



Categoria: NON SOLO VINO

Roma - 23 Febbraio 2017, ore 18:10

IN AGENDA C'È IL CARNEVALE: DA VENEZIA CON BISOL AI VINI "SUPEREROI". CENA GALEOTTA NEL CARCERE DI VOLTERRA CON LO CHEF ALESSANDRO LIBERATORE E ORNELLAIA, "L'ACCIUGA È IN VIAGGIO" SULLE DOLIMITI CON LO CHAMPAGNE BOIZEL E A ROMA C'È IL WHISKY FESTIVAL

Il Carnevale di Venezia, le bollicine firmate Bisol, le specialità delle tradizioni carnevalesca veneziana e il premio alla maschera più bella: ecco l'evento "Silver&Gold Masquerade Parade", il 25 febbraio nel prestigioso Hotel Ai Reali sullo sfondo della laguna (dress code: mascherina bianca o gold; www.bisol.it). Un "Carnival Party"? Alla Cantina Pizzolato di Villorba (Treviso), il 24 febbraio, per il lancio della nuova linea di vini bio "H.Heroies", H. Rosso e H. Bianco, con etichette a fumetto disegnate a mano da Francesca Cavallari, tra gli autori di Fanpage.it (www.lacantinapizzolato.com). Stesso giorno per "Maschere in Cantina", la festa di Carnevale in maschera da Eataly Lingotto, tra bugie e frittelle di mele del Ristorante Stellato Casa Vicina e menu a tema in tutto lo store (a mezzanotte, focaccia appena sfornata; www.eataly.net). Nel giorno del giovedì grasso, nell'agenda WineNews non poteva mancare il Carnevale, con gli eventi segnalati a wine lovers & gourmet ovviamente in salsa wine & food. Come la sfilata dell'Egetmann, una delle più antiche usanze carnevalesche dell'Alto Adige, che affonda le radici nella ritualità contadina, e che si ripete a cadenza biennale il martedì grasso a Termeno sulla Strada del Vino, tra i vigneti del Gewürtztraminer, dove uno dei più spettacolari cortei di Carnevale con personaggi allegorici in costume - tanto che ne è stata richiesta l'iscrizione nel Patrimonio Unesco - accompagna l'Egetmann Hansl, un pupazzo in giacca nera, cilindro e guanti bianchi, a bordo di un calesse e accompagnato dalla sua sposa (www.egetmann.com).

Restando tra le vette, fino al 26 febbraio, il Trentodoc è sulle Dolomiti a Madonna di Campiglio, un evento dell'Istituto Trento Docper scoprire le interessanti proposte di quei locali che con entusiasmo si sono fatti portavoce del Metodo Classico trentino, fortemente legato al proprio territorio d'origine. L'occasione è quella di degustare un calice in alta quota durante il giorno, oppure la sera, durante l'aperitivo, momento in cui le bollicine di montagna saranno servite insieme a prodotti del territorio ed intrattenimento musicale. A cena, l'invito è a sperimentare pregiati menu stellati, pensati dagli chef con minuziosa attenzione per l'occasione, ed elaborati menu gourmet, studiati su misura per esaltare gli abbinamenti con le etichette delle 45 case spumantistiche trentine. Ed ancora, un appuntamento insolito, una degustazione guidata per i più curiosi e appassionati, che permetterà una conoscenza più approfondita delle bollicine di montagna di diverse annate (www.trentodoc.com). Sulle vette della Val di Fassa, della Val di Fiemme e a San Martino di Castrozza, invece, è iniziato "HappyCheese" (fino al 18 marzo; www.stradadeiformaggi.it), aperitivo trendy e gustoso sulle piste del Dolomiti Superski tra baite e rifugi: protagonisti, i rinomati formaggi delle valli affiancati dalle bollicine di montagna Trentodoc e dalle birre artigianali del territorio, mentre i più piccoli possono godere del sapore delle mele La Trentina. Mai provato la magia di sciare all'alba con la luce rosa del mattino e dopo aver goduto di una super colazione a km 0 in rifugio o in baita? Lo si può fare con i prodotti delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino sapientemente rielaborati dagli chef dei rifugi che, fino al 12 marzo, ospitano la kermesse "Trentinoskisunrise", sullo sfondo delle Dolomiti, Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza, Madonna di Campiglio, Valsugana, Vallagarina e Val di Non (www.tastetrentino.it). La curiosità? Sempre le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino aderiscono a "M'illumino di Meno", l'ormai

