



Associazione Italiana Sommelier
SEZIONE TERRITORIALE DELL'EMILIA
DELEGAZIONE DI PARMA

Con il Patrocinio e coorganizzazione



COMUNE DI PARMA



5-7 GIUGNO 2015
Piazza Garibaldi - Parma

PARMA MALVASIA EXPO

RACCONTI DI MALVASIE DAL MONDO

CONVEGNO



VENERDÌ 5 giugno

ore 16.00 • Palazzo del Governatore

MALVASIA, RIFLESSIONI E PROSPETTIVE

DEGUSTAZIONI - EMPORIO



VENERDÌ 5 e SABATO 6 giugno

ore 18.00-24.00

DOMENICA 7 giugno

ore 11.00-15.00

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



IN COLLABORAZIONE CON



SPONSOR TECNICI



Oltre 100 etichette di Malvasia di produttori italiani ed esteri

40 POSTAZIONI di degustazione Malvasia

EMPORIO per l'acquisto delle bottiglie dei produttori presenti

SPAZIO FOOD di assaggi



DEGUSTAZIONI

VENERDI 5 e SABATO 6 giugno
18.00-24.00

DOMENICA 7 giugno
11.00-15.00



COME FUNZIONA

Acquistando 1 biglietto BEVERAGE si ha diritto a 4 ticket che consentono 4 degustazioni di Malvasia ai tavoli.

Acquistando 1 biglietto FOOD si ha diritto ad 1 degustazione di cibo del territorio.



CONVEGNO

VENERDI 5 giugno ore 16.00 • Palazzo del Governatore
MALVASIA, RIFLESSIONI E PROSPETTIVE

Saluto e apertura del convegno

Federico Pizzarotti
Sindaco di Parma

Cristiano Casa
*Assessore Attività Produttive,
Turismo, Commercio, Sicurezza Comune di Parma*

Massimo Iotti
Consigliere Regione Emilia-Romagna

Annalisa Barison
Presidente Ais Regione Emilia-Romagna

Claudio Piazza
Delegato Ais Parma

Interventi

◉ Prof. Mario Fregoni
*Titolare della cattedra di viticoltura
all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza*
Storia e caratteristiche ampelografiche delle malvasie.

◉ Prof. Angelo Costacurta
Docente di Viticoltura presso l'Università di Padova
L'identificazione e la caratterizzazione chimica e molecolare delle malvasie.

◉ Antonello Maietta
Presidente Nazionale Ais
Le malvasie, strategie di comunicazione e prospettive di mercato.

◉ Giorgio Rinaldi
Consigliere Nazionale Ais
Analisi sensoriale della malvasia aromatica di Candia in rapporto alle altre malvasie e agli altri vitigni aromatici.

◉ Emidio Oggianu
Produttore di Bosa (OR)
viticoltura "quasi eroica": una vita per la malvasia di Bosa.

◉ Isidoro Lamoretti
Produttore di Parma
La malvasia aromatica di Candia: memoria storica della Doc Colli di Parma.

◉ Dott. Andrea Ferrari
Produttore di Parma
La Malvasia aromatica di Candia dalla tradizione all'innovazione.

Per informazioni:
wbacco@katamail.com



ParmaMalvasiaExpo