



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

WINENEWS.IT – 20 FEBBRAIO 2020

## Carnevale, da Venezia con il Prosecco ai mercati dei contadini con le chiacchiere: ecco gli eventi

Dalle Anteprime del Brunello, Sangiovese di Romagna e Sagrantino al Festival del Giornalismo Alimentare, da VinNatur Genova al TheFork Festival

I dolci del Carnevale protagonisti nei mercati dei contadini di Eataly e Campagna Amica



Il Sagrantino pronto al debutto della nuova annata a Montefalco



Come da tradizione, il Prosecco Doc brinda al Carnevale di Venezia



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI



Dalla PrimAnteprima, con il debutto dei vini di Toscana in ascesa (Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Terre di Pisa e Valdarno di Sopra), al Chianti & il Morellino di Scansano, dal Chianti Classico alla Vernaccia, e oggi con le stelle all'ultima vendemmia, la 2019, del Nobile di Montepulciano che celebra 40 anni di Docg, Anteprime di Toscana si avvia al gran finale: da domani al 24 febbraio, è di scena [Benvenuto Brunello](#) a Montalcino (21-22 per la stampa, il 23-24 con porte aperte ai wine lovers), **tra gli eventi segnalati in agenda da WineNews**, con un programma di eventi nell'evento, promosso dal Consorzio, che, accanto al debutto della già celebratissima annata 2015 e della Riserva 2014, ma anche del Rosso 2018 (e del Moscadello e del Sant'Antimo), con oltre 140 produttori per più di 500 etichette nella cornice dell'antico Complesso di Sant'Agostino e Chiostrò del Museo di Montalcino, vede protagonisti ospiti illustri ed originali: dal celebre critico d'arte Vittorio Sgarbi con una lectio magistralis tra vino, creatività e genio della cultura italiana, "Un'annata ad opera d'arte-Il vino nella storia dell'arte", nell'incontro condotto dal giornalista del Corriere della Sera Luciano Ferraro (domani, Teatro degli Astrusi), al presidente del Coni Giovanni Malagò, testimonial del Brunello con la firma dell'iconica piastrella che celebra 5 stelle - il massimo del rating - all'ultima vendemmia, la 2019, brindando ad un'annata da sogno nel calice come al sogno Olimpico dei Giochi di Tokyo 2020 e, soprattutto, aspettando le Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026 (22 febbraio); ma ci sarà anche uno dei più grandi storyteller italiani, Federico Buffa, dalle Storie Mondiali su Sky, al racconto, per la prima volta di un vino, il Brunello, "Condannato ad essere unico" (22 febbraio, Teatro degli Astrusi). E se domani ci sarà anche lo chef da 8 stelle Michelin e neo tristellato italiano, con il suo ristorante al Mudec di Milano, Enrico Bartolini, per una cena di gala dedicata al celebre rosso e con i prodotti del suo territorio, dal tartufo allo zafferano, al miele, il 22 febbraio, sempre a Teatro, ci saranno l'assegnazione del Premio Leccio d'Oro 2020 a ristoranti, enoteche e osterie che si sono distinti per la migliore scelta di etichette e annate di Brunello, la presentazione dell'indagine Nomisma Wine Monitor "Il Brunello nella ristorazione americana e inglese", a cura di Denis Pantini sul posizionamento del grande rosso nei ristoranti di Londra, New York e San Francisco, e il focus sulla vendemmia 2019, con l'incontro "Il racconto del Brunello sul palcoscenico internazionale" condotto sempre da Ferraro.

E la lunga stagione delle Anteprime, dopo la Toscana, prosegue alla volta della Romagna, per scoprire le nuove annate di Romagna Sangiovese e Albana con ["Vini ad Arte 2020"](#) a Faenza (il 23 febbraio per i wine lovers e il 24 con 40 giornalisti italiani e internazionali e gli addetti ai lavori) nella nuova location dell'ex seteria a Casa Spadoni, con 50 produttori del Consorzio Vini di Romagna, che apriranno le porte anche delle loro cantine. Nell'attesa, c'è "Aspettando Vini ad Arte 2020" (fino al 23 febbraio), con menù abbinati ai vini Romagna Doc nei ristoranti del territorio. "Vini ad Arte" sarà anche tappa di "Carta Canta", l'iniziativa di Enoteca Regionale Emilia



