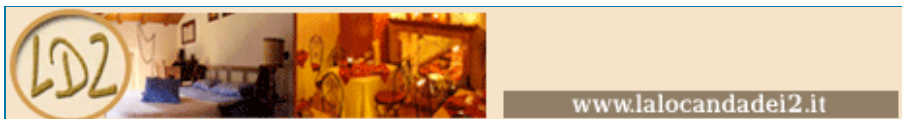




B&B, Case Vacanza, Appartamenti,
Pensioni, Ostelli e soluzioni di
microricettività in Italia
ai prezzi più bassi !



Cerca **Ricerca su Mappa | Ricerche Speciali**



B&B in Sicilia

Abruzzo
Basilicata
Calabria
Campania

E.Romagna
Friuli V.G.
Lazio
Liguria

Lombardia
Marche
Molise
Piemonte

Puglia
Sardegna
Sicilia
Toscana

Trentino A.A.
Umbria
Valle d'Aosta
Veneto

ROMA | FIRENZE | VENEZIA | MILANO | NAPOLI | BOLOGNA | VERONA | PALERMO | TORINO
Costiera Amalfitana | Cinque Terre | Salento

- B&B in Italia
- B&B in Italy
- B&B Italiens
- B&B en Italie

HOME PAGE

LAST MINUTE

TURISMO

NEWS

EVENTI

FIERE

Aggiungi la tua struttura

Prendi i nostri LOGHI

I B&B più visitati

I B&B più contattati

I B&B più votati

Gli Ultimi Inserimenti

:: SPECIALI ::

:: I B&B sul cellulare ::

:: Apri un B&B ::

:: Ricerca su Mappa ::

:: Ricerche Speciali ::

:: Newsletter ::

ENOLOGICA 2007 FAENZA (RA)

:: TUTTI I B&B A FAENZA ::

:: EFFETTUA UNA RICHIESTA A TUTTI I B&B DI FAENZA ::

:: EVENTI, FESTE POPOLARI E SAGRE DI PAESE A FAENZA ::

[Annunci Google](#)

dal 16-Nov-07 al 18-Nov-07

Centro - faenza (RA)

ENOLOGICA 2007

evento che prevede degustazioni, laboratori, incontri, mercato

Saranno presenti ben 60 cantine e circa 80 piccoli artigiani che sapranno rappresentare alcune delle punte d'eccellenza del panorama regionale. Oltre al vino, anche tartufi, funghi, miele, formaggi, salumi, marmellate, olii, ceramica, tele stampate, ecc.

A completamento della parte espositiva e di degustazione di vini e prodotti tipici, il nuovo progetto prevede anche un'area appositamente dedicata alla ristorazione.

IL PROGRAMMA SINTETICO
I FORUM IN SALA ZANELLI
venerdì 16 novembre ore 18,30

Presentazione del progetto di zonazione viticola "Terre alte di brisighella". Con Leonardo Valenti (Docente di Viticoltura, ICA-Università di Milano), Paolo Babini (CAB Brisighella), Giovanni Pausini (Presidente sede Faenza CRPV), Stefano Raimondi (pedologo, Coop. Iter Bologna), Andrea Gozzini (Università di Milano).

sabato 17 novembre ore 11
Romagna, pensieri per il futuro. Con Daniele Cernilli (Gambero Rosso editore), Gianni Fabrizio (Slow Food editore), Fabio Giavedoni (Slow Food editore), Marco e Franco Bernabei (enologi), Federico Curtaz (agronomo). Modera Federico Quaranta (Decanter, Radio2).

Orologi a cucù originali

Splendidi, con 5
anni di garanzia

Soddisfatti o
rimborsati!

www.cimone2000.com

[Pubblica annunci qui](#)



I Borghi più
belli d'Italia



Bandiere
Arancioni



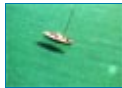
Festival della
Scienza 2007



Eurochocolate
Perugia 2007



Rapporto B&B
in Italia 2007



Turismo in
Italia



Campi da Golf
in Italia

:: Tutti gli Speciali ::

REGIONI

- Abruzzo
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Emilia Romagna
- Friuli Venezia Giulia
- Lazio
- Liguria
- Lombardia
- Marche
- Molise
- Piemonte
- Puglia
- Sardegna
- Sicilia
- Toscana
- Trentino Alto Adige
- Umbria
- Valle D'Aosta
- Veneto

domenica 18 novembre ore 11
Tipicità, pratica e teoria. Incontro con Massimo Montanari (storico dell'alimentazione), Guido Tampieri (sottosegretario alle Politiche Agricole e forestali), Graziano Pozzetto (giornalista, scrittore, gastronomo e ricercatore), Denis Pantini (Coordinatore dell'Area Agricoltura di Nomisma Bologna). Modera Federico Quaranta.

CINEMA DIVINO, SALA ZANELLI

16 novembre ore 21 Mondovino di Jonathan Nossiter. Ingresso e degustazione di Albana a cura del Consorzio Vini di Romagna 3 euro.

17 novembre ore 18,30 Memorie d'acqua. Viaggio nella Valle del Po. Documentario a cura dell'Università di Scienze Gastronomiche di Slow Food. Ingresso libero.

ore 21 Mondovino di Jonathan Nossiter. Ingresso e degustazione di Albana a cura del Consorzio Vini di Romagna 3 euro.

