



Il concorso enogastronomico **Vermentino a Tavola** - promosso dalla **Provincia di Livorno** con il supporto di **Provincia di Livorno Sviluppo** - ha l'obiettivo di valorizzare e, quindi, premiare i piatti più innovativi per la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio di questo importante vitigno

I profumi e i sapori di un vino di qualità



Il concorso enogastronomico **Vermentino a Tavola** - promosso dalla **Provincia di Livorno** con il supporto di **Provincia di Livorno Sviluppo** - ha l'obiettivo di valorizzare e, quindi, premiare i piatti più innovativi per la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio di questo importante vitigno

I profumi e i sapori di un vino di qualità

VENERDÌ 6 AGOSTO 2010

Il Calidario Venturina



Gamberi nostrali su vellutata di patate e finocchi con scaglie di mela verde



Maltagliati alla birra di Montescudaio con palamita e porri



Ventaglio di Tonno e rosmarino



Mousse allo yogurt con miele e fragole dell'ortolano



Selezione di vini
Vermentino "Stardivino" 09 - Az. Ag. Rigoli
Vermentino "Kalendamaia" 09 - Az. Ag. Sant'Agnese
Vermentino "Sangiusto" 08 - Az. Ag. Bonti

VENERDÌ 6 AGOSTO 2010

Il Calidario Venturina



Gamberi nostrali su vellutata di patate e finocchi con scaglie di mela verde



Maltagliati alla birra di Montescudaio con palamita e porri



Ventaglio di Tonno e rosmarino



Mousse allo yogurt con miele e fragole dell'ortolano



Selezione di vini
Vermentino "Stardivino" 09 - Az. Ag. Rigoli
Vermentino "Kalendamaia" 09 - Az. Ag. Sant'Agnese
Vermentino "Sangiusto" 08 - Az. Ag. Bonti