

**“CONF TORRE” - Pro Loco Riposto - Città di Riposto Assessorato Turismo
Strada del vino e dei sapori dell’Etna - sez. Catania ONAV Asti
Agriturist Sicilia - Mercati Contadini Siciliani - Passione Sicilia -
APO olio Dop Monte Etna - Associazione Provinciale Apicoltori Catanese – Fornai Siciliani**

organizza a **Riposto - Torre Archirafi - Palazzo Vigo**

ETNA TORRE WINE 2019
Wine & Food Experience

Lunedì 08 Luglio

Ore 11,00 Conferenza stampa presentazione evento c/o **Palazzo Vigo di Torre Archirafi.**

Venerdì 12 luglio

ore **19,00** Seminario Produzione e traffico del Vino dell’Etna tra l’ottocento e il novecento.

Dott. **Salvatore Spina** Università degli Studi di Catania – Dipartimento Scienze Umanistiche Phd di **Storia dell’Europa Mediterranea.**

ore **20,30** I grani antichi Siciliani : Storia & Degustazione a cura dei **Fornai Siciliani La Città del Grano**

Venerdì 19 luglio 2019

Ore **17,30** Inaugurazione dell’evento a cura di “CONF TORRE”, **Strada del vino e dei sapori dell’Etna, Agriturist Sicilia, sez. di Catania ONAV Asti**

Ore **18,00** Laboratorio del gusto: **degustazione guidata di Olio extravergine di oliva dell’Etna** a cura dei **tecnici assaggiatori dell’APO.**

Ore **19,00** Laboratorio del gusto a cura della delegazione **AIS Jonico-etnea.**

Ore **20,30** Il terroir del pianeta vitivinicolo Etna: **“L’anima femminile”** dei vini bianchi e rosati dei tre versanti dell’Etna a cura delle **produttrici** e dei **maestri assaggiatori dell’ONAV di Catania.**

Sabato 20 luglio 2019

Ore **15,30** Maestri assaggiatori ed Esperti assaggiatori di vino assaggiano e selezionano i migliori vini dell’Etna da inserire nella **guida nazionale online permanente dei vini Prosit dell’ONAV** di Asti, guidati dal direttore Nazionale **ONAV Asti enol. Francesco Iacono.**

Ore **19,00** Workshop - Workshop - **Vini e Birre artigianali per valorizzare il terroir dell’Etna.** Analogie e differenze a cura di tecnici e maestri assaggiatori di vino, tecnici ed esperti birrai. Intervento del prof. **Giuseppe Perretti** direttore del **Centro di Ricerca per l’Eccellenza della Birra dell’Università degli studi Perugia** ed i **maestri assaggiatori dell’ONAV.**
Degustazione e abbinamento guidato di **vini e birre artigianali dell’Etna.**

Ore **21,00** Degustazione guidata di vini **Marsala DOC** a cura dei maestri assaggiatori **dell’ONAV di Trapani** proff. ri **Nicola Trapani** ed **Ercole Alagna** Scuola Enologica di Marsala.

Domenica 21 luglio 2019

Ore **17,00** Laboratorio del gusto: degustazione guidata di formaggi tipici degli alpeggi dell’Etna e dei Nebrodi a cura di tecnici assaggiatori di formaggio. Abbinamento guidato formaggi-miele dell’Etna con vino Zibibbo. Esperto Dott. Agr. **Giovanni Vitale** - **Associazione Mercati Contadini Siciliani** - **Associazione Provinciale Apicoltori Catanesi**

Ore **18,30** **Passione Sicilia Presentazione Guida AGRITURISMO & Turismo Rurale SICILIA 2019/20**

Ore **19,30** **Il terroir lilibeo ed il suo vitigno principe: “Il Grillo”** degustazione di vini prodotti con il nobile vitigno siciliano dai maestri assaggiatori dell’ONAV di Trapani dagli agronomi ed enologi **Nicola Trapani ed Ercole Alagna.**

Ore **21,00** Etna: **“Un terroir vocato alla produzione di vini spumanti”.** Degustazione guidata a cura di **produttori, enologi e maestri assaggiatori dell’ONAV.**

Servizio vini e pietanze curato dagli allievi del progetto Alternanza Scuola-Lavoro-PCTO **“Bioviticultura, Enologia ed Agroenoturismo”** dell’I.I.S.S. Agrario **“Mazzei-Sabin”** di Macchia di Giarre. Con il supporto di: Maestri Assaggiatori ONAV sez. CT - Sommelier sez. **Ais Jonico-etnea CT** - **Pro Loco Riposto** - **CONF TORRE** - **Agriturist Sicilia** – **Mercati Contadini Siciliani.**