18 novembre ore 18 Memorie d'acqua. Viaggio nella Valle del Po. Documentario a cura dell'Università di Scienze Gastronomiche di Slow Food. Ingresso libero.

ore 20,30 Mondovino di Jonathan Nossiter. Ingresso e degustazione di Albana a cura del Consorzio Vini di Romagna 3 euro.

ARE YOU EXPERIENCED? I LABORATORI... TRA LEZIONE E DEGUSTAZIONE

I posti disponibili per ogni degustazione sono 24. Costo 12 euro.

16 novembre

ore 18,30 Personaggi: Fabrizio Moltard, territori a confronto. Degustazione. Relatore Andrea Spada; ore 19.30 Degustazione: L'olio di Brisighella, i cru della Valle del Lamone. A cura di Franco Spada.; ore 21 Degustazione: Castelluccio, storia di una storia. Relatore Gianni Fabrizio (vicecuratore della guida Vini d'Italia edita da Gambero rosso e Slow Food).

17 novembre

ore 15 Laboratorio-degustazione: Mora romagnola con Cesare Dacci. Relatore Maurizio Ranucci; ore 16 Degustazione: L'altro sangiovese. Brunello di Montalcino. A cura di Filippo Volpi. Relatore Andrea Spada; ore 17 Conoscere e degustare: l'Aceto balsamico Tradizionale. Relatore Cristiano De Riccardis; ore 18 Stile purissimo di sangiovese: Verticale Vigna del Generale, Nicolucci. Relatore Aurora Endici; ore 19 Federico Giotto, Visti da Fuori: stili di sangiovese di Romagna. Relatore Francesco Falcone; ore 19,45 Degustazione: Michelangiolo, Cà Longa. Verticale. Relatore Aurora Endici; ore 21,30 Degustazione verticale: Vignamorello, La Tosa. Relatore Aurora Endici; ore 21,45 Degustazione verticale: Corallo Nero, Gallegati. Relatore Piero Fiorentini.

18 novembre

ore 12 Degustazione: Lambrusco: grasparossa vs sorbara. Relatore Fabio Giavedoni; ore 14 Degustazione:

Annunci Google

Cattivi Pagatori

Visure e
Cancellazione
Online da CRIF,
CTC, Experian ed
altre CR
Cancellazioni.com/consule

Degustazione

Gusta l'Inverno che
non ti Aspetti Valle
d'Aosta è Bella
Sempre
www.regione.vda.it

Vola a Monaco di Baviera

Volare a Monaco a
99 € tutto incluso.
Scopri subito
l'offerta!
www.airdolomiti.it

Prestito faenza

Prestiti a lavoratori
dipendenti. Richiedi
un preventivo
gratuito.
www.anna.it

L'altro sangiovese. Chianti classico. A cura di Filippo Volpi. Relatore Andrea Spada; ore 15,30 Seminario con degustazione: Il Parmigiano-Reggiano. Relatore Cristiano De Riccardis. Abbinati vini azienda Umberto Cesari; ore 17 Personaggi: La Stoppa. Incontro con Giulio Armani ed Elena Pantaleone (degustazione). Relatore Fabio Giavedoni; ore 18,30 Seminario con degustazione: I formaggi dell'Appennino Emiliano-Romagnolo. Relatore Cristiano De Riccardis. Abbinati vini azienda Umberto Cesari; ore 20 Degustazione verticale: Pietramora, Fattoria Zerbina. Relatore Fabio Giavedoni.

DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI PER TOCCARE CON MANO LA TIPICITÀ

Degustazioni realizzate in collaborazione con l'associazione no profit AVSI

16 novembre

ore 18 Amerigo 1934, i prodotti della tradizione bolognese e Pignoletto dei Colli Bolognesi "selezione Alberto Bettini"; ore 20 Ostriche francesi (Cadoret) e Spumanti dei Colli Piacentini (Luretta).

17 novembre

Ore 17

Mortadella, coppa di testa e... Champagne;

Ore 20

Carne da razza bovina Romagnola (consorzio Il Magnifico), Sale di Cervia - Salina Camillone, Sangiovese di Romagna Prugneto 2006.

18 novembre

Ore 12

Salumi dei Colli Piacentini "Antica Locanda del Falco - Marco Piazza" e Gutturnio Baraccone;

Ore 16

Prosciutto crudo di Parma Galloni e Malvasia dei Colli di Parma - Az. Agricola Il Cortile;

Ore 18

Parmigiano Reggiano di Montagna caseificio "Porcari e Tambini" e Pera igp dell'Emilia Romagna. In abbinamento il passito da uve centesimino Rubacuori dei Poderi Morini; Ore 20

I piatti della tradizione dei pescatori di Cesenatico proposti da "Titon". In abbinamento il sangiovese Incantesimo 2006, Az. Cà Lunga.

INFO

Faeza Fiere srl

tel. 0546 621111 www.enologica.org

Ufficio stampa Faenza Fiere, per gruppo PH5:

P&P di Pierluigi Papi

tel. 338 3648766

info@pierluigipapi.com

Inserito da **Redazione www.bed-and-breakfast.it**