famosa campagna di risparmio energetico promossa da Caterpillar, programma cult di Radio2 Rai, in programma il 24 febbraio, tra aperitivi a lume di candela, degustazioni a km zero e l'invito ad utilizzare mezzi di trasporto sostenibili o condividere un passaggio in auto, alla cantina La-Vis e Cembra Cantina di montagna, all'Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo, al Molino Pellegrini, all'Agraria Riva del Garda, alla Distilleria Marzadro e alla Cantina Mori Colli Zugna, per citare sono alcune delle location. In Alta Badia, le ultime sciate della stagione sono all'insegna delle proposte enogastronomiche, con tante iniziative, da "Sommelier in pista" per conoscere i vini dell'Alto Adige tra favolose sciate abbinata alla loro degustazione nelle baite in compagnia di un'esperta guida sciistica (9 e 16 marzo), a Roda dles Saus, un safari sugli sci alla scoperta dei piatti tradizionali della cucina ladina nei rifugi (12-19 marzo), fino al De dl vin-Wine Skisafari, un'intera giornata ai migliori vini dell'Alto Adige sulle piste (19 marzo; www.altabadia.org). A Firenze c'è "ViNoi 2017", degustazione di vini biologici, biodinamici, naturali e artigianali dal Nord al Sud d'Italia di oltre 20 vigneroni, il 26 febbraio allo Uoll Loft, per operatori e pubblico eco-consapevole con l'obiettivo di preservare il concetto di "Qualità Naturale" e sostenendo il lavoro dei piccoli produttori nella Distribuzione Alternativa e Sostenibile (<https://www.facebook.com/vinoi.it/>). Sempre a Firenze, sono protagonisti anche Caviale & Champagne, il 24 febbraio in degustazione alla Gastronomia Galanti, con gli Champagne Baron Fuentè Extra Brut e Bernard Pitois Brut e il caviale siberiano Calvisius (www.gastronomiagalanti.com). Tra operatori, giornalisti, buyer e wine lovers, e nella nuova formula da due a tre giorni, dal 4 al 6 marzo all'Una Hotel Versilia di Lido di Camaiore (Lucca) torna Terre di Toscana, la rassegna della testata online Acquabuona.it (www.acquabuona.it) che riunisce 130 vignaioli toscani con oltre 600 etichette (e una giornata dedicate alle vecchie annate), dal Brunello di Montalcino al Chianti Classico, dal Nobile di Montepulciano alla Vernaccia di San Gimignano, ma anche i grandi rossi di Bolgheri, la Maremma dei Morellino di Scansano, il Montecucco, la Val di Cornia, la Val d'Orcia, Cortona, i Colli Fiorentini, le Colline lucchesi, pisane e massesi, fino ai vini insoliti e sorprendenti da Mugello, Casentino e Versilia. Il tutto accompagnato da artigiani toscani del gusto con le loro bontà gastronomiche, e Golosizia, evento nell'evento dedicato alle grandi firme della ristorazione toscana, e alla cucina dei castelli con gli chef di Castello di Spaltenna (Gaiole in Chianti), Castello del Nero (Barberino Val d'Elsa) e Castello di Casole (Casole d'Elsa). E per festeggiare l'edizione n. 10, ci sarà anche una selezione di Champagne (www.terreditoscana.info). Si resta in Toscana anche per "Cantine Aperte di Cristallo", con il Movimento Turismo del Vino Toscana e il Consorzio del Cristallo, il 4 marzo a Colle Val d'Elsa (Siena), dove, mentre i bambini potranno essere protagonisti di un percorso nelle cristallerie in cui potranno vedere come la materia cristallina fonde e poi diventa oggetti preziosi, impareranno a "soffiare" e potranno personalizzare oggetti con i loro nomi, per i genitori appassionati di vino 20 cantine da tutta la Toscana, offriranno in degustazione le loro migliori bottiglie (www.mtvtoscana.it).

Il 27 febbraio alla Masseria Guida di Ercolano c'è la prima edizione di "Territori da gustare, percorsi di degustazione alle falde del Vesuvio", con Fabio Oppo e Laura Gambacorta, con banchi degustazione di 40 aziende, non solo italiane, del settore wine and food, e due laboratori di approfondimento, con il vignaiolo irpino Luigi Tecce che guiderà una degustazione delle annate 2010, 2011 e 2012 del suo Poliphemo e parlerà di "Andamento climatico e unicità delle annate", e con Havana compartir, in una degustazione di sigari avana in abbinamento con cognac e cioccolato a cura del Cigar Club Napoli Hoyo de Monterrey (lauragambacorta@gmail.com). Fondazione Italiana Sommelier e Borgo Egnazia inaugurano la nuova stagione degli eventi dedicati alla cultura del vino in Puglia, il 6 marzo, con protagonista un punto di riferimento per il mondo del vino a livello internazionale: Angelo Gaja, l'"artigiano" del vino italiano, che condividerà con produttori, operatori del settore, stampa e appassionati le proprie riflessioni su "La vigna e cambiamenti climatici", con la giornalista Monica Caradonna. A seguire, un Walk around Wine tasting con i grandi vini della selezione Gaja e Gaja Distribuzione: Gaia&Rey Langhe Doc 2014, Champagne Pierre Peters Brut Cuvée De Réserve, Gaja Barbaresco Dop 2013, Gaja Sperss Langhe Nebbiolo Doc 1999, Camarcanda Bolgheri Doc 2013, Domaine Weinbach Riesling Cuvée Colette 2014, Jolivet Pouilly Fume' Indigene 2014, Fourrier Morey Saint-Denis Clos Solon 2014, Mikulski François Meursault 2014, Lucien Le Moine Chateauneuf-Du-Pape Rouge Omnia 2014, Jadot Gevrey-Chambertin Combe Aux Moines 2012 1er Cru,

Lucien Le Moine Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots 2013, Kir-Yianni Ramnista 2012, Vega Sicilia Unico 2008, Sauternes Filhot 2012 e Alvear Pedro Ximenez Solera 1927 accompagnati dal finger food pugliese di Domingo Schingaro, executive chef di Borgo Egnazia (www.fondazione-sommelier-puglia.it). Un viaggio in Spagna con Casa Vissani? Si può fare il 24 febbraio da Vissani a Baschi (Terni), con i piatti di Gianfranco Vissani, Alessio Piccioni ed etichette spagnole di cantine come Castell del Remei, LaFou Celler, Finca Allende, Quinola Garagewine e Fernando de Castilla, primo di una serie di viaggi "seduti" nel celebre ristorante del grande chef, tra Manicaretti in Cantina in Cantina e Vissani "IN" Paella (si prosegue poi con Australia, Sud Africa, Austria, e Israele, fino al 28 aprile; www.casavissani.it). A Bologna torna invece "Super Wines", il 27 febbraio all'Hotel Relais Bellaria, l'appuntamento promosso da Go Wine e dedicato ai grandi vini italiani ed ai loro interpreti, con un parterre di aziende selezionate di tutta Italia (www.gowinet.it). Un weekend in cantina? Si può trascorrere da Bortolomiol, con gli incontri enogastronomici con produttori e opinion leader al Parco della Filandetta, antica filanda ristrutturata nel cuore di Valdobbiadene, tra i vigneti del Prosecco, tra visite guidate e percorsi degustazione, showcooking d'autore (il 3 e il 30 marzo con Massimo Carnio, pasticciere di Villa dei Cedri di Valdobbiadene e campione italiano di cioccolateria), serate emozionali e la possibilità di conoscere il progetto "Bortolomiol per le Donne" per la formazione delle donne del Benin (www.bortolomiol.com).

E mentre a Torino è nel vivo il "Festival del giornalismo alimentare", edizione n. 2 all'Auditorium Vivaldi, con 120 relatori, tra giornalisti, ricercatori, rappresentanti del mondo dell'industria, della politica e delle Ong, che discutono di cibo e informazione, e tra i temi, di sostenibilità della filiera alimentare, sprechi, Ogm, agromafie e molto altro (www.festivalgiornalismoalimentare.it), parte da Roma, il 25 e il 26 febbraio al Salone delle Fontane all'Eur, il "Salone del Prodotto Tipico", un viaggio virtuale nell'Italia enogastronomica tra abboratori, show cooking, incontri e assaggi di Puzzone di Moena Dop dal Trentino Alto Adige, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse dall'Emilia Romagna, formaggio fresco a pasta filata di Campobasso dal Molise, pecorini e Susianiella del Lazio, Mozzarella di Bufala Campana Dop dalla Campania, Caciocavallo dalla Sicilia, Prosciutto Bazzone dalla lucchesia in Toscana, Porchetta maceratese dalle Marche, bottarga e Zafferano Dop dalla Sardegna, Pan dell'Orso dall'Abruzzo, accanto a vini e olii. Protagonisti, Giorgione, il mitico chef del Gambero Rosso, e poi Arcangelo Dandini, l'oste per antonomasia, patron de l'Arcangelo, e Stefano Callegari, il re dei trapizzini (www.salonedeltipico.it). Fino al 28 febbraio da Eataly Firenze fa tappa invece "Le mie Marche", il progetto di Andrea Giuseppucci, chef del ristorante La Gattabuia di Tolentino (Macerata), per portare la cucina marchigiana oltre i confini territoriali, per raccontare le tradizioni, gli ingredienti e le storie di una Regione che, nonostante la catastrofe del terremoto, non si arrende (dall'1 al 31 marzo il progetto sarà a Eataly Lingotto Torino, e dall'1 al 30 aprile a Eataly Smeraldo a Milano; www.eataly.net). In Emilia Romagna, il 1 marzo, dopo la pausa invernale, riaprono al pubblico i Musei del Cibo della Provincia di Parma: il Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna, il Museo della Pasta e del Pomodoro a Collecchio, il Museo del Vino a Sala Baganza, il Museo del Salame a Felino, il Museo del Prosciutto a Langhirano con una serie di attività e laboratori per i ragazzi (www.museidelcibo.it). In Veneto, fino al 2 marzo, torna il tradizionale appuntamento con "Cocoradicchio", la rassegna all'edizione n. 29 dedicata al "fiore d'inverno" e ideata dal Gruppo Ristoratori di Cocolungo per valorizzare il Radicchio rosso di Treviso e il Variegato di Castelfranco Igp (www.cocofungoradicchio.it). In Friuli, "A cena con l'oleologo" è l'iniziativa promossa da Olio Capitale e realizzata in collaborazione con Fipe di Pordenone e Trieste e Città dell'Olio che coinvolgerà i ristoranti della città di Trieste ma non solo, in occasione del Salone degli Oli Extravergini e di Qualità organizzato da Aries-Camera di Commercio della Venezia Giulia (4-7 marzo, alla Stazione Marittima; www.oliocapitale.it). Nelle Marche, dal 4 al 6 marzo a Fermo, torna "Tipicità", edizione n. 25 del Festival del gusto - coniugato al futuro - made in Marche (www.tipicita.it).

E tra gli appuntamenti in agenda anche il mondo dei bar è protagonista, dal 25 al 28 febbraio a "Golositalia&Aliment", al Centro Fiera del Garda di Montichiari (Brescia), il salone dedicato a food, beverage e attrezzature per la ristorazione, con al centro l'horeca e tutte le nuove tendenze per cocktail bar e locali: la scuola per barman Fbc Bartending presenterà una serie di incontri sulla figura del barman, sugli aperitivi

