



► 28 febbraio 2018

A VILLORBA SI RICOMINCIA IL 22 MARZO

GLI AMANTI DI FOOD PAIRING ALLA CANTINA DI PIZZOLATO

Riparte la quarta edizione del "Corso di Avvicinamento al vino, degustazione guidata e abbinamenti Food&Wine": il corso si svolgerà dalle ore 20.00 nella sala di degustazione della Cantina Pizzolato di Villorba e occuperà quattro giovedì tra i mesi di marzo (si comincia il 22) e aprile 2018. I successi delle precedenti edizioni hanno consolidato la collaborazione che la cantina biologica ha da sempre con **Paolo Ianna**, docente dei Master of Food di Slow Food e Wine Educator, che sarà al timone del corso per tutta la sua durata. "Ci piace pensare che chi partecipa al corso può portare a casa un bagaglio di nuove esperien-



Settimo Pizzolato

ze da condividere a tavola per rendere ogni momento indimenticabile", dice **Settimo Pizzolato**, titolare della cantina biologica dal 1991 di Villorba. Il corso spazierà numerosi argomenti, dalla viticoltura alla vinificazione, al metodo biologico o biodinamico in agricoltura,

non trascurando l'aspetto della degustazione e dei profumi del vino. "Da sempre il vino accompagna la vita, la nostra quotidianità e le nostre cene: ciò che più mi è piaciuto è stato l'insegnamento pratico di tante piccole curiosità, a cui a volte non prestavo attenzione, che vanno dalla scelta del bicchiere, alla temperatura di servizio fino all'accostamento perfetto ai tuoi piatti. La serata con l'abbinamento tra Spumanti e sushi è stata coinvolgente e divertente, l'ho riproposta anche a casa con gli amici riscuotendo un grande successo." – racconta entusiasta un corsista della passata edizione.