



Fredagen den 27 april 2007 kl 18.00

Välkommen till en kväll i Cavalottos tecken.

Cavalotto driver en vingård i Piemonte av högsta kvalité. Ni får lära känna en odlare från Slow-food-rörelsens hembygd. Här kan man verkligen tala om det genuina.



Casa Verde på Idala Gård, strax utanför Trelleborg, har arbetat med italienska viner sedan slutet av 1980-talet. Bland många intressanta producenter i deras portfölj mot Systembolaget och restauranger finns Cavalotto. Alfie Cavalotto som är barnbarn till grundarna av vingården är på ett kort besök i Sverige. Missa inte tillfället att träffa eldsjelen från Piemonte!

Casa Verde har sitt kontor på en klassisk kringbygd gård på det vackra Söderslätt. Gården har varit i familjens ägo sedan 1635. Pia och Hans Nyman bedriver, förutom lantbruk, försäljning av terracottakrukor från Toscana och hushållskeramik från Apulien. Sedan något år kan man njuta av italiensk mat på gården för att senare inta nattsömn i något av de vackert inredda sovrummen. www.idalagard.se.



När du anländer till restaurang Gourmet Grön för att delta i kvällens arrangemang bjuds det på ett glas Prosecco samt olika bruschettor. Du minglar med Alfie Cavalotto och han gör en kort presentation av kvällen.

Kvällen inleds med en vinprovning av Cavalottos produkter. Bland annat provas en vit Pinot Nero, Favorita, med mera.

När det är dags att sätta sig till bords så står entrén framdukad: en charkuteritallrik med härliga smaker. Till detta får du en bit slowfoodbakad bröd.

I samband med att entrén intages kommer Alfie Cavalotto hålla ett trevligt anförande med bildvisning.

Därefter kommer den storslagna buffén med kött från grillen. Ät sakta så att även bergsostarna får sin välförtjänta plats. Som avslutning serveras härliga glassfyllda frukter, creme Catalan, apelsin eller citron. Det är bara att välja. Kaffet kommer lämpligt till desserten.

Kanske man vill prova en grappa vid denna tiden?

Till sist summeras kvällen och Alfie Cavalotto svarar på frågor. Kan det bli bättre?

Den Piemontesiska vin- och matresan avslutas med känslan av glädje.

Tack Alfie Cavalotto!

Välkomna!

Paket 1: Bruschetta med Prosecco, vinprovning, förrett, buffé med grill, ostar från norra Italien, dessert, mineralvatten, kaffe495:-

Paket 2: som ovan samt en 1/2 flaska bordsvin till maten550:-

Paket 3: som paket 1 samt 1/2 flaska exklusivt Cavalottovin695:-

Endast 50 platser – boka nu!

Tel: 0454-164 40, Mobil: 0706-16 44 01, Fax 0454-870 38
mail: gourmet.gron@swipnet.se

