

# SVICAT

SPLENDIDE VINUM IN CALICE ALTIUS TENEBIMUS

La SVICAT (acronimo etrusco-celtico con derivazione aramaica e rari influssi eporediensi) nasce come un club di soci legati da un profondo rapporto di stima e amicizia e da interessi gastronomici, epistemici, agroalimentari comuni.

Un Club che prevede un'organizzazione per ogni zona della Toscana. Gruppi a cui potranno partecipare tutti i soci con idee, osservazioni e suggerimenti attraverso i vari incontri in programma durante l'anno. Per ogni zona della Toscana sono previsti gruppi di Amici che si premureranno di fare da portavoce per altri.



Estratto dallo Statuto  
dell'Associazione Culturale Enogastronomica "SVICAT"

Art.1 L'Associazione SVICAT è un'associazione senza scopo di lucro di promozione culturale, sociale, autonoma, pluralista, apartitica, a carattere volontario, democratica. Si propone di diffondere e promuovere la cultura, le tradizioni, l'enogastronomia, la storia, l'immagine ed i prodotti tipici, organizzando manifestazioni, corsi di formazione, degustazioni, serate a tema dei prodotti tipici a salvaguardia delle antiche tradizioni e sapori...

Art.2 Lo scopo principale dell'Associazione è quello di promuovere socialità e partecipazione, realizzando attività di promozione sociale, didattica, editoriale, culturale, artistica, sportiva, turistica e ricreativa, nonché servizi ed attività socialmente utili. Sono campi specifici di attività dell'Associazione la divulgazione della cultura enologica ed alimentare attraverso tutti i canali possibili, anche mediante l'organizzazione di incontri, degustazioni, dibattiti, tavole rotonde, viaggi studio, corsi di formazione e aggiornamento, nonché l'individuazione di prodotti alimentari e vinicoli le cui modalità di produzione sono legate a un territorio...

NEC VIVERE CARMINA  
POSSUNT QUAE SCRIBUNTUR  
AQUAE POTORIBUS  
Orazio



ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**

Valdkastello Carducci



Per ulteriori info:

[www.dabepino.it](http://www.dabepino.it)

[info@dabepino.it](mailto:info@dabepino.it)

In copertina opera presente all'interno del locale del maestro:  
**ROMANO COSCI - BACCANALE VERSILIESE (AFFRESCO)**

# PROGRAMMA CONVERSAZIONI E CENE DIDATTICHE 2012/2013



ENO-TRATTORIA  
**DA BEPPINO**

Valdkastello Carducci

  
**lamadiAmelia**  
pane&co.

IN COLLABORAZIONE CON  
**ASSOCIAZIONE CULTURALE ENOGASTRONOMICA**



**PROGRAMMA 2012 - 2013**  
**CONVERSAZIONI SUL**  
**BUON BERE**

4<sup>a</sup> Serata Venerdì 7 Dicembre ore 21,15  
**LEZIONE CON ASSAGGI**  
**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
**NEL BICCHIERE**

6<sup>a</sup> Serata Venerdì 18 Gennaio ore 21,15  
**LEZIONE CON ASSAGGI**  
**SICILIA**  
**NEL BICCHIERE**

8<sup>a</sup> Serata Venerdì 22 Febbraio ore 21,15  
**LEZIONE CON ASSAGGI**  
**LOMBARDIA**  
**NEL BICCHIERE**

10<sup>a</sup> Serata Venerdì 29 Marzo ore 21,15  
**LEZIONE CON ASSAGGI**  
**ABRUZZO MOLISE BASILICATA**  
**NEL BICCHIERE**

Le quattro CONVERSAZIONI SUL BUON BERE hanno un costo di € 60,00 complessive per i soci SVICAT 2012/2013 e di € 20,00 ciascuna per i non soci.

Per le **Conversazioni Sul Buon Bere** iscrizione entro Lunedì 29 Ottobre tramite acconto di € 20,00. All'inizio del corso con il saldo verrà rilasciata regolare fattura. Il programma può subire variazioni che verranno comunicate con anticipo. Dati i limitati posti disponibili per le conversazioni (max 20 pers.) chi fosse interessato è pregato di prenotarsi quanto prima.

