

# **SPAZIO WORKSHOP "FREISA LOUNGE"**

*(lo spazio workshop sarà allestito in Piazza Umberto I)*

**Sabato 11 giugno 2016**

**Ore 16 (gratuito)**

**"Le radici del Freisa di Chieri"**

Prof. Vincenzo Gerbi intervistato da Rosalba Graglia e Dario Bragaglia (Gambero Rosso) - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Ore 17 (5 euro)**

**Laboratorio e degustazione "Gelato al Freisa di Chieri"**

A cura di Carlotta Ozino (Gelati Pepino)

**Ore 18 (5 euro)**

**"Bollicine di Freisa"**

Giampiero Gerbi conduce degustazione sulle tipologie di Freisa di Chieri frizzante e spumante - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Ore 19 (5 euro)**

**"L'ora del Vermouth"**

Giustino Ballato racconta la storia del vermouth di Torino accompagnandola con una esperienza di miscelazione Freisa di Chieri – Vermouth - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Ore 20 (10 euro)**

**"Abbinare il territorio"**

Giampiero Gerbi conduce i partecipanti in un percorso di accostamento gastronomico delle diverse tipologie di Freisa di Chieri DOC e Collina Torinese DOC e i prodotti d'eccellenza locale - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Ore 21 (5 euro)**

**"Freisa & Friends"**

Il Freisa di Chieri incontra alcune intriganti varietà autoctone italiane affini per storia e peculiarità organolettiche - a cura di Gianpiero Gerbi e Associazione Go Wine

**Ore 22 (5 euro)**

**"Vermouth e Cioccolato"**

Giustino Ballato offre una panoramica sull'abbinamento di Vermouth di Torino e cioccolato delle pasticcerie chieresi - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Domenica 12 giugno 2016**

**Ore 11 (5 euro)**

**"Bollicine di Freisa"**

Giampiero Gerbi conduce degustazione sulle tipologie di Freisa di Chieri frizzante e spumante - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Ore 12 (5 euro)**

**"Abbinare la Collina Torinese"**

Giampiero Gerbi conduce i partecipanti in un percorso di accostamento gastronomico delle diverse tipologie di Collina Torinese DOC - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Ore 13 (5 euro)**

**"Abbinare il Freisa di Chieri"**

Giampiero Gerbi conduce i partecipanti in un percorso di accostamento gastronomico delle diverse tipologie di Collina Torinese DOC - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Ore 15 (5 euro)**

**Laboratorio e degustazione "Gelato al Freisa di Chieri"**

A cura di Carlotta Ozino (Gelati Pepino)

**Ore 16 (5 euro)**

**"Il lato dolce della Collina"**

Giampiero Gerbi conduce una degustazione guidata con le tipologie dolci del Freisa di Chieri e Collina Torinese DOC, in abbinamento con pasticceria secca, frutta e formaggi - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Ore 17 (gratuito)**

**"Il Vino e il Mito delle Colline"**

Il giornalista e scrittore Lorenzo Mondo conversa con Bruno Quaranta (La Stampa – TuttoLibri) - a cura del Concorso letterario "Bere il Territorio" (Associazione Go Wine)

**Ore 18 (5 euro)**

**"Cinque sfumature di Freisa"**

Giampiero Gerbi farà "giocare" i partecipanti con essenze e sentori del Freisa di Chieri DOC - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Ore 19 (5 euro)**

**"I giardini del Vermouth"**

Giustino Ballato, insieme ad un barman del noto locale torinese Affini, porteranno i partecipanti a scoprire erbe, essenze, amaricanti ed altri ingredienti di un Vermouth di qualità. Segue degustazione di alcuni cocktail con miscelazione Freisa di Chieri e Vermouth - a cura del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese

**Per la partecipazione ai workshop è consigliabile prenotare utilizzando il coupon. Richiedilo via email a Go Wine!**

Per informazioni:

Go Wine, tel: 0173-36.46.31 ; cell: 349-13.21.11.6 (attivo durante i giorni della manifestazione) ;  
mail: [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it)