



Tenuta mara Preview

SPRING EVENT 2016

SABATO 21 MAGGIO

TUTTO IN UNA NOTTE

IL PRIMO GRANDE EVENTO DI TENUTA MARA

dalle 18.00 Wine&Art Experience

Visita alla scoperta di un vigneto biodinamico immerso in un'oasi naturale.

Un percorso che parte dal parco e dalle opere d'arte 'en plein air' e prosegue nel vigneto dove, su note mozartiane, nasce e cresce l'uva che diventerà MaraMia. La visita prosegue all'interno nella sala della musica dalla quale si accede ai luoghi sacri del vino: la Tinaia, la Cantina, la Bottaiia dove la visita si conclude con la degustazione del pregiato Sangiovese MaraMia

dalle 20.00 Dinner Show

Durante la cena, reading e presentazione di *Cibo, Il Mulino - Parole controtempo* con Andrea Segrè sulle note del pianoforte magico.

Andrea Segrè, Professore al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, Presidente del CAAB di Bologna, Fondatore di Last Minute Market e di F.I.CO., svolge attività di studio e approfondimento sulle tematiche dello spreco alimentare.

Costo della serata: 65,00 euro a persona.

I partecipanti riceveranno in omaggio una copia del libro.

La serata è su prenotazione.

R.S.V.P.

Segreteria Organizzativa OMNIA Relations

tenutamara@omniarelations.com

T. 051.261449 – M. 331.5844304



Tenuta Biodinamica Mara - Via Cà Bacchino 1665 - 47832 San Clemente (RN)

www.tenutamara.com



Gran Menù Primavera

a cura DI NONA

apriamo in bellezza

Code di gamberi con centrifuga di melangrana e insalata di alghe,
Polipo alla griglia con polenta e sugo di poveracce,
Tagliata di tonno con zucca e verdure in agrodolce,
Pan brioche tostato con battuta di vitellone e tartufo nero,
Crostoni di pane al pomodoro con prosciutto iberico Pata Negra,
Crab sandwich con vitello, funghi e salsa tonnata,
Piadina farcita con squacquerone e rucola,
Pinzimonio di verdure con olio extravergine e erbe aromatiche,
Quinotto alle verdure profumato alla curcuma e zenzero.

mare, collina e fantasia

Lasagnetta con mazzancolle, zucchine, chips di spinaci e vellutata di pomodoro.

chiudiamo in dolcezza

Buffet di frutta fresca e monoporzioni.

brindisi con

Bollicina brut,
Pignoletto metodo classico Diamante,
Sangiovese MaraMia.

tra un momento e l'altro

Spritz, Americano zen e cocktail nonalcolico.

nona
EAT Art. DRINK Passion. TASTE Music



Siamo a disposizione per modifiche del menù in presenza di intolleranze o allergie alimentari (con la preghiera di comunicarlo alla Segreteria con almeno una settimana di anticipo rispetto alla data dell'evento)