

Italia. 'BATTISTELLA, IL PROSECCO' PARTNER DI 'PECORA NERA SHOW 2013'

'BATTISTELLA, IL PROSECCO' PARTNER DI 'PECORA NERA SHOW 2013'

MIRCO BATTISTELLA: UN ONORE! GRANDE MOMENTO DI PROMOZIONE DEL VERO 'MADE IN ITALY' DI QUALITÀ

"E' un onore essere stati scelti come partner di 'La Pecora Nera'. 552 bottiglie limited edition del nostro 'Battistella, il Prosecco extra dry Millesimato 2013', per l'occasione 'vestite' anche con i loghi de 'La Pecora Nera', sono già arrivate a Volterra e da domani saranno le bollicine ufficiali dell'evento. 'La Pecora Nera' Show 2013 sarà, anche grazie agli ospiti d'eccezione che già si sono accreditati, un grande momento di valorizzazione del vero Made in Italy, quello di qualità: vera forza motrice dell'economia italiana".

Con queste parole, dalle pagine di www.vinibattistella.com, Mirco Battistella commenta la presenza della casa vinicola del Coneglianese Battistella alla 3 giorni 'La Pecora Nera' Show 2013, evento gastronomico organizzato dall'Associazione Pecorino delle Balze Volterrane presso l'agriturismo 'Il Lischeto' a Volterra, arrivato ormai alla sua terza edizione. Il festival, capitanato da Giovanni Cannas - presidente dell'Associazione-, è un momento importante all'insegna della promozione del Prodotto Italiano, evento all'insegna dell'arte, della cultura ambientale in genere e dei prodotti biologici in particolare, con il Pecorino delle Balze Volterrane come protagonista assoluto. Ospiti opinion leader enogastronomici, scuole, giornalisti, operatori HoReCa e gourmet: sono previste oltre 2.500 persone.

Il Programma

La mail art experience verrà ripetuta nel modo canonico per il quale si intende questo modo di fare arte: spediremo le cartoline pre affrancate a una mailing list di artisti, e personalità della cultura.

Una parte delle cartoline verrà consegnata agli studenti dell'Istituto d'Arte di Volterra, affinché esprimano il loro punto di vista sul concetto di "Pecoranera"

Concorso online dedicato alla cucina, con protagonista il Pecorino delle Balze Volterrane, diviso in due sezioni

1a Sezione dedicata a chef della provincia di Pisa

2a Sezione dedicata a tutti coloro che vorranno cimentarsi nell'interpretazione del Pecorino della Balze Volterrane

I Partecipanti alla 2a Sezione potranno ritirare, durante la manifestazione al costo simbolico di 10€ una formetta di pecorino, elaborare a casa una ricetta e inviarla corredata da foto alla pagina Facebook "pecoranerashow".

Si arricchirà il Gregge delle Pecore nere dell'arte con altre 6 pecore reinterpretate da sei nuovi artisti

*ANONYMUOS ART, *GIUSEPPANGELA CAMPUS,*VALERIO MICHELUCCI, *MAURO STACCIOLI,*SERGIO BORGHESI, *FACOLTA' DI ARCHITETTURA UNIVERSITA DI DETROIT distaccamento di Volterra

"Pecoranera" da Guinness con la collaborazione e la partecipazione delle scuole dell'Alta Val di Cecina.

Convegno

" Il Biologico è un'arma contro la contraffazione del Made in Italy?"

"**Altri Sguardi**" con fotografie storiche di Uliano Lucas.

La sede della mostra sarà nei sotterranei della Pinacoteca di Volterra

IL CALENDARIO

VENERDI

h. 17.30 Enrico Ristori Vestire gli ignudi c/o Associazione Cappello di Feltro Volterra

h.20,00 Cena con i convegnisti e gli artisti

h.21.30 BlackSheepquartet in Concerto

SABATO

h. 10.00 Inizio lavori Gregge dell'Arte

h.11.00

Convegno

" Il Biologico è un'arma contro la contraffazione del Food Made in Italy?"

Convegnisti

Giacomo Sala Biopiacenza

Vinicio Malvenda esperto in comunicazione

Marina Sgubin vignaiola Bio

Mirco Battistella Produttore Prosecco
Alberto Berton operatore del Biologico
Avv. Francalacci esperto negli aspetti legali del mondo del biologico
Rappresentante Camera di Commercio di Pisa
Rappresentante dei N.A.s.
Rappresentante del Consorzio Controllo Prodotti Biologici
Orazio Olivieri Dintec Roma.

Durante l'arco della giornata degustazione prodotti bio del territorio Alta Val di Cecina

h17.00 Uliano Lucas "Altri sguardi" Pinacoteca di Volterra

h.19,30 "Cena delle Pecore Nere"

apertura Stand Gastronomici

h. 21,30 Concerto Live "REDNECK band "

continuerà la serata La Vena di Vino di Volterra con l'Open PecoBar Noir

DOMENICA

h. 12,30 Pranzo con i Prodotti Bio del territorio Alta Val di Cecina

h. 14.30 La Pecora dei Guinness: formazione della sagoma di una maxipecora alla quale siete tutti invitati

Durante tutta la manifestazione sarà possibile acquistare e degustare prodotti Biologici

FUORI LISCHETO

Elena Capone presenta la

Mostra fotografica di Giacomo Saviozzi

Spazio Ass.ne Culturale Il Cappello di Feltro

vicolo Leonori Cecina 1. Volterra

sabato 14-21 settembre

domenica 15-22 dalle ore 17,30 alle 20,00

inaugurazione sabato 14 ore 17,30 apertura fino alle 24,00 per la partecipazione alla Notte Rossa indetta dal Consorzio Turistico Alta Val di Cecina

Inoltre annunciamo la partecipazione straordinaria di Dalia Colli, vincitrice del David di Donatello 2013 /sezione trucco

info:

www.pecoranerashow.it

gc@agrilischeto.com

info@groane.it

Luogo evento

Fattoria Lischeto

Strada Provinciale del Monte Volterrano

I - 56048 Volterra (PI)

Telefono (+39) 0588 30414 / 30403

Fax (+39) 0588 30403

Tel. Cellulare (+39) 348.3327570 / 393.9036970