

Trevi, 15-16 Giugno 2019

Villa Fabri

cantine, prodotti tipici, cooking show, laboratori, degustazioni, musica

PROGRAMMA

Sabato 15 giugno

Ore 10.30 Il Trebbiano Spoletino, tra storia, tradizioni e nuove opportunità. *Complesso Museale di San Francesco – Sala dello Spagna*

Introduzione a cura di Bernardino Sperandio.

Sindaco di Trevi

Il Trebbiano: etimologia e fonti storico-letterarie.

Prof.ssa Giuseppina Prosperi Valenti - già Docente di Storia Romana presso l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata Roma"

L'antico legame tra Trevi e il Trebbiano Spoletino.

A. Caterina Natalini

Il Trebbiano di Trevi.

Franco Spellani - ProTrevi

Il Paesaggio rurale come risorsa del territorio.

Andrea Sisti - Presidente dell'Associazione Mondiale Agronomi

Il Consorzio Tutela Vini Montefalco e la Doc Spoleto.

Filippo Antonelli - Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco

Ore 13.00-15.00 Banco d'assaggio per giornalisti e operatori.

Ore 16.00-23.00 Apertura stand e banchi di assaggio al pubblico.

Ore 16.30 Degustazione: ***Turbo Spoletino. Il Trebbiano Spoletino nella ricerca e nell'evoluzione stilistica.*** Degustazione a cura di Antonio Boco e AIS Umbria.

Ore 17.30 Laboratorio: ***Alla ricerca del porco perduto.***

*Il progetto di recupero del Suino Nero Cinghiato della Valnerina. Lavorazione (a vista) del maiale e degustazione guidata di salumi di **Cinghiato di Sant'Antonio.** In collaborazione con la macelleria Il Casale de Li Tappi di Norcia, l'Università di Perugia Facoltà di Agraria e la rete del Suino Nero Cinghiato.*

Interverranno: Prof. Francesca Maria Sarti e Dott.ssa Samira Giovannini - UNIPG Facoltà di Agraria (DSA3); Prof. David Ranucci - UNIPGF Facoltà di Medicina Veterinaria (VET/04); Prof. Luciano Giacchè, antropologo; Dott.ssa Valeria Rossi Presidente della Rete del Suino Nero Cinghiato.

Ore 18.00 Degustazione: **Bollicine di Trebbiano Spoletino.** *La plasticità del Trebbiano Spoletino attraverso le sue interpretazioni in versione frizzante o spumante.* Degustazione a cura di Jacopo Cossater e AIS Umbria.

Musica in giardino:

Dalle 19,30 Dj Set

Dalle 21.30 Musica live in concerto

A seguire Dj Set

Domenica 16 giugno

Ore 10.00 **Passeggiata tra gli ulivi in fiore.** *Immersi nella fascia olivata più bella del mondo, lungo la suggestiva via dei Condotti, tra panorami mozzafiato, muretti a secco e uliveti secolari. Per riprendere un po' le forze... uno spuntino e un brindisi tra gli ulivi, naturalmente, a base di Trebbiano Spoletino!* In collaborazione con ProTrevi

Ore 16.00 – 21.00 **Apertura stand e banchi di assaggio.**

Ore 16.30 Degustazione: **Il Trebbiano Macerato:** *ritorno alle origini o semplicemente moda?* Degustazione a cura di Giampiero Pulcini e AIS Umbria.

Ore 17.30 **Laboratorio – Facciamo il formaggio.** *La magia della trasformazione del latte in formaggio e ricotta, attraverso le abili mani del casaro. In collaborazione con la Fattoria del Gallo Mirko di Castel Ritaldi.*

Ore 18.30 Degustazione: **“Riconosci il Trebbiano Spoletino”:** **alla scoperta delle caratteristiche varietali del vitigno.** *Degustazione alla cieca con bicchieri neri – a cura di Davide Bonucci e AIS Umbria.*

Durante la giornata Dj Set e live music
dalla terrazza più bella del mondo.

Ogni giorno

dalle ore 16.00 Animazioni per i più piccoli.

Giochi e merende in giardino.

dalle ore 17.00 Laboratori didattici

L'olio buono in tutti i sensi. *Obiettivo è insegnare ai più piccoli (ma anche a mamma e papà) come riconoscere un vero olio Extra Vergine d'oliva e le regole base della buona alimentazione, divertendoci.*

La Strangozzeria: *a scuola di strangozzi con le pastaie di Eggi. Con il sapiente aiuto delle pastaie, fare gli strangozzi sarà una cosa da ragazzi... Impasta, stendi, taglia...ed il gioco è fatto !*

In giardino "La braceria" con...bruschette & ciccia. A cura della ProTrevi

Le Degustazioni di De Gusto:

il filo conduttore delle degustazioni guidate quest'anno è dedicato alla scoperta delle vie del Trebbiano Spoletino, vitigno eclettico e poliedrico che ben si adatta alle differenti tecniche di vinificazione. Conosceremo i produttori che seguono una vinificazione tradizionale, attraverso la via dell'acciaio e del legno, il mondo degli orange wine, i vini spumanti e i frizzanti e i vini espressione di personali visioni e interpretazioni.

I Laboratori di De Gusto:

in occasione dell'evento ***Alla ricerca del porco perduto: il progetto di recupero del Suino Nero Cinghiato della Valnerina***, verrà illustrata la storia del recupero e della reintroduzione dell'antica popolazione suina in Valnerina, con illustrazione delle caratteristiche della specie, dal punto di vista biologico, nutrizionale e di... gusto. Grazie alla macelleria il **Casale de Li Tappi**, conosceremo le fasi della lavorazione e dei tagli del maiale e, infine, avremo la possibilità di degustare gli squisiti salumi prodotti con le pregiate carni del **Cinghiato di Sant'Antonio**, abbinati, naturalmente al **Trebbiano Spoletino**.

Facciamo il formaggio. *La magia della trasformazione del latte in formaggio e ricotta, attraverso le abili mani del casaro.*

Vedremo sotto i nostri occhi come il latte di pecora, come per incanto, cambi forma e consistenza, per trasformarsi nel saporito pecorino e nella vellutata ricotta.

Finiremo, poi, con una degustazione dei prodotti caseari della Fattoria del Gallo, in abbinamento, manco a dirlo, con Trebbiano Spoletino.

**I laboratori e le degustazioni
sono gratuiti, ma con 25 posti limitati.
Per prenotare invia una mail a: degustospoleto@gmail.com**