



B'NU & B'Week

Wine - Food - Jazz - Christmas - Shop

19-20-21 dicembre 2014

Binu è il concorso che valorizza i vini di qualità, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento: stimola le categorie interessate al perfezionamento del prodotto e guida il consumatore nella scelta dei vini, dando suggerimenti sul migliore accostamento alla gastronomia nazionale.

La premiazione dei vini vincitori avverrà durante la manifestazione *B.Week*, un'intera settimana dedicata al mondo enologico, anche con degustazioni guidate sull'abbinamento vino - cibo, laboratori per bambini a cura del museo Man, musica jazz a cura dell'Ente Musicale di Nuoro e mercatini di Natale con gli artigiani e i loro lavori.

Le degustazioni guidate e i laboratori del Man sono a numero chiuso. È gradita la prenotazione

Info e prenotazioni:

tel 0784 242552 - 45
binu@nu.camcom.it
www.binu.it

Exme'

ex mercato civico
Piazza Mameli, Nuoro

Inaugurazione

venerdì 19 dicembre ore 11.00

Ingresso gratuito

Degustazioni libere (€ 8)

19 dicembre 2014

Ore 11-13 | 17-22

Ore 11:00

Conferenza stampa

ore 12:00

Premiazione dei vini vincitori del Concorso Enologico Nazionale

Binu 2014

Aperitivo

Ore 17-22

B'Wine

Degustazioni guidate a cura

dell' AIS (Associazione

Italiana Sommelier)

ore 19 (€ 10)

B'Food

Degustazioni guidate

a cura dello Slow Food

orari: 18-19-20 (€ 10)

B'Q

Piatto d'autore

Filettino di maiale

nostrano in crosta di pistoccu,

salsa di fichi secchi su

cicorietta agreste.

ore 21 (€ 15)

B'Olio

Degustazioni guidate

ore 19

20 dicembre 2014

Ore 17-22

Ore 17-22

B'Wine

Degustazioni guidate

a cura dell' AIS (Associazione

Italiana Sommelier)

ore 19 (€ 10)

B'Food

Degustazioni guidate a cura

dello Slow Food

orari: 18-19-20 (€ 10)

B'Lab

Laboratorio per bambini

Contos de Àchina

a cura del museo

Man - Nuoro

ore 18

B'Q (sabato 20)

Piatto d'autore

Crudo di bue Mèlina battuta

a coltello su misticanza e

scagliette di grananglona.

Risotto Carnaroli mantecato

con funghi trombette dei morti

e code di gambero rosso.

ore 21 (€ 15)

21 dicembre 2014

Ore 17-22

Ore 17-22

B'Wine

Degustazioni guidate

a cura dell' AIS (Associazione

Italiana Sommelier)

ore 19 (€ 10)

B'Food

Degustazioni guidate

a cura dello Slow Food

orari: 18-19-20 (€ 10)

B'Lab

Laboratorio per bambini

Storia di Fil e di Ferro

a cura del museo

Man - Nuoro

ore 18

B'Q

Piatto d'autore

Terrina di maialino,

melanzane alla brace,

glassa di prosciutto

e composta di fichi d'India.

ore 21 (€ 15)