

MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 29 Agosto 2024 - Aggiornato alle 19:49

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Vino, cultura e paesaggio, in una parola, la bellezza italiana, a "Bolgheri DiVino": ecco gli eventi

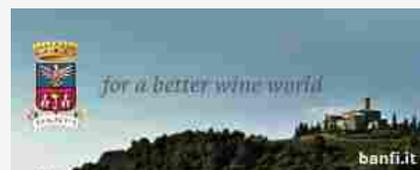
Da "Vinitaly and the City - Calabria in wine" al "Palazzolreale" di Bosca, da "Expo Chianti Classico" a Greve a "Soave Divino Aperitivo" a Verona

BOLGHERI, 29 AGOSTO 2024, ORE 20:00



"Bolgheri DiVino", con la "Cena dei mille" nel Viale dei Cipressi cantato da Giosuè Carducci

1 / 10



Vino, cultura e paesaggio, in una parola, la "bellezza italiana", si celebrano a "Bolgheri DiVino", dove si rinnova il rito dei produttori del Consorzio dei Vini Bolgheri e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898

Bolgheri Sassicaia Doc di riunirsi per presentare le nuove annate nella scenografica "Cena dei mille" lungo il celebre Viale dei Cipressi cantato dal poeta Giosuè Carducci (riservatissima, ma le cantine del territorio ospitano anche mostre di arte contemporanea come "Terre Rare" a Caccia Al Piano). Ma c'è anche il debutto di "Vinality and the City - Calabria in wine", il fuori-fiera di Vinality dedicato ai wine lovers, da Verona al Parco Archeologico di Sibari, con Veronafiere e Regione Calabria. Il connubio tra vino e grande schermo caratterizza "Cinema in Cantina" nelle aziende del Consorzio del Prosecco Doc, quello con l'arte il lancio del progetto "PalazzoIrreale" da parte della storica famiglia Bosca a Canelli. Nella "Chianti Classico Summer" è un appuntamento storico l'"Expo Chianti Classico" con i Viticoltori di Greve in Chianti, mentre i locali dell'Associazione Hostaria Verona ospitano il "Soave Divino Aperitivo", promosso dal Consorzio, in attesa del nuovo "Appuntamento Soave" dedicato alle sue migliori espressioni, sempre nella città scaligera. Ma, il tutto, aspettando anche "La Vigna Eccellente" ad Isera, la rassegna dedicata al Marzemino cantato da Mozart, e la storica "Douja d'Or" ad Asti, evento degli eventi dei vini piemontesi, con le bollicine dell'Asti, i vini di Piemonte Land of Wine e il primo "Barbera d'Asti Wine Festival" voluto dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato (con "Corriere della Sera"); e, ancora da segnare in calendario, il "Festival Franciacorta in Cantina" firmato dal Consorzio Franciacorta, il "Premio Internazionale "Casato Prime Donne" a Montalcino, il "Trentodoc Festival" di Istituto Trento Doc e Trentino Marketing a Trento (con "Corriere della Sera"), e "Oltrepò - Terra di Pinot Nero, un territorio, un vitigno, due eccellenze" del Consorzio Vini Oltrepò Pavese all'Antica Tenuta Pegazzera di Casteggio. **Sono questi solo alcuni dei tantissimi eventi segnalati nell'agenda**

WineNews. Nella quale il "Monferrato On Stage" vede esibirsi nel territorio Frida Bollani Magoni, a Cocconato d'Asti c'è "Cocco ... Wine!" con Go Wine, "Bolle di Malto" trasforma Biella in capitale della birra artigianale, e a Carmagnola torna "Fiera Nazionale del Peperone" n. 75, mentre "L'Ovada Docg incontra Torino" con l'Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte, a Torino; lo chef tristellato Chicco Cerea dialoga con la scrittrice Camilla Baresani al "Festival della Mente" a Sarzana; la "Festa del Moscato" anima il borgo di Scanzorosciate, e a Il Circolino di Monza va in scena un "Brunch Leggendaro"; a Lignano Sabbiadoro torna "Easy Fish", il Festival del pesce dell'Alto Adriatico; con "Genesis" a Cortina grandi chef riscoprono la "cucina primordiale" con i vini Santa Margherita; "Made in Malga" torna, invece, ad Asiago, "regno" dell'Asiago Dop; il "Valtidone Wine Fest" è la più grande rassegna del vino dei Colli Piacentini; gli chef stellati Matteo Temperini (Campo del Drago) e Matteo Lorenzini (Osteria di Passignano, Antinori) sono gli "Amici in Cucina" al Rosewood Castiglion del Bosco a Montalcino, dove per le "Contaminazioni" di Mastrojanni arriva il macellaio-poeta cantore di Dante Dario Cecchini con la sua "ciccia"; "MarsicaLand" è un Festival Diffuso dell'agroalimentare, ad Avezzano; a "Divino Etrusco" a Tarquinia fa tappa il tour "E state con noi" con cui Famiglia Cotarella incontra gli addetti ai lavori,



BERTANI



FRANCIACORTA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

mentre la Galleria Corsini a Roma ospita la mostra delle opere restaurate dall'Associazione Civita in partnership con Tenuta Caparzo con il "Vino Civitas"; "Gragnano Città della Pasta" celebra la pasta in tutte le sue forme; e se, infine, "Busiate Buseto" racconta l'eccellenza culinaria della Sicilia occidentale, con "ViniMilo" prosegue sull'Etna la più longeva rassegna enoica del vulcano. Senza dimenticare le "Cantine Aperte in Vendemmia" con il Movimento Turismo del Vino.

Attesissimo, il **"Festival Franciacorta in Cantina" 2024**, il pioniere tra i "festival di territorio" del vino italiano, voluto dal Consorzio Franciacorta, tornerà dal 13 al 15 settembre, con un giorno in più per scoprire i luoghi dove nascono le prestigiose bollicine, con oltre 40 cantine aperte - da Elisabetta Abrami Elisabetta ad Antica Fratta, da Biondelli a Bosio, da Castello Bonomi a Castello di Gussago La Santissima, da Castelveder a Corte Aura, da Derbusco Cives a IBarisei, da Lantieri a Le Marchesine, da Majolini a Montenisa, da La Montina a Mosnel, da Muratori a Quadra, da Ricci Curbastro a Ronco Calino o Uberti, tra le altre - per visitare quelle storiche e quelle moderne, per degustare alcune delle migliori etichette ed approfondire gli aspetti tecnici, incontrando i produttori. Ma anche con menu speciali in abbinamento ai vini Franciacorta nei ristoranti, laboratori di cucina, showcooking e incontri con chef rinomati che condivideranno segreti e ricette della tradizione locale, e numerose attività culturali con visite guidate ai monumenti storici, mostre d'arte e concerti, tra monasteri, castelli e dimore storiche immerse tra i vigneti. Anche il Consorzio a Erbusco sarà aperta al pubblico, offrendo degustazioni guidate con "Good Senses", un'esperienza sensoriale che permetterà di apprezzare ogni sfumatura del Franciacorta attraverso un percorso multisensoriale. Il 29 e il 30 settembre torna, invece, con l'edizione n. 4, **"Oltrepò - Terra di Pinot Nero. un territorio, un vitigno, due eccellenze"**, l'evento del Consorzio Vini Oltrepò Pavese per giornalisti e professionisti del settore italiani e stranieri, dedicato al grande vitigno che in questo territorio ha trovato casa, con oltre 30 cantine e più di 100 vini - da Conte Vistarino a La Genisia - Torrevilla, da Monsupello a Tenuta Mazzolino, da Terre d'Oltrepò - La Versa a Travaglino, tra le altre - che porteranno in degustazione alcune delle migliori espressioni di Pinot Nero, sia nella sua versione ferma sia in quella spumantizzata, in un walk around tasting e nelle masterclass alla cieca, con Filippo Bartolotta e Valentina Vercelli - all'Antica Tenuta Pegazzera di Casteggio. Il format de "Le Cene Leggendarie", ideato da Legend Kombucha, per far scoprire la versatilità della bevanda in abbinamento a diversi tipi di cucina e in differenti momenti di consumo, torna a **Il Circolino di Monza**, il Club del Gusto guidato dal resident chef Lorenzo Sacchi, declinato nel **"Brunch Leggendarie"**, il 1 settembre. La cantina della Monaca di Monza, sede storica di **Gruppo Meregalli**, ospiterà il prossimo **"100vini x Visconti43"** (evento per addetti ai lavori): una selezione di referenze e interessanti novità raccontate direttamente dai produttori, di scena il 16 settembre, con la possibilità di degustare i vini del catalogo Visconti43 e importanti novità. La **"Festa del Moscato"** anima il borgo di Scanzorosciate, dal 5 all'8 settembre, con la Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi, con la locuzione latina "Historice antiquus", in onore dell'anniversario n. 30 della nascita del Consorzio del Moscato di Scanzo, che la riporta nel suo logo, insieme alle effigi di Simone da Scanzo e Alberico da Rosciate,

