

Borgo diVino *in tour*

Altomonte

28, 29, 30 Giugno 2024



Il programma

Borgo diVino in tour è un appuntamento aperto a tutti che si svolge dal venerdì alla domenica. Lungo il percorso dell'evento troverete stand con cantine calabresi e provenienti da altre regioni d'Italia, insieme a stand gastronomici.

L'evento è a **ingresso libero**, per le degustazioni tra le cantine, è possibile acquistare sul posto oppure sul sito borgodivino.it/altomonte il voucher del valore di **€18 comprensivo di 8 assaggi di vino** da consumare nelle varie aree dedicate alle aziende vinicole. Le proposte gastronomiche potranno essere acquistate direttamente sul posto. Il programma si arricchirà anche di intrattenimento e di contenuti correlati.

Date e orari: da venerdì 28 giugno a domenica 30 giugno | Dalle 18.00 alle 24.00

Dove: Piazza Castello, Altomonte

Sito web: borgodivino.it/altomonte

Telefono: 349 597 1079

Venerdì 28 giugno

Ore 18.00 - Inaugurazione e apertura stand vinicoli e gastronomici (Piazza Castello)

Ore 18.00 - Visita guidata del Museo Civico

Ore 19.30 - Show-cooking della famiglia Barbieri, a cura di Laura Barbieri (Chiostro del Convento Domenicano, Altomonte)

Ore 24.00 - Chiusura degli stand

Sabato 29 giugno

Ore 11.00 - Anteprima etichetta unica olio a cura di Oleoteca Altomonte Museo dell'Alimentazione con Carmelo Orlando, Vincenzo Melissari e Rosario Franco, esperti di analisi sensoriale ARSAC dell'Alimentazione.

Ore 13.00 - Pranzo abbinato ai vini e agli oli di Altomonte presso L'Antico Casale

Ore 18:00 - Apertura stand vinicoli e gastronomici

Ore 18.00 - Visita guidata del Museo Civico

Ore 18.30 - Masterclass "Calabria in Rosa" - il racconto di virtuosi esempi di imprenditoria femminile attraverso i vini, la storia e il territorio che hanno da raccontare. Vini in degustazione:

- Le Conche: Antonè, Rosato DOP Terre di Cosenza
- Rita Bilotti: Malvasia
- Rossella Stamati: Pietrarosa, Rosato IGT Sangiovese
- Enza Greco: Patia e Prainette, Rosati IGT
- Enza Demunno: Romido, Rosato IGT e Fren, Bianco IGT
- Immacolata Pedace: Chione, Bianco IGP

La masterclass è gratuita e su prenotazione, fino ad esaurimento posti. Per prenotazioni inviare una mail a info@borgodivino.it.

Ore 22.00 - Talk con l'assessore regionale Gianluca Gallo (piazza Castello)

Ore 24.00 - Chiusura degli stand

Domenica 30 giugno

Ore 11.00 - Visita guidata del centro storico

Ore 15.00: selezione Basilicata-Jonio-Pollino dell'**8° Concorso Miglior rosato del Mediterraneo** a cura di Le Strade del Rosato - coordinamento di Tommaso Caporale (Salone Razetti nel chiostro del Convento Domenicano)

Ore 18:00 - Apertura stand vinicoli e gastronomici

Ore 18.00 - Visita guidata del Museo Civico

Ore 19.30 - Cerimonia di premiazione del Concorso Miglior rosato del Mediterraneo

Ore 24.00 - Chiusura stand vinicoli e gastronomici