



"ACCADEMIA delle SPEZIE"



SPICES ACADEMY

Centro di filosofia dell'Alimentazione - Roma, via della Croce, 38

PRIME SERATE dell'ACCADEMIA:



14, 15 e 16 MAGGIO h. 20.30 aperitivi di benvenuto, h. 21.00 "cena accademica"

L'Accademia delle Spezie del Genovino d'Oro apre a Roma. Al numero 38 di via della Croce, di fronte allo storico Vertecchi, si svolgeranno serate "accademiche" di alta gastronomia creativa, corsi tematici, laboratori di preparazione, conoscenza e assaggio delle più particolari tipicità italiane.

L'Accademia dispone di un piano privato con 50 posti a sedere e cucine professionali. Corsi e laboratori, gastronomici e sensoriali, spazieranno su tutte le tipologie della variegata tipicità italiana: oli, balsamici, cioccolate, mieli, confetture e marmellate nei più deliziosi abbinamenti con formaggi, fiori e, naturalmente... il "magico mondo delle spezie" dove poter creare "pozioni" e "miscele ad hoc" per ogni situazione ...

L'Accademia è anche "Centro di Filosofia dell'Alimentazione". Dedicata agli appassionati della gastronomia e della buona tavola propone, in occasione di ricorrenze, serate, dopoteatro o "brunch", incontri e percorsi gastronomici personalizzati con degustazioni di prelibatezze tipiche, primi e secondi piatti esclusivi da scegliere secondo le preferenze ("verticali" di bottarghe, prodotti di tonnara, pesci freschissimi, pasta e condimenti tipici regionali, specialità Liguri, Siciliane, Piemontesi, Pugliesi, Calabresi ecc... con arrivi giornalieri), dolci, delicatezze e delizie, speziate e non... Provare per credere!

PRENOTAZIONI



SERATE dell'ACCADEMIA:

14, 15 e 16 MAGGIO prenotabili entro il 9 maggio

COSTO: le serate dell'Accademia hanno un costo "tutto compreso" di € 31,00 a persona (posti limitati, è conveniente la prenotazione anticipata).

Per i bambini: menu "Il Magico mondo delle Spezie" a € 10,00

Per la cena sono disponibili anche menu "Light", "Vegetariano", "Biodinamico" ecc..

SERATE PRIVATE, Brunch e Dopoteatro esclusivi con menu personalizzati dal 9 maggio al 16 giugno (min. 20 persone) costo da definirsi

PRENOTAZIONI & INFO: Franco Calafatti: Tel. 06 64824077
cell. 339 5270975 e-mail: francocalafatti@tin.it - web: www.genuinestore.it

LE SERATE dell'ACCADEMIA



Solo su Prenotazione



Pepe della Giamaica



Noce Moscata



Chiodi di Garofano



Cannella di Ceylon



Curcuma

I **Laboratori e CENE del Genovino d'Oro**: le nostre serate prevedono un "menu accademico" di 18 specialità del Genovino d'Oro, dall'aperitivo di benvenuto (**Spumante con petali di Rosa, Nodini e Tarallucci di Cleopatra**) con le **Spezie del Genovino d'Oro**, Succo di Mango e Guava ai Fiori, Olive taggiasche, "Cucunci", Capperi in aceto balsamico ecc...), agli abbinamenti di formaggi e specialità tipiche (**Vastedda del Belice, Pane nero di Castelvetro, pregiati Pecorini DOP ecc...**) con confetture e miscele di fiori e spezie, ai **primi e secondi** piatti creati con ingredienti esclusivi e prelibati, per concludere con dolcezze "uniche".....



A tavola, i vini del Cantiniere sono TUTTI INCLUSI!

Tra le **dolcezze "uniche"** offerte in degustazione, assaggerete delicatezze e pralinerie, yogurt artigianale da comporre a piacere con **cioccolata modicana, vaniglia freschissima e cannella, pistacchi di Bronte**, hibiscus, fiori d'arancio, frutta tropicale, accompagnati da rosoli artigianali, **vino Mulsum** dell'antica Roma, **Tè imperiali** bianchi, rooibos, lapacho ...e i più pregiati crù di **caffè del mondo**, Nepal, Hawaii, Galapagos, Brasile, Etiopia ecc...

CONTACT: Franco Calafatti



LA BOTTEGA DEL GENOVINO D'ORO

Via Collina, 22 (piazza Sallustio) 00187 Roma

Tel. 06 64824077 - cell. 339 5270975

e-mail: francocalafatti@tin.it - web: www.genuinestore.it



"ACCADEMIA delle SPEZIE"

SPICES ACADEMY



Centro di filosofia dell'Alimentazione - Roma, via della Croce, 38