

Le Piazze dei sapori

SABATO 18 MAGGIO
dalle ore 15 alle 18
DOMENICA 19 MAGGIO
dalle ore 10 alle 18

INFO POINT

ACQUISTA QUI
IL TUO CALICE!



Chiostro del Convitto R. Corso

- MASTER CLASS
- GRAN PREMIO DEL NOCINO

Piazza Garibaldi

- AZ.AGRICOLA CONVITTO RINALDO CORSO
- AZ.AGRICOLA ROSSI F.LLI
- BARBATERRE
- CANTINA ALFREDO BERTOLANI
- CANTINA DI CARPI E SORBARA
- CANTINA DEL FRIGNANO
- CANTINE RIUNITE
- FORNO DI CANOLO
- LA ZECCA
- LINI 910
- MARCHESI DI RAVARINO
- PODERE BEGHETTO
- SECUA S.S. AGRICOLA
- TERRAQUILIA SOC. AGRICOLA

Palazzo Contarelli

- PROLOCO
- FORNO MARCO E RITA
- FORNO BENASSI

Piazza San Quirino

- AZ.AGR. BELLARIA MARCO-STOMBELLINA
- CANTINA SANTA CROCE
- CANTINA SOCIALE SAN MARTINO IN RIO
- COMPAGNIA DEL NOCINO
- CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO
- EMILIA WINE
- FORNO BENASSI
- FORNO MARCO&RITA
- GASTRONOMIA COME A CASA
- GASTRONOMIA FUORI MENU'
- PRO LOCO
- SOC.AGR. LUSVARDI
- LA TENUTA DI ALJANO
- VITIVINICOLA FANGAREGGI

Le Piazze dei sapori

Un viaggio virtuoso tra vino ed eccellenze locali tra le vie del centro storico di Correggio, alla scoperta e valorizzazione dei prodotti più pregiati della nostra terra.

Presso l'INFO POINT in Piazza Garibaldi acquista il tuo calice di vetro al costo di 5,00€. Ottieni un assaggio di vino presso ogni cantina presente all'iniziativa.

Cerca nella mappa le attività che più ti piacciono o le tue cantine preferite e non dimenticare di far segnare ogni assaggio sulla tua cartolina!

SABATO 18 MAGGIO

Iniziativa

Chiostro del Convitto R. Corso

- ore 16 | MASTER CLASS: LE VARIETÀ DEL TERRITORIO

PRENOTAZIONI: La Zecca - Coniamo Piaceri 0522/694973

Corso Mazzini

- AI PORTICI DELL'ANTICO

Mercatino dell'antiquariato del modernariato a cura di Proloco Correggio

Piazza Garibaldi

- ore 22.30 | FOOD ENSEMBLE DJSET

in collaborazione con La Zecca - Coniamo Piaceri

Teatro Asoli Correggio Jazz Crossroads 2024

- ore 21 | REIJSEGER/ FRAANJE / SYLLA TRIO

PRENOTAZIONI: Teatro Asoli 0522637813/info@teatroasoli.it/biglietteria@teatroasoli.it

Cafè Teatro

- LAMBRUSCO AL BARETTO

Lambrusco di Sorbara delle Cantine di Carpi e Sorbara e Spergola metodo classico della Cantina Fantesini in mescita accompagnati da frittella di Scarpasot

DOMENICA 19 MAGGIO

Chiostro del Convitto R. Corso

- ore 11 | MASTER CLASS: VERTICALE DI LAMBRUSCO DI SORBARA METODO CLASSICO SECONDO FRANCESCO BELLEI
- ore 17 | GRAN PREMIO DEL NOCINO. Seconda edizione - Premiazioni

Teatro Asoli Correggio Jazz Crossroads 2024

- ore 21 | ON TIME BAND Liberation Music produzione originale – Let's Jazz

PRENOTAZIONI: Teatro Asoli 0522637813/info@teatroasoli.it/biglietteria@teatroasoli.it

Cafè Teatro

- LAMBRUSCO AL BARETTO

