

## Per Prenotazioni

Albergo Casa Beatrice 0173/630359

Bar Stella 0173/630356

Casigliano di Marco Domenicale 0173/630173

333/5062222 ; 335/6157392

Entro il 27 luglio

**Degustazione** 29 luglio 12 €

**Cena sotto le stelle** 30 luglio 25 € vini compresi

**Cena "The Big Fish"** 31 luglio 22 € vini compresi

## Come arrivarci



## Si ringraziano:



**Associazione dei Comuni del Moscato**

**Associazione Produttori Moscato d'Asti**

**Consorzio per la Tutela dell'Asti**

**Consorzio per la Tutela del Lardo di Colonnata**



Comune di Neviglie

Associazione Produttori

ProLoco

Neviglie Insieme

# Good Wine Neviglie!

## I° Convivio enogastronomico e culturale Neviglie 29-31 luglio 2005

*"Vino gaudeamus  
iuvenes ut maneamus!"*

*"Godiamoci il vino,  
se vogliamo  
mantenerci giovani"  
o.v.*



## Venerdì 29 luglio

Piazza PP. Bongioanni

Ore 20.30 in collaborazione con il Consorzio Agropiemonte:

### Il vino a teatro

Degustazione Guidata, “*non solo moscato*”, a cura dell’Enol. Luigi Bertini con spettacolo teatrale della compagnia I Bragheis: “*Ridere con Ij Braghjeis*” ovvero “*Fritto Misto di Risate*”

## Sabato 30 luglio

Ore 16.30 Piazza PP. Bongioanni:

Convegno: **Moscato vino intrigante.**

moderatore Prof. Beppe Ghisolfi , Giornalista

Saluto delle autorità

Ore 16.50 *Maledetto Moscato*: riflessione in chiave simbolica e propositiva sul vino moscato. Intervengono il Prof. Alessandro Meluzzi ed il Dr. Giuseppe Marabotto, Procuratore Capo presso il Tribunale di Pinerolo

Ore 17.10 *Comunicare il Moscato*. Interviene il Dott Giancarlo Montaldo, Consulente di marketing e Giornalista

Ore 17.30 *Il Moscato d’Asti nel mercato internazionale*. Interviene l’Enol. Paolo Saracco

Ore 17.50 *Il ruolo dell’agricoltore: è ancora tempo di produrre uva moscato?* Interviene: il Sig. Giovanni Filante

Ore 18.10 *Il moscato d’Asti e la tavola*: Interviene l’Enol. Piero Alciati

Ore 18.30 La parola al Consorzio per la Tutela dell’Asti .

Interviene il Presidente Rag. Paolo Riccagno

Ore 18.45 Associazione dei Comuni del Moscato. Interviene il Presidente Aureliano Galeazzo, Sindaco di Alice bel Colle.

Ore 19.00 *Il Moscato e il suo territorio: quale qualità possibile?* Interviene Dr. Silvio Barbero, segretario nazionale Slow Food Italia

Ore 19.20 Conclusione e discussione finale

Ore 20.00 Aperitivo: **un nuovo modo di bere moscato**: Il moscato d’Asti incontra i salumi di Neviglie, il lardo di Colonnata e la mortadella classica di Bologna, presidi Slow Food, sulle note della chitarra classica di Gallo Milena, ospiti nel suggestivo cortile dell’Albergo Casa Beatrice di Jacqueline & Thomas Marki.

Ore 20.30 Piazza della Chiesa: **Cena sotto le stelle con il vino narrato**

Alla ricerca di antichi saperi e sapori. Cena con piatti tipici locali a cura dell’Agriturismo La Dindina, della Locanda S. Giorgio e della Trattoria Asso di quadri.

## Domenica 31 luglio

Ore 20.30 Piazza della Chiesa: **The Big Fish**

Cena a base di pesce accompagnata da musica e balli popolari.