

A stylized, high-contrast illustration of a man in a tuxedo. The man's face is rendered in shades of orange and red, with a white beard. He is wearing a black tuxedo jacket over a white shirt and a white bow tie. He is holding a glass of champagne in his right hand, which is also rendered in orange. The background is a mix of red and orange tones. The overall style is graphic and modern.

L'ATENEO DEI SAPORI  
**Athenæum**

**Calendario Eventi**  
**Febbraio - Maggio '17**

Giovedì 9 febbraio • ore 19.00  
Ristorante **Bell** • Via Chiana, 80/86

## **Meroi: le intramontabili suggestioni del Friulano (e del Refosco)**

**A**pprezzato ristoratore, oltreché affermato vignaiolo, Paolo Meroi celebra la **poetica del Tocai (friulano, nome a cui i bevitori non più giovanissimi fanno fatica ad affezionarsi)** e del **Refosco**, utilizzando una "ricetta" che contempla ingredienti quali: passione, amore per il territorio, vigne di oltre 30 anni, impianti ad alta densità, pratiche agronomiche scrupolose e rese contenute. Vinificazioni attente e una filosofia produttiva improntata alla sostenibilità ambientale, completano un quadro che, vendemmia dopo vendemmia, offre vini complessi e profondi. Li degusteremo in compagnia di **Damiano Meroi** e di **Enrico Palombo**, abbinandoli a due pietanze tipiche della gastronomia friulana: il **frico di patate** con i bianchi e il **goulasch** con i rossi.

### **IN DEGUSTAZIONE**

**Friulano 2008 • 2010 • 2013 • 2015**

**Refosco 2008 • 2010 • 2011**



**Costo degustazione:** euro 22,00

soci Athenæum euro 20,00

**Prenotazioni e informazioni:**

**Athenæum:** 06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it • www.ateneodeisapori.it

Mercoledì 15 febbraio • ore 18.45  
Quirinetta Caffè e Cucina • Via M. Minghetti, 2

## Tutto quello che avreste voluto sapere sul tè...

**C'**è chi considera il tè la bevanda più antica del pianeta, di è certo è tra quelle più consumate al mondo. È opinione diffusa che ad un tè verde, un tè nero o un tè bianco corrispondano all'origine piante diverse... **ma non è così**, giacché l'origine botanica del tè è solo una: il tè è una Camelia. Obiettivo di questo incontro è quello di "sgombrare il campo" da dubbi di ogni sorta, esaminando le sorprendenti varietà di questa pianta, sia in termini di tipologie, che di gamma aromatica. Per farlo, vi racconteremo storia, origini e caratteristiche del tè, degustando: un **tè verde "Scented"** (ovvero un tè profumato al gelsomino), un **tè verde tostato**, un **tè nero affumicato**, concludendo questo nostro intrigante e goloso percorso con uno splendido tè **bianco invecchiato**.

Tutti i tè saranno abbinati a prelibatezze gastronomiche, sia salate che dolci.

**Relatori:** Daniela Ferraresi, titolare di Namastèy e Mattia Moliterni di "Quirinetta Caffè e Cucina"



Via della Palombella, 26



Via M. Minghetti, 2

**Costo degustazione:** euro 22,00  
soci Athenæum euro 20,00

**Prenotazioni e informazioni:**  
**Athenæum:** 06.4880601 • 346.3727947  
info@ateneodeisapori.it • www.ateneodeisapori.it

Martedì 28 febbraio • ore 19.00  
Ristorante Bell • Via Chiana, 80/86

## Porto, formaggi erborinati e cioccolato

**S**traordinario serbatoio di varietà autoctone, perlopiù sconosciute nel resto del continente europeo, il Portogallo è stato protagonista, negli ultimi decenni, di una diffusa crescita qualitativa, che ha interessato la quasi totalità dei suoi comprensori vitivinicoli e dei suoi vitigni. Ciononostante, il suo più celebre vino fortificato, il Porto, prodotto in un territorio aspro, contrassegnato da chilometrici muri a secco, vigne inaridite dalla ferocia dei raggi solari, pendenze intrepide e scarsa presenza di terra, rimane l'esponente più conosciuto, sia dentro che fuori dai confini nazionali. Degusteremo stasera quelli della **Quinta da Romaneira**, azienda nata nel XVII secolo, che ha utilizzato 85 ettari di vigneto per dar vita, grazie anche al contributo di un wine maker come **Antonio Agrelos** (*nominato già due volte "Enologo dell'anno"*) ad alcuni tra i migliori vintage degli ultimi anni. Li assaggeremo abbinandoli a seducenti formaggi erborinati, selezionati da quella meravigliosa bottega del gusto che è **"La Tradizione"** (*Via Cipro, 8*) e a della cioccolata d'autore.

