



anche quest'anno

partner ufficiale

di

PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO
ORTICOLARIOTM

A decorative graphic of colorful flowers and leaves in shades of blue, yellow, and red, positioned below the word 'ORTICOLARIO'.

Villa Erba – Cernobbio (CO)

3-4-5 ottobre 2014

per informazioni e prenotazioni:

RISTORANTE TARANTOLA

Via della Resistenza, 29 – Appiano Gentile (CO) – tel. 031 930990
www.ristorantetarantola.it – info@ristorantetarantola.it

PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO
ORTICOLARIOTM

A large, vertical version of the 'ORTICOLARIO' logo, oriented sideways. It features the words 'PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO' in a small, grey, all-caps sans-serif font above the word 'ORTICOLARIO' in a large, bold, purple serif font. A decorative floral graphic is integrated into the right side of the word 'ORTICOLARIO'.

PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO ORTICOLARIO™



Il senso conduttore di **Orticolario 2014** è l'**olfatto**, il più antico e primordiale. Ad esso, durante la manifestazione, sono dedicate le **TAVOLE ROTONDE PROFUMATE**: Annusare, Vedere, Toccare, Assaggiare, Conoscere. Un'esplorazione nei sensi, in compagnia di grandi esperti.

Realizzate in collaborazione con **RISTORANTE TARANTOLA**, **MATTEO TETTAMANZI** (dietista e chef freelance), **ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI DI COMO**, **CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI COMO**.

Coordinamento: **LOREDANA MINORETTI**

Venerdì 3 ottobre

h. 18.00 – 19.00 **FRANCIACORTA ROSE'** a cura di Contadi Castaldi

Sabato 4 ottobre

h. 14.00 – 15.00 **ERBE AROMATICHE** a cura di Renata Spinardi

h. 15.30 – 16.30 **TABACCO DA PIPA** a cura di Caminetto

"la pipa del baffo"

h. 17.00 – 18.00 **COMPOSTE DI FRUTTA** a cura di Pasticceria Franzi

h. 18.30 – 19.30 **BIRRE FIORITE E FLOREALI** a cura di Birificio Italiano

Domenica 5 ottobre

h. 10.30 – 11.30 **VERMOUTH** a cura di The Jerry Thomas Project

h. 12.00 – 13.00 **CAFFÈ** a cura di Milani

h. 13.30 – 14.30 **FRAGRANZE** a cura di Atelier Fragranze Milano

h. 15.00 – 16.00 **MOSCATO** a cura di Marco Bianco

h. 16.30 – 17.30 **PROFUMO DI COCKTAIL** a cura di Fresco cocktail shop

Durata di ogni Tavola Rotonda: 1 ora

Partecipanti per ogni laboratorio: 24

Costo: euro 15.00 (devoluti alle Associazioni del territorio che collaborano alla realizzazione di Orticolario)

E poi ci sono tutti gli altri appuntamenti che vedono sempre protagonista il **RISTORANTE TARANTOLA**, come food partner di Orticolario:

Venerdì 3 e sabato 4 ottobre

alle h. 20.00 "**FRAGRANZE GASTRONOMICHE**" nella villa antica
Il costo di euro 80.00 comprende: biglietto di ingresso alla manifestazione dalle h. 17.00, aperitivo in terrazza e cena in villa
E' gradita la prenotazione.

Venerdì 3, sabato 4 e domenica 5

dalle h. 12.30 alle h. 14.00 "**BRUNCH IN VILLA**"
(costo: adulti euro 30.00 – bambini fino a 12 anni euro 15.00)

dalle h. 8.00 alle h. 20.00 "**SERVIZIO BAR E SNACK**"
presso i punti bar **ALA CERNOBBIO** e **ALA LARIO**

dalle h. 18.00 "**LA BOLLICINERIA**"
aperitivo in villa antica ammirando il lago

dalle h. 10.00 alle h. 20.00 "**GAZEBO A LAGO**"
per un panino goloso take away