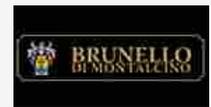


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898

raffigurati sulle bottiglie di tutti i produttori associati. Fino al 20 ottobre, la Cooperativa Sant'Antonio a Vedeseta, piccolo borgo di quasi 200 abitanti, fa da sfondo alla mostra itinerante **"Ri-Conoscenti"**, un viaggio alla scoperta di 22 testimonianze di vita contadina che celebrano il territorio e il paesaggio di Bello, Taleggio, Val Brembilla e Vedeseta, dove nasce lo Strachitunt Dop tutelato dal suo Consorzio. Taglierà il traguardo delle 30 edizioni **"Simef", il Salone internazionale leader per le macchine per enologia e imbottigliamento** di Uiv-Unione Italiana Vini che, dal 12 al 15 novembre, festeggerà a Fiera Milano i 60 anni di storia della rassegna biennale, con, in vetrina, il meglio della tecnologia applicata alla filiera vitivinicola e al beverage.

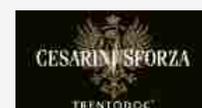
Nel cuore del Monferrato, che con Langhe e Roero celebra nel 2024 10 anni dal riconoscimento Unesco come primo Paesaggio vinicolo, c'è grande attesa per la **"Douja d'Or"**, l'evento degli eventi dei vini piemontesi, di scena ad Asti dal 6 al 15 settembre con l'edizione n. 58. Ad alzare il sipario, nel Palazzo Gastaldi del **Consorzio Asti Docg**, le "Bollicine dell'Asti vibes" in versione aperitivo, shakerate in miscelazione da Piemonte nello Shaker e accompagnate da djset, da assaggiare per tutti i giorni dell'evento. Il 6 settembre, previsto anche il talk con la giornalista de "La Stampa" Daniela Cotto, con il campione di tennis Lorenzo Sonego, brand ambassador del Consorzio, partner fino al 2025 dell'Atp Tour con l'Asti Spumante official sparkling wine e silver partner delle Finals di Torino (ci sarà infatti, in esposizione, anche il trofeo delle Atp Finals). E, ancora, da "Un grappolo di favole" per i bambini agli abbinamenti tra l'Asti Spumante e i formaggi del Piemonte con "Dite cheese ...", da "Cocktails in jazz a palazzo dell'Asti" alla "Sinfonia di mare" con l'Asti, lo Strevi Doc e il Passito di Brachetto d'Acqui, da "Pane, salumi e Canelli Docg" con l'Associazione produttori Canelli, al "Campionato del mondo" solidale del Moscato d'Asti, ma anche degustazioni di Panettone estivo Galup. Nel ricco programma della "Douja d'Or" ci sono anche le masterclass di **Piemonte Land of Wine**, con un "faccia a faccia" tra vitigni e vini piemontesi e vini d'Europa (Freisa, Grignolino, Pelaverga e Ruché che incontrano Cabernet Franc, Cinsaut, Grenache e Mondeuse; la Barbera con i vini spagnoli della Rioja o ancora il Canelli Docg da uve Moscato Bianco e i Moscati dall'Alsazia alla Grecia), nel salone della Camera di Commercio di Asti; come di consueto, il Consorzio che raggruppa i Consorzi vinicoli piemontesi realizzerà una vera enoteca in Piazza San Secondo con 500 vini in degustazione, e dove proporrà anche "Various Music", una vera e propria rassegna musicale; infine, l'omaggio al Brachetto, con l'"AperiBrachetto, vitigno dell'anno 2024 - Wine & Cocktail". E in occasione della "Douja d'Or", si terrà il primo **"Barbera d'Asti Wine Festival"**, promosso dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e dedicato alla "regina" del Piemonte, con la direzione artistica di Luciano Ferraro, vicedirettore del "Corriere della Sera", media partner dell'evento, tra masterclass (guidate da esperti italiani e internazionali come Robert Camuto, Veronika Crecelius, Gianni Fabrizio, Aldo Fiordelli, Andrea Gori, Othmar Kiem, Jeff Porter, Andrea Radic e Marco Sabellico a Palazzo del Michelerio), degustazioni ed incontri con personalità di spicco del mondo del vino, della cultura e dell'impresa, dall'attore e regista Neri Marcorè alla scrittrice Stefania Auci, dal cantautore Giorgio Conte al fotografo dei grandi della musica Guido Harari, dall'ex calciatore-vigneron Andrea Barzagli ai comici Leonardo Manera e Diego Parassole,



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898

moderati dalle firme del "Corriere" Ferraro, Roberta Scorrane ed Isidoro Trovato. Ma anche dibattiti sul vino e la comunicazione, musica nel cortile di Palazzo Alfieri, Cracking art e **il gelato alla Barbera limited edition creato da Guido Martinetti**, fondatore di Grom e del brand di gelati Lec con il pilota della Ferrari Charles, e produttori di vino a Costigliole d'Asti con Mura Mura. Con la regia del Consorzio, **l'Asti Docg è protagonista anche di un cartellone estivo di eventi all'insegna delle bollicine nelle Langhe, Roero e Monferrato Unesco**, a partire dalla mostra "Novant'anni di bollicine" che racconta i 90 anni del Consorzio ad Acqui Terme (fino al 15 ottobre) e Santo Stefano Belbo (20 novembre-20 gennaio); ma anche alla "Festa delle Figlie" a Bubbio (24 agosto-2 settembre), mentre gli amanti dello sport, invece, c'è l'"Ultra Trail del Moscato" 2024 - Dynamic Center a Santo Stefano Belbo, dal 27 al 29 settembre; infine, dal 21 settembre, riparte "TrEno", il primo treno enogastronomico nel nostro Paese con locomotiva a vapore e carrozze anni Trenta con partenza da Torino Porta Nuova verso Canelli e le Cattedrali sotterranee Unesco, Canelli dal Moscato alla Grappa, Nizza Monferrato e la Barbera Docg, Acqui Terme e il suo Brachetto e Castagnole delle Lanze e Neive, tutti itinerari ad hoc con 100 vini rossi italiani ai banchi d'assaggio. Eventi che rientrano anche nel calendario delle celebrazioni dell'**Alto Piemonte e il Gran Monferrato eletti "Città Europea del Vino" 2024**, nelle 20 Città del Vino del territorio. E fino al 31 agosto prosegue il **"Monferrato On Stage"**, la rassegna itinerante che unisce le eccellenze gastronomiche che caratterizzano il Monferrato alla musica, da sempre elemento di aggregazione universale, al fine di valorizzare e far conoscere sempre più il territorio situato tra Torino, Asti e Alessandria. Tanti gli artisti che si esibiscono dal vivo, con il gran finale con Frida Bollani Magoni, tra piatti tipici, i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e le creazioni del cocktail bar Cocchi Bosso. **"Cocco ... Wine!"** torna da domani al 1 settembre a Cocconato d'Asti, con **Go Wine** e Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato. Il 22 e 29 settembre, ad Alba, torna, invece, la **"Festa del Vino"**, sempre con Go Wine, edizione n. 26 dell'evento che porta in scena, nel centro storico della città, le espressioni vinicole più rappresentative del territorio di Langa e Roero. Si parlerà del turismo enogastronomico e delle sue prospettive future nel **"Food and Wine Tourism Forum" 2024**, l'evento organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, nato con l'intento di rafforzare il legame tra il turismo e l'enogastronomia, all'edizione n. 7, con un nuovo format itinerante, che, dopo Pollenzo, e la location tradizionale al Castello di Grinzane Cavour, il 14 novembre andrà in scena a Canelli, nelle Langhe, Roero e Monferrato, primo territorio del vino Patrimonio Unesco che nel 2024 celebra 10 anni dal riconoscimento. Intanto, **"Bolle di Malto"** torna a Biella da oggi al 2 settembre, trasformando la città in capitale della birra artigianale con 22 birrifici artigianali provenienti da tutte le regioni d'Italia con 300 stili di birra differenti e 22 food truck pronti a guidare i visitatori alla scoperta degli street food più iconici dello Stivale, e con concerti di musica dal vivo con big del calibro di la Municipal (domani), Roy Paci & Aretuska (31 agosto), Nina Zilli (1 settembre) ed Enrico Ruggeri (2 settembre). La **"Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola"**, un appuntamento cultural-gastronomico imperdibile per gli amanti dell'ottimo cibo, giunto all'edizione n. 75 e che celebra uno dei prodotti più pregiati e caratteristici del Piemonte, si tiene, invece, da domani all'8



