



Comune di  
MIRABELLO S.

# *Luoghi del Gusto*

**PALAZZO SPICCIATI - MIRABELLO S.**

**19 - 20 Novembre 2022**

**Viaggio alla scoperta dei luoghi più caratteristici della nostra Regione, per conoscere gli **aspetti artistici, storici, culturali ed enogastronomici****

**La Fondazione Italiana Sommelier  
presenta le Eccellenze del Molise**

**Degustazioni guidate # Banchi di assaggio di: vini, birre artigianali, olio EVO, formaggi, salumi # I giochi sensoriali  
# Convegni # Musica**



# *I luoghi del Gusto*

Organizzato dalla Fondazione Italiana Sommelier, con il patrocinio del Comune di Mirabello Sannitico, “**I luoghi del gusto**” vuole essere un viaggio alla scoperta dei luoghi più caratteristici della nostra Regione facendone conoscere sia gli aspetti artistici, storici e culturali, che gli aspetti legati all’*enogastronomia*.

I visitatori verranno guidati attraverso mostre ed esposizioni, convegni, degustazioni guidate, giochi sensoriali, con l’intento di contribuire alla creazione di una coscienza critica che guidi le scelte dei consumatori verso prodotti che conservano il gusto artigianale rispettando elevati standard qualitativi.

Con la manifestazione “**I luoghi del gusto**”, si avvia un percorso di promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti del Molise e di educazione al gusto che coinvolge non solo appassionati, ma anche amanti della natura, della storia e delle arti, che potranno godere di un vero momento culturale da assaporare tra paesaggi suggestivi e scorci del passato.

# *Luoghi del Gusto*

## **Programma**

### **Sabato 19 novembre 2022**

Ore 17.00 Inaugurazione

Ore 17.30 Apertura Wine room, banchi di assaggio,  
i giochi sensoriali

Ore 18.00 *Incontro/Degustazione: “L’olio extra vergine di oliva per i bambini”*

Ore 20.00 Wine & Music

Ore 20.00 Cultura del Vino: “Degustazione Blu&Oro. I formaggi erborinati incontrano i vini passiti”

Ore 23.00 Chiusura manifestazione

### **Domenica 20 novembre 2022**

Ore 17.00 Apertura manifestazione

Ore 17.00 Apertura Wine Room, banchi di assaggio,  
i giochi sensoriali

Ore 17.30 *Incontro/Degustazione: “L’olio extra vergine di oliva Storia, produzione e valori nutrizionali”*

Ore 20.00 Cultura della Birra: “*Degustazione. Le birre artigianali del Molise*”

Ore 23.00 Chiusura manifestazione

**Ingresso libero. Contributo per le degustazioni**

---

**Info: [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - 377 089 8581  
[info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)**



*l'Olio è  
Cooltura.*



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

# CORSO



## SOMMELIER DELL'OLIO

CON I CORSI DI SOMMELIER MIGLIORI AL MONDO  
C'E' ANCHE L'OLIO.

RICCHEZZA D'ITALIA. PER CONOSCERE E RICONOSCERE LA  
QUALITA' DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

**Campobasso: dal 23 novembre 2022**

[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) - [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)

cell. 377 089 8581 - [info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)

# Luoghi del Gusto

## Area Mostre e spettacoli

**Sabato 19 dalle ore 17.00, Domenica 20 dalle ore 10.00**

- Durante l'evento gli ambienti del Palazzo saranno animati da figuranti con abiti storici e popolari e con costumi tradizionali che eseguiranno brevi esibizioni ispirate a momenti della tradizione popolare relative alla raccolte dei prodotti agricoli della nostra tradizione.

**A cura di Associazione pro Crociati e Trinitari per le Rievocazioni Storiche Molisane.**



*Associazione pro Crociati e Trinitari  
per le Rievocazioni Storiche Molisane*

**Ingresso libero all'area giochi. Banchi di assaggio con contributo senza prenotazione**

**Info: [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - 377 089 8581  
[info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)**

# *Luoghi del Gusto*

## **Area Mostre e spettacoli**

**Sabato 19 dalle ore 20.00 Wine & Music**

- Un intrigante riproposizione dei classici della musica contemporanea italiana ed internazionale rivisitata in chiave “duo”, partendo dai grandi crooner internazionali, passando alle caldi voci soul, fino ad approdare alle voci nostrane che hanno emozionano intere generazioni. Swing, bossa, soul e pop per un appuntamento di...vino.

**Vincenzo Limongi voce e tastiere**

**Roberto Iammatteo voce e chitarra**



**Ingresso libero all'area giochi. Banchi di assaggio con contributo senza prenotazione**

**Info: [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - 377 089 8581  
[info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)**

# *Luoghi del Gusto*

## **Area Banchi di assaggio**

**Sabato 19 dalle ore 17.00, Domenica 20 dalle ore 10.00**

- Wine Room. Il vino multimediale
- Banco di degustazione delle birre artigianali del Molise
- Oil bar. Banco di degustazione degli oli Evo con possibilità di abbinarli ad alcune preparazioni
- Cheese bar
- Caffè time Cichelli Caffè
- Pasticceria F.lli Di Maio
- ... e tanto altro

## **Area Giochi sensoriali**

**Sabato 19 dalle ore 17.00, Domenica 20 dalle ore 10.00**

Vieni a mettere in gioco i tuoi sensi!!!

