

Emergente

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

SABATO 12 NOVEMBRE 2011

Sala Auditorium

- 11.30 – 12.00** Inaugurazione della manifestazione alla presenza delle autorità
- 12.00 – 19.30** Qualificazione miglior chef emergente tra gli sfidanti della Lombardia e di Piemonte, Valle d'Aosta e Liguria
- 15.00 – 15.30** Premiazione dei migliori tre Riesling classificati per l'annata 2010

Ala Nobile 1°Piano

- 15.30 – 18.30** Banco d'assaggio permanente 7° Concorso Nazionale Riesling. DEGUSTAZIONI 15.00€
- 15.30 -17.15** Degustazione guidata di vino "L'Oltrepò Pavese presenta le sue bollicine" con breve introduzione sulla guida "Vini Buoni d'Italia 2012" a cura di Onav, in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese. ISCRIZIONE OBBLIGATORIA
- 17.30 – 19.15** Degustazione guidata di vino "Alla scoperta del Crusasé" a cura di Onav, in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese. ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

Sala Caveau

- 10.15 – 12.15** "Il Riesling bianco: alla ricerca del territorio", tavola rotonda a cura della Valle del Riesling Oltrepò
Verticale guidata di cinque annate di Riesling: Oltrepò, Alto Adige e Mosella. ISCRIZIONE OBBLIGATORIA 25.00€. Posti limitati.
- 13.00 – 14.30** "L'arte del risotto", degustazione di risotto a cura della "Locanda Vecchia Pavia al Mulino" di Certosa di Pavia
- 20.30 – 24.00** "Gran kermesse enogastronomica italo-tedesca". Cena con menu completo a 38.00€ a cura del ristorante "Hosteria La Cave Cantù" di Casteggio e della Valle del Riesling Oltrepò. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Tel. 0383.1912171 o 340.5627006

DOMENICA 13 NOVEMBRE 2011

Sala Auditorium

12.00 – 19.30 Qualificazione miglior chef emergente tra gli sfidanti dell'Emilia Romagna e del Triveneto

Ala Nobile 1° Piano

11.30 – 18.30 Banco d'assaggio permanente 7° Concorso Nazionale Riesling. DEGUSTAZIONI 15.00€

11.00 – 13.00 “Un viaggio tra i dolci del Natale” a cura dello Chef Pasticcere
15.00 – 17.00 Riccardo Antoniolo con degustazione di Buttafuoco Chinato. ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

18.00 – 19.30 Degustazione guidata di vini “Le terre del Buttafuoco Storico” a cura di Onav e del Club del Buttafuoco Storico. ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

Sala Caveau

12.30 – 14.00 “L'arte del risotto”, degustazione di risotto a cura del ristorante “Hosteria La Cave Cantù” di Casteggio

LUNEDÌ 14 NOVEMBRE 2011

Sala Auditorium

11.00 – 13.00 Presentazione della Guida “Alberghi e Ristoranti 2012” a cura del Touring Club Italiano e premiazione delle strutture

14.00 – 14.30 Premiazione della scuola vincitrice del 1° concorso “Sapori Pavesi in sfida”: Istituto Santa Chiara di Stradella

14.30 – 18.30 Finale miglior Chef emergente del Nord

18.30 – 19.00 Premiazione del vincitore e brindisi finale

Sala Caveau

13.00 – 14.00 “L'arte del risotto”, degustazione di risotto a cura del ristorante “Il Luogo di Aimo e Nadia” di Milano e degli allievi dell'Istituto Santa Chiara di Stradella

.... E INOLTRE TUTTI I GIORNI

I migliori vini e prodotti del territorio in degustazione: salame, formaggio, riso, zucca, dolci, confetture e molto altro ancora...