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898

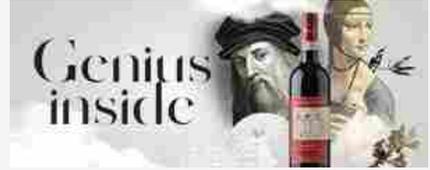
settembre, a Carmagnola, con showcooking, degustazioni guidate, intrattenimento musicale e tanto altro adatto a tutte le età, con ospiti come la showgirl Matilde Brandi, l'attore Sergio Muñoz e i giornalisti Paolo Massobrio, che racconterà esperienze di imprenditori delle eccellenze italiane, ed Edoardo Raspelli, che intervisterà grandi chef, e il conduttore Tinto. Dalle colline dell'Ovadese, sulla strada che collega il Piemonte alla Liguria, **"L'Ovada Docg incontra Torino"** con il [Consorzio](#), per raccontarsi a un pubblico di appassionati in tutte le sue particolarità e sfaccettature all'Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte, il 5 settembre a Torino, ai banchi d'assaggio e con delle masterclass, accompagnate dalle proposte del ristorante Mirepua Food Lab di Cremolino. Accendere i riflettori sulla necessità di una nuova relazione con la natura, attraverso il cibo, l'elemento più potente che ci riconduce alla terra, scegliendo come claim "We Are Nature", per individuare una nuova prospettiva che metta gli esseri umani dentro la natura, come parte del tutto: sarà il tema di **"Terra Madre Salone del Gusto" 2024**, evento principe di Slow Food, e il più importante a livello internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto per tutti, e alle politiche alimentari, che all'edizione n. 15 tornerà al Parco Dora a Torino (26-30 settembre), organizzato dalla Chiocciola, Città di Torino e Regione Piemonte, con il patrocinio dei Ministeri di Agricoltura, Turismo, Ambiente e Sicurezza Energetica, Affari Esteri e Cooperazione Internazionale e Italian Trade Agency (Ice). E che per la prima volta, il 26 settembre, aprirà in maniera esclusiva per buyer e operatori che potranno incontrare i 600 produttori protagonisti del mercato italiano ed internazionale.

Nell'attesa, proseguono gli eventi **"The Road to Terra Madre"**.

Il prossimo appuntamento di **"GranChef on Tour"** avverrà in alta quota, il 24 settembre, al Pavillon/The Mountain sul Monte Bianco, a 2.173 metri: è qui che gli operatori, dopo la salita in funivia Skyway Monte Bianco, possono partecipare a una delle iniziative più esclusive organizzate da Woerndle Interservice e dal suo marchio GranChef Premium Food, con fornitori di prodotti particolari da tutta Europa che presentano le loro specialità, dal tonno rosso Arrom al salmone norvegese di Bömlö, da Pastificio Felicetti all'azienda Sosa

Lo chef trisstellato **Chicco Cerea dialoga con la scrittrice Camilla Baresani al "Festival della Mente"** n. 21 di Sarzana, il 1 settembre, diretto da Benedetta Marietti e promosso dalla Fondazione Carispezia e dal Comune di Sarzana, attorno al tema della gratitudine: nell'incontro "Essere pop con l'alta cucina", Cerea e Baresani si confronteranno su come un piatto in apparenza semplice e popolare possa diventare una vera e propria icona gastronomica, come nel caso dei famosi "Paccheri alla Vittorio", lanciati cinquant'anni fa dal fondatore del ristorante Da Vittorio Vittorio Cerea.

Dal 7 al 15 settembre, la **Valle Aurina** si trasforma nella capitale del gusto per tutti gli appassionati della tradizione casearia, con le **"Giornate del Graukäse"**, evento di grande richiamo in Alto Adige, per scoprire i segreti di uno dei formaggi più antichi e caratteristici dell'arco alpino, con Tina Marcelli, rinomata chef locale, che con la sua creatività saprà esaltare il Graukäse in piatti unici, combinando tradizione locale e innovazione culinaria in un apposito corso di cucina previsto l'11 settembre, uno dei momenti più attesi dell'intera kermesse, accanto alla "Festa del Graukäse" a



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898

Cadipietra, un mercato contadino e dei formaggi, con degustazioni comparative del Graukäse con una giuria di esperti, e la premiazione delle migliori specialità, con Martin Pircher, padrone di casa e rinomato fromager. Con "Quo Vadis?", l'edizione n. 33 di **"Merano WineFestival"**, dall'8 al 12 novembre, lancia il quesito a tutti gli attori del settore vitivinicolo e gastronomico, messi alla prova da molteplici sfide: il cambiamento climatico, la sostenibilità dalla vigna allo scaffale, il calo dei consumi, l'apertura a nuovi mercati internazionali e alle nuove generazioni di consumatori. Protagoniste le eccellenze Wine, Food, Spirits e Beer della guida "The WineHunter Award" 2024, selezionate da The WineHunter Helmuth Köcher e dai The WineHunter Scouts, con i The WineHunter Platinum Award, il riconoscimento più alto, ed i nuovi premi specifici per ogni categoria di prodotto diverso dal vino. Tra le novità "bio&dynamica & more", non solo vini biologici e biodinamici, ma anche vini da viticoltura certificata Equalitas e Sqnpi, una sezione dedicata ai Piwi e una ai vini in anfora e agli underwaterwines, ma anche "The WineHunter Stars - I Magnifici Sette", un premio alle stelle nel mondo enogastronomico che, con la loro luce, lo fanno brillare attraverso le loro personalità (Winemaker, Wine Manager, Wine Producer, Wine & Food Journalist, Wine Artist, Food Star e Communication Star). Inoltre, tra le novità, l'8 novembre ci sarà una tavola rotonda sul futuro della viticoltura con approfondimenti sulle differenti pratiche sostenibili, al termine della quale sarà prodotto un Manifesto firmato da tutti gli attori coinvolti. Non è una prima volta, invece, per il Summit "Respiro e Grido della Terra", che riapre il confronto tra l'esperienza delle realtà produttive, gli studi agronomici nel campo della viticoltura sostenibile e la presenza degli interlocutori istituzionali. Dal 6 all'8 settembre a Isera, in Vallagarina, il Marzemino torna grande protagonista de **"La Vigna Eccellente ... ed è subito Isera"**, edizione n. 23 dell'evento dedicato al celebre vitigno, tra i fiori all'occhiello dell'enologia trentina, cantato da Mozart nel "Don Giovanni". Novità, la degustazione alla cieca di Marzemino, un'escursione in trenino alla Tenuta di Fojaneghe davvero unica, oltre a visite e tour guidati in posti speciali, la cena georgiana dedicata ai luoghi di origine del Marzemino, il Premio "Isera con gusto", il percorso enogastronomico "Vallagarina di cucina in cantina" e gli appuntamenti per i piccoli vendemmiatori, promossi dal Comune di Isera con Apt Rovereto e Vallagarina e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Già annunciato, dal 20 al 22 settembre a Trento, anche il ritorno, atteso del **"Trentodoc Festival"**, all'edizione n. 3, organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, con la direzione artistica del vicedirettore del in collaborazione con il "Corriere della Sera" Luciano Ferraro: oltre 40 gli eventi in città per gli appassionati del Trentodoc, tra Wine Talk, le Sparkling stories (tra gli ospiti il direttore d'orchestra Beppe Vessicchio), Cook tales e le degustazioni dedicate alle amatissime bollicine di montagna, delle quali sarà possibile andare anche all'origine del vino tra i vigneti e nelle cantine in piena vendemmia. Parallelamente si terrà, infatti, **"Trentodoc in Cantina"**, con 97 appuntamenti organizzati da 42 case



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

spumantistiche per conoscere direttamente i produttori e degustare il Trentodoc, ma anche fare trekking, ascoltare musica e vedere mostre d'arte. Anche **"DiVin Ottobre" 2024** proporrà a turisti e appassionati un ricco calendario di iniziative, tutti i weekend di ottobre, pensate per iniziare al meglio la stagione, andando alla scoperta del territorio e del suo patrimonio enogastronomico e paesaggistico tra degustazioni guidate, passeggiate, gastronomia, sport ed eventi, lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. E tra masterclass con i migliori sommelier della scena enologica, "wine trekking gourmet" tra i filari con le creazioni dello chef stellato Alessandro Gilmozzi, passeggiate in montagna incontrando i produttori, apericena nelle cantine, convegni sui paesaggi del vino e l'enoturismo, mixology e menu dedicati nei ristoranti, spettacoli a tema e una folkloristica cena itinerante tra le "Caneve en festa", dall'11 al 20 ottobre, i terrazzamenti ed i 700 km di muretti a secco della Val di Cembra, e la bellezza delle Dolomiti della Val di Fiemme, saranno lo scenario d'eccezione di **"Dolo-Vini-Miti"**, il Festival dei vini verticali, dal Trentino all'Etna, dal Vesuvio alla Toscana, da Gambellara al Lessini Durello, da Pitigliano a Boca, dalla Valtellina alle Langhe Patrimonio Unesco.

Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" nel 2025, hanno lanciato il ricchissimo calendario di eventi verso **"Go! 2025"**. A Lignano Sabbiadoro, il 6 e il 7 settembre, va in scena **"Easy Fish"**, il Festival enogastronomico dedicato al pesce dell'Alto Adriatico, punto di incontro di grandi chef, come Daniel Canzian a personaggi famosi, come Mara Navarria, atleta di Udine e neo-medaglia d'oro alle Olimpiadi di Parigi 2024 nella specialità di spada a squadre, produttori e appassionati di enogastronomia, con tanto di Enoteca Regionale, gestita dall'Ais-Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia.

Il Soave conquista Verona con il **"Soave Divino Aperitivo"**, che tornerà il 6 settembre all'Amen, grazie all'azione promozionale ideata dal **Consorzio** con i ristoratori veronesi dell'Associazione Hostaria Verona, per rendere il Soave il vino bianco icona della città scaligera, tra Soave d'annata e Soave più evoluto, finger food e buona musica. Il 9 settembre, invece, il Circolo Ufficiali in Castelvecchio, sempre a Verona, farà da sfondo all'**"Appuntamento Soave"**, nuovo evento nato dalla proficua collaborazione tra il Consorzio del Soave e la Strada del Vino di Soave, in uno dei luoghi più belli e suggestivi della città, con il Seminario formativo a cura di Ais-Associazione Italiana Sommelier "Il Soave, dalla freschezza alla longevità" con oltre 40 sommelier provenienti da tutto il Veneto; la masterclass "Soave Seven, dalla freschezza alla longevità" condotta dal wine expert Filippo Bartolotta; la tavola rotonda "Il Soave, tra paesaggio, freschezza e longevità", con il Master of Wine Andrea Lonardi su "Il futuro del Soave nel mondo", Monsignor Bruno Fasani, Prefetto Biblioteca Capitolare di Verona, su "La vite come simbolo di Dio", Clelia Maria Puzzo, programme specialist Giah's Fao, su "Il Soave: patrimonio agricolo di rilevanza mondiale", Lorenzo Pasquini,



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

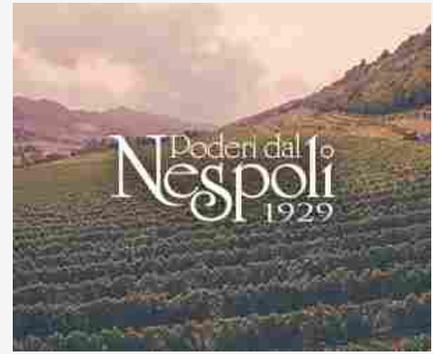
directeur d'Exploitation - Estate Manager Château d'Yquem, su come "Cercare (e mantenere) l'eccellenza nel vino", Maurizio Ugliano, professore di Scienze e tecnologie alimentari dell'Università di Verona, su "Soave e Garganega: un rapporto esclusivo tra terroir e vitigno", e Cristian Ridolfi, presidente del Consorzio del Soave, moderati dal vicedirettore del "Corriere della Sera" Luciano Ferraro; e un banco d'assaggio con le migliori interpretazioni del Soave e delle sue Uga di oltre 40 aziende dedicato ai wine lovers. **Il Barolo "Il Re dei Vini, il Vino dei Re"** si degusta a teatro, in un evento presentato dalla [Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa](#), il 18 settembre al Teatro Accademia a Conegliano e il 19 settembre al Teatro Ristori a Verona: in scena Giorgio Lupano, attore della scuola del Teatro Stabile di Torino con Luca Ronconi, in un monologo che, partendo dal racconto delle origini della parola "vino", accompagna in un percorso che attraversa la storia del vino nel mondo e in Italia, fino ad arrivare alla storia del Barolo, e, a seguire la musiche del maestro Ennio Morricone riarrangiate da Massimo Scattolin per chitarra, con il violino di Paolo Tagliamento e l'orchestra d'archi dei giovani talenti del Venice Dream Ensemble; quindi, nel foyer, entra in scena il Barolo, accompagnato dalle eccellenze gastronomiche del Piemonte. **"Cinema in Cantina"** è la serie di proiezioni organizzate da Sole Luna-Un ponte tra le culture con il cinema del reale in insolite sale cinematografiche all'aperto come le vigne delle cantine del Consorzio del Prosecco Doc, precedute da visite guidate alle aziende vinicole e degustazioni: filo conduttore dei film selezionati è la musica, stasera al Castello di Roncade con la regista Giulia Rosco e il suo "Feneen", domani alla cantina Pitars con il film "Suburban Steps To Rockland" di Giorgio Guernier, il 31 agosto alla Cantina Pizzolato con "Caiti Blues" di Justine Harbonnier, e il 1 settembre da Cabert con "Buena Vista Social Club" di Wim Wenders. E si sono aperte le iscrizioni per "aspiranti vendemmiatori" dell'edizione n. 13 della **"Vendemmia Solidale - Festa e Beneficenza nella Terra del Prosecco Superiore"** promossa dalla famiglia Balbinot a [Le Manzane](#), a favore C'è Da Fare Ets, l'organizzazione senza scopo di lucro fondata dall'attore e comico Paolo Kessisoglu, in programma l'8 settembre tra i filari di Glera a S. Pietro di Feletto. **"Made in Malga"**, l'evento nazionale dei formaggi e dell'agricoltura di montagna torna, invece, il 6-8 e il 13-15 settembre ad Asiago, "regno" dell'Asiago Dop, con la mostra-mercato, banchi d'assaggio con i produttori, masterclass e degustazioni guidate con abbinamento a vini di montagna, laboratori dell'artigiano per le vie del centro, l'Osteria di montagna con specialità gastronomiche dedicate al formaggio d'alta quota, proiezioni di film di montagna ed escursioni in malga, e, in contemporanea il "Mountain Beer Festival-Birre Artigianali di Montagna". A Cortina, la "perla delle Dolomiti", dal 6 al 9 settembre, torna **"Genesis"**, l'evento ideato dallo chef Riccardo Gaspari e Ludovica Rubbini, proprietari dei ristoranti SanBrite (stella Michelin) ed El Brite de Larieto, entrambi insigniti della stella Verde per la sostenibilità, per riscoprire le origini primordiali della cucina, dall'ingrediente al piatto,



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

attraverso workshop, incontri culinari con rinomati chef della scena internazionale ed esperienze uniche nel cuore delle Dolomiti ampezzane: dallo chef Bas Van Kranen, due stelle Michelin e una Green Star, del ristorante Flore di Amsterdam, agli chef australiani James Henry e Shaun Kelly del ristorante stella Verde Le Doyenné a Parigi, da Willem Hiele, dell'omonimo ristorante belga, una Stella, a Oostende, al maestro pasticcere Corrado Assenza del Caffè Sicilia. Nei calici i vini firmati Santa Margherita Gruppo Vinicolo, prodotti nelle Tenute Santa Margherita, Kettmeir, Cà Maiol, Lamole di Lamole e Cantina Mesa, "Element sponsor" accanto a realtà come Parmigiano Reggiano.

