



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE  
"DIONISIO ANZILOTTI"  
PESCIA - PISTOIA - TOSCANA



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE  
"Dionisio Anzilotti" - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957  
E-mail: pta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it



Agenzia format  
con sistema di  
qualità UNI EN  
9001:2008



Pescia, 29 Febbraio 2016

**CIRCOLARE N. 179**

Al personale della Scuola  
Docenti  
Istitutori  
ATA

**Oggetto: Profumo DiVino .**

Con la presente la SV è invitata all'evento "Profumo DiVino", che si svolgerà nella mattinata del 12 marzo p.v. secondo il programma allegato.

La sera stessa, presso la sala mensa dell'Istituto, in collaborazione con la Scuola Alberghiera di Montecatini Terme, si terrà una cena le cui pietanze saranno accompagnate da vino rosé della Fattoria del Buonamico e della Fattoria Carmignani Enzo di Elena Carmignani di Montecarlo.

Il costo per la cena è di € 25,00 ed è necessario effettuare la prenotazione entro lunedì 7 marzo, inviando una mail o telefonando al 339 7787677 (prof. Maurizio Giuntini).

Cordiali saluti.



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
*(Dott.ssa Francesca Giurlani)*

*sb*

**APPETIZER**

*Assortimento di sfogliatine*

\*\*\*

*Pere e pecorino- Ciliegino e Mozzarelline*

\*\*\*

*Assortimento di Canapè  
(Al Gorgonzola-Lompo rosso e nero-Melone e Prosciutto)*

\*\*\*

*Bastoncini di carote e sedano con Yogurt magro all' erba cipollina*

\*\*\*

*Pasta di pane in frittura*

*Accompagnato da Particolare Rosè*

*Fattoria Bunamico*

\*\*\*

**CENA**

*Antipasto:*

*Gamberoni in panatura croccante su velluta di patate toscane e cipolle di Certaldo caramellate*

*Accompagnato da Urano I.G.T 2015*

*Fattoria Carmignani Enzo*

\*\*\*

*Primo:*

*Calamarata De Cecco n.129 con scalogno, zucchine e calamaretti*

*Accompagnato da Kapogiro Rosè I.G.T*

*Fattoria Carmignani Enzo*

\*\*\*

*Filetti di triglia con olive taggiasche, capperi, mandorle tostate e caponata di verdure*

**DESSERT**

\*\*\*

*Semifreddo al Grand Marnier con salsa al cioccolato fondente e granella di noci*

*Accompagnato da Vino Santo D.O.C 2010*

*Fattoria Carmignani Enzo*

*Si ringrazia per la gentile collaborazione l'Istituto Alberghiero "F.Martini" di Montecatini Terme*

*l'Istituto D. Anzilotti di Pescia*

*la Fattoria del Buonamico*

*la Fattoria Carmignani Enzo di Elena Carmignani*

*Buona serata a tutti.*

*Pescia 12 marzo 2016*