

WINE COUTURE



Home > 2021 > Giugno > 14 > La Masi Wine Experience riparte da "Serata al Fresco"

EVENTI TOP

La Masi Wine Experience riparte da "Serata al Fresco"

📅 2 SETTIMANE FA ⌚ TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI 👤 DI ROBERTA RANCATI



La **Masi Wine Experience** riparte nel segno della **Sostenibilità ambientale e sociale: mercoledì 16 giugno, alle ore 19,30**, presso **Tenuta Canova** a Lazise, sul Lago di Garda, tornano le **cene-degustazione** con un evento speciale aperto al pubblico. Si tratta di **"Serata al Fresco"**, evento **realizzato in collaborazione con "Cotti in Fragranza"**, il laboratorio per la preparazione di prodotti da forno di alta qualità nato nel 2016 all'interno **del carcere minorile Malaspina di Palermo** come opportunità di riabilitazione e di inclusione sociale dei giovani detenuti.

Una cena-degustazione nel segno della Sostenibilità ambientale e sociale per Masi

L'appuntamento, che vedrà **parte del ricavato devoluto per l'acquisto di nuovi macchinari destinati al laboratorio di panificazione del carcere**, sarà l'occasione per presentare e degustare **Fresco di Masi**, la **nuova linea di vini biologici** lanciata da poco sui mercati internazionali, interpreti di una rinnovata visione di sostenibilità, dalle tecniche di produzione al packaging, ed espressione di un consumo sempre più responsabile e attento al benessere degli individui e del pianeta.

In cucina lo Chef di casa Masi, **Vitangelo Galluzzi**, e lo Chef siciliano **Francesco Gambino**, del progetto "Cotti in Fragranza", prepareranno per gli ospiti una cena a quattro mani: un viaggio e uno sposalizio enogastronomico tra sapori della cucina veneta e quella siciliana.



Il 16 giugno, a Tenuta Canova, riparte la Masi Wine Experience nel segno dell'evento "Serata al Fresco"

Il menù di "Serata al Fresco"

Fresco di Masi, oltre a essere un ottimo abbinamento, sarà ingrediente dei piatti di un menù di quattro portate, che verrà servito dopo un aperitivo di benvenuto targato Masi, accompagnato da Arancina "ciucca", Pane & Pannelle e Sarda a beccafico.

La cena si aprirà poi con Gambero Rosso di Mazara scottato con caponatina di melanzane, uvetta marinata al Fresco Bianco e scaglie di cioccolato al sale marino, seguito da maccheroncini al ferretto con pesce spada allo zafferano, finocchietto selvatico, pinoli e briciole di frollini al Fresco di Masi.

Nasce "Fresco di Masi": una rivoluzione sostenibile in due etichette

Rivoluzione nel segno dei tempi in casa Masi. La cantina di Mister Amarone, nota fino a oggi innanzitutto per la riconosciuta expertise nella tecnica dell'Appassimento, lancia una novità fuori dagli ... [Leggi tutto](#)



Wine Couture

2

A seguire verrà servita una tagliata

di tonno con riduzione di Fresco

Rosso, polvere di pistacchio di Bronte, Pachino appassiti al sole e confettura di cipolla Paglina. E per finire, "Palermo-Verona": un dolce viaggio a sorpresa tra i prodotti da forno di "Cotti in Fragranza".

Gli ospiti, accolti dal presidente di Masi, **Sandro Boscaini**, e da **Raffaele Boscaini**, direttore marketing, prima della cena con degustazione potranno visitare la cantina di affinamento di Tenuta Canova e il Wine Discovery Museum.

Masi Wine Bar Cortina: stagione estiva al via nel segno della sostenibilità ad alta quota

Dopo il successo all'esordio e la grande conferma della scorsa stagione, che lo hanno reso un punto di riferimento della scena ampezzana, oggi, 29 maggio, riapre le porte per l'estate ... Leggi tutto



Wine Couture

2

Sarà inoltre possibile acquistare i dolci realizzati dai giovani del laboratorio siciliano, tra cui i nuovi frollini salati al gusto di Fresco di Masi che saranno presentati proprio durante la serata e saranno disponibili nelle rivendite del Gruppo.

"Siamo felici di questa collaborazione con 'Cotti in Fragranza' che abbiamo incontrato per la prima volta a Palermo lo scorso ottobre, e con piacere ricambiamo oggi l'ospitalità in Valpolicella a Tenuta Canova, uno dei gioielli della Masi Wine Experience, con un evento che parla di Sostenibilità, sociale e ambientale" spiega **Raffaele Boscaini, Direttore Marketing di Masi**. "La nostra meravigliosa Italia

offre un'innumerabile quantità di emozioni che testimoniano le diversità tra le culture e questo avviene anche a tavola. Quando queste bontà si associano a iniziative buone come quella di 'Cotti in Fragranza' il valore di tutto ciò si trasferisce anche sul piano etico e della solidarietà".