

AREA MIXOLOGY PAD 29 STAND F32 G31

IN COLLABORAZIONE CON DRINK FACTORY, SLOWINE E CARREFOUR BIO, PRODOTTI CARREFOUR BIO



GIOVEDÌ 8 SETTEMBRE 2022

9.30-18.00 (Tutto il giorno)
DEGUSTAZIONI VINI SLOW WINE

A cura di Sommellier FISAR

12.00-13.00

Tema: Il trend dell'aperitivo low alcool con prodotti bio.

A cura di Drink Factory by Federico Mastellari

17.00-18.00

Tema: Il trend dell'aperitivo low alcool con prodotti bio.

A cura di Drink Factory by Federico Mastellari



AREA MIXOLOGY PAD 29 STAND F32 G31

IN COLLABORAZIONE CON DRINK FACTORY, SLOWINE E CARREFOUR BIO, PRODOTTI CARREFOUR BIO



VENERDÌ 9 SETTEMBRE 2022

9.30-18.00 (Tutto il giorno) DEGUSTAZIONI VINI SLOW WINE

A cura di Sommellier FISAR

11.30-13.30 EVENTO CARREFOUR

15.00-16.00

Tema: Fermentare le verdure, istruzioni per l'uso.

A cura di Flavio Sacco (fermentalista)

17.00-18.00

Tema: Il trend dell'aperitivo low alcool con prodotti bio.

A cura di Drink Factory by Federico Mastellari



AREA MIXOLOGY PAD 29 STAND F32 G31

IN COLLABORAZIONE CON DRINK FACTORY, SLOWINE E CARREFOUR BIO, PRODOTTI CARREFOUR BIO



SABATO 10 SETTEMBRE 2022

9.30-18.00 (Tutto il giorno)
DEGUSTAZIONI VINI SLOW WINE

A cura di Sommellier FISAR

12.00-13.00

Tema: Il trend dell'aperitivo low alcool con prodotti bio.

A cura di Drink Factory by Federico Mastellari

17.00-18.00

Tema: Il trend dell'aperitivo low alcool con prodotti bio.

A cura di Drink Factory by Federico Mastellari

DOMENICA 11 SETTEMBRE 2022

9.30-17.00 (Tutto il giorno)
DEGUSTAZIONI VINI SLOW WINE

A cura di Sommellier FISAR