

**“TAVOLE ROTONDE SAPOROSE” ORTICOLARIO 2013**  
**4-5-6 OTTOBRE 2013 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

**PROGRAMMA**

GIORNATA	ORA	ARGOMENTO	A CURA DI
Venerdì 4	14.00	SENAPE	Delizia Delicatessen
Venerdì 4	15.30	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	Azienda Agricola Fabio Fistorazzi Antica Azienda Agricola Petignano
Venerdì 4	17.00	ACETO BALSAMICO	Compagnia Del Montale
Venerdì 4	18.30	VINO	Cantine Angelinetta La Costa Azienda Agricola Terrazze di Montevicchia
Sabato 5	11.00	ERBE AROMATICHE e FIORI EDULI	Renata Spinardi
Sabato 5	12.30	CIOCCOLATO	Valrhona
Sabato 5	14.00	DISTILLATI FRUTTA	Capovilla Distillati
Sabato 5	15.30	INFUSI	Ferri dal 1905
Sabato 5	17.00	INFUSI	Ferri dal 1905
Sabato 5	18.30	BIRRA	Birrificio Italiano
Domenica 6	10.30	CONFETTURE DI FRUTTA, FIORI ED ERBE AROMATICHE	Le Tamerici
Domenica 6	12.00	CAFFÈ	Milani
Domenica 6	13.30	GERMOGLI	Koppert Cress
Domenica 6	15.00	FORMAGGIO	Simonetta Cortella . Onaf
Domenica 6	16.30	CIOCCOLATO	C-Amaro
Domenica 6	18.00	VINO AROMATICO	Leonardo Bernasconi



**“TAVOLE ROTONDE SAPOROSE” ORTICOLARIO 2013  
4-5-6 OTTOBRE 2013 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

**ENTRIAMO NEL DETTAGLIO...**

**VENERDÌ 4 OTTOBRE**

**ore 14.00 . “LA SENAPE COME NON L’AVETE MAI VISTA E... PROVATA”**

**Costo: Euro 10,00**

Degustazione di tre tipologie di senapi:

- Dolce: Senape di Lamponi “Limited Edition”
- Mediamente piccante: Senape del Contadino, con semi interi
- Piccante: Senape di peperoncino affumicato „Chipotle” e miele

**RELATORE**

Silvia Wirths, ideatrice ricette senapi Delizia Delicatessen

**AZIENDA**

Delizia d. Klaus Juergen Wirths

Merano

[www.deliziadelicatessen.com](http://www.deliziadelicatessen.com)

Delizia è un nuovissimo marchio di alta qualità di senape prodotta artigianalmente.

Come manifattura di piccole dimensioni il nostro scopo è quello di sviluppare senapi speciali di alta gamma.

Non ci limitiamo a miscelare senape raffinata con altri ingredienti ma, partendo dalle caratteristiche del seme, creiamo particolari ricette dal gusto unico.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

---

**ore 15.30 . “OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA, IN VIAGGIO DA NORD A SUD”**

**Costo: Euro 10,00**

Incontro e confronto tra due produttori di olio italiano, distanti sulla carta ma uniti da questa passione comune.

Conoscere, (imparare a) degustare e scoprire tutti i segreti del “protagonista” della Dieta Mediterranea.

**RELATORI**

Fabio Festorazzi, proprietario Azienda Agricola Fabio Festorazzi

Antonio Petignano, proprietario Antica Azienda Agricola Petignano ed esperto nella degustazione dell’olio

**AZIENDE**

Azienda Agricola Fabio Festorazzi . Perledo (Lc)

Azienda olivicola con circa 800 ulivi posti tra i 250 e i 430 metri sul livello del mare, nel territorio comunale di Perledo. Tra le prime aziende a credere nel ritorno dell’olivocoltura sul Lario. Primi reimpianti: fine anni ‘70.

