



Maggio 2015 - La seconda edizione di "**Io Bevo Così**" è in programma **domenica 24 maggio** e **lunedì 25 maggio 2015**

presso la splendida

Villa Sommi Picenardi

di Olgiate Molgora (LC). Obiettivo della rassegna è quello di avvicinare aspiranti sommelier, semplici appassionati e addetti ai lavori, a un "bere" più sano, genuino e

consapevole. Protagonisti della due giorni saranno dunque i

400 vini naturali e di territorio

in degustazione, provenienti da tutta Italia e da alcune prestigiose regioni della Francia, e i rispettivi produttori: saranno loro a spiegare le motivazioni che li hanno spinti a intraprendere questa scelta produttiva volta all'esaltazione dell'unicità del vino e delle tipicità del territorio attraverso pratiche naturali e assolutamente rispettose della vigna, dell'uva e del *terroir*

. All'interno di

Villa Sommi Picenardi

, incastonata in uno dei

100 parchi più belli d'Italia

, saranno presenti anche aree tematiche con la partecipazione di

selezionati produttori agroalimentari

di eccellenza. Vi segnaliamo anche un ricco

programma di degustazioni esclusive riguardanti sia il mondo del vino che della gastronomia.

Indicazioni evento:

Date: Domenica 24 maggio e lunedì 25 maggio 2015

Orario: continuato 11 – 18

Location: Via Sommi Picenardi, 8 - 23887 Olgiate Molgora (LC)

Web: www.iobevocosi.it - hashtag ufficiale rassegna #iobevocosi

Costo pass d'ingresso: 15,00 € comprensivo di calice per gli assaggi e pettorina porta bicchiere. La card è valida per entrambe le giornate della manifestazione.

Sarà attiva una **navetta gratuita** dalla **stazione** a **Villa Somma Picenardi** per chi volesse raggiungere Olgiate Molgora in treno.

Nella giornata di **domenica 24 maggio** saranno organizzati dei **tour** della durata di 30 minuti all'interno del **parco della**

Villa

dei 100 più belli d'Italia -

Domenica 24 maggio

è prevista la cena

"In Brianza... lo cucino così"

presso

La Costa

di Perego (LC). Gli chef dell'evento saranno:

Cristiano Gramegna

del Rosso di Sera di Castelletto Ticino (NO);

Fabio Barbaglini

, attualmente attivo con varie consulenze; lo chef

Luca Dell'Orto

del San Gerolamo di Vercurago (LC);

Massimiano Villani

del Grand Hotel Courmayeur Mont Blanc (AO);

Marco Mori

, chef resident dell'Agriturismo La Costa. Il costo della cena è di

45 €

. I vini saranno selezionati da

Les Caves de Pyrene

. Per maggiori informazioni e per le BIO degli chef cliccare

<http://www.iobevocosì.it/Programma/Eventi/CenadiGala.aspx>

- È previsto un

laboratorio sul miele

nella giornata di

domenica 24 maggio

a esaurimento posti, mentre nella giornata di

lunedì 25 maggio

è previsto un laboratorio sul

riso

dal titolo

“Riso... lo lo scelgo e lo

mangio Così”

(14/15.30), sempre a esaurimento posti - All'interno della villa sarà attiva un'

area ristoro

per tutta la due giorni, nella quale gli chef

Cristiano

Gramegna

e

Luca Dell'Orto

prepareranno piatti e panificati utilizzando eccellenti prodotti artigianali