In compagnia di **Daniele Balan, Fabrizio Russo e Francesco Praticò** *degusteremo:*

**Towny, Late Bottled Vintage, Vintage e...**

*abbinati a:*

**Gorgonzola, Stilton, Roquefort e... Cioccolato**



**Costo degustazione:** euro 22,00  
soci Athenæum euro 20,00

**Prenotazioni e informazioni:**

**Athenæum:** 06.4880601 • 346.3727947  
info@atencodeisapori.it • www.atencodeisapori.it

**Mercoledì 1 marzo** (*e.successivi*) • ore 19.00  
Ristorante **Bell** • Via Chiana, 80/86

## **Alla scoperta del vigneto Italia** **Vini, vitigni, volti e territori di Enotria**

**A**ttaverso **5 incontri**, articolati in: una fase dedicata alla **didattica**, e una incentrata sull'**analisi sensoriale di 4 vini ad ogni incontro**, appartenenti alle diverse piattaforme ampelografiche regionali, esploreremo, dal Friuli fino alla Sicilia, l'intero vigneto italiano, approfondendo la conoscenza con la storia, le tradizioni, gli stili, le varietà, i caratteri pedoclimatici e le filosofie produttive che contrassegnano la **produzione vitivinicola di Enotria**, esaminando, oltre alla fisionomia organolettica degli stessi, il legame profondo che intercorre tra i vini e le culture gastronomiche dei diversi territori.

**Relatori:** Fabrizio Russo e Michelangelo Fani

### PROGRAMMA

**Mercoledì 1 marzo:**

*Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia*

**Mercoledì 8 marzo:**

*Alto Adige, Trentino, Veneto, Friuli*

**Mercoledì 15 marzo:**

*Emilia Romagna, Liguria, Toscana, Marche*

**Mercoledì 22 marzo:**

*Umbria, Abruzzo, Lazio, Basilicata, Molise*

**Mercoledì 29 marzo:**

*Campania, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna*

**Costo 5 incontri:** euro 200,00  
soci Athenæum euro 180,00



**Costo singolo incontro:** euro 45,00  
soci Athenæum euro 40,00

**Prenotazioni e informazioni:**

**Athenæum:** 06.4880601 • 346.3727947  
info@atencodeisapori.it • www.atencodeisapori.it

Lunedì 6 marzo (e successivi) • ore 19.00  
Quirinetta Caffè e Cucina • Via M. Minghetti, 2

## Sostiene Bacco...

Corso di avvicinamento al vino in 4 incontri

**I**l corso si prefigge di comunicare ai partecipanti quelle che sono le **nozioni basilari per una corretta degustazione del vino** e di rimuovere, al contempo, condizioni organolettiche e culturali tese ad allontanare ogni appassionato, dalla vera essenza e dal significato profondo dei nettari di Bacco. Parleremo quindi di storia del vino, viticoltura, vinificazione in bianco, in rosso e rosato, dei vini passiti e liquorosi, degli spumanti, dell'abbinamento tra cibo e vino, ecc. ecc. **nel corso di 4 incontri**, articolati in: una parte dedicata alla **teoria**, e una incentrata sull'**analisi sensoriale**, che prevede la **degustazione di 4 vini per ogni serata**.

**Relatore:** Fabrizio Russo

### PROGRAMMA DEL CORSO

**Lunedì 6 marzo:** Caratteristiche qualitative dell'enologia moderna. I componenti dell'uva. Le tecniche di degustazione. L'analisi visiva.

**Lunedì 13 marzo:** La vinificazione in bianco. Rossi e rosati. Affinamento e maturazione. L'analisi olfattiva e quella gustativa.

**Lunedì 20 marzo:** Modalità produttive di spumanti e champagne. Passiti, muffati e vini liquorosi: storia e caratteristiche organolettiche dei vini liquorosi.

