

Il primo dicembre 2005 è nata la **Associazione Culturale di Studi Enogastronomici (ACSE) "Vino & Cucina"**.
L'Associazione ha assunto la forma giuridica dell'Associazione non riconosciuta ai sensi degli artt. 36 e seguenti del Codice Civile.

Cosa stiamo facendo con la partecipazione dei 51 associati del 2006 e cosa vogliamo fare con la vostra partecipazione?

Prima di tutto vengono promosse attività culturali (**convegni, conferenze, dibattiti, seminari**), ma in particolare **eventi gastronomici, incontri conviviali e degustazioni**).

Nel 2006 – primo anno di attività - l'Associazione ha organizzato 3 degustazioni (cena guidata abruzzese, oltrepo e figure) e 2 incontri conviviali portando in 5 ristoranti selezionati circa 100 persone.

Vengono poi intraprese attività di **formazione e informazione** (anche attraverso percorsi formativi strutturati che passano attraverso la figura dell' "**esperto enogastronomo**") e attività di **divulgazione** mantenendo attivo e aggiornato un sito internet (www.vinoecucina.org) e proponendo la pubblicazione di atti di convegni, di seminari, nonché degli studi e delle ricerche compiute.

Sempre nel 2006 ai seminari organizzati da Vino & Cucina sono state registrate 22 partecipazioni.

Infine si stanno istituendo **convenzioni vantaggiose per i nostri soci** con organizzazioni che operano nel settore enogastronomico e della ristorazione.

Insomma, cerchiamo di proporre ai nostri soci appuntamenti validi sia dal punto di vista dei contenuti che da quello del divertimento.

CONVENZIONI

In data 20/04/06 è stata stabilita una convenzione tra ASSOCIAZIONE CULTURALE DI STUDI ENOGASTRONOMICI "VINO & CUCINA" e **ENOTECA PER BACCO**.

A fronte di questa convenzione le persone che si presenteranno a nome ACSE "VINO & CUCINA" avranno diritto ad uno **sconto del 10% su vino imbottigliato e vino sfuso in vendita presso l'enoteca.**

In data 12/12/05 è stata stabilita una convenzione tra ASSOCIAZIONE CULTURALE DI STUDI ENOGASTRONOMICI "VINO & CUCINA" e **RISTORANTE L'ARROSTICINO**.

A fronte di questa convenzione le persone che si presenteranno a nome ACSE "VINO & CUCINA" avranno diritto ad uno **sconto del 5% su pranzi e cene.**

In data 12/12/05 è stata stabilita una convenzione tra ASSOCIAZIONE CULTURALE DI STUDI ENOGASTRONOMICI "VINO & CUCINA" e **CANTINE MAGRETTI**.

A fronte di questa convenzione le persone che si presenteranno a nome ACSE "VINO & CUCINA" avranno diritto ad uno **sconto del 10% sui prodotti vinicoli (imbottigliati e sfusi)** in vendita presso le CANTINE MAGRETTI.

In data 12/12/05 è stata stabilita una convenzione tra ASSOCIAZIONE CULTURALE DI STUDI ENOGASTRONOMICI "VINO & CUCINA" e **CENTRO STUDI QUALITA' s.a.s.**

A fronte di questa convenzione le organizzazioni che aderiranno (anche sotto forma di associazione personale di un proprio rappresentante) alla ACSE "VINO & CUCINA" avranno diritto ad uno **sconto del 10% sulle prestazioni relative a consulenza e formazione in campo di autocontrollo igienico sanitario (HACCP e ISO 22000).**

Associazione Culturale di Studi Enogastronomici "Vino & Cucina"

Associazione non riconosciuta ai sensi degli artt. 36 e seguenti del Codice Civile

MILANO – Ristorante L'Arrosticino – Via Adige, 9

ROMA – Via del Vignola, 127

www.vinoecucina.org

acse@vinoecucina.org

VINO & CUCINA



ASSOCIAZIONE CULTURALE DI STUDI ENOGASTRONOMICI

Proposte per il 2007



MILANO - ROMA



Milano - Roma

CENE GUIDATE E EVENTI CONVIVIALI

Sedersi a tavola è un momento importante di convivialità e socializzazione.

L'attenzione deve quindi essere totalmente dedicata ai cibi e alla compagnia. Per questo tutte le presentazioni delle cene guidate saranno consegnate ad inizio cena in forma cartacea e informatica (CD-ROM) in modo che ognuno possa leggerle con la dovuta calma senza sottrarre attenzione all'ambiente che lo circonda e a quello che verrà servito.

