

i Convegni

Spazio AIS - Pad. A2

Lunedì 22 febbraio 2010 • ore 10,30

2010: l'anno dell'orgoglio del vino

Convegno promosso da La Madia Travelfood

Contro ogni logica di proibizione e di cattiva informazione dichiariamo il 2010 "anno dell'orgoglio del vino". Per non sentirci vittime, per non definirci complici, per ritrovarci intellettualmente onesti e per riaffermare orgogliosamente, se mai ce ne fosse bisogno, le connotazioni positive del vino.

Per informazioni: Redazione de La Madia Travelfood
lamadia@lamadia.it • www.lamadia.com

Via Pacchioni, 365 • 47521 Cesena (FC) • Tel. 0547 23821

Coordinamento del convegno: Andrea Dal Cero
dalcero@iol.it • 335 7055644

Martedì 23 febbraio 2010 • ore 10,30

La realtà cooperativa nel settore vitivinicolo

Convegno promosso dalla Cantina Cooperativa dei Vignaioli di Scansano

Dall'aspetto storico al futuro dell'impresa cooperativa vitivinicola. Le strategie di comunicazione, la qualità raggiunta, il ruolo della cooperazione a sostegno del territorio e delle garanzie occupazionali.

Per informazioni: info@cantinadelmorellino.it

Località Saragiolo • 58054 Scansano (GR) • Tel. 0564 507288

Segreteria Convegno: Simposio snc

COOKING 30 piccoli assaggi (Area Montresor)

Lunedì 22 febbraio

Ore 12 Marco Bottega

Agriturismo Aminta
Genazzano (RM)

*Tartara di costa con mele
annurche e olio alla vaniglia
di Thaiti*

Ore 14 Isidoro Consolini

Ristorante Al Caval
Torre del Benaco (VR)

*Ravioli ripieni con mousse
di extra vergine,
baccalà sfogliato e salsa di
aglio orsino*

Ore 16 Michele Deleo

Ristorante L'Acanto
Vico Equense (NA)

Intingolo napoletano

Martedì 23 febbraio

Ore 12 Marco Bottega

Agriturismo Aminta
Genazzano (RM)

*Sfere di salmone ripene di
guacamole*

Ore 14 Michele Frandolic

Ristorante Azzurra
Riccione (RN)

Spaghettoni con king crab

Ore 16

Fabrizio Mantovani

(Consulente gastronomico)
*"Bauletti Divine Creazioni
all'astice con la sua Bisque,
crema di cocco e lemongras"*

Mercoledì 24 febbraio

Ore 12 Marco Bottega

Agriturismo Aminta
Genazzano (RM)

*Paccheri con ragu di granseola,
salsa di ostriche e olio al basilico*

Ore 14

Luca Marchini

Ristorante Erba del Re
Modena

*Il Parmigiano Reggiano:
"allenamenti sensoriali"*

le Degustazioni

a cura di AIS (Associazione Italiana Sommelier) - Pad. A2

Domenica 21 febbraio 2010

Ore 11,00 - L'effervescenza delle bollicine italiane • **Relatore: Annalisa Barison**

Ore 15,00 - Il vitigno Nebbiolo nelle sue diversificazioni • **Relatore: Roberto Gardini**

Lunedì 22 febbraio 2010

Ore 12,30 - Il fascino dei vini isolani • **Relatore: Roberto Gardini**

Ore 15,30 - Il carattere degli autoctoni • **Relatore: Bruno Piccioni**

Martedì 23 febbraio 2010

Ore 12,30 - La forza e l'eleganza dei Super Tuscans • **Relatore: Gian Carlo Mondini**

Ore 15,00 - L'aromaticità dei bianchi alto atesini • **Relatore: Giorgio Amadei**

Ore 16,30 - Degustazione del Morellino di Scansano • **Relatore: Giorgio Amadei**

Mercoledì 24 febbraio 2010

Ore 11,00 - L'eccellenza dei vini di Romagna • **Relatore: Bruno Piccioni**

SERVIZIO RISTORAZIONE per gli espositori

Il prestigioso ristorante **Locanda Liuzzi** di Cattolica (RN) mette a disposizione il proprio locale per gli **espositori di DiVino Lounge** che potranno prenotare cene con i propri ospiti, utilizzando i loro prodotti (vini o derrate alimentari, anche da trasformare).

Per accordi:

Raffaele Liuzzi

Tel. 0541.830100