



HOME



Cerca

RISULTATI DELLA RICERCA DI: CONVINUM

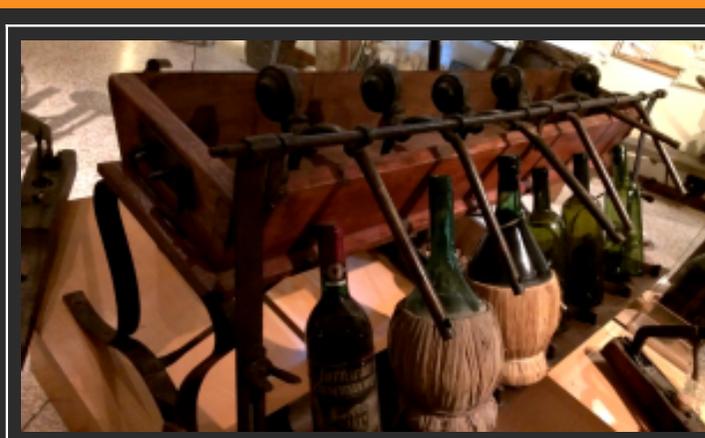
CATEGORIE

- 1 ...chi siamo

Museo del vino

Posted on 23 maggio 2014

- A ...come attenzione
- Acquista prodotti
- Aforismi e Frasi
- Agnello, capra e pecora
- Alici, sardine
- Alimentazione e salute
- Alimenti
- Amici di ricette di casa
- Anguilla e capitone
- Annunci di lavoro
- Annunci vari
- Antipasti di carne e salumi
- Antipasti di formaggio
- Antipasti di pesce
- Antipasti di verdure
- Antipasti vari
- Arrostiti e Bolliti
- Asino e cavallo
- Asparagi
- Associazioni
- Attualità
- Beneficenza
- Bevande, frappè, frullati
- Biscotti e pasticcini
- Brand
- Brasati, stracotti, umidi
- Bruschette o crostini
- Cantine vinicole
- Carciofi
- Carne
- Carnevale



— Museo del vino

Museo del vino

Domani, sabato 24 maggio al “Little David”, in via Martelli 14r, va in scena il quarto appuntamento di “Convinum”, il ciclo di incontri simposiali a metà strada tra gusto e

cultura: degustazione dei vini di Poggio Amorelli, visita al museo del vino, abbinamenti e approfondimenti tematici con l’agronomo Marco Mazzarrini.

Un’occasione di avvicinarsi al mondo del vino in maniera completa e multidisciplinare, per scoprire non solo i dettagli tecnici – l’esame visivo, olfattivo e gustativo – ma anche tutto quanto c’è da sapere sul vino in chiave culturale.

L’appuntamento è per le 17: dopo la visita a Winex, la struttura museale con 500 oggetti storici dedicata al mondo della viticoltura italiana e

- Casa
- Cavoli, broccoli...
- Cereali
- Chef, sommelier e artisti in cucina
- Cibus
- Cioccolatini
- Cipolle
- Cipolle e cipollotti
- Concorsi di cucina, vini
- Coniglio
- Conserve
- Consigli per la cucina
- Contorni
- Corsi cucina, sommelier....
- Coste, spinaci, bietole...
- CousCous
- Cozze e vongole
- Creme dolci
- Crostacei: gamberi, scampi
- Cucina greca
- Cucina internazionale

allestita all'interno del locale, toccherà all'agronomo Mazzarrini illustrare i segreti della vigna e della terra, elementi imprescindibili per ottenere un buon vino.

Seguirà una degustazione di tre vini legati al contesto: verrà assaggiato il Morellino di Scansano Poggio Barbone DOCG 2013, il Chianti Classico Poggio Amorelli DOCG 2012 e la riserva 2011.

Infine, il buffet di specialità regionali per approfondire la discussione su quanto si è appena scoperto.

