



Il programma di Derthona Due.Zero

Sabato 6 aprile

Ore 10:00 – 18:00, Museo Orsi | Derthona Due.Zero

Apertura del banco d'assaggio con la presenza dei produttori.

Ore 16:00, Museo Orsi | Derthona Masterclass – “Precursori aromatici e la loro evoluzione nel tempo”

Relatrice: Prof.ssa Maria Paissoni, Università di Torino

A seguire degustazione di vini guidata dall'agrotecnico Davide Ferrarese

Questo intervento vuole offrire una visione di insieme delle proprietà sensoriali che contraddistinguono il vino Timorasso. Saranno presentati i risultati di uno studio scientifico basato su un approccio sensoriale in cui 16 vini provenienti da produttori diversi e dalle 5 valli in cui il vino Timorasso può essere ottenuto sono stati valutati da un gruppo di assaggio addestrato.

Domenica 7 aprile

Ore 10:00 – 18:00, Museo Orsi | Derthona Due.Zero

Apertura del banco d'assaggio con la presenza dei produttori.

Ore 11:00 – 12:30, Sala Convegni della Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona

Convegno: L'innovazione in settori tradizionali: driver di crescita, sostenibilità e sinergie territoriali

Programma

- Innovazione Tecnologica in Campo: gli strumenti di ultima generazione in vigneto
- Innovazione e Sostenibilità in Campo: vigneto biologico, lotta integrata e codice etico
- Innovazione e Sostenibilità sul Mercato: packaging alternativi e nuove tendenze di consumo
- Innovazione Digital: Instagram e TikTok, come valorizzare i settori tradizionali
- Nuove sinergie territoriali: tavola rotonda con Derthona Giovani, Gavi Giovani & Gran Monferrato



Ore 16:00, Museo Orsi | Derthona Masterclass. "Analisi sensoriale e correlazioni con il tempo"

Relatrice: Prof.ssa Monica Laureati, Università degli Studi di Milano

A seguire degustazione di vini guidata dall'agrotecnico Davide Ferrarese

Varietà come il Timorasso possiedono tratti fondamentali per raccontare la specifica identità territoriale di un'area e contribuiscono ad aumentarne la biodiversità. L'intervento sarà dedicato ad identificare le proprietà sensoriali del Timorasso in base all'area di provenienza, per investigarne le diversità e le correlazioni.

Le sedi di Derthona Due.Zero

- **Museo Orsi**, Via Emilia, 446, Tortona (AL)
- **Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona**, via Emilia, 168, Tortona (AL)

Ingressi e tiket

- **Ingresso banco d assaggio**: 20,00 euro. Soci di associazioni (AIS, FISAR, ASPI, FIS, Slow Food, Go Wine, Papillon): 15 euro.
- **Convegno**: accesso gratuito fino ad esaurimento posti.
- **Masterclass**: 25,00 euro su prenotazione al seguente link: <https://www.collitortonesi.com/masterclass>.
- **Per giornalisti e blogger** è richiesto l'accredito al seguente link: <https://www.collitortonesi.com/registrazioni>.

Ufficio stampa Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi c/o *fruitecom*
Valentina Albi e Maurizio Turrisi
M: 335 610 3755 – 328 551 1352
W: www.fruitecom.it