



EURO – TOQUES ITALIA
UNIONE EUROPEA DEI CUOCHI

CARO SOCIO,

è con piacere che Ti scriviamo per invitarti a due grandi giornate associative che ci vedranno insieme a **Montecatini Terme e Bolgheri** i giorni 27 e 28 Maggio.

Lunedì 27 Maggio 2013

Ti espongo, qui di seguito, il programma della giornata:

Ore 10.30 – Arrivo Chef, Giornalisti e Amici a Montecatini Terme con mezzo proprio;
Check in presso l’Hotel Belvedere: *Via Fedele Fedeli, 10 – 51016 Montecatini Terme (PT)*
www.belvehot.it – simo@bk1.it

Ore 12.30 – Light Lunch presso l’Hotel Belvedere di Montecatini Terme

Ore 14.00 – Partenza per Vada con due Bus

Ore 15.30 – Arrivo presso la Cantina “Il Terriccio” a Vada.
Visita e degustazione di vini accompagnati con: *Culatello, Salame, Lardo di Spigaroli*

Cantina del Castello del Terriccio – 56040 Castellina Marittima (PI)
www.terriccio.it/la_cantina - info@terriccio.it
relais@acpallavicina.com Fratelli Massimo e Luciano Spigaroli

Ore 17.00 – Partenza per visita all’azienda “Bio Peperita” e olio “Il Cavallino”:
Corso sul peperoncino e sull’Olio extravergine d’Oliva.

Osteria “Bio Peperita” – Corso Giacomo Matteotti, 323 – 57023 Cecina Livorno
www.peperita.it – info@peperita.it

Azienda agricola “Il Cavallino” – Via Paratino, 43 – 57010 Bibbona (LI)
www.ilcavallino.it – info@ilcavallino.it

Ore 18.45 – Partenza per la “Tenuta Argentiera” a Donoratico e visita all’azienda.
Tenuta Argentiera – Via Vecchia Aurelia, 410 – 57024 Castagneto Carducci (LI)
www.argentiera.eu – info@argentiera.eu

Ore 19.45 – Aperitivo: Finger food
Altalanga Docg e Americano di Cocchi

Ristorante Lunasia, Chef Luca Landi

Ore 20.30 – Inizio Cena di Gala

MENU

Foie Gras al Porto con Pan Brioche a lievitazione naturale e composta di Pomodori verdi

Traminer Aromatico 2010 (Cantine Pojer e Sandri di Faedo (TN))

Ristorante “Locanda Martinelli”, Chef Michele Martinelli

Tortelli di Cinghiale con il suo fondo e crema di pecorino toscano

Villa Donoratico Bolgheri Doc di Tenuta Argentiera

Ristorante “Il Doretto”, Chef Mirko Rossi

Il Maiale va al mare

Argentiera Bolgheri Superiore di Tenuta Argentiera

Ristorante “Atman”, Chef Igles Corelli

Ciocolatissimo

Merlino 1996-10 di Pojer & Sandri

Ristorante “Locanda Martinelli”, Chef Michele Martinelli

Caffè Gran Crema & Mignardises

Beneficenza “Piccolo Leo”

Fine Cena – Rientro a Montecatini in Bus

Dove ritrovarsi a Montecatini Terme:

Hotel Belvedere – Via Fedele Fedeli, 10 – 51016 Montecatini Terme (PT)

In caso di eventuali problemi potete contattare il Sig. Martinelli al numero 338 7789362

Martedì 28 Maggio 2013

Ti espongo, qui di seguito, il programma della giornata:

Breakfast in Hotel

Ore 09.00 – Consiglio Direttivo presso l'Hotel Belvedere di Montecatini

Hotel Belvedere – Via Fedele Fedeli, 10 – 51016 Montecatini Terme (PT)
www.belvehot.it – simo@bk1.it

Ore 09.30 – Assemblea Generale Euro Toques presso l'Hotel Belvedere.

Le mogli e gli amici non soci, verranno accompagnati a visitare le terme di Montecatini con eventuali trattamenti.

Terme di Montecatini SPA – Viale Verdi, 41 – 51016 Montecatini Terme (PT)
www.termemontecatini.it – info@termemontecatini.it

Ore 12.00 – Aperitivo al Tettuccio presso le terme di Montecatini:

Ca del Bosco e Ostriche di Oyster House

Ore 12.30 – Pranzo

Il risotto di “Campo dell’Oste” alla cipolla gialla con brasato di stinco di vitella e gelè di limoni naturali

Annick 2012 di Cosimo Maria Masini

Ristorante “Butterfly”, Chef Fabrizio Girasoli

Galletto livornese ruspante ripieno con Frutta secca profumato al Tartufo nero

Le Code 2009 di Malacoda

“Grand Hotel Grotta Giusti”, Chef Giuseppe Argentino

Crème Brulèe

Ristorante “Le Cirque New York”

Beneficenza a Dynamo Camp

Ore 14.30 – Consegna del PRIMO PREMIO INTERNAZIONALE EURO TOQUES ITALIA

A Sirio Maccioni

Consegnano il Premio

I PRESIDENTI ONORARI E FONDATORI DI EURO TOQUES
Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse
o *Cristophe Muller*

Per la partecipazione all'evento il costo totale è di:

- € 80 per le intere giornate per i soci iscritti regolarmente all'Associazione
- € 120 per le intere giornate per gli accompagnatori NON soci
- € 50 per tutti coloro che possono partecipare ad una delle due giornate organizzate

La quota di partecipazione deve essere versata il giorno stesso dell'evento in contanti.

La quota comprende cena, pranzi, degustazioni e inoltre comprende il pernottamento presso l'Hotel Belvedere.

La partecipazione all'evento deve essere confermata via mail o per telefono alla segreteria Euro Toques ENTRO E NON OLTRE il 20 Maggio in modo da avere il numero preciso dei partecipanti per poter prenotare le stanze degli Hotel.

Ti lascio i contatti della segreteria:

Indirizzo mail: info@euro-toques.it

Numero telefono: 0331596333

Michele Martinelli Delegato Toscana 338 7789362

Sarebbe bello che la partecipazione dei soci fosse massiccia, per avere la possibilità di “fare gruppo” e per poterci confrontare e scambiare idee al di fuori delle attività istituzionali. Qualora volessi essere accompagnato da parenti o amici non esitare a portarli.

RICORDATI DI PORTARE LA GIACCA EURO TOQUES PER LE FOTO

Con la speranza di averti tra noi in questi giorni importanti, ti salutiamo cordialmente

Il Presidente dell'Associazione

Enrico Derflingher

Il Tesoriere

Bernard Fournier

Il Segretario Generale

Massimo Spigaroli

Il Presidente Onorario

Gualtiero Marchesi

Il Delegato per la Toscana

Michele Martinelli

Il Vicepresidente

Alessandro Circiello