alcolici e non, sulla storia dell'aperitivo e sull'uso del ghiaccio nei drink; nel "Cocktail mixology from London" saranno invece presentati e realizzati cocktail innovativi che arrivano dal Regno Unito; e Andrea Cason, fondatore e formatore di Bartenders Academy Italia, in "Cronostoria della miscelazione" illustrerà in pochi ed effervescenti minuti la nascita del mondo della miscelazione (www.golositalia.it). Appassionati, neofiti e professionisti del whisky? Tra degustazioni, masterclass (di brand quali Isla of Jura, Dalmore e Wemyss Malt), seminari sulla mixology, ospiti internazionali (da Erick Lorincz, Head Bartender dell'American bar del Savoy Hotel di Londra, a Filippo Sisti, barman di Carlo Cracco e bartender internazionale, da Fabio Bacchi, bartender, bar manager e fondatore ed editore del magazine specialistico BarTales, ai bartenders dell'Oriole cocktail Bar di Londra, capitanato da Luca Cinalli e Gabriele Manfredi, da Roberto Artusio e Cristian Bugiada dell'Agaveria La Punta a Antonio Parlapiano del Jerry Thomas), cocktail bar (Jerry Thomas Project, Argot, Freni & Frizioni, Madeleine, Propaganda e Litro), tornei tra bartender (con il Balan & Partners Mixology Contest), area gourmet (dalle ostriche al salmone scozzese, dal cioccolato all'haggis) e tanto altro, l'appuntamento è a Roma, il 4 e il 5 marzo al Salone delle Fontane all'Eur, con l'edizione n. 6 di "Spirit of Scotland - Rome Whisky Festival", il più importante festival di settore italiano, con la direzione artistica di Andrea Fofi, affiancato dai due whisky consultants, Pino Perrone e la scozzese Rachel Rennie. La curiosità? Uno spazio dedicato alle bottiglie vintage e rare portate da un collezionista e amatore del settore (www.spiritofscotland.it). Uno sguardo agli eventi oltreconfine, questa volta porta a Barcellona e Girona, e al "Med Cooking Congress", il 27 e il 28 febbraio, il congresso itinerante nei porti del Mediterraneo di By Tourist, per diffondere i sapori genuini dei Paesi del Mediterraneo che vogliono incentivarne importazione e distribuzione (tra incontri b2b e alla presenza della stampa): con la pasta, la pizza napoletana, l'olio, gli ortaggi e specialità Gma, tra Pasta Artigianale Napoletana Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara e Olio Dievole, anche l'Italia è protagonista, insieme agli Ambasciatori del Gusto e a tanti chef stellati, da Cristina Bowerman a Michele Deleo, da Vincenzo Guarino a Felice Lo Basso a Antonio e Fabrizio Mellino (www.cookingcongress.com). Dalla Sicilia, segnaliamo anche un concorso originale: "Vivere il vino in armonia", primo concorso di composizione musicale del genere, organizzato dall'Associazione Amici della Musica "R. Lucchesi" in collaborazione con l'azienda Feudo di Santa Tresa, a Vittoria, aperto a tutti i compositori e compositrici residenti in Sicilia per opere originali di qualsiasi genere musicale ispirate al tema del concorso (fino al 31 maggio; www.santatresa.com).

Focus - Lo Champagne Boizel e L'Acciuga, la celebre Osteria di Ravenna, in volo sulle Dolomiti, a bordo di un foodtruck unico nel suo genere: a forma di scatoletta con le ruote, è trasportato in elicottero ... (fino al 26 febbraio)

Boizel, storica maison di Champagne fondata nel 1834 a Épernay - i cui Champagne sono distribuiti in esclusiva in Italia dalla griffe campana Feudi di San Gregorio - e l'Osteria "L'Acciuga" di Ravenna, insieme hanno dato vita all'originale progetto "L'Acciuga in Viaggio", un itinerario alla scoperta delle Dolomiti. Cinque tappe in cui raffinate bollicine e specialità culinarie si uniscono in abbinamenti gastronomici innovativi. Con un foodtruck stravagante che si sposta in elicottero: una vera e propria scatoletta di acciughe con le ruote. Dopo la prima tappa oggi a Selva di Val Gardena (Bolzano) al Ristorante Da Tommaso, il 24 febbraio c'è un doppio appuntamento, prima al Rifugio Punta Trieste di Corvara in Badia e poi, con uno spettacolare trasferimento del foodtruck in elicottero, all'Hotel Marmolada (Toccam Wine Bar). Il 25 febbraio sarà la volta dell'Enoteca Baita Fraina di Cortina d'Ampezzo. Infine, il 26 febbraio all'Enoteca Contemporanea di Feltre. Il protagonista Boizel degli abbinamenti sarà il Brut Réserve, assemblaggio di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, perfetto con il menu ideato per l'occasione: Ostriche Belle Du Nordet, Crema di Patate Bacçalà mantecato Pane nero e Olio buono, Humus di Ceci Bocconcino di Pescatrice Rosmarino e Guanciale, Patata schiacciata Acciughe Panna Acida e Gelato di Tropea, Crostino di Segale Polpo arrostito e pomodoro infornato.

Info: www.feudi.it

Focus - Un evento speciale: il 24 marzo “Cena Galeotta” nel carcere di Volterra per la Caritas Diocesana di Prato con lo chef Alessandro Liberatore del ristorante Villa Cora (Firenze) e i vini della Tenuta dell’Ornellaia Porte e cucine del carcere di Volterra riaprono al pubblico con un evento speciale: una “Cena Galeotta” da veri gourmet, il 24 marzo, per la quale a guidare la brigata galeotta di cucina sarà Alessandro Liberatore, executive chef del ristorante di Villa Cora a Firenze, che realizzerà un menu accompagnato dalle etichette di una cantina-mito: la Tenuta dell’Ornellaia di Bolgheri.

L’intero incasso sarà devoluto all’Emporio della Solidarietà della Caritas Diocesana di Prato. Nel menu, Panzanella di taralli, gamberi scottati e cenere vegetale, Risotto agli asparagi, taleggio e guanciale croccante, Guancia di vitello brasata al vino rosso, crema soffice di patata e pomodorino appassito e Cremoso di cioccolata, coulis di frutti rossi, profumo di menta, crumble di agrumi.

