

“TAVOLE ROTONDE PROFUMATE” ORTICOLARIO 2014
3-4-5 OTTOBRE 2014 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO

PROGRAMMA

GIORNATA	ORA	ARGOMENTO	A CURA DI
Venerdì 3	18.00	FRANCIACORTA ROSÈ	Contadi Castaldi
Sabato 4	14.00	ERBE AROMATICHE	Renata Spinardi
Sabato 4	15.30	TABACCO DA PIPA	Caminetto “la pipa del baffo”
Sabato 4	17.00	COMPOSTE DI FRUTTA	Pasticceria Franzì
Sabato 4	18.30	BIRRE FIORITE E FLOREALI	Birrificio Italiano
Domenica 5	10.30	VERMOUTH	The Jerry Thomas Project - Rome
Domenica 5	12.00	CAFFÈ	Milani
Domenica 5	13.30	FRAGRANZE	Atelier Fragranze Milano
Domenica 5	15.00	MOSCATO	Marco Bianco Azienda Vitivinicola di Riccardo Bianco
Domenica 5	16.30	PROFUMO DI COCKTAIL	Fresco cocktail shop

VENERDÌ 3 OTTOBRE

ore 18.00 . “I COLORI DEL ROSA DELLA FRANCIACORTA”

Un sentiero olfattivo raccontato attraverso il colore della tipologia Rosè che Contadi Castaldi elabora in versione millesimato e non millesimato. L’evoluzione di una intensità odorosa rilevata attraverso il colore.

RELATORI

Gian Luca Uccelli, enologo e direttore di produzione Contadi Castaldi

Giacomo Mojoli, consulente di Terra Moretti, esperto di innovazione sostenibile e di comunicazione

AZIENDA

Contadi Castaldi Franciacorta

Località Fornace Biasca Adro (Bs)

www.contadicastaldi.it

Un universo straordinario di vigne ha dato origine al territorio di Franciacorta. Nella varietà dei suoi paesaggi abbiamo scoperto una gamma espressiva così ampia e ricca di sfumature da rendere possibile la realizzazione di un nuovo sogno enologico. Così è nata Contadi Castaldi, l’azienda che più di tutte si è specializzata nell’arte dell’innovazione, ricercando all’interno della Franciacorta i vigneti più evocativi e i vignaioli più appassionati. Perché nessun vignaiolo è uguale ad un altro, ed ognuno di loro si esercita ed eccelle in passioni diverse. Tutta questa varietà è per noi una grande ricchezza che portiamo in cantina a ogni vendemmia per poter dire dei nostri Franciacorta che sono veri assemblaggi di vini di diversa origine, i quali portano in dote la propria unicità e si esprimono nelle cuvée attraverso un equilibrio completo e complesso, destinato a raggiungere nel tempo un’armonia perfetta.



**“TAVOLE ROTONDE PROFUMATE” ORTICOLARIO 2014
3-4-5 OTTOBRE 2014 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

SABATO 4 OTTOBRE

ore 14.00 . “AROMI & SAPORI”

Erbe aromatiche fresche, spezie e profumi naturali per completare ed esaltare il gusto dei vostri piatti.

“Mi piacerebbe accompagnarvi a conoscere il sorprendente mondo degli aromi naturali e di tutte le emozioni che sanno regalare”.

RELATORE

Renata Spinardi

AZIENDA

Renata Spinardi – La signora delle Erbe

Bigarello (Mn)

www.lasignoradelleerbe.com

Renata Spinardi nasce a Mantova. Inizia giovanissima a coltivare la passione delle erbe aromatiche, dalle più tradizionali alle più rare, diventando grande esperta del mondo aromatico.

Considerata una vera e propria autorità nel campo, al punto da essere affettuosamente soprannominata "La Signora delle Erbe", svolge l'impegnativa quanto gratificante attività di consulente culinario sull'utilizzo ottimale delle aromatiche fresche, svelandone i possibili abbinamenti a tutti di cucina e appassionati.

ore 15.30 . “PROFUMI E SAPORI DEL TABACCO DA PIPA”

Ispirata dal tema dell'olfatto, questa “tavola rotonda” ci accompagnerà tra i principali prodotti utilizzati per i tabacchi da pipa, quei prodotti appunto che offrono profumi e fragranze diverse all'olfatto e alla fumata.

Come e dove nasce un tabacco, come prendersene cura e come caricare e fumare la pipa.

RELATORE

Tommaso Ascorti, Titolare terza generazione

AZIENDA

Caminetto “la pipa del baffo”

Cucciago (Co)

www.caminettopipe.com

Dal 1968 Caminetto è una delle aziende leader nella produzione di pipe artigianali.

Giunta alla terza generazione, da 45 anni con lo slogan “la pipa del baffo”, la Caminetto trova consensi in tutto il mondo.



