

IL PROGRAMMA “DI GAVI IN GAVI” 2019

Venerdì 7 giugno 2019

Dove: Tenuta La Lomellina di Gavi

5^ PREMIO GAVI LA BUONA ITALIA

ORE 10.00 Il premio, che da 5 anni ha il compito di segnalare e riconoscere le ‘buone pratiche’ nella valorizzazione italiana e internazionale delle filiere enogastronomiche, quest’anno è dedicato allo **Smart wine: ovvero l’innovazione digitale in ambito vitivinicolo.**

Dove: Parodi Ligure, Abbazia di San Remigio

CONCERTO “COSÌ TI SALUTO O DIONISO”

ORE 21 L’Orchestra Classica di Alessandria con Gualtiero Burzi propongono uno spettacolo tra narrazione e musica: grazie alla magia dell’interpretazione di famose colonne sonore di film e alla lettura di alcuni brani dei maggiori capolavori immortali della letteratura.

Sabato 8 giugno 2019

Dove: Gavi, Tenuta La Lomellina di Gavi, Gavi

MASTERCLASS

Ore 10.00 Masterclass Gavi e Chablis - fino a 50 posti - Solo su prenotazione on line

Con *Gianni Fabrizio* (Guida Gambero Rosso) e *Alessandro Torcoli* (Civiltà del bere)

Simili per longevità, Gavi e Chablis parlano e si confrontano in questa degustazione alla cieca che esplora le diversità nel calice tra Cortese e Chardonnay.

Ore 15.00 Masterclass Il Piemonte Bianco

Con Antonio Paolini (Gruppo Espresso) **fino a 50 posti - Solo su prenotazione on Line**

Il Piemonte è anche una regione di produzione di vitigni autoctoni a banca bianca, tra i più rappresentativi del panorama nazionale. Cortese, Timorasso Arneis, Erbaluce, Favorita, Nascetta sono i protagonisti di questa degustazione che traccia gli orizzonti dell’Isola Bianca del Piemonte.

Ore 17.00 Masterclass, il Gavi a Tavola

Con Andrea Gori (Intravino, Trattoria da Burde) **fino a 50 posti - solo su prenotazione on line**

Il Gavi nelle sue diverse tipologie - Fermo, Riserva e Spumante -a tavola è un vino versatile destinato ad esaltare la gastronomia del Bel Paese. In abbinamento alle preparazioni della Scuola della Cucina Italiana, la degustazione esplora gli abbinamenti del Grande Bianco Piemontese.

Dove: Gavi, Chiostro del Santuario di Nostra Signora delle Grazie, Gavi

CENA DI GALA A CURA DELLO CHEF ANDREA RIBALDONE

ORE 20.30 L'alta gastronomia dello pluripremiato Chef **Andrea Ribaldone** omaggia l'anima cosmopolita del Gavi Docg. Il menu proposto durante l'esclusiva cena di gala, che avrà luogo nello scenografico chiostro di Nostra Signora delle Grazie, è un giro del mondo da occidente a oriente, che esalta la versatilità del Gavi in abbinamento alle raffinate ricette dell'alta cucina di ispirazione internazionale.

Domenica 9 giugno

LE NOVITA'

Di Gavi in Gavi quest'anno presenta due grandi novità. Comincia già dal mattino con **Di Gavi in Gavi Matinée**. **Dalle ore 10.30 alle ore 13.00:** le corti saranno accessibili infatti per offrire la possibilità ai visitatori di **degustare le etichette dei produttori del Gavi Docg in abbinamento alla focaccia di Gavi**.

Per evitare code all'ingresso, inoltre, la prenotazione delle degustazioni sarà disponibile *on line* con la possibilità di ritirare il bicchiere e pass direttamente a Gavi il giorno dell'evento.

Si ricorda che per motivi di sicurezza, l'ingresso alle Corti private del borgo, sia al mattino sia al pomeriggio, sarà a numero chiuso.

Dove: Corti Private del borgo Medioevale

Dalle 15.30 alle 19.30 Le corti private del borgo di Gavi apriranno le porte per un assaggio di tutto il buono della D.O. con le etichette dei produttori del Gavi abbinare ai prodotti tipici locali.

Antonella Clerici, ambasciatrice della denominazione e super ospite della giornata, incontrerà i giornalisti e visiterà le vie del centro con il pubblico.

I CALICI E LE STELLE

Dove: Cantine della denominazione

Dalle ore 20.00 a tarda notte I produttori del Gavi Docg propongono un programma di eventi serali, degustazioni, concerti, super ospiti all'interno dell'iniziativa "I Calice e le stelle", quando le cantine saranno aperte straordinariamente fino notte fonda.