**Lunedì 27 marzo:** Elementi di cultura generale. Servizio e conservazione del vino. Vini, vitigni, disciplinari e normative. L'abbinamento tra cibo e vino



Via M. Minghetti, 2



**Costo corso:** euro 160,00  
soci Athenæum euro 150,00

**Prenotazioni e informazioni:**

**Athenæum:** 06.4880601 • 346.3727947  
info@atencodeisapori.it • www.atencodeisapori.it

Giovedì 9 marzo • ore 19.00  
Ristorante Bell • Via Chiana, 80/86

## Piccoli, grandi viticoltori dell'Alto Adige

**P**iccoli, solo per la limitata estensione delle superfici vitate, ma decisamente grandi, per l'estrema qualità della loro produzione, i vignaioli che parteciperanno all'iniziativa sono da includere, senz'ombra di dubbio, tra quelli che hanno dato lustro al comprensorio vitivinicolo sudtirolese, creando degli autentici paradigmi enologici. Li conosceremo, alcuni di persona, altri attraverso il racconto del calice, approfondendo la comprensione delle diverse aree che compongono il variegato mosaico del vigneto altoatesino, utilizzando un esaltante percorso sensoriale, scandito dalla prorompente personalità aromatica del **Gewürztraminer**, come dalla sensuale e nervosa verticalità di vitigni come il **Kerner** e il **Sylvaner**.

In compagnia di **Fabio Turchetti**, **Enrico Palombo** e **Fabrizio Russo** degusteremo:

**Ignaz Niedrist: Sauvignon**

**Kuenhof: Riesling Kaiton ✓ Sylvaner**

**Brunnenhof: Pinot Nero Mazzon Ris. ✓ Gewürztraminer**

**Franz Gojer: Santa Maddalena ✓ Lagrein Riserva**

**Niklas: Kerner e Pinot Bianco**



**Costo degustazione:** euro 22,00  
soci Athenæum euro 20,00

**Prenotazioni e informazioni:**

**Athenæum:** 06.4880601 • 346.3727947  
info@atencodeisapori.it • www.atencodeisapori.it

Sabato 18 marzo

## A zozzo per la golosa Tuscia

**L**a Tuscia, nome latino dell'Etruria, abbracciava un'area decisamente vasta, che spaziava dall'alto Lazio, alla Toscana, fino all'Umbria. Punteggiata da importanti testimonianze del periodo: etrusco, romano e medioevale, e impreziosita da città dall'incorrotto impianto urbanistico, la **Tuscia è un'inesauribile scrigno di prelibatezze gastronomiche**, dalla lenticchia di Onano ai fagioli del Purgatorio e, ormai da diversi anni, di vini dalla sempre più armoniosa silhouette organolettica. La perlostreremo in parte, discendendo verdi declivi attraversati dalle ordinate geometrie dei filari, visitando cantine e frantoi, assaporando vini, oli e gemme dell'artigianato caseario, prima di concludere la giornata, in modo ghiotto e conviviale, inebriando il nostro universo sensoriale con vini meravigliosi e pietanze sublimi.

### PROGRAMMA DELLA GIORNATA:

**ore 10.00** appuntamento a **Blera**, al **Frantoio Colli Etruschi**, (*via degli ulivi 2*) dove degusteremo l'olio extravergine **Evo**, principale espressione della cultivar Caninese.

**ore 11.00** spostamento presso l'**azienda San Giovenale**, visita delle vigne, contrassegnate da un'elevatissima fittezza d'impianto, e degustazione dell'**Habemus**, rosso sontuoso e profondo, prodotto con uve Carignan Grenache e Syrah.

**ore 12.45** Trasferimento nelle vicinanze di Ischia di Castro, nella cantina di: **Vigne del Patrimonio**, realtà emergente del territorio. Degustazione dei vini aziendali, accompagnati dalle eccellenze dell'artigianato caseario del **caseificio Radichino dei fratelli Pira**, e da altre prelibatezze.

**nel pomeriggio:** Visita dell'Eremo di Poggio Conte e/o del Museo di Ischia di Castro.

**ore 20.30** Trasferimento a **Farnese**, cena presso il **ristorante La Piazzetta del Sole** (*Via XX settembre 129*), fucina di pietanze che rivisitano, con misurata creatività, i piatti della cultura gastronomica tradizionale.

