

Masi presenta una "Serata al Fresco" Sostenibilità ambientale e sociale con il Carcere Minorile di Palermo e vini Bio

Di Cronaca di Verona - 15 Giugno 2021



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 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 sposalizio enogastronomico tra sapori della cucina veneta e quella siciliana. 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 & Panelle e Sarda a beccafico. 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.