Ad ogni cena guidata verranno consegnati documenti inerenti: piatti serviti (le ricette e la storia dei piatti), vini degustati (vinificazione, caratteristiche e abbinamenti), enogastronomia locale.

SEMINARI E CORSI

Saranno consegnati i documenti su CD e cartaceo e verranno predisposti i documenti tecnici per le degustazioni.

L'importo richiesto per il corso è a scopo di rimborso spese per il ristorante che ci ospita e per il materiale enogastronomico e informatico acquistato dall'Associazione a scopo didattico.

I corsi e i seminari sono a numero chiuso (massimo 20 iscritti). In caso di numero superiore di iscritti si predisporrà una ripetizione dell'evento.

Gli eventi sono aperti ai soli associati. L'associazione può essere corrisposta in qualsiasi momento e quindi anche all'atto della partecipazione ad un evento.

PROGRAMMA 2007 - MILANO

Febbraio 2007

Cena guidata – LA CUCINA ROMANA

Luogo, data, menu e costo della cena saranno comunicati almeno 15 giorni prima dell'evento.

Marzo/Aprile 2007 (sabato pomeriggio) in collaborazione con il Ristorante "L'Arrosticino" – MI
Seminario con degustazione "LA CIOCCOLATA"

Durata incontro: circa 3 ore (sabato pomeriggio)

Data, orario e previsione di rimborso spese per il corso saranno comunicati almeno 15 giorni prima dell'evento.

E' prevista la consegna di un attestato di partecipazione

Maggio 2007

Cena guidata – LA CUCINA SICILIANA

Luogo, menu e costo della cena saranno comunicati almeno 15 giorni prima dell'evento.

Giugno 2007 (sabato pomeriggio) in collaborazione con il Ristorante "L'Arrosticino" – MI

Seminario "COME DIFENDERSI DAGLI "ESPERTI SUL VINO"

Durata incontro: circa 3 ore (sabato pomeriggio)

Data, orario e previsione di rimborso spese per il corso saranno comunicati almeno 15 giorni prima dell'evento.

E' prevista la consegna di un attestato di partecipazione

Settembre 2007

Pranzo guidato – IL MONFERRATO

Luogo, menu e costo del pranzo saranno comunicati almeno 15 giorni prima dell'evento. Il pranzo di svolgerà in Monferrato (sabato)

Ottobre e novembre 2007 (6 serate)

I° Corso di Educazione Enogastronomica (Food and Beverage education)

Durata incontri: circa 2 ore e mezza

Data, orario e previsione di rimborso spese per il corso saranno comunicati almeno 3 mesi prima dell'evento.

E' prevista la consegna di un attestato di partecipazione. Chi desidera potrà sostenere una prova scritta con attestato di superamento esame.

Il corso si terrà solo per un numero di iscritti pari o superiore a 15.

In caso di mancanza di iscritti verrà tenuto in collaborazione con il Ristorante "L'Arrosticino" – MI il

Seminario "DISTILLATI DI UVA E DI VINO"

di una sola giornata (circa 3 ore il sabato pomeriggio)

Data, orario e previsione di rimborso spese per il corso saranno comunicati almeno 15 giorni prima dell'evento.

Novembre 2007 – Cena di fine anno - Ristorante "L'Arrosticino" – MI

Cena del Presidente

Menu e costo della cena saranno comunicati almeno 15 giorni prima dell'evento.

Chiusura anno, festeggiamenti per il compleanno del presidente e campagna associativa 2008

PROGRAMMA 2007 - ROMA

Marzo/Aprile 2007

Cena di apertura attività

Luogo, menu e costo della cena saranno comunicati almeno 15 giorni prima dell'evento.

Giugno/Luglio 2007

Seminario con degustazione "I PRINCIPI BASE DELLA DEGUSTAZIONE DEI VINI"

Data, orario, luogo e previsione di rimborso spese per il corso saranno comunicati almeno 15 giorni prima dell'evento.

Il seminario si terrà solo per un numero di iscritti pari o superiore a 10.

E' prevista la consegna di un attestato di partecipazione

Il programma del secondo semestre per la sede di Roma sarà definito entro aprile 2007.

I programmi potranno subire variazioni – che saranno tempestivamente comunicate agli associati – per motivi di disponibilità locali, numero di iscritti o motivi logistici.

PER ASSOCIARVI:

acse@vinoecucina.org

Quota associativa 2007

>10 € <

Per prendere visione dello statuto associativo e dei regolamenti:

www.vinoecucina.org