


## 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!**

