VENERDI 6 SETTEMBRE

PALMENTO COSTANZO

37° 52' 00'' N - 15° 01' 41'' E

BIBENDA SUMMER CAMP! 2019

COTTANERA

ore 9 accettazione e registrazione dei partecipanti al Camp. *Palmento Costanzo, Contrada Santo Spirito (Etna)*

ore 9,30 *apertura Camp e presentazione delle attività*. **Paolo Di Caro e Giovanni Lai**

ore 10,30/13,00 **PLENARIA. Daniela Scrobogna**
Forum Didattica: la nuova struttura dei Corsi, le nuove lezioni, gli aggiornamenti per Docenti e Sommelier.

Ore 13,30: pranzo

ore 15/17 **PLENARIA. Francesco Pensovecchio e Daniela Scrobogna**
Il Riesling e la degustazione.
Dalla Mosella alle sperimentazioni del nostro territorio (lezione/degustazione).

ore 17/17,30 coffee break

ore 17,30/19,30 **PLENARIA. Daniela Scrobogna**
Laboratori sulla degustazione:
a) Nerello Mascalese versus Barolo.
Il "blind tasting" per scoprire con i sensi (e con le parole) affinità, differenze, suggestioni (lezione/degustazione);

ore 21 **CENA presso ETNA QUOTA MILLE, contrada Marzarola, Randazzo (CT)**

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA BIBENDA CAMP 2019 – TEL. 3381786874 – MAIL: fondazionesommeliersicilia@gmail.com

SABATO 7 SETTEMBRE

Ore 9,00/11,00 **RISERVATO A DOCENTI E ASPIRANTI DOCENTI. Con Giovanni Lai**

1/Public Speaking: laboratorio interattivo per raccontare, interpretare, trasmettere conoscenze ed emozioni legate al vino, alla sua storia, ai protagonisti, al marketing.

#Ore 9/11 ***Laboratorio per i Sommelier di servizio***

Ore 11/13 **PLENARIA. Giovanni Lai e Daniela Scrobogna**

2/Biologico, biodinamico, "naturale", orange: vecchie e nuove tendenze, fra degustazione e marketing (lezione/degustazione).

Ore 15,30/17,30 **RISERVATO A DOCENTI E ASPIRANTI DOCENTI. Giovanni Lai**

2/Public Speaking: laboratorio interattivo per raccontare, interpretare, trasmettere conoscenze ed emozioni legate al vino, alla sua storia, ai protagonisti, al marketing.

#Ore 15,30/17,30 ***Laboratorio per i Sommelier di servizio***

Ore 17,30/18: coffee break

18/19,30 **PLENARIA. Maurizio Saggion**

"Il raccolto dei racconti".

Presentazione "interattiva e suggestiva" del saggio di Maurizio Saggion sulle grandi storie dell'olio extravergine d'oliva italiano di qualità. Con degustazione di oli.

Ore 20,30 CENA: DA DEFINIRE.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA BIBENDA CAMP 2019 – TEL. 3381786874 – MAIL: fondazionesommeliersicilia@gmail.com

DOMENICA 8 SETTEMBRE

Ore 9,00/10,30 **visita in vigna e in cantina presso COTTANERA**

Ore 11/13 **Paolo Di Caro e Giovanni Lai**
Storie di uomini, donne e famiglie del vino. *Cottanera, fra tradizione ed innovazione.*
Racconto/degustazione

Ore 13 **Pranzo presso Cottanera**

COMITATO SCIENTIFICO E DOCENTI AREE TEMATICHE:
DANIELA SCROBOGNA, GIOVANNI LAI, PAOLO DI CARO, MAURIZIO SAGGION, CRISTIANA PIZZINGRILLI, LUCIANO FERLITO.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: EURO 230.
LA QUOTA COMPRENDE: TUTTE LE ATTIVITA' DEL CAMP, LE DEGUSTAZIONI, IL MATERIALE DIDATTICO, PRANZI E CENE DEL 6 E DEL 7 SETTEMBRE, IL PRANZO DELL'8 SETTEMBRE. LA QUOTA NON COMPRENDE: ALLOGGIO.

Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

BIBENDA

Worldwide Sommelier Association

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA BIBENDA CAMP 2019 – TEL. 3381786874 – MAIL: fondazionesommeliersicilia@gmail.com