Per info e prenotazioni:

info@littledavid.it

Segnalato da Cristina

Publicato in **Eventi, feste e sagre enogastronomiche**, **La rubrica di Cristina** | **Lascia un commento**

- Cucina marocchina
- Cucina spagnola
- Dieta e salute
- Dolci al cucchiaino
- Dolci con la pasta briseè
- Dolci di carnevale
- Dolci di pasta sfoglia
- Dolci e dessert
- Domande di lavoro
- Dove mangiare
- Easy chef
- erbette...
- Eventi, feste e sagre enogastronomiche
- Farro
- Fidelity card
- Finocchi
- Fiori
- Focacce
- Food
- Formaggi
- Frutta
- Funghi
- Gelati e sorbetti
- Gli avanzi del giorno prima
- Gnocchi ai formaggi
- Gnocchi carne o salumi
- Gnocchi con pesce
- Gnocchi con verdura
- Gnocchi o gnocchetti
- Grano
- Gratis

Con **Vodafone** hai **500 minuti +1 giga** a 15 euro al mese.

Scopri di più >

Scegli Tu

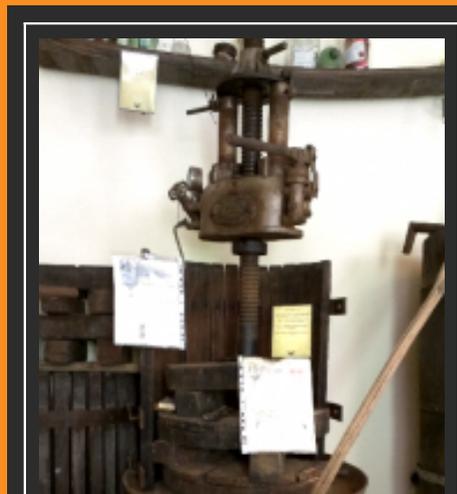
4G

Il vino? Se ne discute nel “suo” museo con incontri ad hoc

Posted on 8 maggio 2014

[Email](#)
[Like](#)
[Share](#)
[Send](#)
[Share](#)
[my Share](#)

[Pin it](#)
[Tweet](#)



Il vino? Se ne discute nel “suo” museo con incontri ad hoc
 Sabato 10 maggio appuntamento tra storia e gusto con la Cianferoni (direttrice Museo Archeologico) per scoprire i segreti dell’Etruscchello

Firenze, 8 maggio 2014

- Gravidanza
- Gustare con il palato comprare con il cuore
- Halloween
- I dolci di Natale
- I piatti delle feste natalizie
- I sott'aceti
- I sott'oli
- Impegno sociale
- Itinerari del gusto
- La Rubrica del Lambruscologo
- La rubrica del tecnologo alimentare
- La rubrica della Nutrizionista
- La rubrica di Cristina
- La rubrica di Layla Sabri
- Lasagne, sformati, pasticcini, tortini...
- Le fritture
- Le marinate
- Le ricette dell'autunno
- Le ricette dell'estate
- Le ricette dell'inverno
- Le ricette dello chef
- Le ricorrenze
- Le vostre ricette
- Legislazione
- Legumi
- Libri di cucina
- Liquori e Cocktail
- Lo sai che
- Lumache
- Maiale
- Mangiare e bere in cantine, locali... serate a tema



— Il vino? Se ne discute nel “suo” museo con incontri ad hoc

Sabato 10 maggio al “LittleDavid” in via Martelli 14r in scena il terzo appuntamento di “Convinum”, il ciclo di incontri simposiali a metà strada tra gusto e cultura: degustazione, visita al museo del vino, abbinamenti e approfondimenti tematici con un’ospite d’eccezione. A raccontare il vino in prospettiva storica – dalle origini del vino degli etruschi, romani

e attraversando la Firenze medievale – sarà infatti la dottoressa Carlotta Cianferoni, direttrice del museo Archeologico Nazionale di Firenze. Un’occasione di avvicinarsi al mondo del vino in maniera completa e multidisciplinare, per scoprire non solo i dettagli tecnici – l’esame visivo, olfattivo e gustativo – ma anche tutto quanto c’è da sapere sul vino in chiave culturale.

