

Appuntamenti In evidenza

# Bibenda Summer Camp 2019 “Etna Edition”, 6-7-8 settembre, Cottanera e Palmento Costanzo

di: Redazione

8 agosto 2019



Dopo l'esperienza del 2018 a Tenuta Regaleali, torna il **Bibenda Summer Camp**, ospitato quest'anno sull'Etna dalle cantine **Palmento Costanzo** e **Cottanera**.

Una tre giorni che apre la stagione di **Fondazione Italiana Sommelier/Bibenda**, riservata a chi, da docente, aspirante docente o sommelier, abbia deciso di approfondire i temi della comunicazione, dello *storytelling*, del servizio del vino, per scommettersi insieme a Fondazione nella divulgazione della cultura del vino e dell'olio extravergine d'oliva.

Il Camp è anche una occasione “comunitaria”, per divertirsi insieme, conoscersi meglio, condividere la passione e l’amore per questo mondo straordinario. Il Comitato Scientifico sarà presieduto da **Daniela Scrobogna**, responsabile nazionale della Didattica, e Giovanni Lai, docente e responsabile commerciale della prestigiosa Azienda Biondi Santi. Una tre giorni di incontri, giochi, degustazioni di grande livello. In stile Fondazione.

Il Programma completo

#### **VENERDÌ, 6 SETTEMBRE – PALMENTO COSTANZO**

ore 9.00: accettazione e registrazione dei partecipanti al Camp. Palmento Costanzo, Contrada Santo Spirito (Etna);

ore 9,30: apertura Camp e presentazione delle attività. Paolo Di Caro e Giovanni Lai

ore 10,30/13,00 PLENARIA. Daniela Scrobogna / Forum Didattica: la nuova struttura dei Corsi, le nuove lezioni, gli aggiornamenti per Docenti e Sommelier.

ore 13,30: pranzo

ore 15,00/17,00: PLENARIA. Francesco Pensavecchio e Daniela Scrobogna

Il Riesling e la degustazione. Dalla Mosella alle sperimentazioni del nostro territorio (lezione/degustazione).

ore 17/17,30: coffee break;

ore 17,30/19,30 PLENARIA. Daniela Scrobogna, Laboratori sulla degustazione:

a) Nerello Mascalese versus Barolo. Il “blind tasting” per scoprire con i sensi (e con le parole) affinità, differenze, suggestioni (lezione/degustazione);

ore 21,00: cena presso ETNA QUOTA MILLE, contrada Marzarola, Randazzo (CT)

#### **SABATO, 7 SETTEMBRE – PALMENTO COSTANZO**

ore 9,00/11,00: RISERVATO A DOCENTI E ASPIRANTI DOCENTI. Con Giovanni Lai

1/Public Speaking: laboratorio interattivo per raccontare, interpretare, trasmettere conoscenze ed emozioni legate al vino, alla sua storia, ai protagonisti, al marketing.

ore 9,00/11,00: Laboratorio per i Sommelier di servizio

ore 11,00/13,00: PLENARIA. Giovanni Lai e Daniela Scrobogna

2/Biologico, biodinamico, “naturale”, orange: vecchie e nuove tendenze, fra degustazione e marketing (lezione/degustazione).

ore 15,30/17,30: RISERVATO A DOCENTI E ASPIRANTI DOCENTI. Giovanni Lai

2/Public Speaking: laboratorio interattivo per raccontare, interpretare, trasmettere conoscenze ed emozioni legate al vino, alla sua storia, ai protagonisti, al marketing.

ore 15,30/17,30 Laboratorio per i Sommelier di servizio

ore 17,30/18: coffee break;

ore 18,00/19,30: PLENARIA. Maurizio Saggion, “Il raccolto dei racconti”. Presentazione “interattiva e suggestiva” del saggio di Maurizio Saggion sulle grandi storie dell’olio extravergine d’oliva italiano di qualità. Con degustazione di oli.

ore 20,30: cena “TRADIZIONE IN VIGNA”, una cena tipica fra i filari di *Santo Spirito* presso PALMENTO COSTANZO.

#### **DOMENICA 8 SETTEMBRE – COTTANERA**

ore 9,00/10,30 visita in vigna e in cantina presso COTTANERA

ore 11/13 Paolo Di Caro e Giovanni Lai. Storie di uomini, donne e famiglie del vino. Cottanera, fra tradizione ed innovazione. Racconto/degustazione

ore 13,00: Pranzo presso Cottanera.

#### **Comitato scientifico e docenti aree tematiche**

Daniela Scrobogna

Giovanni Lai

Paolo Di Caro

Maurizio Saggion

Luciano Ferlito

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE: € 230,00**

LA QUOTA COMPRENDE TUTTE LE ATTIVITA' DEL CAMP, LE DEGUSTAZIONI, IL MATERIALE DIDATTICO, PRANZI E CENE DEL 6 E DEL 7 SETTEMBRE, IL PRANZO DELL'8 SETTEMBRE. LA QUOTA NON COMPRENDE: ALLOGGIO.

**Per informazioni e prenotazioni**

FIS Fondazione Sommelier Sicilia

Paolo Di Caro, cell. 3381786874

€ 230,00 per i soci FIS

[fondazionesommeliersicilia@gmail.com](mailto:fondazionesommeliersicilia@gmail.com)

---

Alcune foto della edizione 2018 presso Regaleali: