

Sabato 25 luglio 2015 alle ore 18,30 ad Azzinano di Tossicia si svolgerà , nell'ambito della manifestazione I MURI RACCONTANO..."

, organizzata dalla Proloco di Tossicia la tavola rotonda

"IL VINO COTTO: un illustre passato con un grande futuro"

La scelta di trattare un prodotto quale quello del vino cotto è fortemente legato al territorio e alle sue tradizioni enologiche ed antropologiche. Argomento pienamente inseribile negli scopi sociali e nelle attività culturali che caratterizzano gli obiettivi statutari della Pro Loco di Azzinano che è, a buon titolo, uno dei più bei borghi della provincia di Teramo.

interverranno

Marcella Cipriani

Fiduciario della Condotta Slow Food Pretuziana di Teramo

Il valore culturale delle identità locali

Andrea Piva

Docente di bioscienze e tecnologie agroalimentari ed ambientali -Università degli studi di Teramo

Vino Cotto: ritorno al passato o innovazione?

L'intervento verterà sulla metodologia ed il protocollo di produzione del vino cotto , la sua produzione legata ai riti di tradizione e le possibili varianti di innovazione legate ai nuovi sistemi di bollitura

Marco Simoni

Sommelier Professionista e prof, del corso di laurea di viticoltura ed enologia _ Università studi di Teramo

Analisi sensoriale e Tecniche di abbinamento enogastronomiche

L'intervento si soffermerà sull'analisi sensoriale e le tecniche di abbinamento enogastronomico del vino cotto nella sua interpretazione di vino da dessert o vino accompagnato ai formaggi stagionati

Mariarosa Dei Svaldi

Responsabile relazioni e comunicazione de il COTTO D'AMORE.com

Moderatore della tavola rotonda