



Wine and Food in Geopark Farm

during the “Chestnut Festival”

Sabato 18 Ottobre 2014 - Saturday 18th October 2014
Bosa di Careggine

ore 10 - Il Vino delle Apuane nell'età del riscaldamento globale:
dibattito su un'idea di “terroir” per gli anni a venire

*The Apuan Wine in the Global Warming Age:
discussion on an idea of “terroir” for the years to come*

Saluto delle autorità - *authority greetings*

Antonio Bartelletti, Alessia Amorfini (Parco delle Alpi Apuane)

L'agricoltura d'innovazione e di qualità nelle Alpi Apuane
verso l'età del riscaldamento globale: le linee progettuali
*The agriculture of innovation and quality in the Apuan Alps
toward the Global Warming Age: the project guidelines*

Giuseppe Ottria (CNR-IGG)

Tracce di Geologia nei vini
Geology's traces in Wines

Claudio D'Onofrio (Università di Pisa)

Il recupero dei vitigni autoctoni e Database Viticolo Italiano:
il caso della Garfagnana
*The recovery of autochthonous grapevine varieties and the Italian Vitis Data Base:
the Garfagnana case*

Dibattito - *discussion*

ore 12 - “Enjology”: presentazione del vino
prodotto dalla Geopark Farm di Bosa

*“Enjology”: presentation of the Bosa Wine produced by the Geopark Farm
a cura di (by) Andrea Elmi e Gian Luca Guidi (Maestà della Formica)*

ore 13 - “Cibiamoci di Parco”:

degustazione di sei piatti selezionati
durante la rassegna 2014

*Tasting of six “zero-mile food” dishes selected during the 2014 edition
a cura (by) ISI “Guglielmo Marconi” sede di Seravezza e
Urano Cupisti (critico enogastronomico - wine and food critic)*

ore 15 - “Food sculptures”: esibizione

*Performance and exhibition of Food sculpture
a cura di (by) Laura Guazzelli*

Informazioni tel. - *information phone* 0583/644.242

www.apuanegeopark.it



Solo su invito
by invitation only