\* il menu di queste serate è ancora da definire

Iscrizioni e prenotazioni presso:

**Eno-Trattoria Da Beppino - 0584 790400**  
**Daniele Lazzerini - 335 7350400**  
**Leone Ramacciotti - 339 5836254**

**PROGRAMMA 2012 - 2013**  
**CENE DEGUSTAZIONE**  
**DIDATTICHE**

1<sup>a</sup> Serata Venerdì 19 Ottobre - ore 20,15  
**LA NOSTRA CUCINA, I FUNGHI**  
**E I VINI AVIGNONESI**

2<sup>a</sup> Serata Venerdì 9 Novembre - ore 20,15  
**IL MENU' DI "LAMADIAMELIA"**  
**E LE BIRRE "CODICE A BARRE"**

3<sup>a</sup> Serata Venerdì 23 Novembre - ore 20,15  
**CARNI ROSSE E SELVAGGINA**  
**CON I VINI PIO CESARE**

5<sup>a</sup> Serata Mercoledì 19 - Giovedì 20 Dicembre  
ore 20,15

**60° ANNIVERSARIO DELLA**  
**ENO-TRATTORIA "DA BEPPINO"**

7<sup>a</sup> Serata Venerdì 1 Febbraio - ore 20,15  
**IL GIRARATO E I VINI**  
**CHIANTI CLASSICO RISERVA**  
**ORIZZONTALE ANNATA 2008**

9<sup>a</sup> Serata Venerdì 15 Marzo - ore 20,15  
**CENA DEGUSTAZIONE\***  
**I VITIGNI ALLOCTONI IN TOSCANA**

11<sup>a</sup> Serata Venerdì 19 Aprile - ore 20,15  
**CENA DEGUSTAZIONE\***  
**ORIZZONTALE BOLGHERI SUPERIORE**  
**ANNATA 2008**

Le CENE DIDATTICHE avranno un costo che verrà comunicato anticipatamente insieme al menù ed ai vini in degustazione.

Info su: **[www.dabepino.it](http://www.dabepino.it)**

**PROGRAMMA 2012/2013**  
**CONVERSAZIONI SUL BUON BERE**  
**CENE DIDATTICHE**

Riprendono a distanza di qualche mese le "nostre" *cene didattiche* e *le conversazioni sul buon bere* con una nuova impostazione ed una nuova cadenza. Queste vogliono essere, da un lato, un naturale compendio, in forma di approfondimento, dei corsi già sostenuti e dall'altro, per la specificità degli argomenti trattati, saranno tuttavia serate uniche ed irripetibili.

Si tratta in realtà di un programma che vede alternarsi le "lezioni sul buon bere" a delle vere e proprie "cene degustazione". Sia l'una che le altre seguiranno un percorso legato di volta in volta ad un tema o ad un argomento specifico.

Le quattro *conversazioni* verteranno ciascuna sull'enologia di una particolare regione italiana che verrà ripercorsa in senso vitivinicolo dalle origini storiche ai giorni nostri seguendo gli sviluppi e le evoluzioni dei vini e dei propri vitigni, evidenziando nel contempo le peculiarità enologiche, le eccellenze, le cantine più importanti. Verranno degustati in merito alcuni vini tra i più rappresentativi abbinati a piccoli assaggi dedicati.

Le *cene* che si alterneranno saranno vere e proprie cene degustazione a tema che a fianco alla proposta culinaria vedranno, con un calendario ancora da definire, la partecipazione di produttori con i propri vini, piuttosto che particolari tipologie di vini e vitigni o le immancabili e fasciose degustazioni orizzontali.

Naturalmente non mancherà, in queste occasioni, il necessario ed essenziale commento tecnico ai vini proposti e alle sensazioni legate agli abbinamenti e le conclusioni finali spesso accompagnate da piacevoli discussioni tecniche... proprio per questo vengono chiamate cene didattiche...

La direzione Eno-Trattoria Da Beppino.