



AGEN FOOD  
AGENZIA DI STAMPA



[🏠](#) > [BIOLOGICO](#) > [MASI PRESENTA "SERATA AL FRESCO"](#)

## MASI PRESENTA "SERATA AL FRESCO"

[👤](#) REDAZIONE AGENFOOD [🕒](#) 11:43 [📁](#) BIOLOGICO, EVENTI, FOOD, VINO, BIRRA, SPIRITS

(Agen Food) – Roma, 14 giu. – Una cena-degustazione nel segno della Sostenibilità ambientale e sociale a supporto del progetto "Cotti in fragranza" del Carcere Minorile di Palermo.

I nuovi vini bio "Fresco di Masi" in abbinamento a un menù che unisce la cultura gastronomica veneta e quella siciliana.

La Masi Wine Experience riparte all'insegna della Sostenibilità ambientale e sociale: mercoledì 16 giugno alle ore 19:30 a Tenuta Canova (Lazise – Lago di Garda) tornano le cene-degustazione con un evento speciale aperto al pubblico: la "Serata al Fresco", realizzata 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.

L'evento, 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

Agenfood utilizza i cookie, inclusi quelli di terze parti, per consentire il funzionamento del sito, per finalità statistiche, per personalizzare la tua esperienza di navigazione e per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Per maggiori informazioni sui cookie utilizzati da questo sito e sulle modalità di configurazione consulta la [COOKIE POLICY](#).

Se vuoi impostare subito le tue preferenze clicca su [Impostazioni](#).

Cliccando su "Accetta", proseguendo la navigazione o accedendo a un qualunque elemento sottostante questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

[Impostazioni](#) [Accetta](#)

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. 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. 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. 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".

\*\*\*

#### INFORMAZIONI UTILI

Mercoledì 16 giugno, dalle ore 19.30

Tenuta Canova – Via Delaini 1, Località Sacro Cuor – Lazise del Garda (Verona)

I posti per la serata sono limitati ed è richiesta la prenotazione: [canova@masi.it](mailto:canova@masi.it) oppure 045 7580239.

Agenfood utilizza i cookie, inclusi quelli di terze parti, per consentire il funzionamento del sito, per finalità statistiche, per personalizzare la tua esperienza di navigazione e per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Per maggiori informazioni sui cookie utilizzati da questo sito e sulle modalità di configurazione consulta la [COOKIE POLICY](#).

Se vuoi impostare subito le tue preferenze clicca su [Impostazioni](#).

Cliccando su "Accetta", proseguendo la navigazione o accedendo a un qualunque elemento sottostante questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

[Impostazioni](#)   [Accetta](#)



## COLLABORA CON NOI

---



Scrivi a [redazione@agenfood.it](mailto:redazione@agenfood.it)

## LE INTERVISTE DI AGENFOOD

---

### Intervista Pierantonio Sgambaro – Presidente Pasta Sgambaro (29 giugno 2021)



### Intervista Andrea Arizzi – portavoce The Fork Italia (9 giu 2021)



Agenfood utilizza i cookie, inclusi quelli di terze parti, per consentire il funzionamento del sito, per finalità statistiche, per personalizzare la tua esperienza di navigazione e per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Per maggiori informazioni sui cookie utilizzati da questo sito e sulle modalità di configurazione consulta la [COOKIE POLICY](#).

Se vuoi impostare subito le tue preferenze clicca su [Impostazioni](#).

Cliccando su "Accetta", proseguendo la navigazione o accedendo a un qualunque elemento sottostante questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

[Impostazioni](#)   [Accetta](#)