

PER INFO E PRENOTAZIONI:

emergente@pv.camcom.it - www.porzionicromona.it - PAVIASVILUPPO 
0382/393237 - 335/8167085

ORARI E PREZZI:

Sabato e Domenica 11.00/19.00

Ingresso 10€ comprensivo di: tasca e bicchiere, 1 piatto dello chef "Area Gourmet"
Fino a 12 anni: ingresso gratuito senza degustazioni

Lunedì 10.00/18.00

Ingresso gratuito riservato agli operatori

Vietato l'ingresso ai cani

DOVE SIAMO:

RICCAGIOIA S.C.P.A.
Centro di Ricerca, Formazione e Servizi della Vite e del Vino
FR. RICCAGIOIA 48 27050 TORRAZZA COSTE (PV)



AUTOSTRADA A7 da Milano e da Genova uscita CASEI GEROLA. Prendere direzione VOGHERA. Arrivati alla rotonda in prossimità della città prendere la tangenziale direzione CASTEGGIO. Procedere fino all'uscita VOGHERA EST. Arrivati sulla statale alla rotonda girare a sinistra in direzione CASTEGGIO, dopo circa 2,5 Km svoltare a destra al cartello CENTRO VITIVINICOLO RICCAGIOIA.

AUTOSTRADA A21 da Piacenza uscita CASTEGGIO prendere la tangenziale verso Voghera, uscire a MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA, raggiungere la statale e svoltare a destra, dopo circa 2 km svoltare a sinistra al cartello CENTRO VITIVINICOLO RICCAGIOIA.

AUTOSTRADA A21 da Torino uscita VOGHERA alla rotonda prendere la tangenziale per CASTEGGIO e poi imboccare l'uscita VOGHERA EST. Arrivati sulla statale alla rotonda girare a sinistra direzione CASTEGGIO, dopo circa 2,5 Km svoltare a destra al cartello CENTRO VITIVINICOLO RICCAGIOIA.

Emergente

17-19 NOVEMBRE 2012 - RICCAGIOIA - TORRAZZA COSTE - PV

GLI CHEF DI DOMANI, GLI INGREDIENTI DI SEMPRE

UN EVENTO CHE UNISCE I MIGLIORI CHEF EMERGENTI DEL NORD A UN IRRESISTIBILE PERCORSO ENOGASTRONOMICO





GLI CHEF IN GARA

16 CHEF SOTTO I TRENT'ANNI

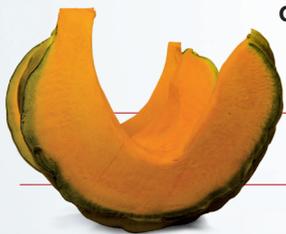
provenienti da Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Emilia Romagna, Trentino e Veneto si sfideranno in un imperdibile show cooking condotto dal critico Luigi Cremona per conquistare il titolo di miglior Chef emergente del Nord!



AREA GOURMET

6 CHEF FAMOSI

un'intera area dedicata alle ricette esclusive preparate da Chef che fanno tendenza! Park Hyatt, GH Visconti, Laboratorio di Mare e I Castagni sono solo alcuni dei locali più famosi che ospiteremo. Degusta una delle loro creazioni abbinata ai grandi vini dell'Oltrepò Pavese!



AREA TIPICITÀ

OLTRE 20 ESPOSITORI PER UN IRRESISTIBILE PERCORSO ENOGASTRONOMICO

le migliori cantine e i produttori delle eccellenze gastronomiche del pavese vi aspettano con le loro delizie!



AREA LABORATORI

10 CORSI

DI APPROFONDIMENTO GRATUITI

sui temi più attuali realizzati da grandi esperti di enogastronomia:

SABATO 17 NOVEMBRE 2012

- 12:00 - 14:00 Un viaggio tra i dolci di Natale
- 14:00 - 15:00 Lo Spazio Tavola
- 15:00 - 16:00 Enjoy Bonsai Food
- 16:00 - 17:00 Il Tartufo: per Nerone "Cibo degli Dei"
- 17:00 - 18:00 Vini Creativi

DOMENICA 18 NOVEMBRE 2012

- 12:00 - 14:00 Dal chicco di riso al risotto
- 14:00 - 15:00 I colori e le forme della tavola
- 15:00 - 16:00 Food design in Vetta
- 16:00 - 17:00 Cheese tasting: formaggi del Nord Italia
- 17:00 - 18:00 Il Pinot Nero visto dalle bollicine DOCG Oltrepò Pavese

SCEGLI E PRENOTA QUELLO CHE FA PER TE!