L’appuntamento è per le 17: dopo la visita a Winex, la struttura museale con 500 oggetti storici dedicata al mondo della viticoltura italiana e allestita all’interno del locale, toccherà alla dottoressa Cianferoni illustrare il modo in cui il vino era vissuto dai nostri antenati. Seguirà una degustazione di tre vini legati al contesto: verrà assaggiato il Chianti Etruschello 2011 del Casolare di Luggiano, il Luggiano riserva 2008 e una riproduzione del vino etrusco elaborata da Giuseppe Ippa, titolare del “Little David” e appassionato di enologia archeologica. Infine, il buffet di specialità regionali per approfondire la discussione su quanto si è appena scoperto.

- Manzo
- Manzo e Vitello
- Marmellate e confetture
- Melanzane
- Menù arancione
- Mercato on line
- Merluzzo, baccalà e stoccafisso
- Minestre e zuppe
- Moda & Style
- Musei
- Nasello
- Oca e anatra
- Orata, branzino
- Orzo
- Pane
- Pane, pizza, focacce, grissini...
- Panini
- Pasta
- Pasta ai formaggi
- Pasta briseè
- Pasta con carne
- Pasta con pesce
- Pasta con salumi
- Pasta con verdure
- Pasta fresca, tortelli....
- Pasta ripiena
- Pasta sfoglia
- Patate
- Peperoni e peperoncini
- Pesce
- Pesce spada e ricciola



— Il vino? Se ne discute nel “suo” museo con incontri ad hoc

Il brand Etruschello identifica quei vini sì contemporanei ma realizzati secondo i vitigni autoctoni del periodo etrusco e criteri caratteristici del passato, mentre luppà riproporrà la vera bevanda coeva,

speziata ed elaborata con tecniche di vinificazione antiche. E' lui che, ricostruendo quel vino con rigore scientifico – prendendo spunto dalle analisi da parte di archeologi di resine speziate ritrovate all'interno di anfore vinarie da trasporto – ha creato un collegamento tra i vini dell'epoca e quelli attuali. “Del resto – spiega luppà – gli Etruschi erano depositari di costumi sociali affascinanti, e con il loro gusto hanno dato vita a sapori raffinati che trascendono l'evoluzione del gusto e dell'arte di fare il vino avvenuta nei secoli successivi”.

Il vino era di notevole importanza per il popolo etrusco, tanto da diventare uno dei prodotti più importanti del loro commercio nel Mediterraneo: veniva consumato principalmente nelle occasioni importanti come riti funebri o simposi. Era uso degli Etruschi aggiungere al vino ingredienti di

- Piatti freddi
- Piatti freddi a base di carne tartare, carpacci...
- Piatti freddi a base di pasta
- Piatti freddi a base di pesce tartare, carpacci...
- Piatti freddi a base di riso
- Piatti freddi a base di verdura
- Piatti unici
- Pizza
- Polenta
- Polipo
- Pollo e faraona
- Polpette
- Pomodori
- Prevenzione
- Primi Piatti
- Rane
- Ricetta del giorno
- Ricetta del mese
- Ricette abruzzesi
- Ricette al cioccolato
- Ricette americane
- Ricette base
- Ricette Bulgare
- Ricette calabresi
- Ricette campane
- Ricette del Trentino
- Ricette emiliane
- Ricette facili
- Ricette friulane
- Ricette gara
- Ricette gara "I piatti delle feste natalizie"

ogni genere: formaggio, miele, alloro e spezie come cannella, chiodi di garofano, ecc... e allungato con acqua anche di mare che veniva dosata in base alla volontà – nel caso del simposium – del padrone di casa o del simposiarca.

Per info:

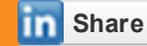
info@littledavid.it

055.2302695

Publicato in [Eventi, feste e sagre enogastronomiche](#), [La rubrica di Cristina](#) | [Lascia un commento](#)

