



Escola d'Art de la Diputació a Tortosa

Fermentar vi en ceràmica

Tendències actuals de l'ús de la ceràmica
en l'alimentació: elaboració del vi

30 novembre 2018

Preu: 28 EUR

Inscripció prèvia: 977 444 163 / eadtortosa@dipta.cat
www.dipta.cat/eadtortosa / facebook.com/eadtortosa

9.30 h Acreditacions

9.45 h Presentació

10.00 h **Eduard Pié Palomar**, enòleg / www.sicus.cat/es

10.20 h **Anna Casabona**, sommelier / www.cellercapcanes.com

10.40 h Pausa

11.00 h **Carles Llarch**, ceramista / www.ceramicarles.cat/

11.20 h **Laura Bricio**, arqueòloga / www.iberapt.com/quisom

11.40 h **Celler Alta Alella**, enòleg / www.altaalella.cat/

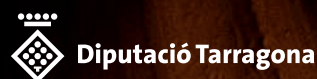
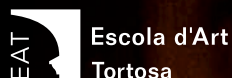
12.15 h Taula rodona. Modera: **Ruth Troyano**, periodista /
www.ruthtroyano.cat

13.15 h Visita tècnica a l'exposició **Blaus**

16.00 h **Agustí Baubí**, enginyer i professor de l'Institut de l'Ebre

17.00 h Demostració de creació de gerra a càrrec **Xavier Pino**,
ceramista i professor de l'EATortosa i **Montserrat Nadal**, enòloga /
www.fundacio.urv.cat/sommelier_professional/of/ca/CSOPEA-A5-2019-11/temari

18.00 h Tast de vins a càrrec d'**Imma Monclús**, sommelier /
www.gastroteca.cat/es/ficha_dondecomprar/monclus_licors_-_gotim



Col·laboren:

