

## IL PROGRAMMA

Sabato 14 dicembre

Dalle 14 alle 22 (ExSA) Fiera dei produttori

Ore 17 (Maite) Incontro su “i Piwi, le varietà di vite resistenti” conduce Alessandro Sala presidente Piwi Lombardia. Incontro conoscitivo sulle varietà di vite resistenti alle crittograme: come nascono, cosa sono, quali caratteristiche hanno e che differenze ci sono con le varietà di vite tradizionali.

Ore 18.30 (Maite) “Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d'assaggio” a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione “Il vino come racconto” in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo. Prenotazione obbligatoria.

(Prenotazione: [eventi@seminarioveronelli.com](mailto:eventi@seminarioveronelli.com) o [www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com))

Domenica 15 dicembre

Dalle 10 alle 20 (ExSA) Fiera dei produttori

Ore 11 (Maite) Micromaster degustativo “Italian Grape Ale” a cura di BeerGarage – Percorso alla scoperta delle Italian Grape Ale, primo stile birrario autoctono italiano: l'aggiunta di uva o mosto d'uva al già ricco caleidoscopio di aromi e sapori che le birre possono presentare crea sinergie sorprendenti e tutte da scoprire. Iscrizione obbligatoria.

(Iscrizioni: whatsapp 345 948 9754 email viteinliberta@gmail.com, contributo 30 euro con degustazione guidata di 4 tipologie di birre e ingresso alla fiera incluso)

Ore 17 (Maite) Presentazione del libro “Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio” di Francesco Gubert, alla presenza dell'autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di vini dei produttori della fiera. Prenotazione obbligatoria per la degustazione.

(Prenotazione a viteinliberta@gmail.com, contributo 15 euro con ingresso alla fiera incluso)

Contributo 5 euro con calice omaggio – degustazioni in libertà

Contatti: viteinliberta@gmail.com Fb: Vite in Libertà – Ig: Exsa\_excarceresantagata