



Sotto il Cielo del Roero 2022

Sabato 9 Luglio 2022 si terrà la prima cena della quinta edizione di **Sotto il cielo del Roero – Social eating tra i filari**, l'unica ed originale cena nelle vigne del **Roero**: tra i filari di **Canale**, una notte di mezza estate, immersi nell'atmosfera magica e conviviale della natura, con gli amici più cari, o con la vostra dolce metà.

Sotto il cielo del Roero è un'occasione unica progettata per offrire il meglio del Roero nei vigneti dell'**Azienda Vinicola Cornarea**, alla scoperta della storia, dei paesaggi, del vino e delle tradizioni culinarie locali.

Dal tramonto alle stelle, per immergersi nell'universo degli antichi agricoltori e vivere un'esperienza dei sensi, assimilando colori, sapori e odori della campagna roerina. Lo scenario rurale ed elegante dei filari, sarà la cornice perfetta della vostra serata speciale.

Programma della serata

Sotto il cielo del Roero vi aspetta a partire dalle ore 18.00, presso Via Valentino 150, 12043 Canale d'Alba (CN), nella splendida sede dell'azienda vinicola *Cornarea*.

Al vostro arrivo è servito un **aperitivo di Benvenuto**, presso il dehor della Cantina, dai titolari dell'azienda, che vi guideranno in una degustazione panoramica, con vista sui vigneti.

Segue la visita della tenuta, e la spiegazione del terroir *Roero*, come territorio dedito alla produzione vinicola.

Verso le ore 19.30, dalla cantina ci si sposta verso la location della cena, a cui si può accedere a piedi, attraverso una passeggiata bucolica tra i filari.

Sulla cima della collina, si apre ai vostri occhi una scenografia da togliere il fiato, fatta di filari e 360 gradi di natura.

La cena nelle vigne inizia alle ore 20.00.

Al menù tradizionale vi è l'alternativa del menu vegetariano, disponibile solo su richiesta anticipata. Intrattenimento durante la serata.



Il Roero nel bicchiere:



La Cornarea è un'azienda a conduzione familiare fondata da Francesca Rapetti e da suo marito Giampiero Bovone; oggi i titolari sono Gian Nicola ed il fratello Pierfranco, che portano avanti l'attività insieme alla rispettive mogli.

La Cornarea deve il suo nome alla collina dove si stendono i suoi vigneti nel comune di Canale, così chiamata sin dall'anno 1000: sulla sommità della collina l'inconfondibile forma del castelletto della Cornarea, sovrasta 15 ettari di vigneto di proprietà, che furono impiantati dalla famiglia Bovone tra il 1975 e il 1978.

Agli inizi degli anni '70 l'uva Arneis era quasi scomparsa; ne rimanevano pochi filari all'interno di vigneti di Nebbiolo; la storia dell'azienda è, infatti, strettamente legata a quella del Roero Arneis: nei primi anni '70 la Cornarea per prima crede in questo bianco e investe nel suo recupero, piantando alcuni ettari di vigneto Arneis sulla collina Cornarea, in una esposizione al sole ottimale.

Oggi sono circa 12 gli ettari di Arneis che costituiscono il primo vero recupero di questo antico vitigno, e di 3 ettari di Nebbiolo. Le vigne hanno tutte più di 35 anni e sono nella fase migliore della loro produzione dal punto di vista qualitativo.

La Cornarea persegue una precisa filosofia in cantina: l'utilizzo della moderna tecnologia nel rispetto della tradizione è finalizzato a preservare nel vino il gusto e il profumo di questi vitigni autoctoni.

La lavorazione delle vigne avviene evitando l'uso di diserbanti, nel rispetto dei cicli biologici e vegetativi; i filari sono mantenuti inerbiti, i diradamenti delle uve e la vendemmia sono eseguiti rigorosamente a mano.

Una elevata presenza di magnesio nel terreno della Cornarea conferisce ai nostri vini una caratteristica mineralità e una spiccata capacità di invecchiamento.



Il Roero nel piatto

Aperitivo Rustico

(In abbinamento: Spumante Brut Mapoi)

Menu Tradizionale

Carne cruda di Fassona battuta al coltello
Peperoni in agrodolce con tonno e acciughe

Rolata di galletto con insalatina

(In abbinamento: Roero Arneis d.o.c.g.)

Risotto all'Arneis ed erbette

Tajarin al ragu di salsiccia

(In abbinamento: Barbera d'Alba doc)

Brasato al Roero con patate al forno

(In abbinamento: Roero docg)

Torta di nocciole con zabaglione

(In abbinamento: Tarasco Passito)

Caffè



Il Roero nel piatto:

Aperitivo Rustico

(In abbinamento: Spumante Brut Mapoi)

Menu Vegetariano

Frittate roerine

Uova e zucchine in carpione

Peperoni ripieni al forno

(In abbinamento: Roero Arneis d.o.c.g.)

