



B·NU &
B·Week

NUORO

14 - 15 - 16 DICEMBRE

2018

BINU è il concorso che valorizza i vini di qualità, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento: stimola le categorie interessate al perfezionamento del prodotto e guida il consumatore nella scelta dei vini.

La premiazione dei vini vincitori avverrà durante la manifestazione *B'Week*, un'intera settimana dedicata al mondo enologico, con degustazioni guidate sull'abbinamento vino - cibo, laboratori e musica jazz.



Info e prenotazioni:
tel. 0784 24 25 16 / 35
www.binu.it
binu@nu.camcom.it

Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso. È gradita la prenotazione.

Prevedite su:

www.binu.it -- www.binu2018.eventbrite.it

INAUGURAZIONE &

PREMIAZIONE

VINI VINCITORI

venerdì 14 dicembre 2018

ore 12:00

B'NU & B'Week

Vino - Cibo - Jazz

14 - 15 - 16 DICEMBRE 2018

NUORO EXME'

Piazza Mameli





venerdì 14 dicembre

B`NU

Ore 12 - 13:30

Inaugurazione e
premiazione dei vincitori
del concorso enologico
nazionale **Binu 2018**.

Agostino Cicalò,
Presidente della CCIAA di
Nuoro, **Barbara Argiolas**,
Assessora turismo,
artigianato e commercio
della Regione Sardegna.

Ore 17 - 22 (€ 10)

CALICE + TAGLIERE

Apertura banchi
degustazione dei vini
premiati con la medaglia
Oro, Argento e Bronzo

B`Experience

Ore 17:30 - 18:15 (€ 10)

DEGUSTAZIONE E READING

Ogni panettone

ha il suo vino!

Quattro artigiani
dell'Isola interpretano
il tradizionale lievitato
del Natale. Agli esperti
di Binu il compito di
suggerire l'abbinamento
più congeniale.

Conduce:

Francesco Bruno Fadda

Racconti Divini

con Bochet teatro a cura di
Monica Corimbi, Musiche
Gianpaolo Selloni

PROGRAMMA

venerdì 14 dicembre

B'Wine

Ore 18:30 - 19:30 (€ 10)

Beviamo Oristano

dall'antipasto al dolce...

Degustazione dei vini più rappresentativi del territorio oristanese, accompagnati dalle ricette tipiche della tradizione.

A cura della CCIAA di Oristano.

Conduce: Roberto Ripa



B'Food

Ore 19.45 - 21.00 (€ 20)

Le ricette di Mauro Ladu per una dedica gastronomica al Re dei vini della Sardegna, il Cannonau.

A cura degli chef del Cucina.eat di Cagliari.

Conduce:

Giuseppe Carrus

B'Jazz

Ore 18.00 - 22.00

Musica dal vivo.

Paolo Bonfanti

Blues Solo

sabato 15 dicembre

B'NU

Ore 15:00 - 16:00

CONVEGNO

*La genetica
come strumento
di potenziamento
e valorizzazione della
viticoltura della Sardegna*

Tavola rotonda con
docenti universitari,
ricercatori e grandi
esperti a confronto.

Modera: Pasquale Porcu

Ore 17 - 22 (€ 10)

CALICE + TAGLIERE

Apertura banchi
degustazione dei vini
premiati con la medaglia
Oro, Argento e Bronzo

B'Relax

Sabato e domenica
nella speciale sala relax
ci saranno le degustazioni
curate dal **Club Amici
del Toscano:** sei
appuntamento da non
perdere con l'esperto
Sommelier del Sigaro
Andrea Marceddu.
Info e programma
al box informazioni



PROGRAMMA



sabato 15 dicembre

B'NU D'Oro

Ore 17:45 - 19

Il premio per la comunicazione istituito dalla CCIAA di Nuoro dedicato ai **Sardi per Gusto**, ovvero a coloro che nell'anno in corso, con le parole e i fatti, hanno contribuito alla promozione della cultura enogastronomica dell'Isola e delle sue biodiversità.



CUCINA:

Italo Bassi

STAMPA:

Eleonora Cozzella

SALA:

Sofia Carta
e Domenico Sanna

PROMOZIONE DEL VINO:

Stevie Kim

EVENTO DELL'ANNO:

The Wine Hunter
Helmuth Koecher

Conducono:

Bianca Berlinguer,
Francesco Bruno Fadda
e Agostino Cicalò,
Presidente della CCIAA
di Nuoro.





sabato 15 dicembre

B'Experience

Ore 16:30 - 17:30 (€ 10)

DEGUSTAZIONE GUIDATA

Gin & Rita,
questione di feeling!

