

Programma Nona Edizione Sicilia in Bolle

24 – 25 – 26 Giugno 2023

Sabato 24 Giugno – Casa Barbadoro Valle dei Templi Agrigento

Ore 18.00 Apertura Manifestazione – Masterclass: “CONTINENTE SICILIA: L'ESPRESSIONE SPUMANTISTICA DEI VARI TERROIR” relatori: Luigi Salvo, Responsabile Degustatori Ais Sicilia e Delegato Ais Palermo
Fabio Gulino, Delegato Ais Ragusa
A seguire Buffet con degustazione di prodotti tipici al Tramonto. (accesso riservato ai fruitori della masterclass e invitati)

Domenica 25 Giugno – Madison Restaurant Realmonte – Scala dei Turchi

Ore 10.00 Masterclass “PINOT NERO DELL'OLTREPO PAVESE: ANIMA EFFERVESCENTE” relatore: Miriam Prencisvalle Delegata Ais Pavia

Ore 12.00 Masterclass “BOLLICINE DI PUGLIA IN TRINACRIA: VIAGGIO ATTRAVERSO LE CALDE EFFERVESCENTE SICULO-PUGLIESI” relatori: Amedeo Renzulli, Delegato Ais Foggia
Orazio Di Maria, Responsabile Guida Vitae Ais Sicilia

Ore 16.30 Masterclass “SFUMATURE DI BOLLICINE: VIAGGIO DALLA CHAMPAGNE ALLA GRAN BRETAGNA” relatore: Antonio Cataldi Gusto e Degusto

Domenica 25 Giugno – Casa Barbadoro Valle dei Templi Agrigento

Ore 20.30 Cena di Gala sotto le stelle “ANTICHI SAPORI E MODERNE VISIONI” a cura di Chef Claudio Ruta stella Michelin 2010 e Chef Salvatore Gambuzza – Consegna Premi Alberto Gino Grillo

Lunedì 26 Giugno – Madison Restaurant Realmonte – Scala dei Turchi

Ore 10.00 Mixology Contest “FUORI LE BOLLE” – Premiazione

Ore 12.00 Masterclass “...IN FONDO AL MAR!” relatori: Laura Piscopo, Miglior Sommelier di Sicilia 2021
Gioele Micali, Responsabile Eventi Ais Sicilia. Con la speciale partecipazione di Emanuele Kottakhs Jamin PortoFino UnderWaterWines

Ore 16.30 Tavola Rotonda “MILLE BOLLE GREEN PER IL MERCATO DEL FUTURO”

Ore 19.00 Apertura Banchi d'assaggio

Ore 23.00 Cocktail Party

Prenotazioni e prevendita su www.siciliainbolle.it