



**ENOHobby CLUB
DEI COLLI MALATESTIANI**

**In collaborazione con il Comune di Pesaro
Assessorato al turismo e alle attività produttive**

**Venerdì 20 Febbraio 2009
ore 20,30**

**ENOTECA ROSSINI 075 - PALAZZO GRADARI PESARO
SERATA DEDICATA AL FORMAGGIO**

RELATORE – Dott.ssa Francesca Pierini - enogastronoma

**PANE DOP DI ALTAMURA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA del Frantoio VENTURI AGAPE Sassocorvaro (PU)**

**ZUPPA DI CEREALI preparata da Enoteca 075
RAVIGGIOLO DI PECORA del Caseificio MELONI Piobbico (PU)
con crostini all'olio extravergine di oliva**

FORMAGGI DOP DEI CONSORZI DI TUTELA:

GORGONZOLA DOLCE stagionato 60 gg e **GORGONZOLA piccante** stagionato 90 gg
CACIOCAVALLO SILANO stagionato 30 e 90 gg
CASTELMAGNO stagionato 6 e 12 mesi

DOLCI di carnevale preparati dal Fornaio di via Paterni - Pesaro.

I VINI:

Azienda MAROTTI CAMPI – Morro D'Alba (AN):
"Salmariano" 2006 Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC Classico Riserva
"Orgiolo" 2006 Lacrima Di Morro D'Alba DOC Riserva
"Xyris" 2008 Mosto Parzialmente Fermentato Di Lacrima

Azienda CASA VINICOLA GIOACCHINO GAROFOLI – Loreto (AN):
Brut Riserva 2004 Metodo Classico
"Serra Fiorese" 2004 Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Doc Riserva
"Brumato" 2004 Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Doc Passito

**La prenotazione è obbligatoria
Costo della serata € 20,00 (€ 18,00 per i soci)
Info 339.1456050 e-mail enohobby@gradara.net**