

**20-21 dicembre 2014**

Ore 17 - 22



**B'Wine**

*Degustazioni guidate*

*a cura dell' AIS*

*(Associazione  
Italiana Sommelier)*

ore: 19 (€ 10)

**B'Food**

*Degustazioni guidate a*

*cura dello Slow Food*

orari: 18-19-20 (€ 10)

**B'Lab**

*Laboratorio per bambini*

**Contos de Achina**

(sabato 20)

**Storia di Fil e di Ferro**

(domenica 21)

*a cura del museo*

*Man - Nuoro*

ore 18



**B'Q (sabato 20)**

Piatto d'autore

*Crudo di bue Mèlina*

*battuta a coltello su*

*misticanza e scagliette di  
grananglona.*

*Risotto Carnaroli*

*mantecato con funghi*

*Craterellus cornucopioides  
e code di gambero rosso.*

ore: 21 (€ 15)



**B'Q (domenica 21)**

Piatto d'autore

*Terrina di maialino,*

*melanzane alla brace,*

*glassa di prosciutto e*

*composta di fichi d'India.*

orei: 21 (€ 15)



foto: archivio CCIAA Nuoro - D. Tore

**B'NU & B'Week**



## Inaugurazione

venerdì 19 dicembre ore 11.00



## B'NU & B'Week

Wine - Food - Jazz - Christmas - Shop

19-20-21 dicembre 2014

## Exme'

ex mercato civico

Piazza Mameli, Nuoro

*Binu* è il concorso che si propone di valorizzare i vini di qualità, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento: stimola le categorie interessate al perfezionamento del prodotto e guida il consumatore nella scelta dei vini dando suggerimenti sul migliore accostamento alla gastronomia nazionale.

La premiazione dei vini vincitori avverrà durante la manifestazione dedicata all'evento, il *B.Week*, un'intera fine settimana dedicata al mondo enologico anche con degustazioni guidate sull'abbinamento vino - cibo, laboratori per bambini a cura del museo Man, musica jazz a cura dell'Ente musicale di Nuoro e mercatini di Natale con gli artigiani e i loro lavori.

## 19 dicembre 2014

Ore 11-13 | 17 - 22

ore 11:00

### Conferenza stampa

ore 12:00

Premiazione dei vini vincitori de Concorso Enologico Nazionale *Binu 2014*

### Aperitivo



Dalle ore 17 alle 22

### B'Wine

*Degustazioni guidate a cura dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier)*  
ore: 19 (€ 10)

### B'Food

*Degustazioni guidate a cura dello Slow Food*  
orari: 18-19-20 (€ 10)



### B'Q

Piatto d'autore  
*Filettino di maiale nostrano in crosta di pistoccu, salsa di fichi secchi su cicoriotta agreste*  
ore: 21 (€ 15)

### B'Olio

*Degustazioni guidate*  
ore 19 (gratuito)



Ingresso gratuito

Degustazioni libere (€ 8)

.....  
*Le degustazioni guidate e i laboratori del Man sono a numero chiuso. È gradita la prenotazione*

**Info e prenotazioni:**  
tel 0784 242552 - 45  
binu@nu.camcom.it  
www.binu.it

È un'iniziativa



Camera di Commercio Nuoro



Camera di Commercio Cagliari



Camera di Commercio Oristano



Camera di Commercio Sassari

In collaborazione con

## Laore

Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura



## Comune di Nuoro

*Città di Grazia Deledda*



D'intesa con

## A.I.S.

Associazione Italiana Sommelier

## O.N.A.V.

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino