

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

