

ALLEGATO 1

48^ FIERA INTERNAZIONALE VINUM PROGRAMMA ATTIVITA'

25/26 aprile – 1/2/3 maggio 2026

25 APRILE 2026

Dalle 10.30 alle 20.00 – VINUM Possibilità di acquistare alla casse i biglietti per le degustazioni. L'accesso alla manifestazione è tuttavia libero. Le degustazioni di vino saranno accompagnate dallo Street Food ed Langa, a cura della Giostra delle Cento Torri. Le aree di degustazione sono: Palazzo Mostre e Congressi, Piazzetta Bubbio, via Snider, Cortile della Maddalena, Piazza Michele Ferrero.

Dalle 11.00 alle 19.00 VINUM BIMBI – Viale Snider (gratuito).

Ore 11:00 VINUM LAB – Palazzo Mostre e Congressi - Workshop "Impariamo a degustare i vini del Piemonte alla cieca" (max 30 persone – su prenotazione e a pagamento).

Ore 16:00 VINUM IN CANTINA – Visita presso la Cantina Angelo Negro e aperitivo realizzato dallo chef Paolo Griffa.

Ore 17.00 VINUM LAB – Palazzo Mostre e Congressi - Masterclass dedicata all'assaggio guidato di formaggi ONAF e vini del territorio (max 30 persone – su prenotazione e a pagamento).

Ore 20.00 Fine mescita vino.

Ore 20.30 VINUM A TAVOLA – presso il Castello di Roddi si terrà la cena firmata dallo chef Alessandro Rossi, con una speciale carta dei vini al calice.

*

26 APRILE 2026

Dalle 10.30 alle 20.00 – VINUM Possibilità di acquistare alla casse i biglietti per le degustazioni. L'accesso alla manifestazione è tuttavia libero. Le degustazioni di vino saranno accompagnate dallo Street Food ed Langa, a cura della Giostra delle Cento Torri. Le aree di degustazione sono: Palazzo Mostre e Congressi, Piazzetta Bubbio, via Snider, Cortile della Maddalena, Piazza Michele Ferrero.

Dalle 10:30 alle 12:30 ca. – CORSI DI CUCINA presso la Pertinenza del Castello di Roddi con Chef Pasquale Laera (max 14 persone – su prenotazione e a pagamento).

Dalle 11.00 alle 19.00 VINUM BIMBI – Viale Snider (gratuito).

Ore 11:00 VINUM LAB – Palazzo Mostre e Congressi - Workshop Impariamo a degustare il vino " I grandi rossi del Piemonte alla cieca" (max 30 persone – su prenotazione e a pagamento).

Ore 16:00 VINUM IN CANTINA – Visita alla Cantina Agricola Brandini e aperitivo realizzato dallo chef Luca Zecchin

Ore 17.00 VINUM LAB – Palazzo Mostre e Congressi - Masterclass dedicata all'assaggio guidato di formaggi ONAF e vini del territorio (max 30 persone – su prenotazione e a pagamento).

Ore 20.00 Fine mescita vino ed attività collegate.

Ore 20.30 VINUM A TAVOLA - Castello di Roddi – Chef Luigi Taglienti.

*

01 MAGGIO 2026

Dalle 10.30 alle 20.00 – VINUM Possibilità di acquistare alla casse i biglietti per le degustazioni. L'accesso alla manifestazione è tuttavia libero. Le degustazioni di vino saranno accompagnate dallo Street Food ed Langa, a cura della Giostra delle Cento Torri. Le aree di degustazione sono: Palazzo Mostre e Congressi, Piazzetta Bubbio, via Snider, Cortile della Maddalena, Piazza Michele Ferrero.

Dalle 10:30 alle 12:30 ca. – CORSI DI CUCINA presso la Pertinenza del Castello di Roddi con Chef Federico Gallo (max 14 persone – su prenotazione e a pagamento).

Dalle 11.00 alle 19.00 VINUM BIMBI – Viale Snider (gratuito).

