## **DOMENICA 31 MAGGIO 2015** dalle ore 10.00 alle ore 18.00

TENUTA S. CRISTINA - Strada S. Cristina, 10 - Peschiera del Garda (Verona)



I L PROGRAMMA I Laboratori del Gusto

ore 11.00 "Alla scoperta delle ostriche con il grande esperto Corrado Tenace" con abbinamenti inediti curati dal sommelier Alessandro Scorsone e con la partecipazione del giornalista Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola In degustazione: Lugana Pas Dosé, Lugana Sansonina, Rigoletto Contributo laboratorio: 15 euro

ore 14.00 "Elementi di cultura per conoscere i segreti della carne alla **brace**" con il giornalista enogastronomico Fabrizio Nonis In degustazione: Valpolicella Cl. Superiore, Amarone Classico, Cresasso Contributo laboratorio: 10 euro

ore 16.00

"Latte e formaggi: una storia millenaria con risvolti moderni" con due narratori di passione, Roberto Mangione e Nicola Nobis, e con il giornalista *Alberto Lupini* In degustazione: Lugana Brut, Lugana San Benedetto, Valpolicella Cl. Superiore, Cormì, Sansonina Contributo laboratorio: 10 euro I LABORATORI SONO A NUMERO CHIUSO, PER ISCRIZIONI:

ore 15.00 Conversazioni con l'autrice del romanzo polisensoriale "L'uomo senza etichetta", Monica Sommacampagna Modera la giornalista *Maria Teresa Ferrari* 

HTTP://WWW.ZENATO.IT/CANTINE-APERTE-2015.HTML

Con il patrocinio del Comune di Peschiera del Garda



Si ringraziano i Partner























Con la partecipazione degli artisti Sergio Capellini, Zeno Franchini, Maurizio Galimberti, Francesca Gattello, Sergio Leta, Fabio Pietrantonio, Marco Puerari, Gianluca Quaglia e dei designer del progetto Daa

Si richiede un contributo minimo di 8 euro per il bicchiere da degustazione, per accedere alla tenuta e ai banchi delle specialità eno-gastronomiche e per la visita guidata della Cantina.

Il ricavato dell'intera giornata sarà devoluto alla missione in Guinea Bissau di Padre Michael Daniels.

R.S.V.P entro il 28 maggio - Tel. 045 7550300 - marketing@zenato.it

