



COMUNE DI NEVIGLIE

SI RINGRAZIANO

Associazione Produttori ProLoco Neviglie Insieme

con il patrocinio della Provincia di Cuneo

Venerdì 11 luglio
DEGUSTAZIONE GUIDATA
Vino e Tango € 15

Sabato 12 luglio
**CENA SOTTO I SECOLARI
IPPOCASTANI**
€ 25 vini compresi



Provincia di Cuneo



Slow Food® Italia



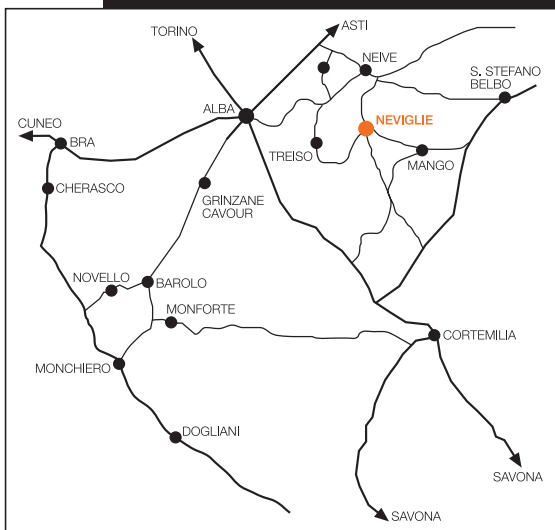
GoodWine Neviglie

11 - 13 luglio 2008

4° CONVIVIO
ENOGASTRONOMICO E CULTURALE

PRENOTAZIONI E ACQUISTO TICKET

entro giovedì 10 luglio
Albergo Casa Beatrice
0173 630359



Venerdì 11 luglio

19.00 **Pinocchio** o) o) o)
un'eco mondiale

19.30 **Neviglie Insieme
in Contemporanea**

Espongono:

**Beppe Schiavetta, Beppe Pepe,
Enzo Mastrangelo,
Samuel di Blasi, Daniela Cassano**

20.30 Piazza PP. Bongioanni

Vino e tango

In collaborazione con il Consorzio
Agropiemonte

Degustazione Guidata, "In viaggio tra
Langhe e Argentina", a cura
dell'Enologo Armando Cordero.

La serata sarà allietata dal tango
dell'Associazione Soltango di Alba

Sabato 12 luglio

17.00 Piazza PP. Bongioanni

Convegno:

La genetica tra i filari

Dalla scoperta dei geni della vite
alla viticoltura di domani

Moderatore

Nadia Biancato,

giornalista

Saluto delle autorità

17.30 Dal DNA alla vigna. Risultati e
aspettative del sequenziamento
del genoma della vite

Intervengono:

**Prof. Michele Morgante e
Prof. Gabriele Di Gaspero**

Università di Udine & Istituto di
Genomica Applicata

18.00 Vitigni resistenti alle malattie:
situazione e prospettive nel mondo

Interviene:

Prof. Luigi Bavaresco,

Istituto di frutti-viticultura, Università
Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

18.20 Il miglioramento genetico e la
qualità della produzione

Interviene:

Prof. Edoardo Monticelli,

Agronomo, Istituto Enologico, Alba

18.40 La tutela delle biodiversità

Interviene:

Dr. Stefano Raimondi,

Facoltà di Agraria, Università di Torino

19.10 Etica e sostenibilità tra tradizione
e innovazione scientifica

Interviene:

Dr. Giancarlo Gariglio,

Responsabile settore vino,
Slow Food Italia

19.30 Conclusione e discussione finale

20.00 Aperitivo

Un nuovo modo di bere il moscato

Il Moscato d'Asti incontra i presidi
Slow Food, con curiosi ed incon-
sueti abbinamenti, nel suggestivo
cortile dell'Albergo Casa Beatrice

20.30 Piazza della Chiesa

Cena sotto i secolari ippocastani

Cena alla ricerca di antichi saperi e
sapori con piatti tipici del nostro
territorio

Domenica 13 luglio

10.00-18.00

**Mercatino delle cose belle,
buone e curiose...
banchi d'assaggio di vini locali**

11.00 Aperitivo in piazza della Chiesa

17.00 Sala consigliare municipio di Neviglie

**Neviglie e la sua storia:
dai documenti al libro**

A cura di **Giulio Parusso,**
Direttore Centro Studi B. Fenoglio - Alba

21.00 **Cori in Festa**

Con la partecipazione delle corali
del territorio. Rinfresco finale con
degustazione di prodotti locali