Ore 11:00 VINUM LAB – Palazzo Mostre e Congressi - Workshop “Impariamo a degustare i vini del Piemonte alla cieca” (max 30 persone – su prenotazione e a pagamento).

Dalle 15:00 alle 18:00 – “BANDIERE PER UN AMICO” spettacolo sbandieratori in Piazza Duomo.

Ore 16:00 VINUM IN CANTINA – Visita alla Cantina Moscone con aperitivo realizzato dallo Chef Fernando Tommaso Forino.

Ore 17.00 VINUM LAB – Palazzo Mostre e Congressi - Masterclass dedicata all'assaggio guidato di formaggi ONAF e vini del territorio (max 30 persone – su prenotazione e a pagamento).

Ore 20.00 Fine mescita vino ed attività collegate.

Ore 20:30 VINUM A TAVOLA – presso il Castello di Roddi si terrà la cena firmata dallo chef Luigi Taglienti, con una speciale carta dei vini al calice.

*

02 MAGGIO 2026

Dalle 10.30 alle 20.00 – VINUM Possibilità di acquistare alla casse i biglietti per le degustazioni. L'accesso alla manifestazione è tuttavia libero. Le degustazioni di vino

saranno accompagnate dallo Street Food ed Langa, a cura della Giostra delle Cento Torri. Le aree di degustazione sono: Palazzo Mostre e Congressi, Piazzetta Bubbio, via Snider, Cortile della Maddalena, Piazza Michele Ferrero.

Dalle 10:30 alle 12:30 ca. – CORSI DI CUCINA presso la Pertinenza del Castello di Roddi con Chef Davide Palluda (max 14 persone – su prenotazione e a pagamento).

Dalle 11.00 alle 19.00 VINUM BIMBI – Viale Snider (gratuito).

Ore 11:00 VINUM LAB – Palazzo Mostre e Congressi - Workshop “Alla scoperta dell'Alta Langa DOCG” (max 30 persone – su prenotazione e a pagamento).

Ore 16:00 VINUM IN CANTINA – Visita alla Cantina Domenico Clerico con aperitivo realizzato dallo chef Luigi Taglienti

Ore 17.00 VINUM LAB – Palazzo Mostre e Congressi - Masterclass dedicata all’assaggio guidato di formaggi ONAF e vini del territorio (max 30 persone – su prenotazione e a pagamento).

Ore 20.00 Fine mescita vino ed attività collegate.

Ore 20:30 VINUM A TAVOLA – presso il Castello di Roddi si terrà la cena firmata dallo chef Federico Zanasi, con una speciale carta dei vini al calice.

*

03 MAGGIO 2026

Dalle 10.30 alle 20.00 – VINUM Possibilità di acquistare alla casse i biglietti per le degustazioni. L’accesso alla manifestazione è tuttavia libero. Le degustazioni di vino saranno accompagnate dallo Street Food ed Langa, a cura della Giostra delle Cento Torri. Le aree di degustazione sono: Palazzo Mostre e Congressi, Piazzetta Bubbio, via Snider, Cortile della Maddalena, Piazza Michele Ferrero.

Dalle 11.00 alle 19.00 VINUM BIMBI – Viale Snider (gratuito).

Dalle 11.00 alle 19.00 JMX RACING porta in Piazza Risorgimento il progetto di mototerapia con la Collina degli Elfi.

Ore 11:00 VINUM LAB – Palazzo Mostre e Congressi - Workshop “Impariamo a degustare i vini del Piemonte alla cieca” (max 30 persone – su prenotazione e a pagamento).

Ore 16:00 transfer per VINUMINCANTINA Agricola Brandini con Chef Luca Zecchin.

Ore 17.00 VINUM LAB – Palazzo Mostre e Congressi - Masterclass dedicata all’assaggio guidato di formaggi ONAF e vini del territorio (max 30 persone – su prenotazione e a pagamento).

Ore 20.00 Fine mescita vino ed attività collegate.

Ore 20.30 Castello di Roddi – VINUM A TAVOLA con Chef Alessandro Boglione