



# *L'abbinamento del mercoledì*

*Mercoledì 12 Ottobre 2011 ore 20:00*

***Ristorante Cacciani***

*Via A. Diaz, 13 - Frascati (Roma)*

**I vini del territorio incontrano i sapori della tradizione:** una serie di tre incontri ci porteranno alla scoperta dei **5 Grappoli** e delle **5 Gocce**.

Il primo incontro si terrà presso lo storico Ristorante Cacciani.

Ospiti della serata saranno:

**Casale della Ioria**  
**Casale del Giglio**

**Sergio Mottura**  
**Azienda olearia Cetrone di Sonnino**

**Cesanese Torre del Piano DOCG**  
**Mater Matuta**  
**Petit manseng**  
**Muffo**  
**Fruttato intenso**

degusteremo i loro prodotti, conosceremo la loro realtà e scopriremo l'abbinamento ideale.

**Paolo Cacciani** ci proporrà:

bruschetta, zuppa di legumi con olio di Sonnino  
stracotto di cinghiale, pecorino di grotta con composta di visciole e crema di cipolle, insalata,  
crostata di albicocche e zenzero

Posti limitati - prenotazione obbligatoria. Ingresso € 40.

Per le modalità di prenotazione consultare la sezione riguardante la Procedura di Accesso alle Attività di Associazione Italiana Sommelier Roma ([http://www.bibenda.it/servizi\\_registrazione\\_accesso.php](http://www.bibenda.it/servizi_registrazione_accesso.php))



**Associazione Italiana Sommelier**  
**Delegazione di Marino**

**[www.ais-marino.it](http://www.ais-marino.it) – [eventi@ais-marino.it](mailto:eventi@ais-marino.it)**  
**347 820 21 80 – 348 851 38 06**