

SUBIDA E IL COLLIO DA PERENZIN

Serata con i gusti di frontiera

Serata di eccellenze enogastronomiche domani al PER – Percorsi Enogastronomici di Ricerca. Nel locale di Bagnolo (San Pietro di Feletto) saranno protagonisti la cucina stellata della Subida di Cormons e le bollicine del Collio Sloveno di Bjana, una delle prime aziende slovene a produrre spumante metodo classico. Per l'occasione Josko Sirk (foto), patron della Subida, presenterà il suo grande aceto d'uva affinato per 4 anni in botte, il formaggio Fossa di Cormons e il prosciutto affumicato D'Osvaldo. Piena orchestra di sapori nei piatti fra lo chef della Subida, Alessandro Lavagna, e del PER, Flavio Brisotto. I vini nei bicchieri saranno quelli di Miran Sirk, Brut Zero, Cuvèe Prestige, Brut Rosè e

Brut base, tutti a metodo classico e tutti blend con la Ribolla Gialla del Collio Sloveno. La serata nel locale di Emanuela Perenzin e Carlo Piccoli, è organizzata dall'Associazione Club Magnar Ben, presieduto da Maurizio Potocnik. (f.l.)

Costo della cena, quattro piatti e vini inclusi, 40,00 euro

■ Info e prenotazioni 0438.21574 e 0438.34874