Il **"Valtidone Wine Fest"**, dal 1 al 22 settembre, è la più grande rassegna del vino piacentino promossa dai Comuni di Borgonovo Val Tidone, Ziano Piacentino, Alta Val Tidone e Pianello Val Tidone per celebrare la vendemmia e l'Ortugo, la Malvasia, i Passiti e il Gutturino, tra eccellenze gastronomiche, approfondimenti culturali e tanta convivialità. Con ospiti d'eccezione come lo chef stellato Davide Oldani e il maestro pasticcere Iginio Massari, il contributo artistico del Teatro Regio - Verdi Off a intrattenere gli ospiti, e la presenza di tutte e sei le filiere della Parma Food Valley - Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, latte (Parmalat), pasta (Barilla), pomodoro (Mutti e Rodolfi Mansueto) e alici (Delicious, Rizzoli Emanuelli e Zarotti) - il 10 settembre tornerà la **"Cena dei Mille" di Parma** (già sold out), nel centro della città ducale, organizzata da Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy, in collaborazione con il Comune di Parma, la regia di Parma Alimentare e il contributo dell'associazione Parma, io ci sto!. Nelle isole gastronomiche si affiancheranno anche le Igp come Coppa di Parma e Salame Felino, oltre a un'altra Dop di prestigio del territorio ducale come il Culatello di Zibello, attraverso i rispettivi Consorzi, mentre ad accompagnare l'aperitivo ci saranno i Vini dei Colli di Parma. La cena si svilupperà con l'antipasto realizzato da Alma-La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il primo piatto realizzato da Oldani e il secondo da Parma Quality Restaurants, ed, a chiudere, il dessert dell'associazione Chef to Chef e il gran trionfo di arte pasticceria firmato Iginio Massari Alta Pasticceria. Naturalmente ci sarà un'importante selezione di vini ad accompagnare la "Cena dei Mille": Franciacorta (antipasto e primo), Chianti Classico Riserva di Capannelle (secondo), e Moscato d'Asti di Cordero San Giorgio per il dessert, in collaborazione con l'Ais-Associazione Italiana Sommelier di Parma. Ma non mancheranno anche il fondamentale servizio di sala per la riuscita della cena, grazie ai contributi dei team capitanati da Marzo Pizzigoni e Luciano Spigaroli. E, infine, Bormioli, nota azienda glassmaker parmigiana, realizzerà un piatto dedicato. Oltre 80 etichette dei Colli Bolognesi sono le protagoniste dell'edizione n. 33 della **"Mostra Assaggio Vini dei Colli Bolognesi"**, il 18 e il 25 settembre al Mercato Ritrovato a Bologna, con il [Consorzio Vini Colli Bolognesi](#). E con il quale, il 6 ottobre, 19 cantine saranno anche Palazzo Re Enzo per il **"Festival del Tortellino"**, organizzato dall'associazione [Tour-Tlen](#). Un'occasione per scoprire nel cuore di Bologna le



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

produzioni vinicole che nascono sulle pendici del capoluogo emiliano, dai Colli Bolognesi Pignoletto Docg agli altri bianchi e ai rossi del territorio, come Barbera e Rosso Bologna Colli Bolognesi Doc. A proposito di Colli Bolognesi [Palazzo di Varignana](#) propone una serie di esperienze strutturate attorno all'incontro tra uomo e vino, con il **"Settembre in vigna"** nel segno della "Vinum Experience", tra visite alla cantina ipogea e degustazioni, bio walking nei vigneti dell'azienda agricola Agrivar, percorsi benessere con i trattamenti estetici al Sangiovese e fine dining, fino al 15 settembre con l'iniziativa "Cantina in Festa-Speciale Vendemmia", che prevede la possibilità di vendemmiare per poi rilassarsi con assaggi di prodotti della terra. La Fiv Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti ha lanciato la nuova edizione del **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" 2024**, il 24 e il 25 novembre, confermando la nuova location di BolognaFiere. Dove, dal 23 al 25 febbraio 2025, tornerà anche **"Sana"**, **il Salone internazionale del biologico e del naturale n. 36, in contemporanea, per la prima volta con "Slow Wine Fair"**, l'evento dedicato ai vini buoni puliti e giusti della Slow Wine Coalition con Slow Food e Slow Wine. Metti un giorno in compagnia dell'Aceto Balsamico: succederà il 29 settembre con le **"Acetaie Aperte" 2024** in tutta la provincia di Modena, l'evento organizzato da Terre del Balsamico, Consorzio costituito dai Consorzi dell'Aceto Balsamico di Modena Igp e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, con visite guidate e degustazioni, in purezza o in abbinamento ad altre specialità del territorio, ma anche tanti appuntamenti collaterali che permetteranno ai visitatori di soddisfare la propria curiosità e scoprire altresì le bellezze paesaggistiche della Food Valley. Con 7.000 bambini in cucina insieme agli chef stellati, il 5 e il 6 ottobre al Club La Meridiana a Modena, è tempo, invece, di **"Cuochi per un giorno"**, il Festival nazionale per piccoli chef under 13, unico in Italia che coinvolge i più piccoli per trasmettere in modo semplice, ludico e stimolante la passione, le tecniche e le tradizioni legate alla cucina italiana. Grandi chef come Luca Marchini, Andrea Medici, Galileo Reposo, Angelica Lodi e Andrea De Bellis guidano i piccoli cuochi nella preparazione di decine di ricette, dagli antipasti ai dolci, e non mancano volti noti ed esperti di enogastronomia come Alice Agnelli, in arte "A Gypsy in the Kitchen", e la dietista Verdiana Ramina. E parte del ricavato andrà a Dynamo Camp, il luogo di vacanza per bambini con gravi patologie.

"Bolgheri DiVino" è l'evento dei produttori del Consorzio dei Vini Bolgheri e Bolgheri Sassicaia Doc, guidato da Albiera Antinori, il 4 settembre, sul Viale dei Cipressi reso celebre dal poeta Giosuè Carducci, simbolo del paesaggio bolgherese e sfondo dell'esclusiva e scenografica "Cena dei mille" (strettamente su invito personale dei soci, con il patrocinio di Ministero dell'Agricoltura e Regione Toscana, e l'ideazione di Scaramuzzi Team, con menu della Guido Guidi di Firenze, e media partner "Cook", la testata del "Corriere della Sera"), per celebrare l'anniversario n. 30 della Denominazione e l'eccellenza di un territorio vitivinicolo senza uguali ed ambasciatore dei grandi vini italiani nel mondo, con 1.200 ospiti illustri intorno ad un lunghissimo tavolo di oltre 1 km, e presentare i Bolgheri Superiore 2021 e il Bolgheri Rosso 2022, aspettando, in settembre l'uscita dei primi esemplari della 2023. Bolgheri, dove, fino al 30 novembre, nella cantina di Caccia Al Piano, è di scena la mostra **"Terre Rare"**, progetto che, curato da Giorgio Galotti, mette in relazione la storia e gli spazi del luogo con gli interventi di artisti contemporanei - Francesco Cavaliere, Claire Fontaine, Remo Salvadori e Namsal Siedlecki - invitati a far risaltare con le loro opere prodotte per l'occasione il legame che si può instaurare tra i linguaggi dell'arte e il processo di vinificazione. **"Calci nel giardino Venerosi Pesciolini - aspettando la**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898

