LE DEGUSTAZIONI DI APERITÒ

Polo Didattico di Aperitò - Piazza Vittorio Veneto
Giovedi e Venerdi dalle 12.00 alle 23.00
Sabato e Domenica dalle 10.45 alle 23.00

Appuntamenti guidati per degustare i miglior cocktail e scoprirne tutte le caratteristiche e le curiosità.

Giovedì 21 Giugno

Ore 14.00 Giulio Cocchi
Ore 15.15 Azienda Agricola Deltetto
Ore 16.30 Fratelli Beretta dal 1812
Ore 17.45 AperitAge
Ore 20.15 Martini Selection
Ore 21.30 Spritz Hugo by Zadi Drinks
Ore 21.30 Champagne Laurent-Perrier

Venerdi 22 Giugno

Ore 12.00 Giulio Cocchi
Ore 14.00 Pestati Analcolici
Ore 15.15 Azienda Agricola Deltetto
Ore 16.30 Fratelli Beretta dal 1812
Ore 17.45 Spritz Hugo by Zadi Drinks
Ore 20.15 Martini Selection

Sabato 23 Giugno

Ore 10.45 Pestati Analcolici
Ore 12.00 Giulio Cocchi
Ore 14.00 Hugo by Zadi Drinks
Ore 15.15 Birra Green's Gluten Free
Ore 16.30 Fratelli Beretta dal 1812
Ore 17.45 Azienda Agricola Deltetto
Ore 20.15 Il Vermouth a Torino by Slow Food

Domenica 24 Giugno

Ore 10.45 Pestati Analcolici
Ore 12.00 Spritz Hugo by Zadi Drinks
Ore 14.00 Birra Green's Gluten Free
Ore 15.15 Azienda Agricola Deltetto
Ore 16.30 Fratelli Beretta dal 1812
Ore 17.45 Giulio Cocchi
Ore 20.15 Martini Selection
Ore 20.15 L'aperitivo dai ritmi Slow…Food
Ore 21.30 AperitAge

Per **prenotazioni** ed **informazioni** chiama il **331 5008600**

GIULIO COCCHI

Viaggio nel mondo di Giulio Cocchi, la cantina-boutique della tradizione astigiana spumantistica e liquoristica

AZIENDA AGRICOLA DELTETTO

Alla scoperta della produzione di bollicine Deltetto ottenute con il metodo classico “champenoise”

FRATELLI BERETTA DAL 1812

200 anni di storia e di sapore nelle proposte uniche e sfiziose dei Salamini e dei MiniMini, in diverse varianti di sapore tutte da scoprire

APERITAGE

I più famosi cocktail classici selezionati per voi per tornare indietro nel tempo e riassaporare idrink che hanno fatto la storia dell’aperitivo preparati secondo le ricette e le tecniche più antiche

MARTINI SELECTION

Dall’Americano By Martini al Frizzante Martini Royale, un viaggio nel gusto dei migliori cocktail dell’azienda Torinese

HUGO BY ZADI DRINKS

Dall’altro Adige il vino spumante, lo sciroppo di fior di sambuco, le foglie di menta e la soda si mescolano in modo sublime per creare Hugo, uno degli aperitivi più in voga, dal gusto dolce, fruttato e rinfrescante.

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

La Maison Laurent-Perrier compie 200 anni e offre una raffinata degustazione dei suoi prodotti: Brut e Cuvée Rosé

PESTATI ANALCOLICI

Spazio all’emporio del gusto a 360°alcool free …zucchero di canna, lime, frutta, colori e sapori freschi per un mondo aperto a tutti, anche agli under 18

BIRRA GREEN'S | GLUTEN FREE

La prima ***vera*** birra artigianale senza glutine prodotta con malto d'orzo in cinque varianti uniche al mondo. Buona birra a tutti, non solo ai celiaci!

SLOW FOOD

Sabato 23 Giugno – Il Vermouth a Torino
Storia, segreti e curiosità del vermotuha a Torino con i cocktail raccontati e preparati da Michele Di Carlo

Domenica 24 Giugno – L'aperitivo dai ritmi *Slow..Food*
Le verdure a km 0 e la ciliegia di Pecetto accompagneranno i cocktail preparati da Michele Di Carlo, parteciperà all'appuntamento Agricoopecetto.

Nut Club

Selezione della migliore frutta secca (arachidi, anacardi,mandorle, nocciole) per accompagnare i diversi aperitivi

I laboratori e le degustazioni sono riservate ad un pubblico adulto, tranne dove diversamente specificato.

Bevi responsabilmente.

Per **prenotazioni** ed **informazioni** chiama il **331 5008600**

Tutte le attività sono a cura di **Aibes Promotion**