Antica Azienda Agricola Petignano . San Ferdinando di Puglia (Barletta-Andria-Trani) . [www.agricolapetignano.it](http://www.agricolapetignano.it)

L’Azienda Agricola della famiglia Petignano, ubicata nel parco nazionale del fiume Ofanto, in Contrada San Cassaniello coltiva da 3 generazioni ulivi autoctoni e monovarietali, producendo olio extravergine di oliva con metodo artigianale. La nostra produzione è certificata biologica e vegan ok.

Il nostro extravergine è prodotto con metodo a freddo, ha bassissima acidità ed ha un elevato contenuto di antiossidanti. Si presenta corposo velato naturale.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)



**“TAVOLE ROTONDE SAPOROSE” ORTICOLARIO 2013  
4-5-6 OTTOBRE 2013 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

### **VENERDÌ 4 OTTOBRE**

**ore 17.00 . “C’È BALSAMICO E BALSAMICO”  
Costo: Euro 10,00**

- Il produttore si presenta...
- Tipologie di aceto Balsamico (DOP e IGP)
- L’aceto Balsamico comune
- L’aceto Balsamico Compagnia Del Montale
- Il Mercato del Balsamico nel Mondo
- Degustazione

Quella dell’aceto balsamico è una storia meravigliosa, fatta di tempo e tradizione. Peccato che siano veramente in pochi a conoscere per davvero questo prodotto... Lasciatevi coinvolgere dal racconto appassionato di chi l’aceto balsamico lo produce per davvero, utilizzando esclusivamente l’unico elemento necessario: il mosto d’uva cotto.

Scoprirete le varie tipologie di aceto balsamico ed imparerete a sceglierlo (in negozio) e ad utilizzarlo (in cucina); perché la differenza sta proprio nel gusto.

#### **RELATORE**

Francesco Bertoli, titolare Compagnia Del Montale

#### **AZIENDA**

Compagnia Del Montale

Sassuolo (Mo)

[www.compagniadelmontale.com](http://www.compagniadelmontale.com)

Azienda a conduzione familiare fondata nel 1984, produttrice di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (ABTM) e Aceto Balsamico di Modena IGP (ABM).

Il rispetto del prodotto e la sua diffusione sui mercati emergenti sono la mission che Compagnia Del Montale si è data per gli anni a venire.

Conservare i valori del passato, implementarli, migliorarli con un occhio attento alle esigenze dei nostri giorni rimane e rimarrà un’importante prerogativa aziendale.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

---

PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO  
**ORTICOLARIO**<sup>TM</sup>



**“TAVOLE ROTONDE SAPOROSE” ORTICOLARIO 2013  
4-5-6 OTTOBRE 2013 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

**VENERDÌ 4 OTTOBRE**

**ore 18.30 . “LE TERRE LARIANE IN UN BICCHIERE”  
Costo: Euro 15,00**

*“Un vino è come un libro, ti appassioni alla sua storia”*

Terre Lariane, un territorio, la sua storia enologica, il presente ma soprattutto il futuro.

Dalla terra al bicchiere attraverso storia, paesaggi e persone: degustazione di vino per scoprire il “succo” del lavoro di queste tre aziende, splendide realtà del Lario.

**RELATORI**

**Emanuele Angelinetta**, titolare Cantine Angelinetta

**Claudia Crippa**, titolare La Costa

**Mario Grezzi**, titolare Azienda Agricola Terrazze di Montevecchia

**AZIENDE**

**Cantine Angelinetta** . Domaso (Co) . [www.cantineangelinetta.com](http://www.cantineangelinetta.com)

**La Costa** . Peregò (Lc) . [www.la-costa.it](http://www.la-costa.it)

**Azienda Agricola Terrazze di Montevecchia** . Montevecchia (Lc) . [www.terrazzedimontevecchia.com](http://www.terrazzedimontevecchia.com)

**Cantine Angelinetta**

La cantina nasce nel 2008 dopo l’incontro con il professor Leo Miglio, figlio del professor Gianfranco Miglio, che decide di lasciare in gestione a Emanuele Angelinetta i suoi vigneti nei quali spicca il vitigno autoctono Verdesè. La cantina e lo spazio vendita-degustazione sono situati all’interno della splendida villa del professore, immersa in un panorama incredibilmente suggestivo.

