



con il Patrocinio:



Sponsor Tecnico:

onfajos



QUALITA' SENZA RISERVE

CASTELVETRO DI MODENA
Castello di Levizzano Rangone

20-21 OTTOBRE 2013

DOMENICA 20 OTTOBRE

Ore 10.00-19.00

**Percorso degustazione
Lambrusco Grasparossa**

Ore 11.00

Le DOC del Lambrusco

a cura di Enoteca Regionale Emilia Romagna

Ore 13.00

Cooking show

*a cura dello **Chef Stellato
CLAUDIO SADLER***

Ore 15.00

**L'immagine
del Lambrusco Grasparossa
nelle Guide ai vini**

*a cura di Sandro Sangiorgi
scrittore e curatore del Progetto "Porthos"*

Ore 17.00

**Viaggio tra le eccellenze di Modena:
Aceto Balsamico Tradizionale,
Parmigiano Reggiano-Vacca Bianca,
Prosciutto di Modena**

a cura di Piacere Modena

Dalle 17.00

HAPPY HOUR AL GRASPAROSSA

a cura di Enoteca Regionale Emilia Romagna

LUNEDI 21 OTTOBRE

Ore 10.00-19.00

**Percorso degustazione
Lambrusco Grasparossa**

Ore 13.00

Cooking show

*a cura dello **Chef Stellato
DAVID GALANTINI***

Ore 15.00

**Le opportunità della rete:
prospettive e potenzialità
di sviluppo
del Lambrusco Grasparossa
sul mercato internazionale**

condotto da Luca Bonacini

Ore 17.00

**Degustazione guidata
di Prosciutto di Modena,
Parmigiano Reggiano-Vacca Bianca
e Aceto Balsamico Tradizionale**

a cura di Piacere Modena

INGRESSO AL PUBBLICO € 15,00

comprensivo di calice per degustazione libera dei vini
e assaggio specialità gastronomiche

INFO

059 758880 - info@castelvetrovita.it - www.castelvetrovita.it