vendemmia", domani, è, invece, un evento riservato su invito, nel Giardino all'Italiana della Tenuta di Ghizzano, con realtà locali che ne condividono i nostri valori di sostenibilità e rispetto per il patrimonio naturale e culturale, sullo sfondo del borgo di Ghizzano diventato un "museo a cielo aperto" di arte contemporanea. La **"Chianti Classico Summer"** prosegue con la regia del [Consorzio del Gallo Nero](#) per festeggiare 100 anni di storia, in collaborazione con i Comuni del territorio, con "Art message in a Chianti Classico Bottle", mostra diffusa nel territorio candidato all'Unesco, curata da Francesco Bruni e Giuseppe D'Alia, con 7 artisti (Andrea Casciu, Disegni Sottovuoto, Miles, Olghette, Luchadora, Uno e Testi Manifesti) che hanno interpretato il Chianti Classico utilizzando come "tele" bottiglie bordolesi giganti che si possono ammirare nei 7 Comuni del Gallo Nero. Ma anche con il nuovo format di teatro "Chianti Classico Century", con Arca Azzurra, in cui il giornalista enogastronomico Leonardo Romanelli e Dimitri Frosali, attore fiorentino, raccontano 100 anni di storia del Consorzio, con l'assaggio dei Chianti Classico cadenzato da testi letterari che hanno segnato l'evoluzione culturale del Paese e le parole dei presidenti, il 6 settembre a Greve in Chianti. E non possono mancare i principali eventi del territorio, ormai tradizioni da non perdere, dall'"Expo Chianti Classico" a Greve con i [Viticoltori di Greve in Chianti](#) (5-8 settembre), a **"Vino al Vino"** a Panzano (13-15 settembre), con le 23 cantine dell'[Unione Viticoltori di Panzano in Chianti](#) e oltre 80 vini, da "Montefioralle Divino" a Montefioralle (20-22 settembre) a "Sorsi di Vagliagli" a Vagliagli (data da definire). Fino al 28 settembre, anche le [Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute](#) aprono le porte della Tenuta di Nozzole nel cuore del Chianti Classico, con gli **"Aperiwine"** tra degustazioni di vini delle diverse tenute di proprietà in Toscana, dalla Maremma a Bolgheri, e food paring con le prelibatezze de L'Antica Macelleria Cecchini del macellaio-poeta che recita Dante, Dario Cecchini. Chef stellati, come Gaetano Trovato del ristorante Arnolfo di Colle Val d'Elsa, ed espressione del territorio come Filippo Saporito della Leggenda dei Frati, adesso a Firenze, oppure Maurizio Bardotti del Passo dopo Passo di Castellina in Chianti, e cantine storiche scendono in piazza il 15 settembre per l'edizione zero di **"Poggibonsi di Gusto"**, promossa da [Via Maestra Centro Commerciale Naturale](#), tra street e finger food e tanti vini da degustare, dal Chianti al Chianti Classico e la Vernaccia di San Gimignano, a Poggibonsi, accanto ad artigiani del gusto come il maestro gelatiere di San Gimignano Sergio Dondoli e il mitico Barrino di Montisi (Montalcino) con l'osteria Ombelico del Mondo. Ma, con special guest la wine educator Simona Geri e la sua mixology, ci saranno anche un gemellaggio con i vini sardi e una incursione in Maremma per conoscere i vini dell'America's Cup, con ColleMassari "Official Wine Supplier" di Alinghi Red Bull Racing, il prestigioso team velico svizzero che contende a Luna Rossa il più ambito trofeo velistico del mondo. E celebra 30 anni **"Artigianato e Palazzo"**, dal 13 al 15 settembre al Giardino di Palazzo Corsini di Firenze con un programma tra passato, presente, futuro e 100 nuovi testimoni della più alta tradizione artigiana italiana e europea, suggerendo ai visitatori le tendenze di mercato e agli espositori l'occasione concreta di nuove opportunità di business. E con il famoso format "Ricette di Famiglia" che sarà dedicato "La dispensa di Donna Giorgiana: spunti e spuntini", ovvero alle ricette di Giordiana Corsini, mecenate dell'evento, e alla sua arte di allestire la tavola, in collaborazione con Annamaria Tossani, mentre i

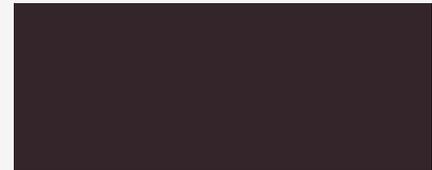


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898

fedelicollaboratori Alfonsina e Giovanni prepareranno nella cucina allestita in mostra un "suo" risotto. E in un'edizione celebrativa dedicata al restauro, proseguirà la raccolta fondi per restaurare il capolavoro architettonico di Palazzo Corsini, la seicentesca Loggia del Buontalenti. Rosewood Castiglion del Bosco, iconico Wine Relais e cantina, a Montalcino, diventa anche il luogo di ritrovo per gli **"Amici in Cucina"**, cuochi alla guida di ristoranti stellati protagonisti di cene a quattro mani insieme allo chef Matteo Temperini dell'Osteria La Canonica e del Ristorante Campo del Drago, una stella Michelin, come Matteo Lorenzini dell'Osteria di Passignano di Marchesi Antinori in Chianti Classico, una stella Michelin (2 settembre).

"Contaminazioni" è, invece, il pop - up di cucina contemporanea della cantina **Mastrojanni** tra i vigneti di Brunello, dove il Mastrojanni Ristorante, con ai fornelli lo chef Alessandro del Mastro, domani ospita il macellaio-poeta Dario Cecchini dell'Antica Macelleria Cecchini, e dal 19 al 22 settembre gli chef Fernando e Lisandro Damonte del ristorante Symi. Dedicato a **"Fonti e metodi per la storia delle campagne e del lavoro contadino"**, da domani al 2 settembre, sempre a Montalcino, torna il Laboratorio Internazionale di Storia Agraria n. 25 (Complesso di Sant'Agostino), con studiosi del calibro di Massimo Montanari, tra i massimi esperti di storia dell'alimentazione al mondo, presidente del **Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino**, e Rossano Pazzagli, studioso delle campagne toscane e italiane. Maria Canabal, giornalista, scrittrice e personaggio carismatico dell'universo femminile del food & wine, che, con il suo "Parabere Forum", riunisce ogni anno 400 donne di tutto il mondo per creare empowerment; Alessandro Regoli e Irene Chiari, fondatori del sito WineNews, uno dei più importanti portali dell'enogastronomia italiana; "Linea Verde", storico programma di "Rai 1", per la puntata dedicata a "I gioielli della Terra di Siena" (una puntata speciale che ha messo insieme l'eccellenza del territorio senese, dal Palio all'olio, dal tartufo bianco alle terrecotte, passando per i vigneti e le cantine storiche del Brunello di Montalcino, le Crete Senesi e la Val d'Orcia); Loredana Sottile e Gianluca Atzeni di "Tre Bicchieri", settimanale economico della rivista "Gambero Rosso": ecco i vincitori del **Premio Internazionale "Casato Prime Donne" 2024**, edizione n. 23, prestigioso riconoscimento che, ogni anno, incorona importanti personalità femminili della politica, dello sport, della scienza e del giornalismo, promosso dalla cantina del Brunello di Donatella Cinelli Colombini, con la cerimonia di scena il 14 settembre a Montalcino (Teatro degli Astrusi). E in un viaggio che parte dalla Toscana arriva in Sicilia e risale in Alto Adige, gli **Adler Spa Resorts & Lodges** di Bagno Vignoni in Val d'Orcia (con il Brunello di Montalcino e l'Orcia Doc, e "giocando in casa" con la Tenuta vinicola di famiglia, la Tenuta Sanoner), a Siciliana (con i vini e visite alle cantine di grandi griffe siciliane come Planeta e Donnafugata), e tra i vigneti ai piedi delle Dolomiti altoatesine (con etichette di cantine come Pacherhof, Tramin, Terlan, Giran e Alois Lageder), propongono anche trekking tra i filari, visite a piccoli produttori locali e degustazioni al tramonto. Il Consorzio del Morellino di Scansano Docg, dal 20 al 22 settembre, rinnoverà anche il connubio vino e bicicletta, con **"InGravel Morellino"**, l'evento della Maremma dedicato agli appassionati della gravel nelle terre del famoso rosso della costa toscana.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898

Le celebrazioni per i 50 anni della nascita del Muvit, il Museo del Vino della

Fondazione Lungarotti a Torgiano, proseguono, fino al 1 settembre, con i grandi acquerelli dell'artista inglese Richard di San Marzano accanto alle colorate ceramiche da vino dal XIII al XIX secolo, con "Vinum inundas", un tributo alla bellezza e al mistero del nettare di Bacco. In ottobre, il wine resort Le Tre Vaselle di Torgiano ospiterà un convegno di studi sul ruolo del Muvit e sull'importanza strategica del turismo museale nella promozione di un territorio, e concluderà l'anno la mostra di pittura contemporanea dell'artista irlandese Anne Donnelly in programma per novembre. Inoltre, costellano il cartellone le abituali iniziative dedicate ai più piccoli, tra cui un percorso sul mito di Dioniso per insegnare a riconoscere, nel gioco, il valore della storia, della mitologia e dell'interazione tra uomo e natura. Dal 20 al 22 settembre, a Montefalco, tornerà "**Enologica Montefalco**", l'evento anche per appassionati e famiglie tra degustazioni, abbinamenti, arte e musica organizzati dal [Consorzio Vini Montefalco](#) e La Strada del Sagrantino.