**La Costa** nasce dalla passione di una famiglia che dal 1992 ad oggi ha recuperato un territorio abbandonato da decenni, impiantando 12 ettari di vigna terrazzata, nel cuore del Parco Naturale di Montevecchia e Valle del Curone. In cantina si ottengono 6 vini IGT Terre Lariane, che nell’agriturismo, alla Cascina Scarpata, accompagnano i piatti della tradizione brianzola.

L’**Azienda Agricola Terrazze di Montevecchia** è situata nel comune di Montevecchia e conta 10 ettari di vigneto impiantati dal 1994 al 2000. Le vigne sono situate nel cuore del Parco Naturale di Montevecchia e Valle del Curone ad un’altitudine tra 400 a 500 m s.l.m. Frutto di un paziente e curato restauro la cascina Ghisalba di inizio '900 è la sede dell’agriturismo.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

---

PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO  
**ORTICOLARIO**<sup>TM</sup>



**“TAVOLE ROTONDE SAPOROSE” ORTICOLARIO 2013  
4-5-6 OTTOBRE 2013 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

**SABATO 5 OTTOBRE**

**ore 11.00 . “DA UN’ERBA... A UN PIATTO”**

**Costo: Euro 10,00**

Cosa si può fare in cucina con le erbe aromatiche fresche?  
Immagini, racconti e sapori di un mondo antico da riscoprire.

- Come aromatizzare sale e zucchero
- La *Stevia*: dolce rivoluzione

Conosciuta da molti popoli dell'area geografica Sud-Americana da diversi millenni, la *Stevia rebaudiana* è una pianta perenne, rinomata per il potere dolcificante delle sue foglie (200 volte superiore a quello dello zucchero da tavola) e per il potere calorico pari a zero.

- Fiori eduli: idee e assaggi tra fiori canditi, misticanza e lingue di gatto alla lavanda

**RELATORE**

Renata Spinardi

Renata Spinardi nasce a Mantova, inizia giovanissima a coltivare la passione per le erbe aromatiche, dalle più tradizionali alle più rare, diventando grande esperta del mondo aromatico.

Considerata una vera e propria autorità nel campo, al punto da essere affettuosamente soprannominata "La Signora delle Erbe", svolge l'impegnativa quanto gratificante attività di consulente culinario sull'utilizzo ottimale delle aromatiche fresche, svelandone i possibili abbinamenti a tutti i professionisti di cucina e agli appassionati.

**AZIENDA**

“La Signora delle Erbe”... Renata Spinardi

Bigarello (Mn)

[www.lasignoradelleerbe.com](http://www.lasignoradelleerbe.com)

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

---

**ore 12.30 . “DAI SEMI DI CACAO ALLA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO”**

**Costo: Euro 15,00**

Scoperta del goloso mondo del cioccolato attraverso un viaggio dalle piantagioni di cacao al processo di produzione del cioccolato.

Degustazione di alcuni tra i più interessanti Grand Crus Valrhona e, in anteprima al pubblico, presentazione e assaggio di una nuova varietà di cioccolato... Ne rimarrete affascinati!

**RELATORE**

Thomas Mayot, Capo Area Valrhona Italia

**AZIENDA**

Valrhona Italia . Milano

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

Valrhona è una cioccolateria francese, installata dal 1922 a Tain l'Hermitage, che fornisce dei cioccolati di eccezione ai professionisti della gastronomia e ai consumatori buongustai.

Precursore in materia di gusto, di creazione, di servizi e di responsabilità sociale, Valrhona innova in tutti questi campi e partecipa pienamente all'evoluzione della Gastronomia mondiale.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)



**“TAVOLE ROTONDE SAPOROSE” ORTICOLARIO 2013  
4-5-6 OTTOBRE 2013 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

**SABATO 5 OTTOBRE**

**ore 14.00 . “IL COLORE DEL GUSTO”**

**Costo: Euro 15,00**

Cos'è un distillato di frutta: dalla ricerca delle materie prime (vecchie varietà di frutta, bacche selvatiche) al percorso produttivo, al calice. Sorprendente degustazione di alcuni tra i più straordinari e ricercati distillati in Italia (e nel mondo).