Ma non solo. Il 23 marzo ci sarà un altro importante momento, novità di questa edizione del format di successo delle “Cena Galeotte”: gli chef coinvolti, come sempre a titolo gratuito, non solo affiancheranno i detenuti ai fornelli, ma terranno anche lezioni inserite nel calendario didattico dell’Istituto Alberghiero nato nel 2012 proprio all’interno del carcere di Volterra, con classi miste formate dai carcerati e dai ragazzi che ogni giorno varcano le porte della struttura per seguire il percorso formativo. Sarà proprio chef Liberatore ad inaugurare questi incontri.

Info: www.cenegaleotte.it

Focus - Il viaggio e la libertà di viaggiare: ecco il tema di “Identità Golose 2017” declinato fuori e dentro il piatto dai più creativi chef italiani e internazionali (Milano, 4-6 marzo)“La forza della libertà: il viaggio”: ecco il tema di “Identità Golose Milano” (Mi.Co.-Milano Congressi, dal 4 al 6 marzo), edizione n. 13 del Congresso di cucina d’autore ideato a Paolo Marchi. Tema che sarà declinato in Dossier Dessert (con un omaggio a Iginio Massari), Identità di Formaggio, Identità di Gelato, Identità Naturali, Identità di Champagne, Identità di Pasta, Identità di Montagna, Identità di Mare, Identità di Pizza e nella prima edizione de La Nuova Cucina Italiana, che punterà i riflettori su 12 storie di chef destinati a lasciare un segno nella cucina italiana prossima ventura. La Regione ospite sarà la Lombardia. I grandi chef italiani e stranieri racconteranno la loro libertà di espressione in cucina frutto dei loro viaggi e delle loro esperienze: si alterneranno sul palco Enrico Crippa, Massimiliano e Raffaele Alajmo, Paul Pairet, Umberto Bombana, Heinz Beck, Riccardo Camanini, Christian Puglisi con Jonathan Tam, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Niko Romito, Palmiro Ocampo, Rodolfo Guzman, Norbert Niederkofler e Angel León, Luca Abruzzino, Francesco Aprea, Corrado Assenza, Matteo Baronetto, Enrico Bartolini (con Hilde Soliani), Umberto Bombana, Cristina Bowerman, Moreno Cedroni, Nino Di Costanzo, Martina Caruso, Anthony Genovese, Alfio Ghezzi, Ernesto Iaccarino, Antonia Klugmann, Philippe Léveillé, Paolo Lopriore, Iginio Massari, Davide Oldani, Franco Pepe, Giancarlo Perbellini, Marco Sacco, Simone Salvini, Ciro Salvo, Davide Scabin e Luciano Zazzeri.

E il palcoscenico di “Identità Golose”, di cui le Cantine Ferrari sono diventate main partner, ospiterà anche l’appuntamento di approfondimento sull’Arte dell’Ospitalità organizzato dalla griffe trentina in collaborazione con The World’s 50 Best Restaurants (6 marzo). Matteo Lunelli, presidente delle Cantine Ferrari, William Drew, group editor di The World’s 50 Best Restaurants, e il fondatore di Identità Golose Paolo Marchi, stimoleranno il confronto tra Massimo Bottura, vincitore della scorsa edizione di The World’s 50 Best Restaurants, Umberto Bombana, vincitore del premio alla carriera per l’Asia 2017, Søren Ledet, direttore e comproprietario di Geranium di Copenhagen, Marco Reitano, sommelier de La Pergola di Roma nonché presidente dell’Associazione “Noi di Sala”, e Maurizio Saccani, direttore operations di Rocco Forte Hotels (www.ferraritrento.it).

Info: www.identitagolose.it

Focus - L'impegno di Coop, leader della gdo italiana, contro il lavoro nero nell'agricoltura italiana approda alla Camera dei Deputati a Roma, con la mostra "La buona terra" (fino a domani) Venti scatti alla Camera dei Deputati a Roma, che raccontano le storie di donne e uomini italiani, polacchi, indiani, maliani, che lavorano nei campi in diverse Regioni d'Italia, in condizioni di libertà e di rispetto delle regole, per dimostrare che si può lavorare in condizioni di legalità e nel pieno rispetto dei diritti di ognuno, desiderio che accomuna tutti gli esseri umani, e che queste condizioni ci sono e possono ampliarsi fino a includere la maggior parte dell'attività agricola italiana: ecco la mostra fotografica "La buona terra. I campi della legalità", a cura di Ancc-Coop (Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori) e con le foto di Photoaid, ispirata alla seconda fase della campagna "Buoni e giusti Coop" promossa dal leader della gdo italiana, per promuovere l'eticità nelle filiere ortofrutticole, visitabile alla Biblioteca di Montecitorio fino al 24 febbraio. Le foto sono state scattate in quattro differenti Regioni italiane, seguendo il ciclo estivo della raccolta di frutta e verdura. Mostrano i volti e accennano le storie di chi ha scelto di produrre per Coop rispettando le leggi sul lavoro, riconoscendo dignità a chi tutto il giorno è nelle campagne del nostro Paese. Si tratta, una volta tanto, di un'immagine di speranza e positività: accanto alle sacche di sfruttamento ed emarginazione, ci sono le 7.000 aziende che aderiscono alla campagna per la legalità lanciata da Coop (dal 2016, tutti gli 832 fornitori nazionali e locali di frutta e verdura, per oltre 70.000 aziende agricole, sono stati coinvolti in una grande operazione di legalità: chi non rispetta le regole in campo di lavoro e di diritti esce fuori dal sistema Coop). A scattarle, un piccolo pool di fotografi impegnati nel sociale con l'agenzia PhotoAid, che ha ripreso le sue immagini in Sicilia, Puglia, Lombardia e Calabria.

