

Solopaca, al Meg si parla di vino e bio-coltivazioni

La Cantina "Masseria Vigne Vecchie", in collaborazione con il MEG e Slow Food Taburno e con il Patrocinio della Provincia di Benevento, Comune e Pro Loco di Solopaca organizza una giornata dedicata al vino e alle coltivazioni biologiche. Sabato alle ore 17 Convegno: "Il vino e le coltivazioni biologiche"

Il convegno si svolgerà nella sala conferenze del MEG nel Palazzo Cutillo al Corso Cusani di Solopaca e vedrà la partecipazione, dopo i saluti del sindaco di Solopaca, Pompilio Forgione, di Casimiro Leone, Presidente Cooperativa "Masseria Vigne Vecchie", del prof. Ferdinando Gogli, docente di Fisiologia e Direttore del Dipartimento di Scienze Biologiche Università degli Studi del Sannio, del dott. Benedetto Di Meglio, Presidente Regionale Federconsumatori, e del Presidente della Provincia, Carmine Nardone; modererà i lavori il giornalista Luigi La Monaca.

Dopo il convegno avranno inizio due sessioni di degustazione a base di pietanze campane con l'abbinamento di vini prodotti a Solopaca dalla cantina "Masseria Vigne Vecchie", vini ottenuti da uve di Coltivazione Biologica. Prima degustazione ore 18.30: Mozzarella di bufala campana, formaggi e salumi. Seconda degustazione ore 19.30: Pasta di Gragnano condita con sughi tipici della gastronomia campana.

Le pietanze e i vini verranno illustrate e spiegate da esperti del settore. Seguirà visita guidata al MEG. Ogni degustazione prevede la partecipazione, previa prenotazione, di un numero massimo di 35 persone.

Le prenotazioni potranno essere effettuate rivolgendosi ai seguenti numeri telefonici: MEG 0824.977901 (il venerdì dalle 15 alle 19 e sabato e domenica dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19) - Masseria Vigne Vecchie 0824.902056 (orari ufficio) - Art Sannio Campania 0824.29919 (orario ufficio tranne sabato e domenica).