

## *Orlando Abrigo*

### *Cena in vigna*

Sabato 8 Luglio 2023 si terrà la prima cena in vigna presso i filari dell'azienda Orlando Abrigo di Treiso.

Un evento unico, che vi avvicinerà alla cultura enoica delle Langhe, alla scoperta della storia dell'azienda, dei paesaggi, del vino e delle tradizioni culinarie locali.

*L'azienda Orlando Abrigo* vi aspetta a partire dalle ore 18.00, nella moderna sede dell'azienda vinicola presso Via Cappelletto 5 12050 Treiso (CN).

Al vostro arrivo sarà servito un aperitivo di benvenuto, presso il dehors della nuova sala degustazione, e successivamente i titolari dell'azienda vi guideranno in una degustazione panoramica, con vista sui vigneti e Avrete la possibilità, inoltre, di visitare la cantina, le sale di vinificazione e di affinamento.

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

La cena nelle vigne inizia alle ore 20.00.

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

### *Orlando Abrigo... Un po' di storia*

**1949** La famiglia Abrigo vende già l'uva al mercato di Alba e il vino nella vicina pianura piemontese e in Liguria. Nel 1949 Orlando Abrigo, rimane orfano di padre e le terre di famiglia vengono affidate ad un mezzadro che impianta nuovi vigneti nella frazione Cappelletto.

**1960** Finiti gli studi, Orlando si dedica ad altre professioni ed intanto vinifica parte dell'uva della mezzadria.

**1973** Orlando decide di ritornare a lavorare la propria terra, una scelta di vita contro corrente in anni in cui il lavoro da dipendente in "città" offriva maggior sicurezza economica. Risale a questo anno la prima bottiglia di Barbaresco prodotta dall'azienda.

**1981** Il Barbaresco riceve il riconoscimento della DOCG.

**1986** Secondogenito di Orlando, Gianni frequenta il quarto anno dell'Istituto Agrario Umberto I di Alba; nella stessa estate gestisce la sua prima vendemmia.

**1988** Gianni si iscrive al Corso di Viticoltura ed Enologia che si concluderà qualche anno più tardi con la Laurea. È in quest'anno che il padre riconosce la preparazione e la passione, lascia la conduzione dell'azienda al figlio.

**1996** L'acquisto della prima vigna nel cru Montersino, che si aggiunge ai vigneti da Barbaresco Meruzzano.

**2013** La nuova cantina viene progettata dall'Architetto Marco Ferreri, come luogo di "conservazione" della qualità: locali poco alti, facilmente condizionabili e per la maggior parte interrati, ove è possibile lavorare facilmente per gravità nelle fasi di vinificazione, affinamento e imbottigliamento dei vini

**2023** Oggi l'azienda è gestita interamente da Gianni; dai 3 ettari di terra originari di famiglia, l'azienda ora conta 21 ettari vitati di proprietà.

# Menu

## Aperitivo

### Menu Tradizionale

Carpaccio di Fassona alle nocciole Piemonte

Insalata di Raschera e sedano glassato al miele

Caponèt

*(Abbinato a: Sauvignon D'Amblè)*

Langaroli al burro chiarificato e timo

Risotto al vino rosso e toma

*(Abbinato a: Nebbiolo d'Alba Valmaggione doc)*

Roastbeef, sarsett e scaglie di Granpiemonte

*(Abbinato a: Barbaresco Meruzzano Docg)*

Pesche ripiene

*(Abbinato a: Moscato d'Asti docg)*

Caffè

## Aperitivo

### Menu Vegetariano

Crostoni di Seirass e nocciole

Insalata di Raschera e sedano glassato al miele

Caponèt vegetariani

*(Abbinato a: Sauvignon D'Amblè)*

Ravioli di magro al burro chiarificato e timo

Risotto al vino rosso e toma

*(Abbinato a: Nebbiolo d'Alba Valmaggione doc)*

Quiche lorraine alle verdure

*(Abbinato a: Barbaresco Meruzzano Docg)*

Pesche ripiene

*(Abbinato a: Moscato d'Asti docg)*

Caffè

## Informazioni e prenotazioni

La cena ha un costo di € **90,00** a persona; tale cifra include l'aperitivo in cantina dalle ore 18.00, la visita guidata dell'azienda, la cena in vigna e i vini in abbinamento.

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.

**In caso di intolleranze alimentari, vi preghiamo di informarci al momento della prenotazione.**

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

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 della cantina vinicola.**

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

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 scritta della disdetta sia ricevuta entro il 15/05/2023.**

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

## MODULO DI ISCRIZIONE ALL'EVENTO

**I dati contrassegnati con un \* sono obbligatoriamente da compilare.**

NOME\*: \_\_\_\_\_

COGNOME\*: \_\_\_\_\_

MENU SCELTO\*: \_\_\_\_\_

EMAIL\*: \_\_\_\_\_

TELEFONO\*: \_\_\_\_\_

Chiede di partecipare alla cena in vigna presso Orlando Abrigo in data Sabato 8 Luglio 2023. 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: 90,00 € a persona

### **Metodo di pagamento:**

Bonifico bancario da effettuare a:

Destinatario: Mo Francesca Eventi

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

IBAN: **IT 68K 0853 0462 6000 0000 0074 88**

Causale: partecipazione a cena in vigna Orlando Abrigo – NOME di **ogni** PARTECIPANTE

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

### **SEGNALARE DI SEGUITO INFORMAZIONI DA SAPERE**

**(intolleranze alimentari, allergie, problemi di salute, presenza di cani durante la serata)**

---

Firma del soggetto partecipante

## ALLEGATO DA FIRMARE

L'organizzatore dell'evento 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 dell'azienda ospitante l'evento. 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.

### 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 presso Orlando Abrigo, in programma Sabato 8 Luglio 2023.

### 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 cena in vigna di Sabato 8 luglio 2023. 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. 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 Cena in Vigna presso Orlando Abrigo, **DICHIARO** che nulla osta al rilascio della seguente autorizzazione, **AUTORIZZO** la pubblicazione delle immagini di mia persona sul sito web dell'ente organizzatore e dell'azienda Orlando Abrigo 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 effettuato 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.

Firma del Partecipante \_\_\_\_\_

## Protocollo gestionale Anti Covid-19: Sabato 8 Luglio 2023

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). 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. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Sarà predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altre 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.
- 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.
- 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 \_\_\_\_\_