

B·NU &  
B·Week

**NUORO**

14 - 15 - 16 DICEMBRE

2018

**BINU** è il concorso che valorizza i vini di qualità, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento: stimola le categorie interessate al perfezionamento del prodotto e guida il consumatore nella scelta dei vini.

La premiazione dei vini vincitori avverrà durante la manifestazione **B'Week**, un'intera settimana dedicata al mondo enologico, con degustazioni guidate sull'abbinamento vino - cibo, laboratori e musica jazz.



Info e prenotazioni:  
tel. 0784 24 25 16 / 35  
[www.binu.it](http://www.binu.it)  
[binu@nu.camcom.it](mailto:binu@nu.camcom.it)

*Tutte le degustazioni guidate sono a numero chiuso. È gradita la prenotazione.*

**Prevedite su:**

*[www.binu.it](http://www.binu.it) -- [www.binu2018.eventbrite.it](http://www.binu2018.eventbrite.it)*

**INAUGURAZIONE &**

**PREMIAZIONE**

**VINI VINCITORI**

*venerdì 14 dicembre 2018*

**ore 12:00**

# B'NU & B'Week

Vino - Cibo - Jazz

**14 - 15 - 16 DICEMBRE 2018**

**NUORO EXME'**

Piazza Mameli





venerdì 14 dicembre

## B`NU

Ore 12 - 13:30

Inaugurazione e  
premiazione dei vincitori  
del concorso enologico  
nazionale **Binu 2018**.

**Agostino Cicalò**,  
Presidente della CCIAA di  
Nuoro, **Barbara Argiolas**,  
Assessora turismo,  
artigianato e commercio  
della Regione Sardegna.

Ore 17 - 22 (€ 10)

CALICE + TAGLIERE

Apertura banchi  
degustazione dei vini  
premiati con la medaglia  
Oro, Argento e Bronzo

## B`Experience

Ore 17:30 - 18:15 (€ 10)

DEGUSTAZIONE E READING

**Ogni panettone**

**ha il suo vino!**

Quattro artigiani  
dell'Isola interpretano  
il tradizionale lievitato  
del Natale. Agli esperti  
di Binu il compito di  
suggerire l'abbinamento  
più congeniale.

**Conduce:**

Francesco Bruno Fadda

**Racconti Divini**

con Bocheteatro a cura di  
Monica Corimbi, Musiche  
Gianpaolo Selloni

## PROGRAMMA

venerdì 14 dicembre

B'Wine

Ore 18:30 - 19:30 (€ 10)

*Beviamo Oristano*

*dall'antipasto al dolce...*

Degustazione dei vini più rappresentativi del territorio oristano, accompagnati dalle ricette tipiche della tradizione.

A cura della CCIAA di Oristano.

**Conduce:** Roberto Ripa



B'Food

Ore 19.45 - 21.00 (€ 20)

*Le ricette di Mauro Ladu per una dedica gastronomica al Re dei vini della Sardegna, il Cannonau.*

A cura degli chef del Cucina.eat di Cagliari.

**Conduce:**

Giuseppe Carrus

B'Jazz

Ore 18.00 - 22.00

Musica dal vivo.

**Paolo Bonfanti**

**Blues Solo**



sabato 15 dicembre

B'NU

Ore 15:00 - 16:00

CONVEGNO

*La genetica  
come strumento  
di potenziamento  
e valorizzazione della  
viticoltura della Sardegna*

Tavola rotonda con  
docenti universitari,  
ricercatori e grandi  
esperti a confronto.

**Modera:** Pasquale Porcu

Ore 17 - 22 (€ 10)

CALICE + TAGLIERE

Apertura banchi  
degustazione dei vini  
premiati con la medaglia  
Oro, Argento e Bronzo

B'Relax

**Sabato e domenica**  
nella speciale sala relax  
ci saranno le degustazioni  
curate dal **Club Amici  
del Toscano:** sei  
appuntamento da non  
perdere con l'esperto  
Sommelier del Sigaro  
Andrea Marceddu.  
**Info e programma**  
al box informazioni



## PROGRAMMA



sabato 15 dicembre

B'NU D'Oro

Ore 17:45 - 19

Il premio per la comunicazione istituito dalla CCIAA di Nuoro dedicato ai **Sardi per Gusto**, ovvero a coloro che nell'anno in corso, con le parole e i fatti, hanno contribuito alla promozione della cultura enogastronomica dell'Isola e delle sue biodiversità.



**CUCINA:**

Italo Bassi

**STAMPA:**

Eleonora Cozzella

**SALA:**

Sofia Carta  
e Domenico Sanna

**PROMOZIONE DEL VINO:**

Stevie Kim

**EVENTO DELL'ANNO:**

*The Wine Hunter*  
Helmuth Koecher

**Conducono:**

Bianca Berlinguer,  
Francesco Bruno Fadda  
e Agostino Cicalò,  
Presidente della CCIAA  
di Nuoro.





