



## **CORSO DI ABBINAMENTO CIBO- VINO**

**Cinque incontri dalle 17:00 alle 18:45 Sede CRAL CAMPUS LEONARDO**

**Lezioni tenute dal Sommelier Ambrogio Boniardi  
Diplomato AIS e ONAV**

### **ABBINAMENTO CIBO - VINO**

Bere e mangiare bene è un piacere per il palato ma soprattutto una valida occasione per divertirsi e stare bene insieme.

In un mondo pieno di proposte di ogni tipo è però necessario “conoscere” per ricavare il giusto piacere: per trovare l’armonia dei gusti e il perfetto equilibrio bisogna sapere e applicare la tecnica dell’abbinamento tra il cibo e il vino.

Per questo motivo abbiamo organizzato quattro incontri che ci permettano di avere gli “strumenti di base” per non creare attriti tra il cibo e il vino.

### **Martedì 30 settembre ore 17/18.45 SAPER ASSAGGIARE PER SAPER ABBINARE**

Ogni prodotto alimentare ha delle caratteristiche di fondo che vanno analizzate e memorizzate per poi poter fare il più corretto abbinamento.

### **Mercoledì 8 ottobre ore 17/18.45 INTRODUZIONE TEORICA DEGLI ABBINAMENTI**

Le regole generali di abbinamento cibo e vino.

### **Martedì 14 ottobre ore 17/18.45 I MIGLIORI ABBINAMENTI CON IL VINO BIANCO**

Dire vino bianco è molto riduttivo: ormai ci troviamo di fronte a mille sfumature e mille caratteristiche differenti.

### **Martedì 21 ottobre ore 17/18.45 COSA ABBINARE CON IL VINO ROSSO**

Non esistono solo i grandi rossi da brasato: ormai le sfaccettature di uve e pratiche enologiche ci permettono anche abbinamenti che possono sembrare più azzardati.

## CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO

Durante ogni incontro saranno degustati tre vini di qualità; si segnala ai partecipanti che sono previsti i seguenti alimenti in abbinamento: formaggio grana, salame, salmone affumicato, uova.

### Quote di partecipazione

Soci ordinari CRAL: **70 euro**

Altri Soci CRAL (familiari, aggregati e sostenitori) e dipendenti Politecnico: **75 euro**

Esterni: **80 euro**

### Iscrizioni

L'adesione all'iniziativa dovrà pervenire tramite form <https://forms.office.com/e/E8b0xdL179> a partire da **giovedì 11 settembre ore 9:30** (ed entro **lunedì 22 settembre 2025**).

L'iniziativa sarà avviata con un minimo di 10 partecipanti. I posti disponibili sono 12. In caso di richieste di iscrizione eccedenti sarà data priorità ai Soci Cral.

È possibile ordinare un tris di bicchieri da degustazione al momento dell'iscrizione al costo di euro 20,00 (da saldare in contanti).

### Saldo Quote

Tramite bonifico sul conto corrente del CRAL (dopo aver ricevuto conferma dell'attivazione):

intestato a CRAL DIPENDENTI POLITECNICO: **IT64 L056 9601 6200 0001 0088 X21**

Causale: Cognome + Corso Abbinamento Cibo – Vino settembre Ottobre 25

**Organizzazione a cura di Dominique Fiorentino**

**Attività realizzata con il contributo del Politecnico**