**RELATORE**

Vittorio Capovilla

**AZIENDA**

Capovilla Azienda Agricola di Capovilla Vittorio

Rosà (Vi)

[www.capovilladistillati.it](http://www.capovilladistillati.it)

Produzione di Distillati al 100%, quali Grappe e Distillati di frutta ottenuti dalla distillazione a bagnomaria dei fermentati di frutti rari e selvatici.

Per la frutta coltivata in proprio (quattro ettari di terreno sono impiegati a coltura biologica certificata), abbiamo ricercato varietà frutticole ormai scomparse come pere, prugne, susine, pesche e uve ibride che, con le bacche spontanee e la frutta selvatica che raccogliamo, offrono distillati dalla straordinaria personalità e longevità.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

---

**ore 15.30 . “PARLIAMO DI TÈ. LA TRADIZIONE: DEDICATO AGLI APPASSIONATI DI QUESTO AFFASCINANTE MONDO”**

**Costo: Euro 10,00**

Un affascinante viaggio attraverso le molte curiosità che riguardano i prodotti da infusione, in particolare il tè, accompagnato da degustazione.

**RELATORE**

Albino Ferri, Amministratore di “Ferri dal 1905”

**AZIENDA**

Ferri dal 1905 di Ferri Albino & C. . Castel Goffredo (Mn)

[www.ferridal1905.com](http://www.ferridal1905.com) - [www.coccole.it](http://www.coccole.it) - [www.igustivegetali.com](http://www.igustivegetali.com)

Da oltre cent'anni selezioniamo prodotti vegetali, concentrandoci sulla grande qualità che da sempre ci contraddistingue con: “Coccole, il tè degli italiani”, slogan dell'unica azienda italiana che cura in ogni suo aspetto il mondo del tè, e “I Gusti Vegetali”, sinonimo di qualità, serietà e garanzia per la selezione di spezie, frutta disidratata, legumi e prodotti da infusione.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO  
**ORTICOLARIO**<sup>TM</sup>



**“TAVOLE ROTONDE SAPOROSE” ORTICOLARIO 2013  
4-5-6 OTTOBRE 2013 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

**SABATO 5 OTTOBRE**

**ore 17.00 . “L’EVOLUZIONE DEL TÈ. APERITÈ: PREPARARE E SERVIRE IL TÈ IN MODO INNOVATIVO E CREATIVO”  
Costo: Euro 10,00**

Nuovi metodi per l’estrazione aromatica del tè, con degustazione di prodotti particolari e unici.

**RELATORE**

Albino Ferri, Amministratore di “Ferri dal 1905”

**AZIENDA**

Ferri dal 1905 di Ferri Albino & C. . Castel Goffredo (Mn)  
www.ferridal1905.com - www.coccole.it - www.igustivegetali.com

Da oltre cent’anni selezioniamo prodotti vegetali, concentrandoci sulla grande qualità che da sempre ci contraddistingue con: “Coccole, il tè degli italiani”, slogan dell’unica azienda italiana che cura in ogni suo aspetto il mondo del tè, e “I Gusti Vegetali”, sinonimo di qualità, serietà e garanzia per la selezione di spezie, frutta disidratata, legumi e prodotti da infusione.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

---

**ore 18.30 . “BIRRE ARTIGIANALI DI CARATTERE E CIBO: LE MARRIAGE PARFAIT!”  
Costo: Euro 10,00**

Discussione/Degustazione sugli abbinamenti possibili tra birra artigianale e formaggi, salumi e dolci di produzione locale.

