

filari

D'ARTE & CULTURA

VERONA 9>10>11>12 APRILE

DOMENICA 9 APRILE

ORE 12:00

IL PALLAGRELLO BIANCO

Degustazione guidata
con assaggi di mozzarella di bufala campana DOP
Pad. B area istituzionale CCIAA Caserta

ORE 15:00

IL FALERNO DEL MASSICO DOP ROSSO

Degustazione guidata
con tocchi di bontà del territorio
Pad. B area istituzionale CCIAA Caserta

ORE 16:30

IL CASAVECCHIA DI PONTELATONE DOP

Degustazione guidata
con tocchi di bontà del territorio
Pad. B area istituzionale CCIAA Caserta

LUNEDÌ 10 APRILE

ORE 12:00

L'ASPRINIO DI AVERSA DOP

Degustazione guidata
con assaggi di mozzarella di bufala campana DOP
Pad. B area istituzionale CCIAA Caserta

ORE 13:00

**LO CHEF RACCONTA... L'ARTE
E LA CULTURA ENOGASTRONOMICA CASERTANA**

Degustazione guidata
Pad. B area istituzionale CCIAA Caserta

ORE 16:00>17:00

Focus su "I vini casertani: enologia di qualità e valore economico"
**LA VITIVINICOLTURA COME VALORE
PER IL MERCATO INTERNAZIONALE**
Pad. B spazio comune Campania

MARTEDÌ 11 APRILE

ORE 11:00

**IL GALLUCCIO DOP
ED IL FALERNO DEL MASSICO DOP BIANCHI**

Degustazione guidata con assaggi
di mozzarella di bufala campana DOP
Pad. B area istituzionale CCIAA Caserta

ORE 13:00>14:00

**IL GUSTO DELLA...TARTARE DI BUFALO AROMATIZZATA
ALLA MELA ANNURCA CAMPANA IGP CON SPUMA DI CECI**

Degustazione guidata
Pad. B spazio comune Campania

ORE 16:00

IL GALLUCCIO DOP ROSSO

Degustazione guidata con tocchi di bontà del territorio
Pad. B area istituzionale CCIAA Caserta

MERCOLEDÌ 12 APRILE

ORE 12:00

IL PALLAGRELLO ROSSO

Degustazione guidata con tocchi di bontà del territorio
Pad. B area istituzionale CCIAA Caserta

ORE 15:00

IL CASAVECCHIA DI PONTELATONE DOP

Degustazione guidata con tocchi di bontà del territorio
Pad. B area istituzionale CCIAA Caserta

CASERTA

ALVINITALY2017



Camera di Commercio
Caserta