



Calici di Stelle

In collaborazione con



Venerdì 10 agosto
Morrovalle - cortile Palazzo Lazzarini
5^a edizione - dalle ore 21:30

Si aprirà alle 21:30 la quinta edizione morrovallese di Calici Di Stelle, la manifestazione promossa, a livello nazionale, dal Movimento Turismo Del Vino. Si rinnova dunque un appuntamento che è ormai una tradizione nella notte di S. Lorenzo. Alla suggestione delle stelle cadenti si legheranno così altri astri dell'enogastronomia locale: cantine del maceratese quali ad esempio Capinera, Fonte Zoppa, Accattoli ecc, il miele dell'Apicoltura Valeria, le marmellate e le confetture dell'azienda SiGi, l'olio extravergine di oliva dell'Oleificio Ercoli, produttori di salumi e formaggi ecc.

Tante novità rispetto alle edizioni precedenti, arricchimenti insoliti e curiosità potranno fornire una panoramica ampia al turista che per la prima volta si avvicini al mondo dell'enogastronomia ma consentiranno anche al gastronomo esperto di scoprire peculiarità ancora sconosciute o approfondire tematiche già note.

Un calice da degustazione con tracollina personalizzata, potranno essere acquistati dai partecipanti all'ingresso, al prezzo di 7 € e costituiranno il *passé par tout* non solo per l'assaggio dei vini, ma anche per poter assistere a tutti gli approfondimenti tematici che si alterneranno all'ascolto di musica dal vivo.

Marino e Teresa Ercoli aiuteranno così i presenti a comprendere come riconoscere, degustare ed abbinare un extravergine di qualità, la dott.ssa Laura Colò ci addolcirà parlando del miele, delle sue caratteristiche organolettiche e degli usi passati e presenti di questo prezioso prodotto, il Dott. Mirko Marangoni del laboratorio Analisi Control, ci guiderà in un percorso storico dagli albori della fermentazione e della distillazione per giungere alle analisi chimico fisiche che vengono attualmente effettuate sul vino. Infine il dott. Silvano Buccolini, titolare della SiGi, nota azienda maceratese produttrice di marmellate e confetture, ci manderà letteralmente in brodo di giuggiole: sarà presentato infatti il Giuggiolone o brodo di giuggiole, bevanda quasi sconosciuta ai più ma che la pazienza e la dedizione di qualche appassionato hanno permesso di riscoprire e proporre.

All'interno della sala conferenze della pinacoteca comunale, grazie alla preziosa collaborazione con la condotta Slow Food di Corridonia, sarà possibile prendere parte ad una conferenza in cui la Dott.ssa Luisa Curinga e la Dott.ssa Anna Maria Ioannoni Fiore guideranno i presenti attraverso un excursus storico, una panoramica di ascolti e riflessioni alla scoperta dei legami tra musica e vino nella storia dell'opera.

Con il naso all'insù, in un'atmosfera piacevole e raccolta, si potrà dunque godere di una serata dove musica e pittura, enologia e gastronomia, scienza e passione si fonderanno e si sosterranno vicendevolmente fino a tarda notte.

La manifestazione si svolgerà con ogni condizione meteorologica.

Per informazioni contattare:

- Comune di Morrovalle - 0733 223111
- Dott.ssa Monica Valentini - 328 4620290 valentini.monica@libero.it