



## Bästa julfesten har ni självklart hos oss!

För 9:e året i rad kör vi på med vårt fantastiskt populära julkoncept där vi reser runt i Italien och bekantar oss med den regionala gastronomin. Välkomna att fira in julen på den bästa Italienresan i världen!

Vi börjar **V.47** med att resa i vinet och matens tecken till den nordligaste regionen i Italien, **Trentino Alto-Adige**. Trentino Alto-Adige är inte bara känt för sina vackra berg och djupa dalar utan också för sin gastronomi och inte minst sina viner. Mat som **Polenta**, **Canederle**, **Strangolapretti in Trento**, **Strudel di Mele**. Ostar som **Trentingrana**, **Stelvio** och **Bela Badia** och ej att förglömma den saltade skinkan **Speck**. Viner som **Pinot Nero**, **Blauburgunder**, **Chardonnay**, **Pinot Bianco** mfl.

Vi fortsätter sedan resan **V.48** där vi besöker regionen **Umbria** - i mitten av Italien. **Umbria** påstår många är som **Toscana** fast bättre. Böljande gröna kullar och fantastiska vyer. **Salumi di Norcia**, **Gallina Ubriaco**, **Palomba** och såklart den svarta tryffeln står på menyn. På vinsidan hittar vi förutom de kända vinerna från **Orvieto** också druvor som **Trebbiano**, **Grechetto** och såklart **Sagrantino**.

Vidare **V.49** går färden ner mot **Puglia**, **Apulien** den italienska "klacken" i söder. Kusten med **Bari**, **Brindisi**, kända **Matera Sassi** (från senaste James Bondrullen) och **Taranto** i inlandet. Vi kommer att servera förutom den typiska "öronpastan" **Orecchietti con cimi di rape**, **Burrata di Puglia**, fisk och skaldjur i alla dess former och självklart **Pettole Pugliese**! Vinet alla pratar om är förstås **Salice Salentino**, **Primitivo (Zinfandel)** men det odlas även annat gott såsom **Sangiovese** och **Trebbiano**.

Vi avslutar Italienresan **V.50** på medelhavets största ö, **Sardegna**, **Sardinien**. Ön som är känd bla för det fantastiska azurblå vattnen och stränderna runt om i total världsklass. Två av dessa fantastiska stränder är **La Pelosa** och **Costa Rei**... värt en resa. Sardinien är inte bara färast och stränder. Vi bekantar oss såklart med den kända **Pecorinon**, brödet **Pane Carasau**, det fantastiska lammköttet, pastan **Malloreddus al Ragù** och självklart havets tryffel "**Bottarga**". Viner vi öppnar blir självklart mestadels från druvan **Cannonau** men också **Carignano**, **Vermentino** och **Moscato**!



**ENOTECA MAGLIA**

GASTRONOMIA DAL 2012