



ANAG

assaggiatori grappa e acquaviti

Associazione dell'Umbria

Perugia, 5 marzo 2010

A TUTTI I SOCI ANAG DELL'UMBRIA

Loro Sedi

OGGETTO: Master sul RUM.

Carissime/i amiche/i,
allo scopo di fornire ai soci una formazione che non si limiti al solo distillato Nazionale, ma che abbracci anche prodotti Internazionali, ho il piacere di comunicarvi che **sabato 20 marzo 2010 con inizio alle ore 16,30** (iscrizioni ore 16,00) presso il Country House La Collina in via G. Dottori, 42 a Perugia (075.5292144 – www.countryhouselacollina.com) si svolgerà, in collaborazione con l'Azienda Fazi Battaglia, il **2° Master** organizzato dall'Associazione ANAG dell'Umbria dal titolo **“l'essenza dei Caraibi: il Rum”**.

Relatore Michelangelo Di Toma Brand Manager per l'Italia di Fazi Battaglia, che ci illustrerà la cultura, il territorio e le tradizioni del pregiato distillato e descriverà i metodi di produzione delle varie tipologie, guidando la degustazione dei seguenti prodotti:



- *Saint James Agricole Martinique 12y*
- *Plantation Barbados Artisanal 1999*
- *Plantation Jamaica Artisanal 2000*
- *Plantation Grenada Artisanal 1998*
- *Plantation Panama Artisanal 2000*
- *Plantation Guyana Artisanal 1990*

AGLI INTERVENUTI VERRÀ RILASCIATO UN ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE.

Il Master è riservato **SOLO ED ESCLUSIVAMENTE AI SOCI IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA PER L'ANNO 2010** al costo di **25 €**.

Il numero massimo di partecipanti **è limitato a 25 persone.**

La prenotazione va effettuata telefonando al numero 338.9676936 o scrivendo all'indirizzo di posta elettronica anagumbria@alice.it.

Sede: presso Ennio Baccianella – via Manzoni, 217 – 06135 Perugia
Cellulare 338.9676936 – 334.6174272 e-mail enniobaccianella@alice.it - www.anag.it

Termine di iscrizione al Master martedì 16 marzo 2010.

L'incontro avrà la durata di circa 2h e 30', cui seguirà una “**Cena caraibica**” la cui partecipazione è aperta anche agli amici dell'ANAG, al costo di **35 €**, mentre per i soci ANAG in regola con la quota associativa il costo sarà di **30 €**.

Il menù sarà il seguente:

APERTURA CON APERITIVO ORE 20,30

Cocktail Tropicali e frivolezze calde

- Brut Vino Spumante con Uve di Verdicchio

ANTIPASTO

Insalata caraibica con avocado su cesto di parmigiano

- Titulus Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

PRIMO PIATTO

Risotto al lime e menta stellato al Rum Saint James Imperial Blanc

- Le Moie Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

SECONDO PIATTO

Pollo al Rum Saint James Royal Ambrè e Ananas

- Morellino di Scansano DOCG Greto delle Fate

DESSERT

Babà al Rum Saint James Ambrè Invecchiato

Durante lo svolgimento dell'incontro pomeridiano, è gradita la divisa ANAG, mentre per la cena...
date sfogo alla vostra fantasia caraibica!!!

IL PRESIDENTE REGIONALE
Ennio Baccianella