### MENU

*Millefoglie salata con carciofi e baccalà mantecato*

*Crema di ricotta e caprino alle erbe  
con battuto di pomodorini secchi*

*Patè di fegatini con verza marinata e pane tostato*

*Paccheri con pomodorini, capperi, acciughe e mollica croccante*

*Bujoncino d'agnello*

*Misticanza e fagioli del Purgatorio*

*Millefoglie con chantilly e fragole*

Accompagneranno i piatti i grandi vini di **Sergio Mottura**

**Costo:** euro 60,00 soci Athenæum euro 55,00

*Prenotazioni e informazioni:*

**Athenæum** 06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it • www.ateneodeisapori.it



Giovedì 23 marzo • ore 19.00  
Ristorante Bell • Via Chiana, 80/86

## Amarone, Amarone... inestinguibile passione!

Compendio virtuoso di tradizione e modernità, la cantina Santi, fondata verso la metà del XIX° secolo, coniuga dimensioni produttive di tutto rispetto, con un elevato livello qualitativo, che riverbera compiutamente la filosofia aziendale: incentrata sulla valorizzazione delle varietà autoctone e sulla capacità di queste ultime, di rappresentare le peculiarità di uno straordinario distretto vitivinicolo: quello della Valpolicella. Prodotto con uve che sembrano uscite da un trattato di ornitologia, l'Amarone continua ad esprimere quei caratteri di eccellenza che gli hanno permesso di installarsi durevolmente sulla cuspide della piramide qualitativa nazionale. Il **Proemio**, fuoriclasse della cantina, guiderà una compagine agguerrita, che annovera etichette dalla struggente piacevolezza e vini dalla complessa e magniloquente personalità. Li degusteremo in compagnia di **Cristian Ridolfi**, enologo dell'azienda, certi che sapranno regalarci emozioni sensoriali che trascendono dalla mera normalità.

### IN DEGUSTAZIONE

*5 annate di Proemio*

*1 millesimo di Amarone Classico*

*1 millesimo di Valpolicella Ripasso Solane*



**Costo degustazione:** euro 22,00

soci Athenæum euro 20,00

**Prenotazioni e informazioni:**

**Athenæum - L'Ateneo dei Sapori**

06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it • www.ateneodeisapori.it

Martedì 4 aprile • ore 19.00  
Ristorante Bell • Via Chiana, 80/86

## Entusiasmanti sorsi di Toscana

**A**lcuni tra i più grandi rossi del pianeta, ma questa non è certamente una novità, nascono all'interno delle cantine toscane. Espressioni enoiche eloquenti e ricche di sfaccettature, da quelle appartenenti alle denominazioni storiche della regione: **Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano o Chianti Classico**, sublimi espressioni del Sangiovese, a quelle aderenti alla categoria dei cosiddetti Super Tuscan, relegati per anni nel limbo dei vini da tavola (e poi degli IGT), che dopo aver mietuto prestigiosi riconoscimenti, e aver divulgato il verbo enologico toscano nei più reconditi angoli del globo, sono pervenuti a denominazioni proprie, prodotte, oltre che con il Sangiovese, con diversi vitigni bordolesi. Preparatevi quindi a compiere, attraverso il calice, un entusiasmante viaggio, che perlustrerà stili, consuetudini vinicole, profumi e sapori di uno dei più autorevoli comprensori vitivinicoli del mondo.

### IN DEGUSTAZIONE I VINI DELLE AZIENDE

Isole e Olena ✓ Le Macchiole  
Antonio Camillo ✓ Valdipiatta  
Castello Romitorio



Costo degustazione: euro 22,00  
soci Athenæum euro 20,00

Prenotazioni e informazioni:

**Athenæum - L'Ateneo dei Sapori**  
06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it • www.ateneodeisapori.it

Giovedì 20 aprile • ore 20.30  
Ristorante Antico Arco • Piazzale Aurelio, 7

## **Sotto l'Arco del Gusto** *Cena all'Antico Arco, in compagnia dei vini di Gualdo del Re*

**L'**Antico Arco, tappa irrinunciabile per tutti i gourmet della Capitale, è un ristorante che nobilita, assieme all'arte della cucina, il concetto stesso di convivialità. Sale calde e confortevoli, un'enciclopedia e curata carta dei vini, un servizio inappuntabile e preparazioni squisite, nonché straordinariamente equilibrate, prodotte con materie prime ineccepibili, nel rispetto della stagionalità, sono soltanto alcuni degli elementi che hanno permesso a questo storico locale di Monteverde, di diventare **uno dei principali protagonisti della scena gastronomica cittadina**. Accosteremo le pietanze del ristorante ai magnifici vini dell'**azienda Gualdo del Re**, prestigiosa realtà vitivinicola della Val di Cornia.

