

SEGUICI SU  **BENVENUTO VERMENTINO**

Benvenuto Vermentino 2017

MANIFESTAZIONE FIERISTICA PROMOZIONALE
DEL VERMENTINO DI SARDEGNA
LIGURIA, TOSCANA, CORSICA

COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE TECNICA

SISTEMA CAMERALE DEL NORD SARDEGNA il network per lo sviluppo delle imprese



SASSARI
Via Roma, 74
Tel. 079 2080274 Fax 079 280749
www.ss.camcom.it
cciaa@legalmail.camcom.it



CCIAASS

SASSARI
Via Predda Niedda, 18
Tel. 079 2638818 (825)
www.promocamera.it
info@promocamera.it



Promocamera

OLBIA
Via Capoverde, ang. via Seychelles
Zona Ind.le sett. 4,
c/o Delta Center

PARTNER TECNICO
CASA SARDEGNA
mirto in festival



HELLO OLBIA
Assessorato Attività
Produttive e turismo

www.olbiaturismo.it
info@olbiaturismo.it
Tel. 0789 52206



Benvenuto Vermentino 2017

MANIFESTAZIONE FIERISTICA PROMOZIONALE
DEL VERMENTINO DI SARDEGNA
LIGURIA, TOSCANA, CORSICA



VENERDÌ 6 OTTOBRE

PALAZZO EXPO - DALLE 17.30 ALLE 19.30

DEGUSTAZIONE TECNICA VERMENTINI DI:
SARDEGNA • LIGURIA • TOSCANA • CORSICA

SESSIONE SPECIALE: *selezione di Champagne e spumanti di Vermentino*

SABATO 7 OTTOBRE

PALAZZO EXPO - DALLE 11.00 ALLE 13.00

Consegna del premio nazionale
PREMIO ENO-LETTERARIO "VERMENTINO"
Reading letterario alla presenza dell'autore premiato
e aperitivo a base di Vermentino

PIAZZA MATTEOTTI • VIA PORTO ROMANO

DALLE 17.30 ALLE 24.00

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA
A BASE DI VERMENTINI DI SARDEGNA • LIGURIA • TOSCANA • CORSICA

area speciale dedicata a Champagne e spumanti di Vermentino

NOVITA' 2017

OLBIA CENTRO STORICO



La Camera di Commercio del Nord Sardegna, unitamente alla propria Azienda Speciale Promocamera e al Comune di Olbia, anche per il 2017 hanno promosso l'evento "Benvenuto Vermentino".

L'iniziativa, giunta alla sua terza edizione, riveste per il nostro sistema produttivo una significativa valenza strategica in quanto il Vermentino, rappresenta un'eccellenza tra le produzioni locali e un solido fattore di crescita economica e sviluppo turistico del territorio del Nord Sardegna, e della Gallura in modo particolare.

Oltre alla presenza del Vermentino prodotto nelle più importanti regioni europee (Sardegna, Liguria, Toscana e Corsica), la novità dell'edizione 2017 è rappresentata dalla sezione speciale dedicata agli Spumanti di Vermentino ed allo Champagne, per regalare al pubblico un'esperienza sensoriale inedita, coinvolgente e di alto livello culturale ed enologico



PUNTI DI DEGUSTAZIONE:

- 1 CAFFE' MATTEOTTI
VERMENTINO DELLA TOSCANA
 - 2 MOVIDA LOUNGE
VERMENTINO DELLA LIGURIA
 - 3 MOSS
VERMENTINO DELLA CORSICA
 - 4 BAR "TUJIPA"
VERMENTINO DI SARDEGNA
 - 5 CAFE' MARY
CHAMPAGNE
 - 6 CAFE' COSIMINO
SPUMANTI SARDEGNA
 - 7 STAND PIAZZA REGINA MARGHERITA
VERMENTINO DI GALLURA DOCG
 - 8 PIAZZA MATTEOTTI
MUSEO DEL VINO
ENOTECA REGIONALE DELLA SARDEGNA
- A** PIAZZA MATTEOTTI
AREA FOOD 1
- B** OLBIA EXPO
AREA FOOD 2
- C** OLBIA EXPO
ACQUISTO TICKET DEGUSTAZIONE
- D** PIAZZA MATTEOTTI
ACQUISTO TICKET DEGUSTAZIONE
- E** PIAZZA REGINA MARGHERITA
ACQUISTO TICKET DEGUSTAZIONE



PROGRAMMA:

VENERDÌ 6 OTTOBRE

PALAZZO EXPO - DALLE 17.30 ALLE 19.30

DEGUSTAZIONE TECNICA VERMENTINI DI:

SARDEGNA • LIGURIA • TOSCANA • CORSICA

DEGUSTAZIONE SPECIALE: *selezione di Champagne e spumanti di Vermentino*

A cura dell'Associazione Italiana Sommeliers (AIS) - Gallura
Conduce Attilia Medda

Posti limitati, per iscrizioni: ais.gallura@gmail.com - promozione@promocamera.it

SABATO 7 OTTOBRE

PALAZZO EXPO - DALLE 11.00 ALLE 13.00



Cerimonia di premiazione del

PREMIO ENO-LETTERARIO "VERMENTINO"

Reading letterario alla presenza dell'autore premiato

e aperitivo a base di Vermentino

PIAZZA MATTEOTTI • VIA PORTO ROMANO

DALLE 17.30 ALLE 24.00

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA

A BASE DI VERMENTINI DI SARDEGNA • LIGURIA • TOSCANA • CORSICA

area speciale dedicata a Champagne e spumanti di Vermentino

NOVITA' 2017

APERTURA DEGLI SPAZI ESPOSITIVI a partire dalle 17.30

all'interno dei locali indicati si potranno degustare i vini dei diversi territori

AREE FOOD

dislocate lungo il percorso, proporranno alcuni piatti tipici della gastronomia gallurese

DURANTE LA SERATA MUSICA DAL VIVO CON:

PROGETTO "S'ARD TERRE DI NESSUNO"

Sapori, Colori, Profumi e Suoni del...VERMENTINO

Musiche a cura di: **Mauro Mibelli** - chitarra e mandolincello • **Paolo Brandano** - fisarmonica
Peppe Albanese - percussioni • **Chiara Pillosu** - voce