**RELATORE**

Agostino Arioli, Birraio e Fondatore di Nuovo Birrificio Italiano

**AZIENDA**

Nuovo Birrificio Italiano . Limido Comasco (Co)  
www.birrificio.it

Fondato il 3 aprile del 1996 da Agostino Arioli e suo fratello Stefano, primo micro birrificio in Lombardia e terzo in Italia, è da sempre un punto di riferimento nel mondo della birra artigianale italiana. Oggi la produzione ha una nuova sede in Limido Comasco, dove Agostino, Maurizio Folli e Giulio Marini accudiscono le loro produzioni e si prendono cura della loro commercializzazione. Con Amore.

Birre artigianali forti o leggere, chiare, ambrate o scure, amare o dolci, complesse o semplici ma mai, mai, banali! Al Birrificio Italiano utilizziamo solo materie prime selezionate personalmente, di primissima scelta, provenienti da Italia, Germania, Inghilterra, USA e Francia. Tutte le birre del BI sono crude (non pastorizzate), integre (non filtrate, se non molto grossolanamente) e senza aggiunta di conservanti. Aggiungiamo invece passione, creatività, rigore tecnologico e amore, in abbondanza!

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO  
**ORTICOLARIO**<sup>TM</sup>



**“TAVOLE ROTONDE SAPOROSE” ORTICOLARIO 2013  
4-5-6 OTTOBRE 2013 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

**DOMENICA 6 OTTOBRE**

**ore 10.30 . “QUANDO LA FRUTTA INCONTRA FIORI ED ERBE AROMATICHE”**

**Costo: Euro 10,00**

Presentazione di 6 confetture della linea “Meditazione”: 3 con fiori eduli e 3 con erbe aromatiche.  
Spiegazione di come sono nate, analisi gustativa e olfattiva dei prodotti e suggerimenti sul loro utilizzo in cucina

Pesca e lavanda  
Pere e vaniglia bourbon  
Lamponi e rose

Pere e rosmarino  
Albicocche e menta  
Fragole e timo

**RELATORE**

**Gianfranco Allari**, responsabile scuola di cucina di Le Tamerici

**AZIENDA**

**Le Tamerici** . San Biagio di Bagnolo San Vito (Mn) . [www.letamericisrl.com](http://www.letamericisrl.com)

Le Tamerici è il luogo dove la tradizione gastronomica incontra la ricerca e la sperimentazione, un microcosmo dedicato alla passione per il territorio e alla cultura del cibo. Nata nel 1991 dalla passione di Paola Calciolari, produce conserve alimentari di qualità, in particolare mostarde e confetture. La produzione marcata Le Tamerici è sviluppata in 3 linee: la Classica, la Biologica e quella da Meditazione dove la frutta fresca incontra gli aromi di fiori e erbe aromatiche.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

---

**ore 12.00 . “LA PIANTA DEL CAFFÈ: DAL SEME ALLA TAZZA”**

**Costo: Euro 10,00**

La “pausa caffè” rappresenta per gran parte degli italiani un istante di relax per staccare dal tran tran lavorativo. Impariamo a conoscere meglio il prodotto, trasformando il seppur breve break in un vero momento di piacere! Un viaggio nell'affascinante mondo del caffè. La geografia della produzione e del consumo, la coltivazione e i metodi di lavorazione, la torrefazione, la miscela e le diverse modalità di preparazione. Il tutto accompagnato da una degustazione alla scoperta di alcune selezioni monorigine dei caffè puri 100% arabica più rinomati.  
*Durante il laboratorio saranno in esposizione macchine da caffè della collezione Milani, che si compone di circa 700 pezzi, a partire dai primi dell'800.*

**RELATORE**

**Luigi Odello**, giornalista, docente universitario di analisi sensoriale. Segretario generale dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano e dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, oltre che presidente del Centro Studi Assaggiatori.

