

# Programma del 2-5 aprile 2023



## DOMENICA 2 APRILE

> 9.00 - 11.00

### Degustazioni

BANCONE - ISOLA 5

> 11.00 - 12.00

### Degustazione Metodo Classico e Metodo Martinotti

Gianfranco Innocente presenta il libro Sciampagna; degustazione Asti spumante in abbinamento alle creazioni di Massimo Alverà di AMPI.

AREA MASTERCLASS, ISOLA 5 • Prenotazione consigliata

> 12.30 - 14.00

### Pasticceria e mixology

I cocktail a base di Asti e Moscato d'Asti del bartender Giorgio Facchinetti incontrano le ricette di Massimo Alverà, Maestro Pasticciere di AMPI.

AREA MASTERCLASS, ISOLA 5 • Prenotazione consigliata

> 14.30 - 16.00

### Degustazioni

Cocktail a base Asti e Moscato d'Asti abbinati a ricette di Massimo Alverà di AMPI.

BANCONE - ISOLA 5

> 16.30 - 17.30

### Asti DOCG e il gelato

In collaborazione con Bindi Maestri del Dessert.

AREA MASTERCLASS, ISOLA 5 • Prenotazione consigliata

> 16.00 - 17.00

### Aperò

I cocktail a base Asti Docg preparati dal barman Davide Olietti in abbinamento al salame ungherese legato a mano e alla coppa arrosto di Salumi Levoni.

LABORATORIO VINIBUONI D'ITALIA PAD.12 - C2

> 16.30 - 17.30

### Come le vibrazioni dell'Asti aiutano i Mixologist

Masterclass dedicata ai cocktail a base di Asti e Moscato d'Asti del bartender Giorgio Facchinetti.

AREA MIXOLOGY, PALAEXPO 2° PIANO

21.00 - 22.00

Vitaly and the city • con Giorgio Facchinetti

PIAZZA DEI SIGNORI, VERONA

## LUNEDÌ 3 APRILE

> 9.00 - 11.00

### Degustazioni

BANCONE - ISOLA 5

> 11.00 - 12.00

### Verticale di Moscato d'Asti

Condotta dal wine blogger Francesco Saverio Russo: in abbinamento i dolci di Carlo Pozza, Maestro Pasticciere AMPI.

AREA MASTERCLASS, ISOLA 5 • Prenotazione consigliata

> 13.00 - 14.30

### Pasticceria e mixology

I cocktail a base di Asti e Moscato d'Asti del bartender Giorgio Facchinetti incontrano le ricette proposte da Carlo Pozza, Maestro Pasticciere di AMPI.

AREA MASTERCLASS, ISOLA 5 • Prenotazione consigliata

> 16.00 - 17.00

### Aperò

I cocktail a base Asti Docg preparati dal barman Davide Olietti in abbinamento al salame ungherese legato a mano e alla coppa arrosto di Salumi Levoni.

LABORATORIO VINIBUONI D'ITALIA PAD.12 - C2

## MARTEDÌ 4 APRILE

> 9.00 - 13.00

### Degustazioni

BANCONE - ISOLA 5

> 12.00 - 14.00

### Degustazione guidata della nuova Docg Canelli

Conduce il direttore editoriale di AIS Nicola Bonera; in abbinamento le ricette di Riccardo Ferracina di AMPI.

AREA MASTERCLASS, ISOLA 5 • Prenotazione consigliata

> 14.30 - 16.00

### Pasticceria e mixology

I cocktail a base di Asti e Moscato d'Asti del bartender Giorgio Facchinetti incontrano le ricette di Riccardo Ferracina, Maestro Pasticciere di AMPI.

AREA MASTERCLASS, ISOLA 5 • Prenotazione consigliata

> 16.00 - 17.00

### Degustazioni

BANCONE - ISOLA 5

## MERCOLEDÌ 5 APRILE

> 9.00 - 11.00

### Degustazioni

BANCONE - ISOLA 5

> 11.00 - 12.30

### Degustazione guidata Asti Dry, Extra Dry e Brut

Conduce il direttore editoriale di AIS Nicola Bonera; in abbinamento le ricette di Alessandro Busato di AMPI.

AREA MASTERCLASS, ISOLA 5 • Prenotazione consigliata

> 13.00 - 14.30

### AMPI - I Maestri della Pasticceria Internazionale

Propongono ricette e abbinamenti.

BANCONE - ISOLA 5

> 15.00 - 17.00

### Degustazioni

BANCONE - ISOLA 5