



## Associazione degli Studenti e dei Laureati nelle Scienze e nelle Tecnologie alimentari dell'Università di Torino

C.F. 92017690048  
[www.tecnofood.org](http://www.tecnofood.org)  
[info@tecnofood.org](mailto:info@tecnofood.org)

### Atti dei seminari

#### **I Vini di Langhe e Roero secondo le nuove generazioni!**

I territori dell'albese e del braidese, da secoli vocati alla viticoltura e culla delle tecniche enologiche, hanno saputo cogliere e vincere le sfide del mercato e della globalizzazione con vini d'eccellenza, simbolo di tipicità ma anche di continua innovazione. Se è vero che la tradizione e la cultura del territorio si tramanda di "padre in figlio", è altrettanto ineccepibile che l'eccellenza dei vini di Langa e Roero è frutto di una continua evoluzione, in cui gli ultimi ritrovati della tecnica enologica e la passione delle menti giovani delle nuove generazioni imprenditoriali sono stati il volano del successo.

Conoscere intimamente il vino di Langa e Roero, saperne cogliere l'eccellenza sensoriale e prevederne i cambiamenti non può prescindere dal confrontarsi con le NUOVE GENERAZIONI DI VITIVINICOLTORI, che oggi, ma soprattutto domani si troveranno a prendere il timone delle cantine del territorio, dettando la filosofia di produzione e di consumo anche dei più blasonati vini del territorio.

Per cogliere gli aspetti di innovazione e cambiamento, l'Associazione Tecno.food in collaborazione con la Condotta Slow Food Bra, ha proposto due serate di incontro, degustazione e dibattito con le nuove generazioni di vitivinicoltori guidate dall'enologo professor Massimo Prandi.

Martedì 28 novembre 2017, ore 19.00 presso Garibaldi Caffè : Dibattito - degustazione "Il Barolo 2.0" con la speciale partecipazione di:

Cantina Moscone, Monforte d'Alba

La Biòca, Monforte d'alba

Martedì 5 dicembre 2017, ore 19.00 presso Garibaldi Caffè : Dibattito - degustazione "Di padre in figlio" con la speciale partecipazione di:

Fratelli Aimasso, Diano d'Alba

Azienda agricola Bajai, Monteu Roero

Le serate, aperte gratuitamente ai soci dell'Associazione Tecno.food hanno riscontrato una soddisfacente partecipazione di pubblico e sono state l'occasione per un interessante approfondimento sulle tematiche del futuro dell'enologia locale.

Partner:



Slow Food®  
Condotta di Bra



TECNO.FOOD

# I VINI DI LANGHA E ROERO...

## SECONDO LE NUOVE GENERAZIONI!

Conoscere intimamente il vino di Langhe e Roero, saperne cogliere l'eccellenza sensoriale e prevederne i cambiamenti non può prescindere dal confrontarsi con le NUOVE GENERAZIONI DI VITIVINICOLTORI, che oggi, ma soprattutto domani si troveranno a prendere il timone delle cantine del territorio.

### DEGUSTIAMO IL FUTURO!

Martedì 28 novembre, ore 19.30 presso Garibaldi Caffè :

“Il Barolo 2.0” con la speciale partecipazione di:

- Cantina Moscone, Monforte d'Alba
- La Biòca, Monforte d'alba

Martedì 5 dicembre, ore 19.30 presso Garibaldi Caffè :

“Di padre in figlio” con la speciale partecipazione di:

- Fratelli Aimasso, Diano d'Alba
- Azienda agricola Bajai, Monteu Roero

**DEGUSTAZIONI GUIDATE**  
dall'enologo Massimo Prandi

Degustazione vini con accompagnamento gourmet:

20 € per la singola serata

Gratuita per i soci di Ass.ne Tecno.food

Adesione e prenotazioni consigliate:

[condottaslowfoodbra@gmail.com](mailto:condottaslowfoodbra@gmail.com)

329/7866732