“TAVOLE ROTONDE PROFUMATE” ORTICOLARIO 2014
3-4-5 OTTOBRE 2014 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO

SABATO 4 OTTOBRE

ore 17.00 . “LA NATURA IN UN VASETTO”

Vorrei, attraverso questa breve ma intensa “lezione” farVi conoscere cosa è LA CONFETTURA. Probabilmente molti di Voi la fanno in casa da tempo, per diletto, per divertimento, in compagnia o per il piacere di preparare piccoli regali per occasioni speciali. Ma cosa succede in pentola, ovviamente non si sa. Il mio è “un piccolo breviario” che vuole aiutarVi a fare meglio. Non ci vuole molto. Una breve descrizione degli “elementi indispensabili” per la produzione di confetture è necessaria per conoscere le trasformazioni che avvengono nella pentola durante la cottura, per preservare al meglio profumi e aromi della nostra frutta...

RELATORE

Stefano Franzi, titolare, artigiano, cioccolatiere e maestro Pasticcere

AZIENDA

Pasticceria Franzi

Olgiate Comasco (Co)

Confetture extra di frutta: preparo le mie confetture extra con il 66% di frutta selezionata, mantenendo vitamine ed oli essenziali. Non aggiungo gelificanti per restituire al palato il gusto originale della frutta.

Pralineria artigianale: Grand Cru di cioccolato fondente o al latte con diverse origini geografiche impreziositi da frutta, spezie, tè, erbe di giardino o distillati caratterizzano la mia produzione. Ingredienti naturali di prima qualità ed un'attenta lavorazione artigianale garantiscono un piccolo momento di piacere. Quello della degustazione.

Pasticceria: ogni stagione ci regala materie prime diverse. La mia passione sta nel metterle insieme per creare torte fresche o da forno, piccola pasticceria mignon, monoporzioni, biscotti, macaron, ...

ore 18.30 . “BIRRE FIORITE E FLOREALI”

Workshop sui profumi della birra. Luppoli, fiori, spezie e altri ingredienti speciali. Degustazione di birre tra cui Fleurette e Delia (prodotte da Birrificio Italiano). Approccio Poetico Botanico Emozionale alla birra artigianale.

RELATORE

Agostino Arioli, fondatore e birraio

AZIENDA

Birrificio Italiano

Limido Comasco (Co)

www.birrificio.it

Fondato il 3 aprile del 1996 da Agostino Arioli e suo fratello Stefano, primo micro birrificio in Lombardia e terzo in Italia, è da sempre un punto di riferimento nel mondo della birra artigianale italiana. Oggi la produzione ha una nuova sede in Limido Comasco, dove Agostino, Maurizio Folli e Giulio Marini accudiscono le loro produzioni e si prendono cura della loro commercializzazione. Con Amore.

Birre artigianali forti o leggere, chiare, ambrate o scure, amare o dolci, complesse o semplici ma mai, mai, banali! Al Birrificio Italiano utilizziamo solo materie prime selezionate personalmente, di primissima scelta, provenienti da Italia, Germania, Inghilterra, USA e Francia. Tutte le birre del BI sono crude (non pastorizzate), integre (non filtrate, se non molto grossolanamente) e senza aggiunta di conservanti. Aggiungiamo invece passione, creatività, rigore tecnologico e amore, in abbondanza!



**“TAVOLE ROTONDE PROFUMATE” ORTICOLARIO 2014
3-4-5 OTTOBRE 2014 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

DOMENICA 5 OTTOBRE

ore 10.30 . “ALLA SCOPERTA DEL VERMOUTH, L’APERITIVO ITALIANO”

Di cosa si tratta? Un viaggio nei numerosi e profumatissimi ingredienti che compongono questo speciale vino aromatizzato, nato a Torino verso la fine del '700. Il resto... sarà tutto da scoprire...

RELATORE

Leonardo Leuci, general manager The Jerry Thomas Project e global ambassador “Vermouth del Professore”

AZIENDA

The Jerry Thomas Project - Rome

Roma

www.thejerrythomasproject.it

The Jerry Thomas Project nasce da un’idea di Antonio Parlapiano , Leonardo Leuci e Roberto Artusio. L’obiettivo principale è quello di promuovere e valorizzare l’arte della miscelazione, ponendo particolare attenzione alle sue origini per arrivare a scoprire le tecniche più innovative ed originali di interpretazione del mondo dei mixologist moderni. Produttori insieme a Carlo Quaglia e Federico Ricatto del “Vermouth del Professore”, dal 2010 sono proprietari anche del Jerry Thomas Speakeasy di Roma: primo bar italiano inserito nella lista dei “25 Top European Bar” al Cocktail Spirits di Parigi e nella prestigiosa “50 best world Bar” che elegge i migliori bar del mondo.

ore 12.00 . “ANALISI SENSORIALE DEL CAFFÈ: L’IMPORTANZA FONDAMENTALE DELL’OLFATTO”

L’olfatto è un senso complesso e delicato, attraverso profumi e odori riconosciamo ciò che ci circonda. Si valuteranno gli aromi dell’espresso, imparando a conoscerli e riconoscerli, per poter poi godere di una degustazione completa e cosciente, troppo spesso basata unicamente sui sapori.

RELATORE

Luigi Odello, giornalista, docente universitario di analisi sensoriale. Segretario generale dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano e dell’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, oltre che presidente del Centro Studi Assaggiatori. È direttore responsabile della rivista L’Assaggio.