### MENU

**Piccolo benvenuto "Antico Arco"**

*Shiny* (rosato da uve Aleatico)

**Filetto di triglia pastellata, piselli e timo**

*Valentina* (Vermentino in purezza)

**Spaghetti Verrigni, cacio, pepe e fiori di zucca**

*Val di Cornia Suvereto* (Sangiovese)

**Maialino da latte croccante e morbido con tatin salata**

*l'Rennero* (Merlot)

**Alchimia**

*(mousse di yogurt, biscotto di corn flakes, pistacchi e cioccolato al caramello, sorbetto al lampone e germogli di piselli)*

**Moscato**

**Costo cena:** euro 70,00

soci Athenæum euro 65,00

**Prenotazioni e informazioni:**

**Athenæum - L'Ateneo dei Sapori**

06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it • www.ateneodeisapori.it

**Giovedì 4 maggio** • ore 19.00  
**Tenuta di Fiorano** • Via di Fioranello, 19

## **San Leonardo**

*Degustazione verticale di un fuoriclasse assoluto dell'enologia nazionale.*

**E**tichetta incantevole, creata grazie alle intuizioni di personaggi del calibro di **Carlo Guerrieri Gonzaga**, **Giacomo Tachis** e **Carlo Ferrini**, da una delle realtà più prestigiose di Enotria, il **San Leonardo**, gemma enologica prodotta nell'omonima Tenuta, ha svolto un ruolo di fondamentale importanza per il comparto vitivinicolo Trentino, svegliandolo da un atavico torpore e ponendosi come riferimento qualitativo irrinunciabile per tutti coloro che ambiscono a produrre un "grande vino da uve bordolesi", in grado di confrontarsi, senza timori reverbiali, con le più prestigiose espressioni della stessa tipologia, prodotti nelle diverse aree vitivinicole del globo. Un vino fantastico, che ha scritto pagine indelebili nella storia dell'enologia nazionale, che degusteremo, in compagnia di **Anselmo Guerrieri Gonzaga** e di **Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi**, nel suggestivo contesto della Tenuta di Fiorano.

### **IN DEGUSTAZIONE**

*1 annata di Vette di San Leonardo*

*1 annata di Villa Gresti*

*Verticale di 5 millesimi di San Leonardo*



**Costo degustazione:** euro 22,00

soci Athenæum euro 20,00

**Prenotazioni e informazioni:**

**Athenæum - L'Atenco dei Sapori**

06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it • www.ateneodeisapori.it

---

### **COME RAGGIUNGERE LA TENUTA DI FIORANO**

Venendo da Roma, all'altezza dell'aeroporto di Ciampino, troverete una rotatoria. Prendete la 1° uscita a destra (via di Fioranello) e proseguite per 500 mt. circa, fino al civico 19, ingresso della "Tenuta di Fiorano". Proseguite dritto per alcuni km e, annunciata da cipressi, vedrete la Villa di Fiorano

Giovedì 11 maggio • ore 19.00  
Ristorante Bell • Via Chiana, 80/86

## Sicilia d'autore: il Nerello Mascalese di Girolamo Russo

**S**ovrano incontrastato del comprensorio vitivinicolo etneo, il **Nerello Mascalese** popola i suoli lavici dell'Etna, "arrampicandosi" lungo gli scoscesi pendii del vulcano e raggiungendo quote che, non di rado, superano i mille metri. Piante secolari, allevate perlopiù col tradizionale sistema dell'alberello, ospitano grappoli a maturazione tardiva, che vengono vendemmiati attorno alla seconda, terza decade di ottobre, e vinificati all'interno dei caratteristici palmenti, testimonianze tangibili della storica vocazione vitivinicola dei luoghi. I vigneti dell'azienda **Russo**, collocati a un'altitudine di circa 700 metri, nella zona di Passopisciaro, hanno in media 70 anni di età. Costantemente vezzeggiate da pratiche agronomiche profondamente rispettose dell'ambiente, che assecondano i precetti dell'agricoltura biologica, le piante danno vita a grappoli che plasmano, a valle delle pratiche di vinificazione, una gamma produttiva incentrata esclusivamente sul Nerello, composta da **4 meravigliose etichette**. Le degusteremo in compagnia di **Giuseppe Russo**, titolare dell'azienda.

### IN DEGUSTAZIONE

- 2 millesimi di Etna Rosso Feudo
- 2 millesimi di Etna Rosso San Lorenzo
- 2 millesimi di Etna Rosso Feudo di Mezzo
- 1 millesimo di Etna Rosso 'A Rina



**Costo degustazione:** euro 22,00  
soci Athenæum euro 20,00

**Prenotazioni e informazioni:**

**Athenæum - L'Ateneo dei Sapori**  
06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it • www.ateneodeisapori.it

Da giovedì 18 a domenica 21 maggio



## Tour enogastronomico delle Langhe

Gironzolando tra: castelli,  
cantine e vigne,

in compagnia di calici colmi di nebbiolo, e di altre  
meravigliose ambrosie, e di cibi paradisiaci,  
alla scoperta dei profumi, dei sapori, dei suoni  
e dei colori delle Langhe.