Pizza e Gin Tonic a cura
del *Sa Scolla Team*.

Conducono:

Francesco Bruno Fadda
e Domenico Sanna

B'Wine

Ore 19:15 - 20:15 (€ 10)

DEGUSTAZIONE GUIDATA

Le donne del nostro tempo

Grandi donne del vino
della Sardegna, con un
calice in mano, raccontano
la loro storia di vino.

Conduce:

Eleonora Cozzella

B'Food

Ore 20:30 - 21:30 (€ 20)

Italo Bassi, Chef del
Ristorante *Confusion*,
nuova Stella Michelin
della Sardegna, guiderà
la degustazione di due
dei suoi "signature dish"
storici, oggi influenzati
dalle materie prime
dell'isola.

Conduce:

Francesco Bruno Fadda

B'Jazz

Ore 18.00-22.00

MUSICA DAL VIVO.

Pastor Ron Gospel Show



domenica 16 dicembre

B`Master

Ore 9:30 - 11:30

**Stevie Kim incontra
i produttori vitivinicoli
dell'Isola**

Strategie di
comunicazione:
i contatti sono il
patrimonio dell'azienda

Ore 17 - 22 (€ 10)

CALICE + TAGLIERE

Apertura banchi
degustazione dei vini
premiati con la medaglia
Oro, Argento e Bronzo

B`Wine

Ore 15:30 - 17:00

CONVEGNO

**Le Strade del Vino:
casi di successo.**

Incontro tematico,
alla presenza di
esperti e specialisti
del mondo enologico,
che racconteranno le
esperienze di successo e
le *best practices* legate
ai vari progetti delle
Strade del Vino.

A seguire la presentazione
della guida *Vini Buoni
D'Italia 2019*

Modera:

Giambattista Marchetto

domenica 16 dicembre

B'Experience

Ore 17 - 18 (€ 10)

DEGUSTAZIONE GUIDATA

Gin & Rita,

questione di feeling!

Pizza e Gin Tonic

a cura di **Sandro Cubeddu**

di *ReMi* di Sassari.

Conduce:

Francesco Bruno Fadda

B'Oil

Ore 18:15 - 19:15 (€ 20)

Tutto il gusto dell'Olio

Extra Vergine d'Oлива.

Guida all'uso del prezioso oro verde, "dentro" e "fuori" dalla cucina.

Conducono:

Fabio Fancello e

Francesco Bruno Fadda



B'Experience

Ore 18:30 - 19:30 (€ 10)

Degustazione dei vini

Medaglia Oro Binu 2018.

Ma non finisce qui...

Una giuria popolare, selezionata tra il pubblico della B'Week, avrà l'onere e l'onore di votare e poi premiare i tre migliori vini di questa speciale degustazione.

Conduce:

Paolo Alciati



domenica 16 dicembre

B`Wine

Ore 19:30- 20:30 (€ 10)

DEGUSTAZIONE GUIDATA

Il tempo dei bianchi

vecchie annate di
Vermentino di Gallura
DOCG e Vermentino
di Sardegna.

Conducono:

Fabrizio Abis
e Pasquale Porcu

B`Food

Ore 20:30 - 21:30 (€ 20)

Marina Ravarotto,

giovane Chef del
ristorante *Chiaroscuro*
di Cagliari, si racconta
attraverso la degustazione
di alcune delle sue
innovative ricette...
della tradizione

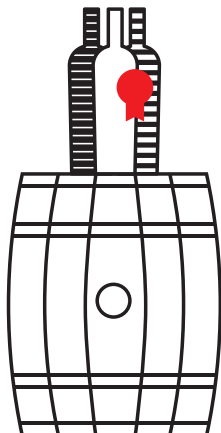
B`Jazz

Ore 18.00-22.00

MUSICA DAL VIVO.

Búsqueda trio

Lorenzo Sabbatini - Basso
Antonio Pitzoi - Chitarra
Luca Deriu - Batteria





Camera di Commercio
Nuoro



Camera di Commercio
Cagliari



Camera di Commercio
Oristano



Camera di Commercio
Sassari



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMERCTZIU
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

SARDEGNA

Laore

Agenzia regionale
pro s' sviluppu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricultura

