

NOI SIAMO PRONTI PER RIPARTIRE ... CI SEGUI?
CENTOCENE per SLOW WINE 2022
con i presidi del FVG
venerdì, 4 febbraio ore 20.

Centocene per Slow Food: un' iniziativa organizzata da Slow Food con l'intento di diffondere l'edizione 2022 della guida che narra il mondo del vino e le storie di produttori e vignaioli; un appuntamento annuale in cui la guida e i suoi protagonisti vengono portati sulle tavole di enoteche, osterie e ristoranti sparsi su tutto il territorio nazionale.

6 tipologie di vino provenienti da **diverse regioni** in un' **unica serata**:

- ✓ **Campania**: Costa d'Amalfi Per Eva 2019 (Falanghina, Ginestra, Peppella) Tenuta San Francesco, Tramonti (SA)
- ✓ **Molise**: Tintilia del Molise Lame del Sorbo DOC 2017 - Agricolavonica, Ripalimosani (CB) *Top Wine + Slow Wine*
- ✓ **Piemonte**: Bramaterra 2017 (Nebbiolo, Croatina, Uva rara, Vespolina) - Odilio Antoniotti, fraz. Casa del Bosco, Sostegno (BI) *Top Wine + Slow Wine*
- ✓ **Calabria**: Cirò Rosso Cl. Sup. Ris. 2017 'A Vita, Cirò Marina (KR) *Top Wine + Slow Wine*
- ✓ **Toscana**: Brunello di Montalcino DOCG 2016 Sesti Castello di Argiano - Montalcino (SI) *Top Wine*
- ✓ **Valle d'Aosta**: Nus Superieur (Vien de Nus, Petit Rouge, Permetta, Fumin, Mayolet) 2019 Les Granges - Nus (AO)

Alla serata, durante la quale ci sarà anche un gioco a premi sulla conoscenza del vino, sarà presente un esponente di Slow Food che presenterà i vini ed i presidi.

Il Menù (potrebbe subire alcune variazioni causa reperibilità delle materie prime):

“Sardoni” e **Pan di “sorc” salato** 🍷 (pane di mais tipico del Gemonese)

Varhackara 🍷 (pesto di lardo bianco, speck, pancetta affumicata ed erbe aromatiche prodotto a Timau - Carnia) con focaccia di lievito madre al sale rosa

“Friùl”: polentina bio // az. agr. Friùl Bios di Galleriano di Lestizza (UD) //,

pitina (polpetta di carne affumicata del pordenonese) 🍷

e **formadi frant** (formaggio della Carnia) 🍷

Riso Carnaroli Scuro (Macino®), **Rosa di Gorizia** 🍷, cicciole,
mele e **çuç di mont** (formaggio di malga) 🍷

Tagliolini all'aglio nero (Macino®)

con salsa di cipolle rosse e **scapi d'aglio di Resia** 🍷

Guancetta di scottona stufata al brunello di Montalcino

Šnite di **Pan di “sorc” dolce** 🍷

🍷 Presidi Slow Food: comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali... Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell'ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture.

Il costo della serata è di € 68 a persona,
comprensivo di cena e guida Slow Wine 2022 (prezzo ordinario € 28,00) – oppure € 55 senza guida.

Info e prenotazioni: info@devetak.com oppure 0481 882488

Prenota subito, i posti sono limitati!

Ti aspettiamo! Famiglia Devetak

P.S. Ricordiamo che per accedere alla cena è necessario essere dotati di Super Green Pass. Non ci saranno i consueti tavoli conviviali e verranno assicurate tutte le misure adeguate alla situazione pandemica riguardo al distanziamento.

MI SMO PRIPRAVLJENI, DA SE ZAŽENEMO V NOVO
LETO, KAJ PA TI?

100 VEČERIJ ZA SLOW WINE

v petek, 04. februarja ob 20.00 uri.

6 sort vina iz različnih italijanskih dežel
(Campania - Molise - Piemonte - Calabria - Toscana - Valle d'Aosta)
in 7-hodni meni z zaščitenimi jedmi Slow Food

68€ po osebi vključno z vinskim vodičem Slow Wine 2022
(redna cena 28€) - ali 55€ brez knjige

Info in rezervacije info@devetak.com
ali 0481 882488

Mesta so omejena!
Pričakujemo Te! Družina Devetak

P.S. Spominjamo, da je za vstop v restavracijo potreben Super green pass - pogoj PC - test ne velja.