



# ***In Viaggio tra enologia e dolcezza***

*Itinerario e degustazione tra i profumi ed i sapori  
nel mondo dei vini, distillati e la dolcezza del  
CIOCCOLATO*



## **Mini-corso di Enologia e degustazione Cioccolato in quattro serate**

Mercoledì 1 Marzo  
Ore 20.45

### **“Vini da Dessert”**

*PORTO ROSSO  
PASSITO DI PANTELLERIA  
BAROLO CHINATO  
...e cioccolato artigianale!*

Mercoledì 8 Marzo  
Ore 20.45

### **“Dal seme di cacao al Cioccolato”**

*La geografia. produzione e lavorazione del cacao  
Tecnica della degustazione  
...E BAROLO CHINATO!*

Mercoledì 15 Marzo  
Ore 20.45

### **“Distillati”**

*WHISKY SINGLE MALT  
WHISKI ISLAY  
RUM  
... e cioccolato artigianale!*

Mercoledì 22 Marzo  
Ore 20.45

### **“Il giro del mondo in... ...80 praline”**

*ottanta praline da contemplare in un goloso viaggio  
attraverso i cinque continenti con cinque delizie da  
contemplare, annusare, accarezzare e infine...degustare  
...E RUM!*

Il corso si terrà presso la **Sala Civica del Comune di Entratico**

- Quota d'iscrizione al Corso

**30.00 Euro**

Il numero dei partecipanti è limitato a 40; le iscrizioni si ricevono presso il **Comune di Entratico** e termineranno all'esaurimento dei posti disponibili e comunque entro Lunedì 27 Febbraio.

Relatori:

**Aldo Quinzani**  
*Giornalista e Sommelier*

**Paolo Moschini**  
*Ciocolatologo...*

**Le dolci degustazioni sono prodotte dalla Pasticceria artigianale PINA di Trescore Balneario**