



Novità nella Scuola di Cucina Quaderni e Fornelli: arrivano le Conversazioni sul Vino, lezioni di abbinamento e degustazione cibo e vino

**Protagonista la Linea Grandi Vigne di Iper, La grande i
con la partecipazione dell'enologo Fabrizio Stecca.
Primo appuntamento: mercoledì 20 febbraio dedicato alla Toscana**

Milano, febbraio 2013 – La Scuola di Cucina Quaderni e Fornelli, punto di riferimento a Milano per chi ama imparare i segreti dell'arte culinaria, nel ricco programma invernale 2013 (gennaio-febbraio-marzo) ha introdotto una grande novità: un calendario ricco di appuntamenti per tutti gli appassionati di vino.

Le Conversazioni sul Vino, a partire da febbraio!

Le **conversazioni sul vino** sono lezioni a tema che affiancheranno e arricchiranno quelle di cucina con degustazione di vini selezionati esclusivamente della Linea Grandi Vigne di Iper, La grande i. Saranno condotte dall'enologo Fabrizio Stecca insieme al suo collaboratore Salvatore Caraglia, esperto di vino e marketing, La parte gastronomica sarà come sempre curata dalle insegnanti della scuola di cucina.

Ogni serata vedrà protagonisti quattro vini accompagnati da altrettanti piatti e si cucineranno 1 o 2 piatti. Una breve lezione illustrerà i metodi di produzione, il legame con il terroir, le caratteristiche del vitigno e il giusto abbinamento ai piatti per esaltarne gusto e potenzialità.

Il primo appuntamento sarà dedicato alla Toscana (il 20 febbraio alle ore 20) regione con un'importante storia vitivinicola, **il secondo al legame tra la luna e il vino, ricco di mitologia e leggenda (il 20 marzo alle ore 20).**

Il 20 febbraio saranno protagonisti il Morellino di Scansano DOCG, il Chianti Classico DOCG, il Rosso di Montalcino DOC e il Brunello di Montalcino DOCG.

La lezione del 20 marzo sarà dedicata alla Luna nuova di Primavera e al vino nuovo, fresco e profumato.

Perché il vino sboccia in Primavera come i fiori ?

Vini della nuova annata 2012 bianchi e rossi provenienti da varie aree italiane con un riferimento particolare al vino biologico e Biodinamico. Gli abbinamenti saranno rigorosamente freschi inneggianti alla primavera, per una serata naturale e vegetariana.

Il costo di partecipazione è di 80 euro a persona e per la lezione del 20 febbraio i possessori di Carta Vantaggio potranno acquistare 2 coupons a soli 140 euro.

Il programma completo della Scuola di Cucina è consultabile con maggiori dettagli sul sito www.quaderniefornelli.it.

Integrata nel centro commerciale di Milano-Portello (via Grosotto, 9 – presso Piazzale Accursio), la scuola è facilmente raggiungibile, in pochi minuti, dal centro di Milano e dall'uscita Viale Certosa dell'autostrada A4, ed è dotata di un ampio **PARCHEGGIO GRATUITO**, in grado di ospitare più di mille vetture.

È possibile informarsi e prenotare telefonando allo 02.39259206, attraverso il sito www.quaderniefornelli.it o scrivendo a quaderniefornelli@iper.it.

PROGRAMMA CONVERSAZIONI SUL VINO (febbraio-marzo 2013)

**20 febbraio
ore 20, 80 euro**

conversazioni sul vino: mitica Toscana

**20 marzo
ore 20, 80 euro**

conversazioni sul vino: luna nuova, vino nuovo

Presente in 7 regioni d'Italia con 26 ipermercati a insegna "Iper, La grande i", il Gruppo Finiper è nato in Lombardia nel 1974 e conta oggi oltre 650.000 mq. di superficie commerciale coperta e quasi 8000 dipendenti. Rendere la qualità accessibile a tutti: questa è la mission del Gruppo. Rispettare il cliente a 360°, salvaguardare l'armonia uomo/ambiente, gestire grandi volumi mantenendo massima e costante la cura di ogni particolare: questi i valori su cui da sempre si fonda la filosofia della Grande i.

Per informazioni:

Fcomm Corso Garibaldi, 35 - 20121 Milano T +39 02 45483273, F +39 02 45483333
Francesca Pelagotti M +39 366 7062302 e-mail francescapelagotti@fcomm.it, **Valentina Berti** +39 342 0686448 valentinaberti@fcomm.it

