

LAGHIDIVINI®, il festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani Bracciano (Rm) 20, 21 e 22 giugno 2014 Complesso Conventuale di S. Maria Novella - VII EDIZIONE

CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI

venerdì h. 21.30-24.00 sabato e domenica h.18.00-24.00

All'interno del Chiostro si snodano banchi d'assaggio distinti per lago di provenienza. Degustazioni dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani con il servizio dei sommelier Epulae e la collaborazione degli studenti dell'ISS Domizia Lucilla di Roma

LAGHIDIVINI OSPITA UN TERRITORIO: CANELLI. Storie di vitigni e di vini a cura di Annalisa Bocchino e Roberta Avezza, testimoni di un territorio di grande vocazione vitivinicola recentemente candidato all'Unesco per i paesaggi vitivinicoli del sud Piemonte.

ARCHIVIO STORICO

venerdì h. 21.30-24.00 sabato e domenica h.18.00-24.00

Etichette d'artista Mostra di etichette di artisti contemporanei, realizzate per il "Vino della Pace" prodotto dalla Cantina di Cormons (GO), provenienti dalla collezione del Museo Internazionale dell'etichetta del vino di Cupramontana (AN) a cura di Claudio Marani.

Percorso sensoriale sul vino. Test dedicati agli organi di senso coinvolti nella degustazione dei vini, alle ore 21. 30 (sabato e domenica) degustazioni mai viste: il vino ad occhi chiusi, a cura di Epulae Bracciano.

SALA CONFERENZE

Il paese dove sgorga il vino di Silvana Palumbieri (Teche RAI), un appuntamento esclusivo per i visitatori del festival sulla storia enologica italiana video in esclusiva per il pubblico di Laghidivini

VENERDÌ 20 GIUGNO

h.21.30 Inaugurazione della VII edizione di Laghidivini cerimonia inaugurale e tradizionale brindisi con uno spumante aperto, come per ogni edizione, con un colpo di sciabola.

h.21.45 Falernum, lo berranno anche i posteri tra 2000 anni a cura del giornalista Vincenzo D'Antonio

h.22.15 Pasticceria e creatività Presentazione della chef, e donna del vino, Anna Chiavazzo del Giardino di Ginevra di Casapulla (CE), e degustazione del suo "pan(n)di bufala" e della nuova creazione, in anteprima esclusiva, a Laghidivini 2014.

h.22.45 Una ricetta al giorno... leva il medico di turno. 365 ricette, 365 chef, 365 storie presentazione del libro ideato e curato da Luigi Farina presidente dell'associazione culturale **Spaghetitaliani**.

h.23.00 Il lago, le nebbie e la Botrytis. Storia e degustazione del muffato di Orvieto dell'azienda agricola Barberani a cura di Antonello Mostacci presidente ARS

SABATO 21 GIUGNO

h. 18.15 Cuscus: storia cultura e gastronomia (Agra editrice) presentazione del libro dello scrittore e giornalista Mario Liberto, vicepresidente Epulae, per conoscere da vicino il piatto che unisce i popoli.

h. 19.00 I vitigni nobili del Lazio: