

L'Atelier delle Arti e del Gusto

E' un'associazione senza fini di lucro, che si propone di valorizzare il patrimonio culturale costituito dalle tradizioni enogastronomiche del Territorio. Opera attraverso attività culturali e d'educazione del gusto, ricercando la massima qualità senza i condizionamenti del mercato.

L'associazione organizza attività didattiche e formative, corsi e conferenze, serate a tema e degustazioni guidate, escursioni e viaggi di studio.

Coordina progetti editoriali e di ricerca e partecipa ad eventi artistici e culturali
Oltre alla possibilità di partecipare alle iniziative, agli associati saranno destinati numerosi servizi:

- ? una consulenza per la gestione della propria cantina e dispensa da parte degli esperti del Centro Tecnico
- ? sconti reali e facilitazioni in esercizi convenzionati (librerie, ristoranti, alberghi, botteghe di specialità, agenzie Viaggi) attraverso un carnet di coupon
- ? offerte esclusive per i soci da parte di aziende italiane e straniere, individuate dai nostri esperti nell'ambito dell'enogastronomia di qualità

La quota associativa è di € 20 per il 2007

Per informazioni e iscrizioni:

e.mail: atelier@promo.it
www.atelierdelgusto.it

tel. 329.2150450



“Storie di sapori”



GIACOMO BOLOGNA, MAESTRO DEL BARBERA

Il Bricco dell'Uccellone e le altre grandi creazioni del poeta della Barbera

Storie di sapori

Un ciclo di cene a tema per valorizzare il grande patrimonio culturale dell'enologia e gastronomia italiana tipica, proposto dall'Atelier delle Arti (e) del Gusto e dall'Osteria del Viaggiatore di Lecco. Con chef ed esperti come ospiti, grandi vini tipici, materie prime originali e di qualità.

Osteria del Viaggiatore, Lecco
Giovedì 23 novembre 2006, ore 20.30

Il mito del “Bricco dell’Uccellone”

Cosa dire di **Giacomo Bologna** e dei suoi vini che non sia già stato detto? Da quando nel lontano Giacomo osò affinare la Barbera nelle *barrique* francesi, pratica sconosciuta ai più in Italia e ora utilizzata in maniera spesso devastante e inappropriata, Il **Bricco dell’Uccellone**, vino simbolo dell’azienda, è diventato una delle bandiere del vino italiano nel mondo.

Quest’anno nel referendum svolto tra i direttori delle maggiori testate italiane e straniere su quale fosse il vino italiano simbolo a livello internazionale, è arrivato secondo.

Da allora la **Barbera**, sprofondata nel disprezzo con lo scandalo del metanolo e da sempre considerata vino semplice, “da osteria” e soprattutto non affinabile nel tempo, è stata nobilitata, senza perdere i suoi tratti schietti, genuini, dalla base vinosa.

Ora Giacomo non c’è più, ma sua moglie e i suoi figli continuano la tradizione con una particolare attenzione per la cultura e la storia del territorio astigiano.

Alla nostra serata sarà presente **Sergio Zucca**, Direttore commerciale di Braida, che ci guiderà negli assaggi di diversi capolavori dell’azienda, presentando una serie di vini tutti a base di vitigno Barbera, ma da vigneti diversi e lavorati in modi diversi, con tipi di botti e tempi di affinamento diversi.

Sarà un percorso di educazione sensoriale raffinatissimo, svolto accostando i vini ad alcuni tra i piatti classici della cucina piemontese, con l’utilizzo da parte della nostra **Maria Dell’Oro** delle pregiate carni della macelleria **Martini di Boves**. Insomma, l’eccellenza nel piatto e nel bicchiere... Come sempre il programma prevede anche un “gioco degli abbinamenti” con premi.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
soci € 60, non soci € 65

GIACOMO BOLOGNA, MAESTRO DEL BARBERA

Incontro con Sergio Zucca, Direttore della Cantina Braida

TRIS DI ANTIPASTI PIEMONTESI CON
LE CARNI DEL MARTINI DI BOVES

TARTRA’

AGNOLOTTI DEL PLIN
CON RIPIENO DI CARDI
ALLA FONDUTA

BRASATO AL BAROLO CON PUREA

BUDINO DI CASTAGNE al CACAO
CON GELATO ALLA CANNELLA

BRUTTI E BUONI



Caffe’

LA MONELLA
2005

MONTEBRUNA
2003

BRICCO DELLA
BIGOTTA
2003

BRICCO
DELL’UCCELLONE
1999

MOSCATO D’ASTI
DOCG frizz. Nat.
2005

? **GIOCO DEGLI ABBINAMENTI CON PREMI - SCHEDA DEGUSTAZIONE MULTIPLA PER APPUNTI**