

CANTINE UMBRE

PRODOTTI TIPICI

Agricola San Sabino (Spoleto)
Annesanti (Arrone)
Antonelli (Montefalco)
Az. Agr. Avv. Ciro G. Trabalza (Montefalco)
Az. Agr. Castelgrosso (Castel Ritaldi)
Az. Agr. De Conti (Trevi)
Az. Agr. La Fonte (Bevagna)
Benedetti e Grigi (Montefalco)
Bocale (Montefalco)
Briziarelli (Bevagna)
Cantina Colle Mora (Montefalco)
Cantina Ninni (Spoleto)
Collecapretta (Spoleto)
Colle Uncinano (Spoleto)
Collesole (Castel Ritaldi)
Dionigi (Bevagna)
Fattoria Colsanto - LIVON (Bevagna)
Fongoli (Montefalco)
Il Torrione (Gualdo Cattaneo)
Jacopo Paolucci (Todi)
Le Cimate (Montefalco)
Mevante (Bevagna)
Omero Moretti (Giano dell'Umbria)
Pardi (Montefalco)
Perticaia (Montefalco)
Romanelli (Montefalco)
Tenuta Bellafonte (Bevagna)
Valdangius (Montefalco)

Agricola Coltiviamo (confetture - Spoleto)
Az. Agr. Dolci Giuseppina (legumi e cereali, Farro Dopo - Monteleone di Spoleto)
Az. Agr. Maria Zappelli Cardarelli (olio extravergine di oliva, legumi, cereali, salse, confetture - Trevi)
Bartoloni Carni (salumi - Spoleto)
Casale de Li Tappi (salumi e suino nero - Norcia)
Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP (lenticchia IGP- Norcia)
Ercolino 1902 (ceramiche, oggettistica - Spoleto)
Del Gallo (formaggi - Castel Ritaldi)
Divinus Liquore Umbro (liquore artigianale - Castiglione del Lago)
Il Giro dei Condotti (olio extravergine di oliva - Trevi)
La Dolce Pausa (dolci - Spoltore PE)
La Lumacheria (prodotti tipici Km 0, degustazione lumache - Trevi)
La Sibilla (confetture - Norcia)
Le Direzioni del Gusto di Carlo Donzelli (formaggi creativi - Avezzano AQ)
Le Terre di Quarantotti (pecorino a latte crudo - Norcia)
Marfuga (olio extravergine di oliva - Campello sul Clitunno)
Negrini Salumi (salumi - Renazzo FE)
Osiride (birra artigianale - Trevi)
Pasticceria Torzi (dolci - Castelmauro CB)
Piccola Brasseria (birra artigianale, ristorazione - Trevi)
Ass. Pro Trevi (Braceria- Trevi)

Con il patrocinio ed il contributo di



Ministero della Sanità
Collegio dei Periti Agrari e dei
Periti Agrari Laureati dell'Umbria



Federazione Ordini
Dottori Agronomi
e Dottori Forestali
Umbria

Ideazione & Organizzazione

Fabrizio Gentili

iGentili s.a.s.

Event By Event srl

Associazione Pro Trevi

In collaborazione con



AIS Montefalco Spoleto
Associazione Italiana Sommelier



Strada dell'Olio
DOP Umbria



CONSORZIO
TUTELA
VINI
MONTEFALCO



www.degustospoleto.it
degustospoleto@gmail.com

DeGusto Spoleto



deGUSTO
TREBBIANO & Food Festival
TREVÌ

CANTINE
PRODOTTI TIPICI
LABORATORI
STRANGOZZERIA
DEGUSTAZIONI
MUSICA

Alle origini del
Trebiano Spoletino

Villa Fabri
Trevi 15-16 giugno 2019

Ingresso e degustazioni
gratuiti

Acquisto calice 1 giorno € 10,00
2 giorni € 15,00

Ore 10,30 - Complesso Museale di San Francesco - Sala dello Spagna

Il Trebbiano Spoletino tra storia, tradizioni e nuove opportunità.

