



Terre Alfieri in Paniere



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 16.4



DATA E LUOGO:

Martedì 21 novembre 2023 ore 18.30
presso **Az. Agricola Agrituristica**
Bricco Gallo di Granzino Marco
in **Strada Tigliole, 31 - Tigliole (AT)**

Terre Alfieri DOCG: presente e futuro

Seminario su come rafforzare il ruolo dei produttori locali attraverso l'analisi dei dati, il confronto diretto e la degustazione del Terre Alfieri DOCG Arneis e Nebbiolo.

INTERVERRANNO:

Luigi Franco

Presidente dell'Enoteca Regionale Colline Alfieri dell'Astigiano

Ilenia Colucci

Amministratrice di Love Langhe Tour e moderatrice della serata

Vincenzo Gerbi

Professore di Enologia presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino.

Marco Granzino Bricco Gallo

Ivan Franco Cascina Margherita

PROGRAMMA:

| 18.30 | Guidati dal Professor Vincenzo Gerbi, si approfondiranno le dinamiche territoriali, di produzione e di consumo della denominazione Terre Alfieri DOCG.

Il focus sarà accompagnato da una degustazione alla cieca di una selezione di campioni di Terre Alfieri DOCG Arneis e Nebbiolo.

| 20.30 | Degustazione di alcuni prodotti enogastronomici del paniere Terre Alfieri: Fassona di Razza Piemontese e cappone di San Damiano d'Asti.

Partecipazione gratuita

con prenotazione obbligatoria posti limitati

Per informazioni e prenotazioni

inviare un'email a: prenotazioni@lovelanghe.com

o chiamare il +39 0173 216 026



Enoteca Regionale
Colline Alfieri
dell'Astigiano

lovelanghe
tour