

Buongiorno,

Dal 9 al 13 febbraio 2023 si terrà la prima edizione di **Avvinamenti**, un nuovo progetto a Milano che darà la possibilità ai partecipanti di conoscere o ritrovare alcune interessanti realtà vitivinicole provenienti da diversi territori d'Italia in abbinamento con il cibo.

Dove? –**Via Tortona 31 (fronte civico 54) – Milano**

Potete trovare il programma completo qui

<https://www.avvinamenti.it/>

Ecco il programma completo:

Giovedì 9: h.18: Dinner cocktail 40€ (vedi menù allegato)

Venerdì 10: h.18: Masterclass Ferrari 50€

Venerdì 10: h. 20.30: Cena Firriato 100€ (vedi menù allegato)

Sabato 11: h. 11.00: Brunch 40€ (vedi menù allegato)

Sabato 11: h.11: Artimino masterclass 50€

h.13: PR Vino 6 Barolo masterclass 50€

h.15: Champagne Erard Salmon masterclass 50€

Sabato 11: h.20.30: Cena "Alla scoperta dell'eccellenza enogastronomica di Piemonte e Toscana" parte I 100€ (vedi menù allegato)

Domenica 12: h-10-19: Wine tasting aperto al pubblico 25€

Domenica 12: h. 11.00: Brunch 40€ (vedi menù allegato)

Domenica 12: h.11: Montemagno masterclass 50€

h.13: Cantele masterclass 50€

h.15: Marisa Cuomo masterclass 50€

h.17: Castello del Terriccio masterclass 50€

Domenica 12: h.20.30: Cena "Alla scoperta dell'eccellenza enogastronomica di Piemonte e Toscana" parte II - 100€ (vedi menù allegato)

Lunedì 13: h-11-17: Business day aperto esclusivamente agli operatori del settore

Lunedì 13: h.11: Pagnoncelli Moscato di Scanzo masterclass 50€

h.13: The Spiritual Machine masterclass 50€

h.15: Firriato masterclass 50€

E' con grande piacere che offriamo ai soci Cral Politecnico una convenzione pari ad uno **sconto speciale del 20% su ogni attività presente escluso le cene.**

Potete acquistare direttamente dal sito utilizzando il codice di sconto in convenzione CRAL POLITECNICO.
Il codice è: POLIMIAVV23

Dinner cocktail di giovedì 9 febbraio:

Acquè Brut Rosè, Monteruello con insalatina di baccalà; polpo bassa temperatura; tataki di salmone
Catarratto macerato, Vito Gioia con tris di uova di quaglia, con mousse di tonno, fritto, pochè con maionese
Lambrusco rosso, Fondo Bozzole con salame di Felino, crudo, speck light
Il Ghizzano rosso, Tenuta di Ghizzano con taleggio di bufala; gorgonzola di bufala; grana di bufala 40 mesi con
chutney 18, 84, 53 di Alessio Brusadin

Brunch Sabato 11 febbraio:

Cu Bianc Metodo Classico, Seirole con sformatino di broccolo e parmigiano con crumble caldo di bacon
Vermentino, Costa Tirolo con rosa di salmone affumicato su roesti di patate
Catarratto macerato, Vito Gioia con cocotte di riso rosso integrale e verdure al forno
Con Vento, Castello del Terriccio con tramezzino di prosciutto cotto arrostito, spinaci e crescenza
In Bianco, Colline Albelle con roastbeef con salsa olandese al sifone e pak-choi

Brunch Domenica 12 febbraio:

Cu Bianc Metodo Classico, Seirole con sformatino di broccolo e parmigiano con crumble caldo di bacon
Vermentino, Costa Tirolo con rosa di salmone affumicato su roesti di patate
Catarratto macerato, Vito Gioia con cocotte di riso rosso integrale e verdure al forno
Con Vento, Castello del Terriccio con tramezzino di prosciutto cotto arrostito, spinaci e crescenza
In Bianco, Colline Albelle con roastbeef con salsa olandese al sifone e pak-choi

Cena Venerdì 10 febbraio: Cena Firriato

Gaundesius Brut con carpaccio di gamberi di Mazara con salicornia, gamberi con la loro bisque e mandorle
tostate
Jasmin con paccheri ripieni di ricotta, zucchine e limone con guazzetto bianco di calamari e ciuffi di totano e
dentice
Ribeca Perricone con filetto di vitello in crosta di pistacchio, gratin di patate alla maggiorana e aceto balsamico
Acetaia Giuseppe Giusti
L'Ecrù con tortino caldo di pere e mandorle con cialda di lingua di gatto

Cena sabato 11 febbraio: "Alla scoperta dell'eccellenza enogastronomica di Piemonte e Toscana" parte 1

Cu Bianc, Seirole tartare di pesce con mela rossa, avocado e misticanza
Banditaccia, Le Rogaie con maccheroncino al ferretto con ragù bianco di coniglio e mozzarella di bufala al
sifone
Veneroso, Tenuta di Ghizzano con guancia di vitello bassa temperatura con riduzione di Veneroso e aceto
balsamico Acetaia Giuseppe Giusti e purè di sedano rapa al pepe sechuan
Moscato Seirole con tortino di mele granny smith e crema alla vaniglia del Madagascar

Cena domenica 12 febbraio: "Alla scoperta dell'eccellenza enogastronomica di Piemonte e Toscana" parte 2

Cu Bianc Seirole con Zuppa di pesce di scoglio con capesante arrostitite e zeste di arancia sanguinella
In rosso merlot, Colline Albelle con maccheroncino al ferretto con ragù bianco di coniglio e mozzarella di
bufala al sifone
Tassinaia, Castello del Terriccio con punta di vitello brasata al forno con riduzione di Tassinaia e cavolo nero
stufato
Moscato Seirole, con tortino di mele granny smith e crema alla vaniglia del Madagascar