Risotto all'Arneis ed erbette

Tjarin alle verdure

(In abbinamento: Barbera d'Alba doc)

Tomino caldo con pere e noci

(In abbinamento: Roero docg)

Torta di nocciole con zabaglione

(In abbinamento: Tarasco Passito)

Caffè



Informazioni e prenotazioni

La cena ha un costo di € **70,00** a persona, € **35,00** per bambini fino ai 10 anni (menu dedicato, composto da secondo con contorno e dolce).

Tale cifra include l'aperitivo in cantina dalle ore 18.00, la visita guidata dell'azienda, la cena in vigna e l'intrattenimento durante la serata.

L'acquisto di eventuale vino a fine serata, non è incluso nella cifra sopra indicata, e dovrà essere saldato direttamente al titolare dell'azienda vinicola Cornarea.

Per avere maggiori informazioni sull'evento mandate una mail a:
info@francescamo.it

ATTENZIONE

La possibilità della cena in vigna è subordinata a **condizioni climatiche favorevoli**.

In caso di maltempo, la cena si terrà IN OGNI CASO nelle sale interne dell'azienda.

Consigliamo di portare con sé indumenti idonei per vivere nel modo migliore una cena all'aperto (scarpe comode, cappello e maglioncino).

In caso di nuove imposizioni ministeriali, volte alla cancellazione di eventi, manifestazioni e fiere, la cena in vigna dovrà essere cancellata o riprogrammata nel rispetto delle indicazioni governative a seguito della pandemia da Covid-19.

In caso di cancellazione della serata per decreti ministeriali, il costo della stessa sarà rimborsato interamente.

In caso di vostra disdetta il costo della serata sarà rimborsato interamente **solo nel caso la comunicazione della disdetta sia ricevuta entro il 01/06/2022.**

In casi diversi, il costo della cena non verrà rimborsato.



ALLEGATO A
MODULO DI ISCRIZIONE ALL'EVENTO
(Da compilare per ogni partecipante all'evento)

NOME*: _____

COGNOME*: _____

CITTÀ*: _____

MENU SCELTO: _____

EMAIL*: _____

TELEFONO*: _____

COME È VENUTO A CONOSCENZA DI TALE INIZIATIVA?

I dati contrassegnati con un * sono obbligatoriamente da compilare.

CHIEDE

di partecipare all'evento Sotto il Cielo del Roero, in data Sabato 9 Luglio 2022. La quota di partecipazione sarà da saldare nel momento della prenotazione; la mancata presentazione della ricevuta di pagamento entro tale data, precluderà la partecipazione del soggetto all'evento.

Pagamento:

Costo: 70,00 € a persona – € 35,00 per bambini fino ai 10 anni.

Metodo di pagamento:

Bonifico bancario da effettuare a:

Destinatario: Mo Francesca P.I. 03731730044

Banca d'Alba – Filiale di Ricca di Diano d'Alba

IBAN: IT59 A085 3046 2600 0017 0107 488

Causale : partecipazione all'evento Sotto il Cielo del Roero 2022 – NOME di ogni PARTECIPANTE

Operazione non soggetta ad IVA in base alla L.190/2014 art. 1 commi da 54 a 89.

NOTE E INFORMAZIONI DA SAPERE (intolleranze, allergie, problemi di salute)

Firma del soggetto partecipante



**ALLEGATO B
CON LA PRESENTE**

L'organizzatore dell'evento Sotto il Cielo del Roero, sig.ra Mo Francesca declina ogni responsabilità riguardo qualsiasi tipo di incidente o infortunio possa accadere agli ospiti partecipanti all'evento stesso. I partecipanti all'evento danno il permesso all'utilizzo in esclusiva di tutte le eventuali immagini, e i video che verranno prodotti durante la serata in questione.

Si accetta, inoltre, che tali immagini possano essere condivise, con piena libertà di autorizzazione su qualsiasi social network dell'ente organizzatore e non. I dati da Voi forniti sono disciplinati dal nuovo Testo Unico sulla PRIVACY (D.Lgs. N. 196 del 30 giugno 2003 - G.U. 29/07/2003) e saranno trattati nel rispetto della persona. I dati non saranno oggetto di comunicazione o diffusione a terzi, se non per i necessari adempimenti contrattuali o per obblighi di legge.

Si ricorda agli ospiti, inoltre, che Sotto il cielo del Roero è un marchio registrato in Camera di Commercio ® e in alcun modo potrà essere riprodotto o copiato a fini commerciali.