Incontri al museo del vino

Posted on 24 marzo 2014



Il vino? Se ne discute nel “suo” museo con incontri ad hoc

Dal 12 aprile un ciclo di sei appuntamenti tra storia, tecnica e gusto

- Ricette gara - I piatti delle feste natalizie
- Ricette gara primi piatti regionali
- Ricette giapponesi
- Ricette laziali
- Ricette light
- Ricette liguri
- Ricette lombarde
- Ricette marchigiane
- Ricette pasquali
- Ricette per bimby
- Ricette per Celiaci
- Ricette per macchine del pane
- Ricette piemontesi
- Ricette pugliesi
- Ricette regionali
- Ricette romane
- Ricette salate con la pasta sfoglia
- Ricette salate con pasta brisèè
- Ricette sarde
- Ricette siciliane
- Ricette siriane
- Ricette toscane
- Ricette umbre
- Ricette vegetariane: latte-ovo veganismo
- Ricette vegetariane: latte-veganismo
- Ricette vegetariane: veganismo
- Ricette veloci
- Ricette venete
- Ripieni
- Riso
- Riso con carne o salumi
- Riso con formaggi

per scoprirne i segreti e degustare rossi e bianchi made in Tuscany

Un'occasione di avvicinarsi al mondo del vino in maniera completa e multidisciplinare, per scoprire non solo i dettagli tecnici – l'esame visivo, olfattivo e gustativo – ma anche in prospettiva storica, dalle origini del vino degli etruschi, romani e attraversando la Firenze medievale. E ancora, in una carrellata di elementi che orbitano intorno al bicchiere: la vigna, il mondo del sommelier e i vini biologici. E' Convinum, il ciclo di incontri simposiali a metà strada tra gusto e cultura che si terrà dal 12 aprile al Daviddino in via Martelli 14/r, a Firenze.



Gli incontri andranno avanti fino al 21 giugno, in orario pomeridiano e della durata di due ore: ogni appuntamento è preceduto da una visita a Winex, la struttura museale dedicata al mondo della viticoltura italiana, poi inizierà il simposio tematico vero e proprio con una serie di incontri – con la sommelier Paola Caroti Ghelli, la produttrice Annalisa Busani, la direttrice del museo nazionale archeologico Carlotta Cianferoni, l'agronomo Marco Mazzarrini, l'enologo Mirko Niccolai e Giovanni Roncaglia (Soprintendenza archeologica della Toscana) – seguiti

da una degustazione di tre diversi vini legati al contesto forniti da

- Riso con formaggi
- Riso con pesce
- Riso con verdure
- Riviste
- Salmone
- Salse e oli
- Salumi
- San Valentino
- Secondi piatti
- Segnaliamo...
- Selvaggina: cinghiale, lepre....
- Sogliola
- Sogliola, rombo
- Soia
- Spezie e aromi
- Spiedini
- Storione
- Stuzzicherie tartine, voulevant ...
- Sughi
- Tacchino
- Tartine
- Timballi – Corone di Riso
- Tofu
- Tonno e sgombro
- Torte
- Torte salate
- Totani, calamari, seppie...
- Triglie
- Trofie, strozzapreti, orecchiette...
- Trote
- Tutela dell'ambiente

prestigiose case vinicole. Infine, il buffet di specialità regionali per approfondire la discussione su quanto si è appena scoperto.

Ecco l'elenco degli incontri, con le aziende partecipanti:

12 aprile – “Il mondo del sommelier”, az. Corte dei Venti

26 aprile – “Vini biologici”, az. Cavalierino

10 maggio– “Storia del vino”, vini a marchio Etruschello

24 maggio – “La vigna”, az. Poggio Amorelli

7 giugno – “L'esame visivo, olfattivo, gustativo”, az. Mormoraia

21 giugno – “Il consumo del vino nella Firenze medievale”, az. Terre Nere

Gli incontri si terranno nella sala conferenze del locale, arricchito da un giardino interno dove si trova una statua in pietra serena ispirata al David di Michelangelo (da cui prende il nome il Daviddino, inserito tra due coppie di cariatidi del XVII secolo). All'interno del locale c'è anche Winex, l'esposizione permanente dedicata al ciclo di lavorazione della vite e del vino, con oltre 500 oggetti storici, a partire da alcuni autentici reperti etruschi, romani e medievali concessi dal Museo Archeologico Nazionale di Firenze.

Per info e prenotazioni:

info@littledavid.it

370.1297403 – Paola

Suggerito da Cristina

Publicato in **La rubrica di Cristina, Segnaliamo...** | [Lascia un commento](#)