BIBENDA 2018

Sabato, 18 Novembre 2017



quest'anno ci facciamo **la festa**!

BIBENDA 2018

Da quando la nostra Guida Bibenda è online, il riscontro è aumentato in maniera esponenziale. Dalle 70.000 copie dell'edizione cartacea, siamo passati alle oltre 700.000 consultate attualmente in tutto il mondo. Questa ventesima Edizione è in vendita a 40 Euro ma gli Iscritti di Fondazione Italiana Sommelier e gli ospiti della serata la riceveranno gratis. Inoltre, con un Codice unico di Attivazione, avranno anche la possibilità di ottenere l'Applicazione di BIBENDA 2018 per iOS e Android a soli 0,99 Euro anziché 39 Euro. **Il Vino, la Ristorazione, la Grappa, l'Olio sono raccontati per farne buon uso: informazione capillare, turismo, descrizioni dettagliate di ogni prodotto.** In più, la Geolocalizzazione è lo strumento che ti porta dritto alla meta: un'Azienda vinicola, un Ristorante, basta un clic e prenoti la tua visita!

Auguri e Grazie

per aver passato **vent'anni** *con noi!*

CON TANTA VOGLIA D'ITALIA



BIBENDA 2018



Il programma

Sabato, 18 Novembre 2017 - Salone dei Cavalieri dell'Hotel Rome Cavalieri

La Festa è qui con i migliori 600 vini d'Italia, i 5 Grappoli 2018 **{5 }**

Ore 18,30 • Visita alla Cantina dei 600 Vini Premiati e ingresso in Sala di Degustazione.

Ore 20,00 • Inizio della manifestazione - Presentazione della Guida 2018

Nel corso della serata saranno consegnati ai Produttori presenti gli attestati dei **5 Grappoli**

Ai Ristoratori presenti gli attestati **5 Baci** e dei **Ristoranti dell'Anno**

Ai Distillatori presenti gli attestati dei **5 Grappoli**

Ai Produttori di Olio presenti gli attestati delle **5 Gocce**

Un posto d'Onore sarà riservato al **premio Giacomo Tachis al migliore enologo del 2017**, prima edizione del riconoscimento ideato dalla Fondazione Italiana Sommelier e dedicato al Maestro scomparso, con il sostegno e l'approvazione di sua figlia Ilaria e di tutti i suoi amici.



BIBENDA 2018

Il **menu** *della serata di gala*

Studiato per favorire il maggior numero di abbinamenti con la splendida carta dei vini

- Zuppetta di Fagioli Cannellini all'Uccelletto e Polpo, Rosmarino e Peperoncino
- Prosciutto San Daniele Dok Dall'Ava 20 mesi, Prosciutto affumicato Dok Dall'Ava 20 mesi, Prosciutto Nero dei Nebrodi 24 mesi, Prosciutto di Parma
- Rigatoni all'Amatriciana
- Guancialino di Vitella cotto a bassa temperatura, Salsa Piemontese su Rosti di Patate
- Robiola Tre Latti, Toma d'Alpeggio, Pecorino Toscano, Gorgonzola Naturale
- Brigidini di Montecatini - Chef Cesare Marretti de La Prova del Cuoco

Il Pane è di Lariano del Forno di Paolo Angeloni • l'Acqua è Dolomia • il Caffè è Hausbrandt 1892

La selezione dei Formaggi e dei Prosciutti è di Daniele de Ventura de il Simposio - Trionfo del Gusto

Da portare con te: il gusto dello Spaghettone Mancini



BIBENDA 2018

per esserci

Contributo di partecipazione all'evento 200 Euro a persona.

Ogni partecipante riceverà in omaggio BIBENDA 2018.

Prenotazione obbligatoria, previa verifica della disponibilità dei posti telefonando al numero 06 8550941 o scrivendo a direzione@bibenda.it per ottenere il **codice esclusivo di prenotazione**, fondamentale per procedere al pagamento.

Come effettuare il pagamento

- Bonifico a Fondazione Italiana Sommelier IBAN IT88Y0617503277000000125580 inserendo come **primo dato della causale** il **codice esclusivo di prenotazione** ricevuto ed inviando copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556 oppure via mail a direzione@bibenda.it
- Contanti
- Assegno intestato a Fondazione Italiana Sommelier



per Pc, Mac, Tablet e Smartphone

BIBENDA 2018

Disponibile su App Store

DISPONIBILE SU Google play







Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

BIBENDA .it

VIA A. CADLOLO 101 - 00136 ROMA - TEL 06 8550941 - FAX 06 85305556