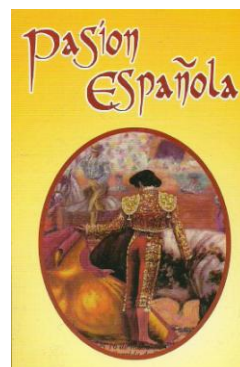




&



## Cena didattica:

**La Spagna, la sua terra, i suoi vini, i suoi piatti.**

**Venerdì 30 gennaio ore 20.30**

Quando parliamo di Spagna cosa intendiamo? Subito pensiamo alla passione alla corrida, all'arte stravagante di Barcellona, alle scoperte oltreoceano, alla paella, al loro modo di essere ospitali e conviviali.

Presentare una cena didattica scoprendo una nazione potrebbe risultare difficile, ma grazie ad una location che replica esattamente un tapas bar e con un menù costruito ad hoc il gioco risulta abbastanza semplice. Per ricreare la cultura spagnola sono state selezionate diverse tapas per far rivivere questa cultura che forse ha oggi creato la filosofia dell'aperitivo. Il primo piatto sarà la paella ossia il piatto più tradizionale che ha conquistato il mondo. L'altro obiettivo che si vuole raggiungere è quello di far rivivere l'atmosfera secondo i canoni tempistici tipici: sarà una serata lenta dove la chiave di lettura sarà *saborear lentamente!* Il tempo giusto per godersi la compagnia e la cena. Il menù è in chiaro mentre i vini che si assaggeranno saranno, per il momento, coperti da mistero. Durante la serata, oltre alle logiche di abbinamento, i vini saranno presentati con una degustazione guidata in modo da poterli capire al meglio e avere quindi in evidenza quelle caratteristiche che li distinguono da quelli italiani ed è per questo che non li sveliamo subito! Per non darvi la possibilità di studiarli prima!

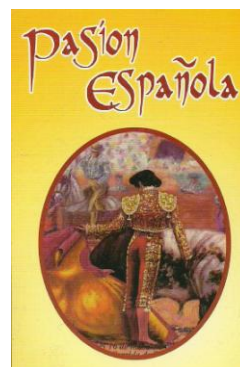
I posti disponibili sono 30, prenotabili tramite lo staff **Tasting Lover**, cellulare 389.651.2732; e-mail: [tasting.lover@gmail.com](mailto:tasting.lover@gmail.com). Si intendono prenotate le persone che avranno versato la quota per la partecipazione alla serata.

La serata inizierà alle **ore 20.30** presso la **Pasión Espanola**, via Marconi, 4. Verona, telefono: 045.59.60.33





&



## Cena didattica:

La Spagna, la sua terra, i suoi vini, i suoi piatti.

Venerdì 30 gennaio ore 20.30

### Menù

#### 5 Tapas:

*Jamon Serrano de Salamanca*

*Fabada Astrurias*

*Flamenquines*

*Pimiento rellenas*

*Polo y pasion*

#### Primo piatto unico:

*Paella*

#### Dolce

*Torta di Santiago*

Prezzo: **25,00€** comprensivi di vini in abbinamento, coperto, acqua e caffè.