Tavola Rotonda sul Trebbiano Spoletino *

Introduzione a cura di Bernardino Sperandio, Sindaco di Trevi

Il Trebbiano: etimologia e fonti storico-letterarie - Prof.ssa Giuseppina Prossperi Valenti, già docente di Storia Romana, UNIROMA2

L'antico legame tra Trevi e il Trebbiano Spoletino - A. Caterina Natalini

Il Trebbiano di Trevi - Franco Spellani, Associazione Pro trevi

Il Paesaggio rurale come risorsa del territorio - Andrea Sisti, Presidente dell'Associazione Mondiale Agronomi

Il Consorzio Tutela Vini Montefalco e la Doc Spoleto - Filippo Antonelli, Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco

*prevede il rilascio di CFP

Ore 13,00 - 15,00

Banco d'assaggio per giornalisti ed operatori



Ore 16,00 - 23,00

Apertura stand e banchi d'assaggio.

Ore 16,30 - Degustazione guidata Turbo Spoletino.

«I Trebbiano Spoletino nella ricerca e nell'evoluzione stilistica». - a cura di A. Boco e AIS Umbria.

Ore 17,30 - Laboratorio con degustazione Alla ricerca del porco perduto.

«Il progetto di recupero del Suino Nero Cinghiato della Valnerina, la lavorazione (a vista) del maiale e degustazione guidata di salumi di Cinghiato di Sant'Antonio». - In collaborazione con la macelleria Il Casale de Li Tappi di Norcia, UNIPG, 3A-PTA e Rete del Suino Nero Cinghiato.

Ore 18,00 - Degustazione guidata Bollicine di Trebbiano Spoletino.

«La plasticità del Trebbiano Spoletino attraverso le sue interpretazioni in versione frizzante o spumante». - a cura di J. Cossater e AIS Umbria.

Musica in giardino:

dalle ore 19,30 DJ Set;

dalle ore 21,30 Musica Live in concerto.

A seguire DJ Set.



Ore 10,00

Passeggiata tra gli ulivi in fiore.

Immersi nella fascia olivata più bella del mondo, lungo la suggestiva Via dei Condotti, tra panorami mozzafiato, muretti a secco e uliveti secolari. Per riprendere un po' le forze ... uno spuntino e un brindisi tra gli ulivi, naturalmente con ... Trebbiano Spoletino! - In collaborazione con Associazione Pro Trevi.

A pagamento € 15,00

Ore 16,00 - 21,00

Apertura stand e banchi d'assaggio.

Ore 16,30 - Degustazione guidata Il Trebbiano Macerato.

«... Ritorno alle origini o semplicemente moda?». - a cura di G. Pulcini e AIS Umbria.

Ore 17,30 - Laboratorio con degustazione Facciamo il formaggio.

La magia della trasformazione del latte in formaggio e ricotta, attraverso le abili mani del casaro - In collaborazione con la Fattoria del Gallo Mirko di Castel Ritaldi.

Ore 18,30 - Degustazione alla cieca Riconosci il Trebbiano Spoletino.

«Alla scoperta delle caratteristiche varietali del vitigno» - a cura di D. Bonucci e AIS Umbria

Durante la giornata DJ set e Musica Live



Dalle ore 16,00

Animazione per i più piccoli. Giochi e merende in giardino.

Dalle ore 17,00 - Laboratori didattici La Strangozzeria: le mani in pasta.

A scuola di strangozzi con le pastaie di Eggi.

L'olio buono in tutti i sensi.

L'obiettivo è insegnare ai più piccoli (ma anche a mamma e a papà) come riconoscere un vero olio Extra Vergine d'oliva e le regole base della buona alimentazione in modo divertente.

La Braceria ... bruschette & ciccica nella terrazza più bella del mondo, a cura dell'Associazione Pro Trevi.

Degustazioni:

Il filo conduttore delle degustazioni guidate quest'anno è dedicato alla scoperta delle vie del Trebbiano Spoletino, vitigno eclettico e poliedrico che ben si adatta alle differenti tecniche di vinificazione. Conosceremo i produttori che seguono una vinificazione tradizionale, attraverso la via dell'acciaio e del legno, il mondo degli orange wine, i vini spumanti ed i frizzanti ed i vini espressione di personali visioni ed interpretazioni.