Info: www.e-coop.it

Focus - Il "Docg Nizza Italian Open" porta tra i vigneti dei Produttori del Nizza nel Monferrato il grande Wallball, erede dell'Expulsim Ludere praticato nell'Antica Roma (4-5 marzo) Arriva "Docg Nizza Italian Open", edizione n. 7 promossa dal Club Italia della Federazione Italiana Pallapugno, che il 4 e il 5 marzo porta a Nizza Monferrato il campionato italiano del grande Wallball, disciplina sferistica erede dell'Expulsim Ludere praticato nell'Antica Roma ed oggi diffusa in oltre 35 nazioni nel mondo, con atleti provenienti da Belgio, Francia, Irlanda, Italia, Olanda, Spagna e Stati Uniti, che si affronteranno nei tornei di singolo e doppio, maschile e femminile, nelle categorie Open, Challenger e Over 40. Giocatori e giocatrici che, oltre a viaggiare per praticare lo sport preferito, hanno dimostrato di essere molto interessati all'offerta enogastronomica e alla produzione artigianale dei territori dove si svolgono i tornei.

L'evento ha il patrocinio della Città di Nizza Monferrato e vede il coinvolgimento, nella veste di title sponsor, dell'Associazione Produttori del Nizza, e inaugura la stagione del Pro Tour, il circuito che riunisce i cinque tornei Open più prestigiosi d'Europa, che farà successivamente tappa a Londra in Agosto, a Valencia in Ottobre, a Huissignes (Belgio) e a Franeker (Olanda) in Novembre, con oltre 400 atleti coinvolti.

Info: www.ilnizza.net

Focus - Anteprime, con i vini del lago, del vulcano e dell'isola: da "Anteprima Lazise" con Bardolino & Chiaretto (5 marzo, Lago di Garda), alle Denominazioni campane a "Campania Stories" (Napoli, 29 marzo-2 aprile), aspettando "Sicilia en Primeur" (25-29 aprile, Catania) Il Bardolino e il Chiaretto della vendemmia 2016 (accanto ad una retrospettiva del Bardolino annata 2015, perché sono sempre più numerosi i vignaioli che scelgono di allungare i tempi di uscita sul mercato dei loro vini, per giocare la carta dell'eleganza) si presentano al pubblico insieme, il 5 marzo nella trecentesca Dogana Vecchia a Lazise, nell'edizione n. 9 di "Anteprima Lazise" promossa dal Consorzio di tutela del Bardolino e dal Comune di Lazise sul Lago di Garda, il loro territorio di origine: protagonisti più di 40 produttori e oltre 120 vini. Lungolago, invece, si passeggia assaggiando street food (www.anteprimlazise.it). Più in dettaglio, saranno a disposizione del pubblico 43

etichette di Bardolino Chiaretto, 17 di Chiaretto Spumante, 37 di Bardolino della vendemmia 2016, 27 dell'annata 2015, con qualche aggiunta anche di vini di millesimi precedenti. "Negli ultimi anni - dice il presidente del Consorzio Franco Cristoforetti - il Chiaretto è diventato l'ambasciatore della nostra area vinicola, aprendo nuove prospettive di mercato, ad esempio in Scandinavia, negli Stati Uniti o nel Canada e affermandosi come il principale vino rosato italiano a menzione geografica. Una crescita cui ha fatto riscontro anche il riconoscimento della critica internazionale. Per il Bardolino, si è costituito nel Consorzio un gruppo di lavoro di una quindicina di aziende che si sta impegnando nella riscoperta delle prerogative organolettiche delle microzone interne alla nostra ampia area di produzione, con l'obiettivo di tornare a valorizzare le peculiarità territoriali già note a fine Ottocento, quando era esportato nei grandi hotel svizzeri, dove era venduto insieme con i rossi di Borgogna".

Anche la Campania del vino è pronta a presentare le nuove annate delle principali Denominazioni regionali alla stampa nazionale ed internazionale, dal 29 marzo al 2 aprile a Napoli, all'Hotel Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel, con "Campania Stories", la rassegna promossa da Miriade & Partners S.r.l. con le aziende partecipanti, e centinaia di vini in degustazione, visite in azienda e ai territori, momenti di approfondimento sulle cinque Province campane e, per operatori e appassionati, seminari e il tradizionale momento conclusivo dell'evento, il Campania Stories Day, in programma il 3 aprile (www.campaniastories.com). La sostenibilità ambientale e il savoir faire dell'Isola mediterranea saranno invece il leitmotiv di "Sicilia en Primeur" n. 14 dell'evento firmato Assovini e dedicato al meglio della nuova produzione dell'Isola, e in particolare della vendemmia 2016, in programma dal 25 al 29 aprile a Catania, nella suggestiva location del Parco di Radicepura a Giarre, tra l'Etna e il Mar Ionio (nato dal sogno di un uomo, Venerando Faro, che qui ha esaltato la sua esperienza storica nel campo del florovivaismo internazionale, su 5 ettari, con 3.000 specie di piante e una Banca dei Semi), e del "Radicepura Garden Festival", primo evento internazionale sul Garden Design del Mediterraneo che coinvolge i protagonisti del paesaggio, dell'arte e dell'architettura. L'anteprima, che aprirà le porte a professionisti del settore e a giornalisti provenienti da tutto il mondo, punterà dunque su valori etici e sostenibili, sottolineando l'importanza di una viticoltura green, attenta a salvaguardare la biodiversità e a limitare gli impatti sull'ambiente.

