

3° GRAN PALIO DELLA SIGNORIA DEI BENTIVOGLIO

- **Sabato 28 novembre 2009**

Villa Edvige Garagnani, Via Angelo Masini 11 - 40069, Zola Predosa (BO)

ore 10.00 - 14.00 riservato su invito

ore 14.00 - 23.00 apertura al pubblico

- **Dalle ore 10.00 alle ore 13.00 premiazione dei vini vincitori** (ingresso riservato a giornalisti accreditati, produttori e su invito). All'interno della villa degustazione di **Panspeziale, Formaggio di Fossa, Formaggio Parmigiano-Reggiano** e altre specialità del territorio.
- **Dalle ore 13.00 alle ore 14.00 piccolo rinfresco a buffet** con protagonisti il **Panspeziale, il Formaggio di Fossa** e il **Formaggio Parmigiano-Reggiano** (riservato agli ospiti).
- **Dalle ore 14.00 inaugurazione con le autorità e apertura al pubblico** pagante con inizio degustazione libera. All'interno della villa degustazione di **Panspeziale, Formaggio di Fossa, Formaggio Parmigiano-Reggiano** e altre specialità del territorio.
- Durante tutto il giorno è attivo un **servizio ristorazione** a base di crescentine, tigelle, affettato, formaggi, vino, acqua e caffè a soli 15,00 € – SOTTERRANEI VILLA.
- Durante tutto il giorno i SOTTERRANEI della villa ospitano la mostra di fotografia **“La Cantina e i Vini Passiti”**.
- **Dalle ore 15.00 alle ore 16.00** – SALA ROMELIA (primo piano) **tavola rotonda sui vini passiti** in cui verranno trattati i temi legati ai procedimenti di produzione dei vini passiti – relatori: Stefano Mancinelli – Azienda Agricola Mancinelli, Stefano Pizzamiglio – Azienda Agricola La Tosa, Raffaele Boscaini – Cantina Masi e Maria Cristina Geminiani – Fattoria Zerbina. Modera il Dott. Marco Larentis, Sommelier Professionista ASPI.
- **Dalle ore 16.30 alle ore 17.20** – SALA CRISTOFORO (secondo piano) Degustazione di **Cioccolato** – Degustazione condotta da Gilberto Mora, Presidente Nazionale della Compagnia del Cioccolato che introdurrà alle tecniche degli abbinamenti vino/cioccolato, e da Fabio Gardini, cioccolatiere dell'Artigiano di Forlì dei F.lli Gardini. Verranno degustati: gianduja salata, pralina al **Formaggio di Fossa** abbinati al “Rubacuori” vino rosso passito da uve stramature del Podere Morini prodotto con l'antico vitigno “Centesimino” e ad Albana Passito DOCG a cui si aggiungeranno crema spalmabile al vino e una pralina all'Albana Passito (massimo 30 posti solo su prenotazione € 5,00 a partecipante).
- **Dalle ore 18.00 alle ore 19.00** – SALA CRISTOFORO (secondo piano) Degustazione di **Formaggio Parmigiano-Reggiano** in abbinamento all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Saranno proposti i seguenti abbinamenti: **Parmigiano-Reggiano** invecchiato 12 mesi in abbinamento con un condimento di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, **Parmigiano-Reggiano** invecchiato 24 mesi in abbinamento con un Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP affinato, **Parmigiano-Reggiano** invecchiato 36 mesi in abbinamento ad un Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extravecchio (massimo 30 posti solo su prenotazione € 5,00 a partecipante).
- **Dalle ore 21.00 alle ore 22.00** – SALA CRISTOFORO (secondo piano) Degustazione di **Formaggio Parmigiano-Reggiano** in abbinamento ad una verticale di amarone. Saranno proposte tre annate di **Parmigiano-Reggiano** (36, 60 e 90 mesi) in abbinamento ad una verticale di amarone (massimo 30 posti solo su prenotazione € 5,00 a partecipante).
- **Ore 23.00 Chiusura.**

- **Domenica 29 novembre 2009**

Villa Edvige Garagnani, Via Angelo Masini 11 - 40069, Zola Predosa (BO)

ore 10.00 - 20.00 apertura al pubblico

- **Dalle ore 10.00 apertura al pubblico** pagante con inizio degustazione libera. All'interno della villa degustazione di **Panspeziale, Formaggio di Fossa, Formaggio Parmigiano-Reggiano** e altre specialità del territorio.
- **Dalle ore 10.30 alle ore 11.30** – SALA CRISTOFORO (secondo piano) Degustazione di **Formaggio Barricato** in abbinamento ad una verticale di amarone (massimo 30 posti solo su prenotazione € 5,00 a partecipante).
- Durante tutto il giorno è attivo un **servizio ristorazione** a base di crescentine, tigelle, affettato, formaggi, vino, acqua e caffè a soli 15,00 € – SOTTERRANEI VILLA.
- Durante tutto il giorno i SOTTERRANEI della villa ospitano la mostra di fotografia **“La Cantina e i Vini Passiti”**.
- **Dalle ore 11.30 alle ore 12.20** – SALA CRISTOFORO (secondo piano) Degustazione di **Cioccolato**. Abbinamento di vini con i prodotti di Franco Rizzati: degustazione di cioccolato al latte, cremone gianduja, canditi ricoperti, fondente 80% non concato e torta tenerina in abbinamento a Recioto di Soave, Moscato di Scanzo, Recioto della Valpolicella, Passito di Pantelleria e Albana Muffato Cantina Bissoni (massimo 30 posti solo su prenotazione € 5,00 a partecipante).
- **Dalle ore 16.30 alle ore 17.20** – SALA CRISTOFORO (secondo piano) Degustazione di **Cioccolato**. Abbinamento di vini e cioccolato con focus particolare sulle praline all'aceto balsamico di Valter Tagliazucchi della Cioccolateria Il Gamberlano di Pavullo, sulle praline al Barolo Chinato di Cocchi prodotte da Andrea Slitti e sulle praline al Ben Rye di Donnafugata prodotte da De Bond (massimo 30 posti solo su prenotazione € 5,00 a partecipante).
- **Dalle ore 17.15 alle ore 19.45** – SALA ROMELIA (primo piano) Degustazione guidata del produttore **Mastroberardino**. Il produttore presenterà al pubblico le tecniche di vigna e di cantina con assaggi di Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi (massimo 30 posti solo su prenotazione € 5,00 a partecipante).
- **Dalle ore 17.30 alle ore 18.30** – SALA CRISTOFORO (secondo piano) Degustazione di **Formaggio Parmigiano-Reggiano** in abbinamento all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Saranno proposti i seguenti abbinamenti: **Parmigiano-Reggiano** invecchiato 12 mesi in abbinamento con un condimento di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, **Parmigiano-Reggiano** invecchiato 24 mesi in abbinamento con un Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP affinato, **Parmigiano-Reggiano** invecchiato 36 mesi in abbinamento ad un Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extravecchio (massimo 30 posti solo su prenotazione € 5,00 a partecipante).
- **ore 20.00 chiusura.**