

## Programma Generale

# Lunedì 29 aprile 2019

### Ore 11.00

- Apertura evento Esposizione prodotti tipici Cilentani
- Registrazione partecipazione evento
- Degustazioni dei vini e prodotti del Territorio\*, con banchi d'assaggio presentati direttamente dai produttori
- Registrazione alle master class AIS\*
- Registrazione master class Olio. Avvicinamento e conoscenza dell'Olio.\*
- Mostra fotografica e artisti itineranti del Cilento
- Apertura concorso Fotografico " Food Porn di Gusto Cilentano"  
(ritira regolamento all'ingresso)

### Ore 12.00

#### *Inaugurazione edizione 2019*

- Benvenuto e presentazione partner, autorità ringraziamenti e interventi
- Orari Master Class Vini e Olio

### Ore 14.00 - 15.00

#### *Labortorio Olio (sala 1)*

"Tradizione e cultura dell'olivo e dell'olio" - degustazione

### Ore 15.30 - 16.30

#### *Laboratorio AIS(sala 1)*

"*Falanghina e Greco, abbinamenti di Territorio*" a cura di Maria Sarnataro, delegato Associazione Italiana Sommelier Cilento e Vallo di Diano

### Ore 17.30 - 18.30

#### *Labortorio Olio (sala 1)*

"Dall'uliveto al frantoio" - degustazione

\*Per le degustazioni dei vini è necessario ritirare il kit degustazioni e la partecipazione alle degustazioni e alle master class prevede un contributo evento per il ritiro del materiale (calice, sacchetto porta calice, wine book, penna, mappa evento).

# Lunedì 29 aprile 2019

## Orari show Cooking e Bartending (Sala 2 e 3)

**Ore 14.30**

• *Show Cooking*

Chef e ristoratori presentano le loro ricette, confezionate con prodotti del Territorio

**Ore 15.00**

• *Show Bartending (sala 3)*

(Presentazione e sperimentazione ricette cocktail con prodotti del territorio)

**Ore 16.00**

• *Show Cooking Chef e Ristoratori (sala 2)*

**Ore 17.00**

• *Show Bartending (sala 3)*

in collaborazione con



## Programma Generale

# Martedì 30 aprile 2019

### Ore 11.00

- Apertura evento Esposizione prodotti tipici Cilentani
- Registrazione partecipazione evento
- Degustazioni dei vini e prodotti del Territorio\*, con banchi d'assaggio presentati direttamente dai produttori
- Registrazione alle master class AIS\*
- Registrazione master class Olio. Avvicinamento e conoscenza dell'Olio.\*

### Ore 11.30

Appuntamento Mixology

## Orari Master Class Vini e Olio

### Ore 14.00 - 15.00

Labortorio Olio (sala 1)

"Elementi biologici, nutrizionali organolettici dell'olio"- degustazione

### Ore 15.30 - 16.30

Laboratorio AIS (sala 1)

"Fiano, Aglianico e Territorio da abbinare" a cura di Maria Sarnataro,  
delegato Associazione Italiana Sommelier Cilento e Vallo di Diano

### Ore 17.30

Laboratorio Olio (sala 1)

" Caratteristiche Organolettiche con scheda di degustazione e valutazioni"-  
degustazione

\*Per le degustazioni dei vini è necessario ritirare il kit degustazioni e la partecipazione alle degustazioni e alle master class prevede un contributo evento per il ritiro del materiale (calice, sacchetto porta calice, wine book,penna, mappa evento).

# Martedì 30 aprile 2019

## Orari Show cooking e Bartending (sala 2 e 3)

### Ore 14.30

#### Show Cooking

Chef e ristoratori presentano le loro ricette, confezionate con prodotti del Territorio

### Ore 15.00

#### • Show Bartending (sala 3)

"Wine Mixology Competition"

### Ore 16.00

#### • Show Cooking Chef e Ristoratori (sala 2)

### Ore 17.00

#### • Show Bartending (sala 3)

"Wine mixology Competition"

• Premiazione del Contest "Wine Mixology Competition CilentodiGusto 2019"

• Premiazione concorso "Foodporn di Gusto Cilentano"

(le foto più premiate a fine della manifestazione)

## Saluti e ringraziamenti

### Ore 19.30

#### "Vinivinile" Cibo e Aperitivo

Ospite speciale dal vino al vinile Dj e produttore vino Salvatore Magnoni .

Il presente programma può subire delle variazioni,  
in caso di forze maggiori e previsioni meteorologiche avverse .

in collaborazione con



CONSORZIO  
VITA SALERNUM  
VITES