I Sommelier di Fondazione Italiana Sommelier ti faranno giocare...

- Gioca con i profumi
- Gioca con i gusti
- Riconosci le spezie

**Ingresso libero all'area giochi. Banchi di assaggio con contributo senza prenotazione**

---

**Info: [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - 377 089 8581  
[info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)**

# Luoghi del Gusto

## Area Banchi di assaggio

Sabato 19 dalle ore 17.00, Domenica 20 dalle ore 10.00

### Wine Room

Il vino multimediale.

Degustazione multimediale di 10 vini del Molise

In collaborazione con:



Wine Room con contributo senza prenotazione

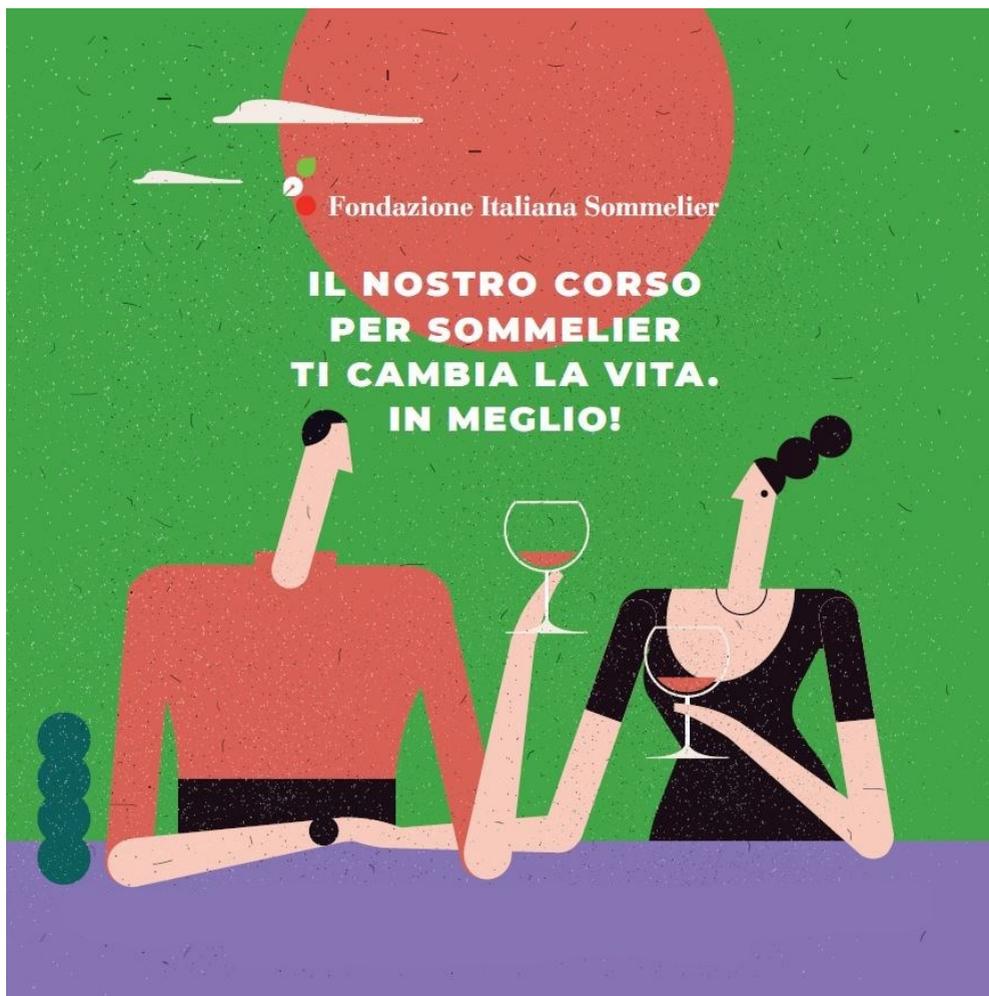
Info: [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - 377 089 8581  
[info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)



**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*



Fondazione Italiana Sommelier

**IL NOSTRO CORSO  
PER SOMMELIER  
TI CAMBIA LA VITA.  
IN MEGLIO!**

**Termoli: inizio gennaio 2023**

**Campobasso: inizio gennaio 2023**

[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) - [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)

cell. 377 089 8581 - [info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)

# *Luoghi del Gusto*

## **Area Cultura del Vino**

**Sabato 19 novembre 2022 ore 20.00**

### **“Blu&Oro. I formaggi erborinati incontrano i vini passiti”**

Formaggi erborinati...