"**MarsicaLand**" è un Festival Diffuso dell'agroalimentare, ad Avezzano dal 6 all'8 settembre, dedicato ai prodotti d'eccellenza, tra cui il vino, delle comunità della Marsica e del Fucino, per promuovere il territorio come una meta per i turisti italiani e stranieri. Gli affinamenti speciali dello spumante, da quelli sotto l'acqua del mare a quelli sotto la neve in alta quota, gli spumanti del Mezzogiorno e la riscoperta degli autoctoni, lo stato dell'arte della spumantizzazione italiana e quello della spumantizzazione abruzzese, attraverso ospiti di caratura nazionale, produttori, enologi, distributori e critici di fama, saranno, invece, gli atout di "**Abruzzo in Bolla**", il 13 settembre a L'Aquila, al Palazzo dell'Emiciclo, col patrocinio del Consorzio Vini d'Abruzzo, tra banchi d'assaggio, masterclass (, show cooking, food e mixology, ma anche talk ("Dalle cime agli abissi, gli affinamenti speciali dello spumante", con cantine come Vini d'Altura, La Cantina Bisson, Arrighi e Cantine Paololeo, "Gli spumanti del Mezzogiorno e la (ri)scoperta dell'autoctono" con Tenute Orestyadi e Casa Setaro-I vini del Vesuvio, "La bolla delle bolle: dove va la spumantizzazione italiana?" a cura di Antonio Paolini con Bellenda, Pellegrini, Consorzio Alta Langa e Mattia Vezzola, enologo e produttore; "L'Abruzzo effervescente, da dove viene e dove va" con Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio, Emanuele Imprudente, assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo, Sandro Spella, presidente Citra, e Valentino Di Campli, presidente Legonziano, tra gli altri, mentre Luciano Pignataro, Antonella Amodio e Fabio Riccio parleranno di abbinamento pizza-bolle). Appuntamento, in particolare, con gli spumanti Trabocco Abruzzo Doc, con la presentazione del metodo di analisi acustica del perlage di Tommaso Caporale, autore della guida "Bollizine", che guiderà anche una masterclass. Oltre 20 le cantine protagoniste, da Cantina Frentana a Citra, da Faraone a Feudo Antico, da Tollo a Illuminati, tra le altre.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il "Sant'Onofrio" di Battistello Caracciolo e "Il tributo della moneta" di Luca Giordano tornano all'antico splendore: è l'ultimo importante restauro dell'Associazione Civita, in partnership con Tenuta Caparzo, storica griffe del Brunello di Montalcino della famiglia Gnudi Angelini, che sostiene il patrimonio artistico con la vendita del **"Vino Civitas"**, un progetto delle Gallerie Nazionali di Arte Antica - Barberini Corsini delle cui collezioni fanno parte i capolavori restaurati, eccezionalmente esposti, fino al 27 ottobre, alla Galleria Corsini a Roma. Il tour **"E state con noi"** (riservato a operatori del settore enologico, giornalisti e partner) di Famiglia Cotarella, l'azienda vitivinicola delle Sorelle Cotarella, Dominga, Marta ed Enrica, per la promozione delle etichette del brand e della cucina tipica romana, fa tappa fino al 31 agosto a "Divino Etrusco" a Tarquinia. Il 22, 23 (giornata dedicata ai media) e 24 settembre (per gli addetti ai lavori) nell'azienda vinicola di Frascati Rossi di Medelana, a Casale Vigna Ferri, va in scena **"Italia Wine Experience, Lazio Edition II Edizione"**, evento per valorizzare i prodotti enogastronomici della regione ed i loro produttori, oltre 50, in via esclusiva, nell'ottica del rilancio e della promozione della grande qualità del territorio, con banchi d'assaggio nel bellissimo grande giardino della Tenuta, circondato dai vigneti da cui si può godere di un bellissimo panorama su Roma. Dove è in arrivo anche la prima edizione di **"Kizuna"**, il Festival della cucina e della cultura giapponese, dal 25 al 27 ottobre, da Officine Farneto, un evento immersivo nella tradizione del Paese del Sol Levante, tra workshop, attività, spettacoli e tanto cibo come quello del celebre chef Hiro. La curiosità? La scenografia firmata da Valeria Vecellio, David di Donatello 2024 per il film "Rapito".

Torna anche **"Gragnano Città della Pasta"**, la rassegna dedicata alla Pasta di Gragnano Igp, dal 6 all'8 settembre, a Gragnano, tra showcooking, talk e degustazioni, organizzati dal Consorzio della Pasta di Gragnano Igp con Comune di Gragnano e Regione Campania, per celebrare la pasta in tutte le sue forme. Il 7 settembre, **"Così lontani, così vicini"** è un evento a Cassano Caudino, a **Roccabascerana**, nel quale per la prima volta saranno messi a confronto l'Aglianico prodotto in Campania con quello australiano, con le cantine Bellaria, Barbati e Tenuta Virgilia e la Scalzi Wines della Barossa Valley, l'azienda che vende il vino più caro d'Australia, fondata dall'emigrato Carmine (Charlie) Scalzi negli anni Sessanta, con la guida del giornalista Antonio Paolini. L'8 settembre a Torrecuso, **"Scoperte in vigna"** è una passeggiata enoturistica press-tour in auto "a cielo aperto" tra vigneti, cantine, bellezze naturalistiche e artistiche del Parco Regionale del Taburno-Camposauro, nel progetto "Alla scoperta della cucina caracciolina in Campania, fra palazzi, conventi, vicoli e masserie", ed al quale partecipa Roberta Garibaldi, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, insieme a giornalisti, blogger, tour operator e influencer del turismo enogastronomico. E se **Villa Cimbrone**, iconico hotel della famiglia Vuilleumier, a Ravello, fino al 13 settembre, propone le **"Cene nell'Orto"**, dal 23 al 29 settembre arriverà in Costiera Amalfitana anche l'**"Amalfi Coast Cocktail Week"**, con

Banville
Wine Merchants
NATIONAL IMPORTER IN THE UNITED STATES OF FINE WINE, ARTISANAL SPIRITS AND BEER.
DISTRIBUTOR IN NEW YORK, NEW JERSEY, WASHINGTON DC, VIRGINIA AND OREGON.
FINE WINE AGENCY IN CANADA.
www.banvillewine.com



Cuzziol
GRANDIVINI



VALTELLINA
IL VINO
È BELLEZZA
Vino di Valtellina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

appuntamenti dedicati alla mixology d'autore, organizzata da Paola Mencarelli con il Patrocinio del Comune di Ravello, nei migliori cocktail bar e bar d'hotel di tutta la Costiera ed in collaborazione con i più importanti cocktail bar della Campania, per valorizzare la miscelazione di qualità dell'intera regione e diffondere la cultura del bere consapevole e responsabile.

Sarà Villa La Meridiana a Santa Maria di Leuca, ad ospitare, il 21 settembre l'edizione n. 7 del **"Premio Iolanda" 2024**, il Concorso nazionale letterario dedicato ai libri di cucina e di ricette, nato da un'idea di Vera Slepj e del **"Gastronauta"** Davide Paolini, presidenti del Premio e della giuria, e ispirato dalla signora Iolanda, una cuoca salentina che rappresenta tutte le bambine cuoche che hanno cucinato nel piazzato e hanno contribuito a rendere la cucina italiana un'eccellenza.

E la Calabria sarà la prima regione d'Italia ad ospitare "Vinitaly and the City - Calabria in wine" in trasferta: da domani al 1 settembre, infatti, il fuori-fiera del Salone internazionale del vino di Verona, arriverà nel Parco Archeologico di Sibari, uno dei più importanti e prestigiosi d'Italia - simbolo indiscusso di quella civiltà magnogreca che nell'antica Sybaris ebbe una delle sue colonie più floride, nella quale grande attenzione era dedicata alla produzione di vini - con il suo format che punta a diffondere la cultura enologica e la conoscenza e diffusione dei vini italiani di pregio promuovendo, al contempo, i territori di provenienza, tra i wine lovers che, in un percorso sperimentale, diventa itinerante, grazie all'intesa tra Regione Calabria e Veronafiere, e curato dall'Arsa. Alcuni eventi saranno ospitati nel Museo archeologico nazionale della Sibaritide. Tra degustazioni, talk, masterclass e appuntamenti culturali alla scoperta dei vini del Mediterraneo, in una suggestiva cornice ricca di storia, cultura e bellezze naturali, protagonisti sono i Consorzi dei Vini e dell'Olio calabresi e le più importanti realtà vitivinicole della regione e del settore distillati e liquori, accanto alle "collettive territoriali" del Prosecco e di Pescara Abruzzo Wine, ma anche "collettive" di comunicatori del vino: Gambero Rosso, Le Donne del Vino, Radici del Sud, Merano WineFestival (con l'anteprima di "bio & dinamica & more" e la premiazione delle eccellenze calabresi che hanno conquistato il "WineHunter Award" 2024), mentre dall'estero ci sono Wine Vision by Open Balkan con vini provenienti da Macedonia, Albania e Serbia e il Concours Mondial de Bruxelles.