*Il viaggio sarà effettuato con un minimo di 15 partecipanti*

*Programma e costi in fase di definizione*

Informazioni:

**Athenæum - L'Ateneo dei Sapori**

06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it • www.ateneodeisapori.it

# CALENDARIO EVENTI

<b>Giovedì 9 febbraio:</b>	<b>MEROI: INTRAMONTABILI SUGGERZIONI DEL FRIULANO</b>
<b>Mercoledì 15 febbraio:</b>	<b>TUTTO QUELLO CHE AVRESTE VOLUTO SAPERE SUL TÈ...</b>
<b>Martedì 28 febbraio:</b>	<b>PORTO, FORMAGGI ERBORINATI E CIOCCOLATO</b>
<b>Mercoledì 1 marzo:</b>	<b>ALLA SCOPERTA DEL VIGNETO ITALIA • I Incontro</b>
<b>Lunedì 6 marzo:</b>	<b>SOSTIENE BACCO... Corso di avvicinamento al vino • I Incontro</b>
<b>Mercoledì 8 marzo:</b>	<b>ALLA SCOPERTA DEL VIGNETO ITALIA • II Incontro</b>
<b>Giovedì 9 marzo:</b>	<b>PICCOLI, GRANDI VITICOLTORI DELL'ALTO ADIGE</b>
<b>Lunedì 13 marzo:</b>	<b>SOSTIENE BACCO... Corso di avvicinamento al vino • II Incontro</b>
<b>Mercoledì 15 marzo:</b>	<b>ALLA SCOPERTA DEL VIGNETO ITALIA • III Incontro</b>
<b>Sabato 18 marzo:</b>	<b>A ZONZO PER LA GOLOSA TUSCIA</b>
<b>Lunedì 20 marzo:</b>	<b>SOSTIENE BACCO... Corso di avvicinamento al vino • III Incontro</b>
<b>Mercoledì 22 marzo:</b>	<b>ALLA SCOPERTA DEL VIGNETO ITALIA • IV Incontro</b>
<b>Giovedì 23 marzo:</b>	<b>AMARONE, AMARONE... INESTINGUIBILE PASSIONE!</b>
<b>Lunedì 27 marzo:</b>	<b>SOSTIENE BACCO... Corso di avvicinamento al vino • IV Incontro</b>
<b>Mercoledì 29 marzo:</b>	<b>ALLA SCOPERTA DEL VIGNETO ITALIA • V Incontro</b>
<b>Martedì 4 aprile:</b>	<b>ENTUSIASMANTI SORSI DI TOSCANA</b>
<b>Giovedì 20 aprile:</b>	<b>CENA ALL'ANTICO ARCO CON I VINI DI GUALDO DEL RE</b>
<b>Giovedì 4 maggio:</b>	<b>VERTICALE DI SAN LEONARDO</b>
<b>Giovedì 11 maggio:</b>	<b>IL NERELLO MASCALESE DI GIROLAMO RUSSO</b>
<b>dal 18 al 21 maggio:</b>	<b>TOUR ENOGASTRONOMICO DELLE LANGHE</b>

## Prenotazioni e informazioni:

**Athenæum - L'Ateneo dei Sapori**

06.4880601 • 346.3727947

info@ateneodeisapori.it • www.ateneodeisapori.it

## ASSOCIATI O RINNOVA LA TESSERA DI ATHENÆUM - L'ATENEO DEI SAPORI



*Tutti coloro che parteciperanno alle degustazioni potranno, a fine incontro, accomodarsi ai tavoli di Bell e ordinare alla carta, usufruendo di uno sconto del 15% sul prezzo delle pietanze e di 2 calici di vino offerti dal ristorante, oppure consumare, al prezzo concordato di euro 20, un "Menu pizza" composto da: fritti, una pizza e un dolce, accompagnati da acqua e da 2 calici di vino.*

**Ristorante Bell** Via Chiana 80/86 (corso Trieste) • (METRO B1 S. Agnese/Annibaliano)

Le date e i prodotti indicati nel programma potrebbero essere oggetto di variazioni.