltivare il cacao e produrre il cioccolato nello stesso luogo, dalla piantagione alla tavoletta, nel Golfo di Guinea (isole di Saô Tomè e Principe). Basta curiosare il suo sito www.claudiocorallo.com per capire di quale eccellenza stiamo parlando!! Queste le referenze scelte per l'occasione:

CIOCCOLATO CORALLO MASSA CACAO 100%.

CIOCCOLATO CORALLO 75%.

CIOCCOLATO CORALLO SOFT 73,5%.

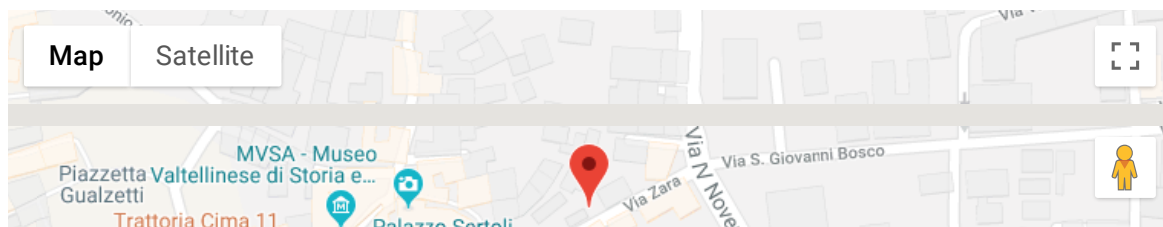
CIOCCOLATO CORALLO 80% SABLE'.

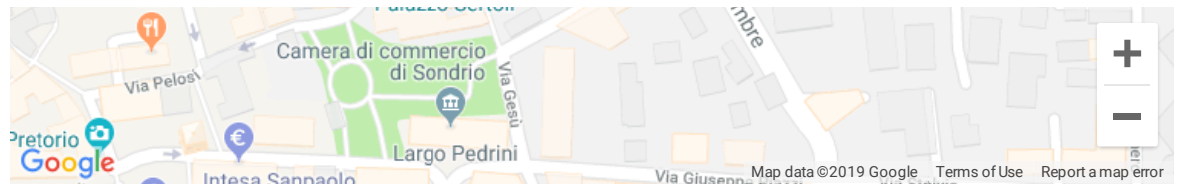
CIOCCOLATO CORALLO 75%.UBRIC 6.

La serata sarà condotta da Fabio Volpentesta, degustatore e docente ONAV e FISAR, esperto in cioccolato ed abbinamenti, che ci guiderà alla ricerca sensazioni uniche. Ma non è finita qui, avremo infatti ospite in sala, a parlarci di Claudio Corallo e della sua storia e produzione, la gent.ma sig.ra Margherita Bacci, Virgin Velier Brand Manager (www.velier.it), importatore e distributore di questo strepitoso prodotto.

CENTRO LE VOLTE
VIA ZARA 2/H SONDRIO

Visualizza la mappa





Il contributo di partecipazione è fissato in €40,00 per i soci, €50,00 per i non soci.

L'evento è aperto a tutti.

Il numero di partecipanti è fissato in un minimo di 20 e un massimo di 40.

Tutti soci ONAV in possesso della nuova valigetta, quella con i nuovi bicchieri ONAV più capienti rispetto ai vecchi bicchieri ISO, DEVONO portarla con sé per la degustazione. Possibilità di rinnovare la quota 2018 direttamente in serata.

Le iscrizioni all'evento sono chiuse.