## sabato 15 dicembre

### B'Experience

Ore 16:30 - 17:30 (€ 10)

DEGUSTAZIONE GUIDATA

**Gin & Rita,**  
**questione di feeling!**

Pizza e Gin Tonic a cura  
del *Sa Scolla Team*.

**Conducono:**

Francesco Bruno Fadda  
e Domenico Sanna

### B'Wine

Ore 19:15 - 20:15 (€ 10)

DEGUSTAZIONE GUIDATA

**Le donne del nostro tempo**

Grandi donne del vino  
della Sardegna, con un  
calice in mano, raccontano  
la loro storia di vino.

**Conduce:**

Eleonora Cozzella

### B'Food

Ore 20:30 - 21:30 (€ 20)

**Italo Bassi**, Chef del  
Ristorante *Confusion*,  
nuova Stella Michelin  
della Sardegna, guiderà  
la degustazione di due  
dei suoi "signature dish"  
storici, oggi influenzati  
dalle materie prime  
dell'isola.

**Conduce:**

Francesco Bruno Fadda

### B'Jazz

Ore 18.00-22.00

MUSICA DAL VIVO.

**Pastor Ron Gospel Show**



**domenica 16 dicembre**

## B`Master

**Ore 9:30 - 11:30**

**Stevie Kim incontra  
i produttori vitivinicoli  
dell'Isola**

Strategie di  
comunicazione:  
i contatti sono il  
patrimonio dell'azienda

**Ore 17 - 22 (€ 10)**

CALICE + TAGLIERE

Apertura banchi  
degustazione dei vini  
premiati con la medaglia  
Oro, Argento e Bronzo

## B`Wine

**Ore 15:30 - 17:00**

CONVEGNO

**Le Strade del Vino:  
casi di successo.**

Incontro tematico,  
alla presenza di  
esperti e specialisti  
del mondo enologico,  
che racconteranno le  
esperienze di successo e  
le *best practices* legate  
ai vari progetti delle  
Strade del Vino.

A seguire la presentazione  
della guida *Vini Buoni  
D'Italia 2019*

**Modera:**

Giambattista Marchetto

domenica 16 dicembre

## B'Experience

Ore 17 - 18 (€ 10)

DEGUSTAZIONE GUIDATA

**Gin & Rita,**  
*questione di feeling!*

Pizza e Gin Tonic  
a cura di **Sandro Cubeddu**  
di *ReMi* di Sassari.

**Conduce:**

Francesco Bruno Fadda

## B'Oil

Ore 18:15 - 19:15 (€ 20)

**Tutto il gusto dell'Olio**  
**Extra Vergine d'Oliva.**

Guida all'uso del prezioso  
oro verde, "dentro" e  
"fuori" dalla cucina.

**Conducono:**

Fabio Fancello e  
Francesco Bruno Fadda



## B'Experience

Ore 18:30 - 19:30 (€ 10)

Degustazione dei vini  
*Medaglia Oro Binu 2018.*

**Ma non finisce qui...**

Una giuria popolare,  
selezionata tra il pubblico  
della B'Week, avrà l'onere  
e l'onore di votare e poi  
premiare i tre migliori  
vini di questa speciale  
degustazione.

**Conduce:**

Paolo Alciati



**domenica 16 dicembre**

## B`Wine

Ore 19:30- 20:30 (€ 10)

DEGUSTAZIONE GUIDATA

### *Il tempo dei bianchi*

vecchie annate di  
Vermentino di Gallura  
DOCG e Vermentino  
di Sardegna.

### **Conducono:**

Fabrizio Abis  
e Pasquale Porcu

## B`Food

Ore 20:30 - 21:30 (€ 20)

### **Marina Ravarotto,**

giovane Chef del  
ristorante *Chiaroscuro*  
di Cagliari, si racconta  
attraverso la degustazione  
di alcune delle sue  
innovative ricette...  
della tradizione

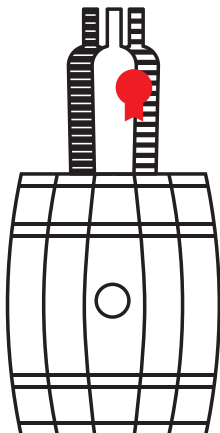
## B`Jazz

Ore 18.00-22.00

MUSICA DAL VIVO.

### **Búsqueda trio**

Lorenzo Sabbatini - Basso  
Antonio Pitzoi - Chitarra  
Luca Deriu - Batteria





Camera di Commercio  
Nuoro



Camera di Commercio  
Cagliari



Camera di Commercio  
Oristano



Camera di Commercio  
Sassari



**REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMERCTZIU  
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

**SARDEGNA**

**Laore**

Agenzia regionale  
pro s' sviluppu in agricultura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricultura



**San  
Martino**  
acqua minerale naturale



FACILITA LA DIGESTIONE

**rastal**