Si dice che siano stati prodotti per sbaglio da un giovanotto distratto che, per correre dall'amata, lasciò la cagliata fresca appesa a un gancio in una cantina umida. Il giorno seguente, per riparare all'errore, aggiunse la cagliata fresca del mattino. Assaggiando il formaggio ottenuto, lo trovò ottimo, tanto da ripetere ancora “l'errore”.

Vini passiti...

I vini dolci rappresentano l'archeologia del vino e Omero affermava che erano le perle dell'antichità. Egizi, Fenici, Greci, Etruschi, Romani, per conservare i vini e commercializzarli lontano dal loro luogo di produzione, erano obbligati a far appassire le uve al sole per concentrarne gli zuccheri.

In degustazione: 4 vini passiti e 4 formaggi erborinati

**Incontro/Degustazione con contributo con prenotazione obbligatoria**

**Info: [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - 377 089 8581  
[info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)**

# Luoghi del Gusto

## Area Convegni

Sabato 19 novembre 2022 ore 18.00

**Incontro/Degustazione: “L’Olio per i bambini”**



I bambini sono i degustatori più bravi: approcciano il prodotto senza pregiudizi e vivono l’assaggio con istintività, dando voce a tutte le sensazioni gusto-olfattive che provano.

Per questo vogliamo dedicare a loro una degustazione eccezionale, in cui **impareranno ad assaggiare l’olio extravergine d’oliva**, a riconoscerne i sentori e a capire se si tratta o meno di un prodotto di qualità. E state sicuri che stavolta saranno i genitori a dover imparare qualcosa da loro... **Il divertimento è assicurato!**

I Sommelier dell’olio di Fondazione Italiana Sommelier, guideranno la degustazione, in cui verranno fatti assaggiare **3 oli extravergine di qualità**.

La lezione verrà organizzata come un gioco, **mettendo a disposizione dei bambini alcuni riconoscimenti olfattivi riconducibili all’olio** (carciofi, ravanelli, mandorle, rucola, pomodori) - e le **olive da tavola denocciate**, per scoprire l’intero processo di lavorazione dell’olio. Accesso riservato ai bambini/ragazzi di circa 8/12 anni.

Ingresso libero con prenotazione obbligatoria

---

Info: [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - 377 089 8581  
[info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)

# *Luoghi del Gusto*

## **Area Convegni**

**Domenica 20 ottobre 2022 ore 17.30**

**Incontro/Degustazione: “L’olio extra vergine di oliva.  
Storia, produzione e valori nutrizionali”**

**Intervengono:**

- **Dott.ssa Dora Formato** Presidente Fondazione Italiana Sommelier Comitato Organizzativo del Molise
- **Dott.ssa Rosanna Ramacciato** Biologa Nutrizionista -  
Intervento dal titolo: “L’olio: elisir di lungavita”
- **Gabriele Di Blasio**, Sommelier dell’olio extravergine di oliva

**Ingresso libero**

---

**Info: [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - 377 089 8581  
[info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)**

# *Luoghi del Gusto*

## **Area Cultura della Birra**

**Domenica 20 novembre 2022 ore 20.00**

### **Le Birre artigianali del Molise**

La **Birra** è espressione di una grande cultura e manifestazione di un'eccelsa tradizione.

Non sorprende che i suoi estimatori siano sempre più numerosi in tutto il mondo.

In questa degustazione conosceremo più da vicino il mondo delle birre e degusteremo 4 birre artigianali prodotte in Molise.

**Degustazioni con contributo con prenotazione obbligatoria**

---

**Info: [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - 377 089 8581  
[info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)**



# Corso sulla Birra



Fondazione Italiana Sommelier  
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

“L'ALTRA FACCIA DELLA CULTURA DEL BERE”

A Campobasso presso Bibenda Galleria del Vino

Via Principe di Piemonte n. 131/A

[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) - [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)

cell. 377 089 8581 - [info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)

# I CORSI CHE ABITUALMENTE ORGANIZZIAMO CON FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER



- | Il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier |
- | Corso di Sommelier dell'Olio | Corso sulla Birra | Corso Barman |
- | Corsi monotematici sui Vini d'Italia e del Mondo | Wine tasting |
- | Corso sullo Champagne | Seminario sullo Spumante |
- | Corso Sigari e Distillati | Seminario Vitini e territori |
- | Seminario sulla Biodinamica | Seminario sul Saké |
- | Seminario sulla Grappa | Corso sui Distillati | Corso sui Formaggi |
- | Corso sui Distillati | Minicorso Abc del Vino |
- | ...e tanti altri ancora



[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) - [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)

cell. 377 089 8581 - [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)

# *Luoghi del Gusto*

In collaborazione con:





Comune di  
MIRABELLO S.

# *Luoghi del Gusto*

**PALAZZO SPICCIATI - MIRABELLO S.**

**19 - 20 Novembre 2022**