"La salvaguardia dell'ambiente e la tutela del territorio sono tematiche sempre più fondamentali per la viticoltura e in special modo per le aziende di Assovini Sicilia, unite nel realizzare giorno dopo giorno un percorso all'insegna della sostenibilità - spiega Francesco Ferreri, presidente Assovini Sicilia - per questo, poter organizzare il nostro evento sullo sfondo del Radicepura Garden Festival è un'opportunità irrinunciabile che ci permette di dare un volto green alla nostra Associazione e trasmettere valori di responsabilità ambientale su scala internazionale". La kermesse sarà un'occasione per incontrare 70 tra le principali aziende siciliane, ma anche un momento esclusivo per scoprire la ricchezza gastronomica, paesaggistica e culturale di un'isola che vanta una biodiversità unica al mondo (www.assovinisicilia.it).

Focus - "Wine-Zone" sceglie i "maestri" dei due grandi rossi italiani: in Svizzera la prima tappa all'estero di "BaroloBrunello" al "Lugano Arte e Cultura" (25-26 marzo) Tra "accademie", "famiglie" e così via, ora arrivano i "maestri" del vino: almeno così "Wine Zone" ha scelto di chiamare quelli di Barolo e Brunello di Montalcino, due dei vini più importanti d'Italia che, dopo aver rinsaldato il loro legame nei rispettivi territori di origine, sono pronti alla loro "prima volta" insieme in terra straniera. E così, il 25 e 26 marzo a Lugano, in Svizzera, ci sarà la prima tappa all'astero di "BaroloBrunello", con l'evento firmato proprio da "Wine Zone" di Andrea Zarattini, Emanuele Varino e Stefano Pancera, che diventa "International".

Con una spinta decisiva a "varcare il confine" arrivata dal successo della tappa a Montalcino (dopo le prime due a Barolo) di "BaroloBrunello", che aveva suscitato l'interesse di oltre 600 visitatori provenienti da tutta Italia, ma anche da Argentina, Brasile, Svizzera, Germania, Spagna, Francia, Inghilterra, Norvegia, Polonia,

Principato di Monaco, Serbia, Svezia, Russia, Usa e Giappone. E così, i “maestri” (Gian Piero Marrone, Giuseppe Mascarello e Figlio, Boglietti Enzo, Burzi Alberto, Cavallotto, Diego Conterno, Dosio, Elvio Cogno, Ettore Germano, Fratelli Alessandria, Giacomo Borgogno & Figli, Gianfranco Alessandria, Le Strette, Marengo Mario, Pelassa, Principiano Ferdinando, Rivetto dal 1902, Scarzello Giorgio & Figli, Vajra e Vietti per il Barolo, Banfi, Canalicchio di Sopra, Caprili, Casanova di Neri, Cava d’Onice, Col d’Orcia, Ferrero Claudia, Fuligni, Il Marroneto, La Mannella, Mastrojanni, Pietroso, Podere Le Ripi, Poggio di Sotto, Sanlorenzo, Talenti, Tenuta Il Poggione e Uccelliera per il Brunello di Montalcino) saranno protagonisti nel “Lac - Lugano Arte e Cultura”, centro culturale dedicato alle arti visive, sceniche e alla musica. Con “uno dei punti di riferimento culturali della Svizzera che diventerà, per la prima volta, parte integrante di una degustazione, evento da sempre fortemente legato agli spazi in cui si svolge. Il vino è arte e dunque possiamo affermare che questi selezionati produttori italiani sono gli “artisti” di Langhe e Montalcino che espongono le loro opere in una struttura simbolo dell’arte contemporanea”, spiega Wine-Zone.

Da questa edizione, inoltre BaroloBrunello International introdurrà nella kermesse anche un nuovo spazio, il “Cabinet Project”, riservato esclusivamente agli operatori di settore che vogliano approfondire in incontri “one to one” i rapporti con i produttori selezionati per l’edizione Svizzera. Come sempre, oltre agli espositori, saranno “selezionati” anche i visitatori, con un numero limitato di ingressi: 500 i biglietti disponibili. Info: www.barolobrunello.it

Focus - Piacevole, universale, adattabile ad ogni dieta, “La Cucina del Senza” (senza grassi, sale e zucchero aggiunti) torna protagonista a “Gusto in Scena” a Venezia (23-24 aprile) Piacevole, universale e adattabile ad ogni dieta, per migliorare la qualità della vita, “La Cucina del Senza” (senza grassi, sale e zucchero aggiunti) non ha nulla da invidiare a “quella del Con”. Il perché lo racconta “Gusto in Scena”, che torna a Venezia (Scuola Grande San Giovanni Evangelista, 23-24 aprile), con il suo ideatore Marcello Coronini, come “luogo” dove si discute e si creano nuove situazioni per valorizzare la cultura del cibo e della tavola associandole ad un concetto di salute e quindi di benessere mentale dell’uomo.

Ma “La Cucina del Senza” vive tutto l’anno, le idee discusse si diffondono, si modificano, si sviluppano di nuove e “sta nascendo un movimento di persone che credono in questa cucina e ne applicano i principi nelle loro produzioni e nella loro vita. I produttori di “Gusto in Scena” diventano protagonisti e messaggeri del Senza partecipando attivamente a queste evoluzioni con la loro ricerca costante nel migliorare la qualità. Con loro il Senza diventa una nuova realtà basata su un concetto elementare che stavamo però perdendo: gusti uguale qualità uguale salute uguale cultura”.

