

FESTA DEL VINO IN ANFORA



30 APRILE 2017

Borgo Antico di Serravalle

Ecomuseo

Torre del Castello

Ore 16:30

Visita guidata al borgo e presentazione del grande dolio ritrovato a Mercatello.

Ore 17:30 - Convegno.

Ma i Romani bevevano il Pignoletto?

Tecniche attuali di vinificazione in anfora coerenti con i metodi antichi.

Partecipano: **Antonio Ognibene**, **Federica Badiali** e **Rita Nobili**.

I presidenti di: Terre di Jacopino, Rocca dei Bentivoglio e Municipio di Castelletto. Conclusioni di **Federica Govoni**, Assessore alle unità produttive.

Ore 19:30

Aperitivo con i vini prodotti in anfora dalle aziende Gradizzolo, Corte d'Aibo e Botti.

Ore 20:00

Cena nella torre con menù dell'antica Roma. Direzione culinaria di Federica Badiali.

Menù

Moretum (uova sode, olive, erbe aromatiche) servito con focaccia all'aglio e pane di farro.

Puls (polenta di cicerchie e miglio, condita con striscioline di pancetta)

Ofellae ostiense (lombo di maiale tagliato a fette, insaporito con erbe e acciughe, cotto al forno e servito con mele alla salvia e brassica con cumino).

Savillum (focaccia dolce con miele e semi di papavero)

Prenotazioni e info:

Luigi 333 4124915

Tiziana 335 6846237

