



Degustazione • Teatro • Cena con Show Cooking

Una serata dove il vino racconta storie, il teatro
accende la tavola e la cucina diventa spettacolo.

PRENOTA IL TUO POSTO

Ci sono serate che iniziano con un bicchiere di vino. E poi ci sono serate che diventano storie da raccontare.

“Atti di vino” nasce dall’incontro tra degustazione, cucina, racconto e teatro: un’esperienza pensata per chi ama stare a tavola non solo per mangiare o bere bene, ma per vivere qualcosa di autentico, leggero e sorprendente.

Per una sera, il vino smette di essere soltanto una degustazione tecnica e diventa un personaggio. Ogni calice porta con sé territori, aneddoti, profumi, memorie e piccole follie da condividere.

Due sommelier accompagneranno gli ospiti in un viaggio sensoriale tra vini selezionati, curiosità e racconti: uno guiderà la degustazione e l'analisi dei vini in assaggio, mentre l'altro trasformerà ogni bottiglia in una storia fatta di tradizioni, personaggi, viaggi e cultura.

Accanto al vino entrerà in scena anche il teatro. Un'attrice interpreterà sketch e momenti ironici ispirati ai vini degustati, creando un'atmosfera viva, conviviale e imprevedibile, dove il pubblico diventa parte dell'esperienza.

A completare la serata ci sarà uno show cooking dal vivo con una cena di 4 portate pensata per accompagnare i vini e rendere ogni assaggio ancora più coinvolgente.

Non aspettatevi una lezione formale. Qui si brinda, si ascolta, si ride, si mangia e ci si lascia trasportare. Perché alcune bottiglie raccontano molto più di quello che c'è scritto in etichetta.

MENU DELLA SERA

POLPETTE DI PARMIGIANO

Croccanti fuori, morbide dentro. Un piccolo grande classico della cucina conviviale italiana.

RISOTTO ALLE FRAGOLE

Cremoso, delicato e sorprendente. Un piatto elegante che gioca tra dolcezza, acidità e profumi primaverili.

FILETTO DI MAIALE ALLE ERBE

Cottura delicata, profumi aromatici e sapori eleganti, accompagnati da contorni stagionali.

SAVOIARDI FATTI IN CASA CON CREMA E FRUTTI DI BOSCO

Un dessert leggero e scenografico, tra consistenze soffici e note fresche e acidule.

Info Partecipazione

NUMERO MASSIMO: 16 PARTECIPANTI

Un numero limitato di ospiti per mantenere l'atmosfera intima, conviviale e coinvolgente. Una tavola condivisa dove vino, racconti e spettacolo si intrecciano naturalmente tra brindisi, sorrisi e momenti da vivere insieme.

PREZZO: €85 A PERSONA

L'esperienza include degustazione guidata vini, cena con show cooking, performance teatrale, accompagnamento dei sommelier e tutte le preparazioni della serata.

DURANTE LA SERATA VIVRAI:

- Degustazione Guidata di Vini: un percorso tra profumi, territori e curiosità raccontato da due sommelier tra tecnica, aneddoti e storie.
- Momenti Teatrali e Sketch dal Vivo: un'attrice accompagnerà la serata con interventi ironici e scene ispirate al mondo del vino.
- Cena con Show Cooking dal Vivo: preparazioni raccontate e servite durante la serata, pensate per accompagnare i vini in degustazione.

MENU DELLA SERATA:

- Polpette di Parmigiano
- Risotto alle Fragole
- Filetto di Maiale alle Erbe
- Savoiard Fatti in Casa con Crema e Frutti di Bosco

DURATA:

Circa 3 ore tra degustazione, racconti, spettacolo, cucina e cena conviviale finale.

Una serata pensata per lasciarsi trasportare, calice dopo calice.