

CANTINE UMBRE

Antonelli (Montefalco)
Agricola San Sabino (Spoleto)
Annesanti (Arrone)
Az. Agr. Avv. Ciro G. Tralbalza (Montefalco)
Az. Agr. Castelgrosso (Castel Ritaldi)
Az. Agr. La Fonte (Bevagna)
Bartoloni Maria Rosa (Giano dell'Umbria)
Benedetti e Grigi (Montefalco)
Bocale (Montefalco)
Bussoletti (Narni)
Cantina Collesole (Castel Ritaldi)
Cantina Ninni (Spoleto)
Casale Triocco (Spoleto)
Colle Capoccia (Castel Ritaldi)
Collecappretta (Spoleto)
Colsanto-Livon (Bevagna)
Colle Uncinano (Spoleto)
Dionigi (Bevagna)
Fongoli (Montefalco)
Il Torrione (Gualdo Cattaneo)
Le Cimate (Montefalco)
Omero Moretti (Giano dell'Umbria)
Pardi (Montefalco)
Perticaia (Montefalco)
Romanelli (Montefalco)
Tenuta Bellafonte (Bevagna)
Valdangius (Montefalco)

ALTRE CANTINE

Az. Agr. Casale (Toscana)
Podere La Berta (Emilia Romagna)
Prope (Abruzzo)
Tenuta I Fauri (Abruzzo)

PRODOTTI TIPICI

Apicoltura Banconi (miele, Spoleto)
Az. Agr. Lu Pianu (farro, Spoleto)
Az. Agr. Catalini Sergio (conservenze, marmellate, olio, mosto cotto, Ascoli Piceno)
Az. Agr. Gasperini (farine, Spoleto)
Bartoloni Carni (salumificio, Spoleto)
Casale de li tappi (salumificio, Norcia)
Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP (lenticchia IGP, Norcia)
Divinus Liquore Umbro (liquore artigianale, Castiglione del Lago)
Enoteca Rosso di Se.Ra di Cesare Raggi (vini e birre, Spoleto)
F.lli Petrucci (formaggi, Amatrice)

La SpoletoNorcia in MTB

Le Canapaie (birra e prodotti alla canapa, Nocera Umbra)
Le Terre di Quarantotti (pecorino a latte crudo, Norcia)

Le Terre di Spoleto e del Sagrantino

Morsa porta prosciutto Archimede (Spoleto)
Negrini Salumi (salumi, Renazzo)
Olio Tocchio (olio extravergine di oliva, Spoleto)
Pastificio Leopardi (pasta secca biologica, Norcia)
Ro.Lo, La dispensa degli Antichi Sapori (legumi, cereali, marmellate, zafferano, Spello)
Tordoni Roberto (olio extravergine di oliva e tartufi, Gualdo Cattaneo)

Gennari Point

Con il patrocinio ed il contributo di



Ideazione & Organizzazione



In collaborazione con



www.degustospoleto.it

degustospoleto@gmail.com



DeGusto Spoleto



deGUSTO
TREBBIANO & Food Festival
Spoleto

CANTINE
PRODOTTI TIPICI
SHOW COOKING
LABORATORI
STRANGOZZERIA
DEGUSTAZIONI
MUSICA

Complesso Monumentale
San Nicolò

2-3 Giugno 2018

Ingresso, cooking show
e degustazioni **gratuiti**
Acquisto calice 1 giorno € 10,00
2 giorni € 15,00

SABATO 2 GIUGNO



Ore 10,30

Tavola Rotonda sul Trebbiano Spoletino*

Presentazione tesi sul vitigno Trebbiano Spoletino a cura della Dott.ssa Costanza Calvi
Quali prospettive per il Trebbiano Spoletino e la DOC Spoletino?

Una chiacchierata sullo stato attuale della produzione e sulla denominazione.

Moderata Jacopo Cossater

Sindaci dell'Areale della Doc Spoletino

Giampiero Bea - *Presidente Consorzio*

Gruppo Vini Veri

Federico Mariotti - *Area Certificazione*

Parco 3A

Giacomo Ottaviani - *Landscape Office*

Agronomist Srl-STP

Paolo Morbidoni - *Portavoce nazionale delle Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori d'Italia*

Ore 12,00 - 15,00

Banco d'assaggio per giornalisti ed operatori.

*prevede il rilascio di CFP



SABATO 2 GIUGNO



Ore 16,00 - 23,00

Apertura stand e banchi di assaggio

Ore 16,30

Le Terre di Spoleto e del Sagrantino: storia e tradizione dei due vitigni autoctoni della Valle Umbra attraverso 6 vini.

In collaborazione con il network de "Le Terre di Spoleto e del Sagrantino".

A cura di Jacopo Cossater e AIS Umbria.

Ore 17,30

Cooking show a cura degli alunni dell'Istituto Alberghiero Spoleto, in abbinamento a Trebbiano Spoletino. In collaborazione con Ais Umbria.

Ore 18,00

Il Trebbiano Spoletino e la tavola: 6 vini e 4 quattro piatti della tradizione spoletina.

A cura di Giampiero Pulcini in collaborazione con gli alunni dell'Istituto Alberghiero di Spoleto e Ais Umbria.

Presentazione libro sulla cucina spoletina a cura di Eva Cedroni.

A pagamento € 15,00

Dalle 19,30 Dj Set con MarcoBVoice

Dalle 21,30 Musica live: Massimo Liberatori e La Società dei Musicisti in concerto.

A seguire Dj Set



DOMENICA 3 GIUGNO



Ore 11,00

Trekking urbano: "Cantine, Osterie, Cantinoni". A cura dell'Arch. Giuliano Macchia, con pic nic finale al Chiostro di San Nicolò.

A pagamento € 15,00

Ore 15,00 - 21,00

Apertura stand e banchi di assaggio.

Ore 16,30

I respiri del Trebbiano Spoletino: 6 vini alla scoperta delle differenti zone di produzione (a cura di Maurizio Filippi, Miglior Sommelier d'Italia 2016).

Ore 17,30

Cooking show a cura degli alunni dell'Istituto Alberghiero Spoleto, in abbinamento a Trebbiano Spoletino. In collaborazione con Ais Umbria.

Ore 18,30

"Riconosci il Trebbiano Spoletino". Degustazione alla cieca con bicchieri neri, a cura di Davide Bonucci.

Durante la giornata Dj Set con MarcoBVoice e live music con Groowa Circus Marching Band



OGNI GIORNO



"La Strangozzeria": l'Osteria di deGusto, per conoscere ed assaporare i piatti della tradizione spoletina.

Presentazioni, laboratori e degustazioni in collaborazione con Gennari srl:
- Laboratorio e degustazione Gelato Artigianale con i mastri gelatai Carpigiani.

Esposizione di mezzi agricoli e attrezzi d'epoca della collezione privata del Rag. Aleandro Piccioni.

Area bimbi:

Dalle ore 16,00

Animazioni per i più piccoli.

Dalle ore 16,30

La merenda del contadino: Lu Pataloccu.

Dalle ore 17,00

Le mani in pasta: a scuola di strangozzi con le pastaie di Eggi.



Navetta e visita guidata della collezione privata di mezzi agricoli e attrezzi d'epoca del Rag. Aleandro Piccioni. Partenza Chiostro San Nicolò.