

Patrocini



Sponsor



Organizzazione:

OIC di Conegliano

Collaborazione

Freschet Graziano - Master Distiller

Partecipazione gratuita

Per info e adesione (obbligatoria)

www.oiconegliano.it

SEMINARIO

COCKTAIL STORIA, TRADIZIONI E FILOSOFIA

Sabato 26 Maggio 2018 ore 09.00
Aula Magna CIRVE Univ. di Padova - Conegliano (Tv)
Via Dalmasso n. 1 – Conegliano (TV)

PROGRAMMA

Il seminario è aperto alle aziende distillatrici e vitivinicole, ai professionisti, ai tecnici, alle associazioni di settore, ai barman, ai ricercatori ed agli studenti universitari, agli studenti delle scuole superiori di secondo grado ed agli appassionati del mondo dei distillati.

Programma

08.45 – Iscrizione partecipanti

09.00 – Saluto delle autorità

09.15 – Carla Da Porto (Docente Università di Udine)

“Importanza delle piante aromatizzanti”.

10.15 – Paolo Foramiti (Barman professionista)

“Il cocktail a base di grappa e distillato di frutta”.

11.00 – Coffe break

11.20 – Massimo Dona' (Direttore del Master in Filosofia del cibo e del vino, Università di Milano)

“Cocktail e vita”.

12.30 – Tavola rotonda.

Degustazione il cocktail a base di grappa.

Associazione OIC - Osservatorio Interdisciplinare di Conegliano

Sito web: www.oiconegliano.it – E_mail: oiconegliano@gmail.com – PEC: oiconegliano@pec.it