

IL GIALLO della *Malvasia*

segreti e aromi dal Po all'Appennino

1-2 Ottobre 2016
Corte La Faggiola
loc. Gariga, 8 - Podenzano (PC)

Graphic: bloomet Srl / Photo: Diego Manfredini



www.bloomet.it/giallomalvasia
#giallomalvasia

organizzato da



bloomet
marketing creatività turismo

in collaborazione con



partner



**Camera di Commercio
Piacenza**

IL GIALLO
della
Malvasia
segreti e aromi dal Po all'Appennino

Sabato 1 e domenica 2 ottobre va in scena **“Il Giallo della Malvasia”** alla scoperta di **misteri, segreti e aromi** custoditi **tra il Po e l'Appennino**. Due giorni alla Corte Agricola La Faggiola sulle orme della Malvasia di Candia Aromatica esplorando i prodotti del territorio svelati dalle sapienti mani degli artigiani del gusto.

Segui gli indizi e metti alla prova i tuoi sensi: gioca, impara, degusta, crea, arreda, sperimenta.

Non esserci sarebbe un delitto!

Attività



- Degustazioni
- Laboratori
- AgroCorte
- Show Cooking
- Incontri



Programma

Sabato 1 Ottobre

h 15:00/22:00 - Apertura AgroCorte

*Esposizione di aziende vitivinicole, produttori e trasformatori di latte e formaggi, conserve, miele, olio, attrezzature per la vinificazione, design per la cucina e la degustazione, spazio packaging-etichette, accessori vino, angolo libri del gusto, accademie di cucina e foodblogger. Durante tutto il giorno **banchi d'assaggio** in collaborazione con Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini, Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina.*

h 16:00 e 18:00 - Speed Wine Degustazione

Corso smart della durata di circa 30 minuti: affinare i sensi per una degustazione consapevole della Malvasia.

h 16:30 - Il fascino della Malvasia in cucina

Segreti d'Autore (su prenotazione, a pagamento).

Corso di cucina interattivo con degustazione tenuto da un famoso Chef. 2 ore per svelare piatti perfetti da realizzare e gustare con la Malvasia di Candia Aromatica.

h 16:30/18:30 - Cre-attivare

Laboratorio PER BAMBINI (su prenotazione, a pagamento)

*Decorazioni e giochi con i tappi di sughero.
Impasta le ciambelline di Malvasia e crea la tua collana golosa.*

h 17:00 - Viaggiare per Terre di Malvasia

Degustazione (su prenotazione, a pagamento).

Degustazione comparativa della Malvasia di Candia Aromatica delle Terre Piacentine in abbinamento ai sapori, tenute da produttori e sommelier e rivolte a ristoratori, professionisti del settore, appassionati.

h 17:30 - Wine design

Laboratorio PER ADULTI (su prenotazione, a pagamento).

Costruire, sotto la guida di un designer del riciclo creativo, uno spazio cantinetta con materiali di recupero per le migliori collezioni di bottiglie (rastrelliere, contenitori porta-vino).

h 18:30 - Le Bortelline in Giallo

Cooking Show

Ricette in giallo per una tavola "aromantica" con Le Bortelline Piacenza Food Blogger.

a partire dalle 19:00

Cena in Corte | Menu degustazione viaggiando per Terre dal Po all'Appennino.

Cena al buio per chi vuole andare oltre | Cena tête-à-tête romantica e misteriosa per degustare al buio risvegliando tutti i sensi.

Malvasia Sound | Un incontro inedito e prezioso con uno strepitoso Duo Jazz per ascoltare il suono del vino.

Programma

Domenica 2 Ottobre

h 9:30/19:00 - Apertura AgroCorte

h 9:30 - Colazione a Km 0

Colazione dolce e salato a base di croissant, biscotti, frutta fresca, caffè, cappuccino, the, centrifugati di frutta, dolci sardi.

h 10:00 - Un PO di formaggio e un'ISOLA di dolcezza

Laboratorio PER ADULTI (su prenotazione, a pagamento).

Fare il formaggio fresco con latte Piacentino alla presenza dei Casari della Strada del Po e della Bassa e del Gremio Sardo "Efisio Tola".

h 10:30 - Le Bortelline in Giallo

Cooking Show

h 10:30/12:30 - Cre-attivare

Laboratorio PER BAMBINI (su prenotazione, a pagamento)

h 11:00 - Speed Wine

Degustazione

a partire dalle 12:30

Pranzo in Corte | Menu degustazione viaggiando per Terre dal Po all'Appennino

h 16:00 - Alle origini della Malvasia

Incontri

Conversazioni sul vitigno tra i più pregiati dell'Europa Medievale e passione nascosta di Leonardo da Vinci.

h 16:30 - Un cucchiaino di Malvasia

Laboratorio PER ADULTI (su prenotazione, a pagamento)

Imparare a creare dolci al cucchiaino con l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

h 17:00 - Aromi alla cieca

Blind Tasting

Degustazione alla cieca di vini aromatici italiani per sommelier, enologi, assaggiatori, professionisti del settore, appassionati.

h 17:30 - Le Bortelline in Giallo

Cooking Show

h 18:00 - Malvasia Sound

Aperitivo in musica con fritturine di fume.

Contatti

Per Info

info@bloomet.it

+39 0523 653326

www.bloomet.it/giallomalvasia