**AZIENDA**

**Milani** . Lipomo (Co) . [www.milanicaffe.it](http://www.milanicaffe.it)

Nel 1937, dalla passione di Celestino Milani, nasceva una piccola bottega da cui si sprigionavano i magici aromi del caffè per le vie del centro di Como. Dopo due generazioni, Milani è una delle realtà più affermate del settore, dotata di un moderno stabilimento e tecnologia d'avanguardia, elementi che si fondono con la passione e lo spirito artigiano del fondatore.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)



PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO  
**ORTICOLARIO**<sup>TM</sup>



**“TAVOLE ROTONDE SAPOROSE” ORTICOLARIO 2013  
4-5-6 OTTOBRE 2013 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

**DOMENICA 6 OTTOBRE**

**ore 13.30 . “I SAPORI DEL MONDO VEGETALE”**

**Costo: Euro 10,00**

I germogli: un nuovo affascinante mondo.

Si assaggeranno piante provenienti da tutto il mondo, con sapori più o meno consueti... talvolta sorprendenti!

**RELATORE**

Enrico Zallot, responsabile marketing e promozione in Italia di Koppert Cress

**AZIENDA**

Koppert Cress . Monster, Olanda

[www.koppertcress.com](http://www.koppertcress.com)

Azienda Olandese specializzata in crescioni, fiori e foglie per la gastronomia.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

---

**ore 15.00 . “FIORI, FOGLIE, ERBE NELLA TRADIZIONE CASEARIA ITALIANA”**

**Costo: Euro 15,00**

L'importanza dei vegetali nella produzione di formaggi. Dal pascolo alla tavola: l'importanza dell'alimentazione dell'animale e i segreti per produrre e aromatizzare il formaggio.

- Breve storia e modalità di produzione dei prodotti caseari
- Proiezione di immagini inerenti ai formaggi presentati
- Degustazione dei formaggi attraverso i 5 sensi

**RELATORE**

Simonetta Cortella, Maestra Assaggiatrice ONAF - Delegata ONAF della provincia di Como

**ORGANIZZAZIONE**

ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi . Delegazione ONAF della provincia di Como

[www.onaf.it](http://www.onaf.it)

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi. L'associazione O.N.A.F. valorizza la cultura delle produzioni lattiero casearie e promuove la conoscenza dei formaggi tramite la valutazione sensoriale.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO  
**ORTICOLARIO**<sup>TM</sup>



**“TAVOLE ROTONDE SAPOROSE” ORTICOLARIO 2013  
4-5-6 OTTOBRE 2013 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

**DOMENICA 6 OTTOBRE**

**ore 16.30 . “CIOCCOLATO COME IL VINO, UN ENOLOGO IN PRODUZIONE”**

**Costo: Euro 15,00**

Il cioccolato è un prodotto agricolo e per produrlo si parte dalla coltivazione di un albero.

Terroir e varietà, fermentazioni e trasformazioni, blend e affinamenti, per nessun altro prodotto è possibile fare un parallelismo così affine come per il cioccolato ed il vino.

Marco Colzani, enologo e produttore di cioccolato, vi accompagnerà in questo nuovo percorso.

**RELATORE**

Marco Colzani, artigiano del cioccolato C-AMARO

**AZIENDA**

C-AMARO . Cassago Brianza (Lc)

[www.c-amaro.com](http://www.c-amaro.com)

C-AMARO è un cioccolato prodotto artigianalmente a partire dalle fave di cacao.

Marco Colzani, enologo ed artigiano del cioccolato C-AMARO, seleziona solo le migliori origini di cacao da tutto il mondo per poi lavorarle nel suo laboratorio con il metodo tradizionale, ma da lui rielaborato, per preservare e valorizzarne le qualità gustative.

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)

---

**ore 18.00**

**“AROMATICI... RISCOPRIRE IL GIARDINO. ESPERIENZE GUSTO-OLFATTIVE DAL MONDO VINO”**

**Costo: Euro 15,00**

Degustazione di 4 vini bianchi Aromatici fermi italiani, il cui corredo olfattivo e gustativo viene fortemente ricondotto a descrittori tipici di categoria come floreale, fruttato ed erbaceo.

**RELATORE**

Leonardo Bernasconi, sommelier

[> PRENOTA IL LABORATORIO](#)