AZIENDA

Milani

Lipomo (Co) . www.milanicaffe.it

Nel 1937, dalla passione di Celestino Milani, nasceva una piccola bottega da cui si sprigionavano i magici aromi del caffè per le vie del centro di Como. Dopo due generazioni, Milani è una delle realtà più affermate del settore, dotata di un moderno stabilimento e tecnologia d’avanguardia, elementi che si fondono con la passione e lo spirito artigiano del fondatore.



**“TAVOLE ROTONDE PROFUMATE” ORTICOLARIO 2014
3-4-5 OTTOBRE 2014 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

DOMENICA 5 OTTOBRE

ore 13.30 . “IL MONDO DEL CREATORE DI FRAGRANZE”

Il mondo della fragranza come fonte evocativa. Due i temi: odori archetipici e fragranze food.

Un laboratorio dove il pubblico potrà interagire con il creatore di fragranze.

Esercizi olfattivi nei quali potranno sentire le materie prime, per poi scoprirne le combinazioni all'interno delle fragranze. Partecipare all'intrigante “gioco” di Emozioni, Sensazioni, Ricordi da evocare.

RELATORE

Maurizio Cerizza, creatore di fragranze

AZIENDA

Atelier Fragranze Milano

Milano

www.atelierfragranzemilano.com

Atelier Fragranze Milano è una realtà industriale nel mondo delle fragranze, nata dalla trentennale esperienza di due figure di spicco che hanno fatto la storia della profumeria italiana, Maurizio Cerizza e Marco Maffei. Il core business di Atelier Fragranze Milano è quello di creare fragranze con l'attenzione e la cura per i particolari sartoriali, unita alla precisione e alla tecnologia propria di una produzione industriale di ultima generazione.

ore 15.00 . “UNA CERTA IDEA DEL MOSCATO”

Laboratorio completamente incentrato sul vitigno Moscato, nelle sue ricche varietà olfattive che si esprimono attraverso la degustazione di: spumante brut Meramentae 2012, Moscato d'Asti DOCG Belb 2013, Villa 2012, e Crivella nelle preziose riserve 2011, 2008 e 2003.

RELATORE

Riccardo Bianco, enologo, viticoltore, titolare

AZIENDA

Marco Bianco - Azienda Vitivinicola di Riccardo Bianco

S. Stefano Belbo (Cn) Italia

www.marcobianco.it

Marco Bianco è un'azienda con solide radici nella terra del Moscato d'Asti. I primi vigneti furono piantati nel 1835 dagli avi di Riccardo Bianco. È un'azienda monovitigno, alla ricerca della vera anima di questo vino, esaltando di volta in volta tutte le sfumature del suo carattere. Dall'amore per il vitigno moscato bianco ed anni di sperimentazioni di Marco e Riccardo Bianco, nascono sei diverse etichette, sei diverse interpretazioni di eccellenza tra cui scegliere per assaporare l'esplosione di gusto e aromi inaspettati, mantenendo inalterata la tipicità del Moscato bianco.

Il tempo è il nostro migliore alleato e il Moscato ce lo conferma in tutte le sue versioni: dolce moscato d'Asti DOCG - giovane e invecchiato - o secco-fermo e persino nella sorprendente veste di spumante Brut.



**“TAVOLE ROTONDE PROFUMATE” ORTICOLARIO 2014
3-4-5 OTTOBRE 2014 . VILLA ERBA . LAGO DI COMO**

DOMENICA 5 OTTOBRE

ore 16.30 . “SEGRETI DEL RETRO BOTTEGA DI UN MODERNO COCKTAIL BAR”

Ogni volta che assaggio un nuovo distillato vengo catapultato nella storia!
Chiudete gli occhi e prima di assaggiare.... ANNUSATE!
Cos'è uno spirito, se non l'essenza dei sapori, degli usi e costumi di una società!
Uno spirito è lo Spirito di un popolo, la sua fatica e le sue tradizioni!
In un'ora vogliamo solo parlare di questo, della nostra passione, della nostra vita!
Viaggiare, conoscere e studiare per poter miscelare in un bicchiere esperienze di vita!
Analizzeremo insieme un gin, cercheremo di comprenderne la storia e valorizzarne la botanica in un cocktail!

RELATORE

Andrea Attanasio, barman e titolare

Simone Maci, responsabile formazione e miscelazione

AZIENDA

Fresco cocktail shop

Como

www.fresccocktailshop.it

Il nome del nostro locale si ispira alla passione e all'amore per i sapori naturali.

Gli ingredienti di Fresco sono solo quelli che piacciono a noi: briosi, innovativi, ricchi di sostanza e gusto. Li combiniamo cercando un equilibrio in grado di regalare emozioni alla persona che assaggia il drink.

Miscele classiche di stagione o formule ancora da testare: i prodotti vengono lavorati in modo espresso o trasformati in sciroppo, purea, infuso. Tutto è servito con un twist, che è lo stile di Fresco: quella voglia di sperimentare e scoprire sapori nuovi che è nostra da sempre.