Firma per presa visione e accettazione

Consenso alla comunicazione e diffusione di immagini personali

Si trasmette informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e modulo per comunicare il consenso in oggetto, relativamente alla diffusione di immagini fotografate/registrate in occasione della Cena in vigna denominata Sotto il Cielo del Roero, in programma Sabato 9 Luglio 2022.

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003

Si fa presente che è possibile che registrazioni vocali, filmati e immagini di alunni vengano raccolte attraverso videoriprese, registrazioni sonore e fotografie realizzate in occasione dell'evento Sotto il cielo del Roero, di sabato 9 Luglio 2022. Tali registrazioni vocali, filmati e immagini potranno essere comunicate e diffuse nell'ambito delle attività di promozione e pubblicità delle seguenti edizioni della cena, esclusivamente nel caso in cui venga dato consenso da parte degli esercenti la patria potestà sui minori o da parte degli stessi partecipanti. Il trattamento di comunicazione e diffusione in questione è esclusivamente finalizzato alla comunicazione e promozione dell'evento sul sito web e pagine social dell'organizzatore attraverso gli organi di stampa ed i media televisivi.

Il consenso a tale trattamento è facoltativo. In caso di diniego è pregato di farlo sapere nel momento della prenotazione dell'evento. Il Titolare del trattamento è Francesca Mo, organizzatrice dell'evento in questione.

Al Titolare del trattamento o al Responsabile lei potrà rivolgersi senza particolari formalità, per far valere i suoi diritti, così come previsto dall'articolo 7 del Codice (e dagli articoli collegati).

L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano.

AUTORIZZAZIONE ALL'USO DI IMMAGINI

Preso atto dell'informativa, ricevuta ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, io sottoscritto/a _____ partecipante dell'evento Sotto il cielo del Roero, nato/a a _____ il _____ **DICHIARO** che nulla osta al rilascio della seguente autorizzazione,

AUTORIZZO la pubblicazione delle immagini di della mia persona sul sito web dell'ente organizzatore e sulle pagine social e l'eventuale trasmissione agli organi di stampa e ai media televisivi, come documentazione di un momento culturale. **ESPRIMO IL MIO CONSENSO** all'ente organizzatore dell'evento Mo Francesca alla diffusione delle mie immagini fotografate/registrate durante le attività sopra descritte per utilizzarle, senza fini di lucro, come documentazione dell'evento per edizioni successive. L'utilizzo delle immagini è da considerarsi effettuate in forma del tutto gratuita. Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs 196/2003 art. 7 in qualsiasi momento potrò avvalermi del diritto di revocare l'autorizzazione al trattamento delle immagini.

Data e luogo,

Firma del Partecipante



Protocollo gestionale Anti Covid-19: Sabato 9 Luglio 2022

A seguito della pandemia Covid-19, si stipula un protocollo di gestione, volto alla prevenzione da contagio durante gli eventi in oggetto.

Tali indicazioni vanno integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative alla ristorazione (con particolare riferimento alle modalità di somministrazione a buffet); in caso di nuove imposizioni ministeriali deliberate nei mesi successivi al ricevimento di questo documento, fanno fede le leggi governative più recenti.

Di seguito le norme da rispettare (eventualmente implementate in seguito a nuove imposizioni ministeriali):

- Il numero massimo dei partecipanti all'evento dovrà essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre l'affollamento e assicurare il distanziamento interpersonale, e sempre e comunque rispettando le indicazioni ministeriali. Tale dato sarà specificato almeno un mese prima dall'inizio dell'evento.
- Gli spazi saranno organizzati, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- E' richiesta l'organizzazione di percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- E' richiesta la presentazione del green pass rafforzato.
- Sarà predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
- Nel totale rispetto della privacy, verranno mantenuti tramite un registro i nominativi dei presenti all'evento (sia dei partecipanti che del personale organizzativo) per una durata di 14 giorni. L'accesso sarà consentito solo agli utenti correttamente registrati.
- Dovrà essere rilevata la temperatura corporea sia ai partecipanti sia al personale organizzativo, impedendo l'accesso in caso di temperatura $> 37,5$ °C.
- Saranno resi disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree, e promuoverne l'utilizzo frequente.
- Nelle sale interne, dovrà essere garantita l'occupazione dei posti a sedere in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno 1 metro tra persone; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche.
- Tutto il personale organizzativo (catering, fornitori, azienda ospitante), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovrà indossare mascherina a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni igienizzanti. I partecipanti dovranno allo stesso modo indossare la mascherina in tutti i momenti in cui non saranno seduti a consumare la cena.
- Dovrà essere garantita la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. aree ristoro).
- Dovrà essere favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti.

Firma per presa visione