"Costellazione d'arte" è il nuovo progetto di arte contemporanea di Planeta, nato da un'idea di Valentina Bruschi, Vito Planeta e Ignazio Mortellaro, un percorso che fonde la bellezza del paesaggio siciliano con la creatività di rinomati artisti nazionali e internazionali, creando un'esperienza immersiva che celebra l'interazione tra arte e natura, nella Tenuta Buonivini a Noto, che ospita le opere open air realizzate da Claire Fontaine, Petra Feriancová e Ignazio Mortellaro, mentre in cantina e nell'antico palmento si possono ammirare i lavori di altri artisti, tra cui Emiliano Maggi, Giuseppe Buzzotta e Pietro Ruffo create nella residenza nomade "Viaggio in Sicilia", che da vent'anni porta gli artisti ad attraversare i vari territori di Planeta, quasi a circumnavigare il perimetro della Sicilia, ispirando nuove creazioni legate a questa straordinaria esperienza. Prosegue anche **"ViniMilo"**, la più longeva rassegna dell'Etna, all'edizione n. 44, fino all'8 settembre a Milo, con focus sui vini bianchi del vulcani e sul boom, secondo il Consorzio Etna Doc, dell'Etna Bianco Superiore prodotto solo a Milo



con esperti da tutta Italia per individuare strategie e progetti di sviluppo, ma anche wine lovers. Le degustazioni sono promosse anche da Assovini Sicilia, Slow Food, progetto Graspò, Irvo, Ais-Associazione Italiana Sommelier e Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna. Le cantine protagoniste? Da Barone di Villagrande a A Massara e Alfio Cosentino, da Crasà-Src a Gaetano Russo, da Giuseppe Lazzaro a Sebastiano Raciti, da Benanti a Calcagno Vini, da Cantine Di Nessuno a Cantine Edomè, da Cantine Iuppa a Cedric Perraud, da Eredi Di Maio a Federico Curtaz, da I Custodi delle Vigne dell'Etna a I Vigneri di Salvo Foti, da Maugeri a Pietradolce, da Sive Natura a Tenuta di Fessina, da Tenute Di Nuna a Terre di Costantino e Tre.Mi.La. Ed Etna dove 120 produttori, oltre 500 etichette e più di 40 giornalisti di settore italiani, americani ed europei, sono i numeri dell'edizione n. 3 degli **"Etna Days"**, l'evento del [Consorzio dei Vini Etna Doc](#) in calendario dal 12 al 14 settembre al Picciolo Etna Resort di Castiglione di Sicilia, con degustazioni, visite in cantina, incontri con i produttori, approfondimenti e walk around tasting riservati alla stampa specializzata per scoprire i vini prodotti alle pendici del vulcano attivo più alto d'Europa. Focus di apertura, su **"Dall'Etna al vigneto Italia. Il futuro del vino sui mercati internazionali"**, con il presidente del Consorzio Francesco Cambria, Luigi Moio, presidente Oiv-Organizzazione internazionale della vigna e del vino, Carlo Flamini, responsabile Osservatorio Uiv-Unione Italiana Vini, e Bertrand Gauvrit, direttore Association des Climats du vignoble de Bourgogne. Da domani al 1 settembre, il Villaggio Badia di Buseto Palizzolo ospita **"Busiate Buseto"**, che celebra ancora una volta l'eccellenza culinaria e le tradizioni culturali della Sicilia occidentale, come le busiate, la pasta artigianale tipica trapanese, caratterizzata da una forma allungata e attorcigliata. Il "Campionato italiano di cous cous", di fronte alla giuria di esperti presieduta dall'imprenditore Oscar Farinetti, ed a quella popolare, è pronto a tornare a San Vito Lo Capo in occasione del **"Cous Cous Fest"**, il Festival internazionale dell'integrazione culturale, all'edizione n. 27, dal 20 al 29 settembre: "Grains of peace", granelli di pace, sarà lo slogan per ribadire il messaggio di pace e unione tra i popoli che da sempre è il cardine della kermesse, che vedrà chef provenienti da 10 Paesi del mondo, alcuni dei quali in guerra tra loro, ospiti e artisti, tutti insieme tra sfide di cucina, degustazioni, concerti e incontri culturali. Ma nasce anche **"Insolito Marsala"**, un Festival ibrido e diffuso, che combina enoturismo, Ho.Re.Ca 3.0, food & wine e tecnologia, creando un'esperienza unica di sinergia tra idee, professionalità e settori, dal 2 al 6 ottobre a Marsala, tra convegni, webinar, masterclass e degustazioni private e professionali al Complesso Monumentale San Pietro e Palazzo Fici, rivolti al grande pubblico e che coinvolgeranno cantine, ristoranti, bar e altre attività locali, rendendo la città intera protagonista. Alla [Contini 1898](#) di Cabras, la più antica della Sardegna, il 14 e 15 settembre, protagonisti saranno i vini Vernaccia e la bottarga, in occasione del **Festival della Bottarga di Cabras**.

Infine, con la raccolta delle uve che sta entrando nel vivo, momento clou per il mondo del vino italiano, torna anche **"Cantine Aperte in Vendemmia"**, l'evento promosso dal Movimento Turismo del Vino, per celebrare il passaggio dalla calda stagione estiva alla suggestiva e colorata stagione autunnale, a settembre ed ottobre, che, di norma, coincide con la raccolta tra i filari. Per questa edizione, gli enoturisti che ogni anno si



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898

uniscono ai produttori nella "festa della vendemmia" più grande del Belpaese, saranno protagonisti di un viaggio tra le tradizioni locali delle regioni italiane. In particolare, ad attendere gli amanti del buon bere nelle cantine di tutta Italia, saranno le merende tipiche dei vignaioli di una volta. Ma, il 21 e il 22 settembre, **ad aprire le porte, saranno anche i Caseifici agricoli ed artigianali italiani con l'"Open Day" 2024**, per raccontare, far degustare e conoscere le storie dei formaggi a famiglie, appassionati, esperti e curiosi. Il filo conduttore è il formaggio del caseificio, presente in diverse forme e colori, e che è condivisione, esperienza e soprattutto territorio.

Copyright © 2000/2024

TAG: ASSOCIAZIONE VITICOLTORI DI GREVE IN CHIANTI, BARBERA D'ASTI WINE FESTIVAL, BOLGHERI DIVINO, BOSCA, CACCIA AL PIANO, CHIANTI CLASSICO, CONSORZIO ASTI DOCG, CONSORZIO DOC BOLGHERI E BOLGHERI SASSICAIA, CONSORZIO PROSECCO DOC, CONSORZIO SOAVE, CONSORZIO VINI OLTREPO', CORRIERE DELLA SERA, DOUJA D'OR, FESTIVAL FRANCIACORT IN CANTINA, MARZEMINO, PIEMONTE LAND OF WINE, PREMIO CASATO PRIME DONNE, REGIONE CALABRIA, TRENTODOC FESTIVAL, VINITALY AND THE CITY

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Entro il 2024 Banca Monte dei Paschi dovrà vendere Poggio Bonelli. O cederla a Banca d'Italia

29 Agosto 2024



ITALIA

"Le zone vocate possono reggere meglio il cambiamento climatico". Parola di Angiolino Maule

29 Agosto 2024



ITALIA

Viaggio nelle usanze enogastronomiche dei vignaioli nelle "Cantine Aperte in Vendemmia"

28 Agosto 2024



ITALIA

Buona qualità delle uve, e volumi intorno a quelli del 2023: le stime di vendemmia in Veneto

28 Agosto 2024



ITALIA

Per celebrare il made in Italy, e per charity: ecco il "Ferrari FI Gran Premio d'Italia Jeroboam"

27 Agosto 2024



TAG: ASSOCIAZIONE VITICOLTORI DI GREVE IN CHIANTI, BARBERA D'ASTI WINE FESTIVAL, BOLGHERI DIVINO, BOSCA, CACCIA AL PIANO, CHIANTI CLASSICO, CONSORZIO ASTI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074898