

E' stata una gran festa di delegazione quella di Lunedì 2 Luglio 2012 nel giardino della sede dell' nH Hotel al Foro Italico a Palermo in onore dei nuovi 23 sommelier diplomatisi lo scorso Febbraio. Nel corso della cena è avvenuta la cerimonia di **consegna dei diplomi e tastevin** tra spumante Metodo Classico ed una selezioni di vini siciliani abbinati a numerose preparazioni. Involtini di alici e bottarga, gamberetti e frutta fritti in pastella, fagottini di manzo

affumicato con ricotta fresca, miele e nocciole, fagottino di tacchinella affumicata con tartare di funghi marinata agli agrumi, piccole arancine di cous cous con polpa di agnello e menta, polpettine di ricotta alle mandorle, fagottini di melanzane con pecorino e capperi, assortimento di torte salate, busiata con pesce spada, asparagi e mandorle, risotto mantecato con zucca rossa, guanciale e pistacchi, selezione di piccoli gelati e spiedini di frutta

Ecco la galleria fotografica della festa

{morfeo 50}