



PROGRAMMA:

Sabato 20 maggio

- ore 10.30 – Conferenza: la geologia per la tracciabilità del vino applicata la Ciliegiole
- ore 15.00 - Apertura dei banchi di assaggio di Ciliegiole e dei produttori Slow Food
- ore 15.00 - Degustazione guidata da Gianni Fabrizio (Gambero Rosso): il Ciliegiole nel cuore d'Italia: Umbria e in Toscana
- ore 17.00 - Cooking Show a cura di Gianluca Pepe di Sale e Pepe (Orvieto), in compagnia di Pasquale Pace
- ore 18.00 - Degustazione guidata da Gae Saccoccio (www.naturadellecose.com): Ciliegioli e genius loci
- ore 21.00 - Chiusura dei banchi di assaggio

Domenica 21 maggio

- ore 11.00 -Degustazione guidata da Guido Ricciarelli (Vini Buoni d'Italia): il Ciliegiole in uvaggio nei grandi rossi
- ore 12.00 - Apertura dei banchi di assaggio di Ciliegiole e dei produttori Slow Food
- ore 16.00 - Degustazione guidata da Livia Belardelli e Riccardo Viscardi (Dr. Wine): Il Ciliegiole di Narni
- ore 17.00 - Cooking Show a cura di Francesco Cocchi di SalefinoRistocafè (Terni), in compagnia di Carlo Zucchetti
- ore 18.00 - Premio in memoria a Dante Ciliani - "Ciliegiolo: un piccolo grande rosso a briglia sciolta"
- ore 19.00 - Chiusura dei banchi di assaggio

Info:**Biglietto di ingresso:**

10 euro per degustazione vini e cooking show (bicchiere in omaggio)

7 euro per i soci Ais, Fis e Fisar

Ingresso gratuito per giornalisti e operatori del settore, tramite richiesta di accredito a marina@garagewine.it

Degustazioni guidate

gratuite, su prenotazione (info@ciliegioloditalia.it)

Per maggiori info:

info@ciliegioloditalia.it; Davide Bonucci 328-5436775 - Marina Ciancaglini 339-8199734

Sito web: www.ciliegioloditalia.it

Seguiteci su facebook: <https://www.facebook.com/Ciliegiolo-dItalia-204914753200108/?ref=hl>

Per le foto della scorsa edizione:

<https://drive.google.com/open?id=0B9Pr0XA13zCdc2s5Q2EtVFdLbVk>

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=Edmra-rfKs8>