





Confagricoltura

VERONA 7-10 APRILE 2019



PAD/HALL D E2/E3 - F2/F3







Domenica 7 aprile

- 11.00 "Il Vesuvio da mangiare e da bere" con lo chef Paolo Barrale
- 12.30 Degustazione di olio extravergine del territorio umbro
- 13.30 "Dop bresciane": racconti e degustazioni in abbinamento con formaggi tipici
- 15.30 "Vini da vitigni ibridi": approfondimento e degustazione ragionata

Lunedì 8 aprile

- 10.15 "Pablito, l'eccellenza made in Italy dal campo alla tavola" con il campione di calcio Paolo Rossi
- 10.45 "La sfida della sostenibilità: quali opportunità per il vino", in collaborazione con Credit Agricole
- 12.00 Dimore Storiche: "Vino e turismo d'eccellenza" e degustazione di vini autoctoni
- 13.15 "I vini dell'Oltrepò pavese e il riso" con lo chef Antonio Danise
- 13.30 "La formazione nel settore vitivinicolo": presentazione del catalogo Enapra - ISF Skill4Wine
- 15.00 Degustazione di Sangiovese di Siena guidata da lan D'Agata
- 16.00 "Smart Meteo" e aperitivo con i vini dell'Umbria
- 16.45 Show cooking con lo chef Filippo La Mantia

Martedì 9 aprile

- 11.00 La Falanghina del Sannio presentata da Doctor Wine
 - Daniele Cernilli
- 12.00 I "vini eroici" del Bellunese con il campione di sci Kristian Ghedina
- 13.00 "Nudi & crudi": degustazione guidata di carni, formaggi e vini del Piemonte
- 14.30 Bergamo illustra i vini del territorio
- 15.45 Degustazione oli extravergine di Siena guidata da Marco Oreggia
- 17.00 Premiazione del concorso "ARTISTI diVINI", in collaborazione con Reale Mutua

Mercoledì 10 aprile

10.00 - "Vini ed eccellenze di Modena"

11.00 - Degustazione di olio extravergine del territorio umbro

12.00 - "La Liguria e i suoi profumi"

Nel corso della manifestazione si terranno incontri con esponenti delle Istituzioni, della politica, della finanza e della cultura



