

INFINITO WINE FESTIVAL



PROGRAMMA
Cosa vi proponiamo

PRENOTAZIONI
Sempre in prima fila

EVENTI
Appuntamenti speciali

CONTATTI
Maggiori informazioni



Programma

Programma

Venerdì 17

17.30 – 18.30 Sala Peruzzi per la cittadinanza Conferenza "Seminare consapevolezza, Coltivare scelte, Raccogliere sicurezza: apri con noi la Busta Arancione INPS" rel. dott.ssa Barbara Bellucci resp. agenzia Alleanza Assicurazione

18.00 – 24.00 apertura del CORTILE DELLA BIRRA di Palazzo Venieri con stand di birra artigianale e cibo da strada e la musica live di Titi Chamberlin Unplugged Experience

18.00 – 22.00 Atrio Palazzo Comunale "Aperitivi divertenti" con lo chef Franco Mazzei, in collaborazione con l'associazione "Gluten Free Travel & Living"

21.30 – 23.00 Corso di avvicinamento al vino con degustazioni a cura dell'Ais Marche

Sabato 18

18.00 – 24.00 apertura del PALAZZO DEL VINO all'interno del Palazzo Comunale con l'esposizione delle cantine e dei produttori tipici e del CORTILE DELLA BIRRA di Palazzo Venieri con stand di birra artigianale e cibo da strada e la musica live della 3 o'clock Band

19.00 – 20.00 Sala del Consiglio

Verticale Sua Maestà il Verdicchio, riserva Utopia cantina Montecappone, nella sua evoluzione con le annate 2008, 2009, 2010 e 2011 e a cura dell'Ais Marche

18.00 – 19.00 Sala Peruzzi

Degustazione "Colori, profumi e sapori dei vini delle Marche" guidata da Cesare Lapadula delegato Ais Macerata

19.00 – 20.00 Sala Peruzzi

Laboratorio sensoriale su oli vergini di oliva a cura di FLAVOR culturadigusto rel. Barbara Alfei – Capo Panel

20.30 – 21.30 Sala Peruzzi

Dibattito "No solfiti" con l'enologo David Soverchia

21.00 – 22.00 Sala del Consiglio

Degustazioni Cantina La Biocca Barbaresco DOCG 2013 – Aculei Barolo DOCG 2012 – Riccinnebbia Langhe DOC Nebbiolo 2013 – Ricciantino vino spumante di qualità rosato extra – dry 2014 e a cura Ais Marche

18.00 – 22.00 Atrio Palazzo Comunale

"Aperitivi divertenti" con lo chef Franco Mazzei, in contemporanea con gli aperitivi senza glutine a cura dell'Associazione "Gluten Free Travel & Living"

21.00 – 24.00 Atrio Palazzo Comunale

Show cooking a cura di "Gluten Free Travel & Living"

Domenica 19

17.00 – 18.00 Sala "Peruzzi" Conferenza per gli espositori "Seminare consapevolezza, Coltivare scelte, Raccogliere sicurezza – Il Welfare nel mondo agricolo e non solo" rel. dott.ssa Barbara Bellucci – resp. agenzia Alleanza Assicurazioni

18.00 – 24.00 apertura del PALAZZO DEL VINO all'interno del Palazzo Comunale con l'esposizione delle cantine e produttori tipici e del CORTILE DELLA BIRRA di Palazzo Venieri con stand di birra artigianale e cibo da strada e la musica live del Royal Garden jazz duo

18.00 – 19.00 Sala "Peruzzi"

Degustazione di oli selezionati guidata da Palmiro Ciccarelli

19.00 – 24.00 Atrio Palazzo Comunale

Show cooking dell'Associazione "Gluten Free Travel & Living"

19.00 – 20.00 Sala del consiglio

Degustazione Il Molise e la Tintilia: i nuovi orizzonti di una delle più piccole regioni italiane con il vitigno che più la rappresenta, Claudio Cipressi ci condurrà alla scoperta dei vini da Tintilia, a cura dell'Ais Marche

20.00 – 21.30 – Sala Peruzzi

Conferenza "I frutti antichi marchigiani, l'importanza della biodiversità in salute e in cucina" relatore Ugo Bellesi, storico della gastronomia, con degustazione curata da Si.Gi.

21.00 – 22.00 Sala del Consiglio

Degustazione Verticale Il Castellano, il grande Rosso Piceno Superiore che nasce dal cuore delle colline picene da uve sangiovese e montepulciano. La Cantina dei Colli Ripani racconta l'evoluzione del suo prodotto di punta il "Castellano" nelle annate 2012, 2011, 2009, 2008, 2007, a cura dell'Ais Marche

21.30 – 22.00 Sala Peruzzi

Premiazione donna imprenditrice nell'agricoltura. Presenta Marco di Buono, dalla "Prova del Cuoco"