Info: www.gustoinscena.it

Focus - In sella ad una bici d’epoca su strade sterrate circondate dai più celebri vigneti di Toscana, dal Chianti Classico a Montalcino, per rivivere il ciclismo d’altri tempi. Mai provato l’“Eroica”? (sono aperte le iscrizioni) In sella ad una bici d’epoca su strade sterrate circondate dai più celebri vigneti di Toscana, dal Chianti a Montalcino, per rivivere i valori che hanno reso popolarissimo il ciclismo in tutto il mondo. Mai provato l’“Eroica”? Sono aperte le iscrizioni alla corsa-evento che rievoca il ciclismo d’una volta, con il primo evento fissato per il 30 aprile a Buonconvento (Siena), uno dei borghi più belli d’Italia, che ospiterà “Nova Eroica”. Il 7 maggio ci sarà, invece, “Eroica Montalcino” attraverso un territorio di fama mondiale grazie alla sua storia e a prodotti d’assoluta eccellenza, come il Brunello di Montalcino. Il tutto aspettando “Eroica 2017”, il 1 ottobre da Gaiole in Chianti, all’edizione n. 21 con 5 percorsi a disposizione, e un’ampia possibilità per le tradizionali sfide con sé stessi o con i compagni di sempre in uno scenario, come quello del Chianti Classico senese, che da solo vale la trasferta.

Info: www.eroicagaiole.it - www.novaeroica.it - www.eroicamontalcino.it

Focus - Con Istituto Grandi Marchi & Weinakademie Osterreich per la prima volta arrivano in Italia i corsi Wset (Firenze, 30 marzo-7 aprile). Una curiosità? Il corso “spiritoso” Anag per aspiranti assaggiatori di grappa e acquaviti (Trieste, 2-16 marzo) Dal 30 marzo al 7 aprile, debutta a Palazzo Antinori, a Firenze, la prima edizione italiana del livello n. 4 dei corsi Wine & Spirits Education Trust (Wset), in collaborazione tra l’Istituto Grandi Marchi (che riunisce le griffe Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi Greppo, Ca’ del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca d’Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi) e la Weinakademie Osterreich. Gli studenti arriveranno da Cina, Russia e altri 10 Paesi e accanto alle sessioni di lavoro, il programma prevede una due giorni itinerante (6 e 7 aprile) tra alcune delle cantine dei Grandi Marchi, da Antinori nel Chianti Classico a Bargino a Cà Marcanda di Gaja a Bolgheri, da Ca’ del Bosco per un workshop sul Franciacorta ad Alois Lageder con un seminario sui vini biodinamici, fino da Masi per un approfondimento sull’arte dell’appassimento

(<http://www.weinakademie.at/diploma-international.php> e www.istitutograndimarchi.it).

Una curiosità? Aspiranti assaggiatori di grappa e acquaviti si preparano a scoprire il mondo “spiritoso” con il corso di primo livello organizzato da Anag Friuli Venezia Giulia e Anag Trieste. Le lezioni sono in programma dal 2 al 16 marzo, a Osmica Zerjal a San Giuseppe della Chiusa, frazione del Comune di San Dorligo della Valle-Dolina (Ricmanje 175), e si concluderanno con una visita in distilleria. Al centro, i principi dell’assaggio coinvolgendo vista, olfatto, retolfatto e gusto; le origini e le norme della produzione di grappa e acquaviti d’uva e delle tecniche di distillazione; l’unicità della grappa, acquavite 100% italiana; e la “cultura del buon bere”, per conoscere meglio l’alcol e i suoi limiti e promuovere un consumo consapevole, attento alla qualità piuttosto che alla quantità del prodotto. Ogni lezione si chiuderà con la degustazione guidata delle grappe, mettendo in pratica le nozioni acquisite (www.anag.it).

Focus - Wine & food a teatro: le Famiglie dell’Amarone d’Arte al Teatro Ristori di Verona (fino al 17 maggio)
Un evento prestigioso, è quello che porta l’Amarone, e i vini della Valpolicella, con le Famiglie dell’Amarone d’Arte al Teatro Ristori di Verona, celebre per il suo ricco cartellone musicale: alle ore 19.15 nel foyer, a turno, dieci tra i produttori guideranno il pubblico in una degustazione di Amarone, Ripasso e Valpolicella, presentando la propria filosofia produttiva e le proprie aziende; alle ore 20.15, gli artisti brinderanno con il pubblico e il produttore.

Dopo Masi Agricola per il terzo concerto Italian jazz style di Enrico Rava new4et, Zenato con la musica barocca di Bach suonata dai Virtuosi Italiani, e Speri per lo spettacolo di Paolo Fresu e Daniele di Bonaventura, è la volta di Guerrieri Rizzardi e l’orchestra sinfonica Streicher Akademie Bozen e Frank Peter Zimmermann al violino e come direttore (15 marzo), per proseguire poi con Tedeschi e il jazz di Quintorigo e Roberto Gatto (21 marzo), Torre d’Orti e il Concerto italiano di musica barocca “Notte, storie di amanti e guerrieri” diretto da Rinaldo Alessandrini (30 marzo), Venturini e le danze della Colección Tango della Compagnia de Leonardo Cuello (5 aprile), Tenuta Sant’Antonio e le danze della Rioult Dance di New York “Serata Bach” (13 aprile), Tommasi e le musiche barocche di Vivaldi, Pergolesi e Handel cantate dal contralto Sara Mingardo (4 maggio), e, infine, Allegrini e l’orchestra Filarmonica di Novosibirsk con Vadim Repin al violino, nel gran finale del 17 maggio.

Info: www.amaronefamilies.it - www.teatroristori.org