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

Romagna che premia le carte dei vini di ristoranti, enoteche, bar, agriturismi, stabilimenti balneari e hotel che propongono un assortimento qualificato di vini dell'Emilia-Romagna, e vedrà la finale del "Master del Sangiovese 2020 - Trofeo Consorzio Vini di Romagna", concorso riservato ai sommelier dal Consorzio e Ais-Associazione Italiana Sommelier, per promuovere nuovi entusiasti e convincenti ambasciatori del Sangiovese. Ci si sposta poi, come da tradizione, in Umbria per l'**Anteprima Sagrantino** del [Consorzio Tutela Vini Montefalco](#) e la presentazione dell'annata 2016 a Montefalco (24-25 febbraio), tra il tasting nel Chiostro di Sant'Agostino e le visite in cantine come Antonelli e Caprai, Lungarotti e Di Filippo, Perticaia e Romanelli, Scacciadiavoli e Tabarrini, **Tenuta Alzatura-Cecchi**, Tenute Lunelli-Tenuta Castelbuono e Terre della Custodia. Il 24 febbraio, il Complesso Museale San Francesco, fa da sfondo alla presentazione della nuova immagine dei produttori del Consorzio e dell'annata 2016 con l'etichetta celebrativa, scelta attraverso il concorso "Etichetta d'Autore", con, tra gli altri, il presidente del Consorzio Filippo Antonelli, il sindaco di Montefalco Luigi Titta, e Donatella Tesei, presidente Regione Umbria. Ma ci saranno anche la Masterclass "Montefalco, terra per il vino" guidata dal giornalista Antonio Boco, Sagrantino Ambassador, il mini-corso per gli operatori di ristoranti e strutture ricettive, ed il concorso per sommelier professionisti "Gran Premio del Sagrantino" dedicato alla corretta comunicazione del Sagrantino al ristorante. Il lavoro delle Commissioni tecnica ed esterna, che rappresenta una novità (quest'anno composta da DoctorWine Daniele Cernilli e dal sommelier stellato Matteo Zappile), per la valutazione dell'annata 2016 sarà presentato sempre il 24 febbraio nel Complesso Museale San Francesco, e per la prima volta il giudizio sarà espresso in centesimi, sistema che va ad approfondire i singoli parametri che compongono la valutazione complessiva e che si affiancherà alla valutazione tradizionale in stelle, mentre il 10% del giudizio sull'annata sarà affidato agli operatori del settore. In degustazione, oltre ai Montefalco Sagrantino Docg 2016 secco e passito, ci saranno anche Montefalco Rosso 2018 e Riserva 2017, Bianco Doc, Grechetto e Trebbiano Spoletino Doc.

Ma siamo anche a Carnevale: il brindisi per eccellenza? È nel segno del [Prosecco Doc](#), **bollicina ufficiale del festa in maschera più famosa al mondo, il Carnevale di Venezia**, cuore della "Prosecco dreamland", e dove accompagna i celebri party nell'affascinante cornice sul Canal Grande di Ca' Vendramin Calergi, con il tema "Il Gioco, l'Amore, la Follia" (ma c'è anche il vaporetto brandizzato Prosecco Doc). Le cantine protagoniste? Da Astoria a Ca' di Rajo, da Collalto a Masottina, da Mionetto a Montelvini, da Riunite & Civ a Santa Margherita, dai Viticoltori Ponte a Zardetto e Zonin1821, per citarne solo alcune. Ma quest'anno il Carnevale si festeggia anche in luogo davvero curioso: i mercati dei contadini. Da [Eataly Lingotto a Torino](#), ci sono un "Grande Circo del Mercato" con artisti circensi e "**A spasso per Eataly speciale Carnevale**", un tour dedicato alle specialità enogastronomiche di questi giorni di festa, a partire dalle amatissime chiacchiere (22-23 febbraio). E da Torino a Milano, da Firenze a Genova, negli [Eataly](#) ci sono anche "**I Mercati dei Contadini in Festa**", e, in particolare i **Mercati della Terra di Slow Food**, per conoscere il patrimonio enogastronomico dei diversi territori d'Italia e per tenere in vita, celebrandole, le tradizioni contadine italiane (22-23 febbraio). Ma tra frittelle, crostoli, maschere di un tempo e sfilate, c'è anche il **Carnevale di Campagna Amica nei mercati dei contadini** a km 0 di Coldiretti dal Veneto alla Toscana (22-23 febbraio).

Si parla di spreco e di lotta per contrastare quello di cibo, delle discusse etichette a semaforo e di sicurezza alimentare, del fenomeno dell'enoturismo, di agromafie e di storie di legalità, di dove va la critica gastronomica e di quale sarà la cucina del futuro, e, ancora, di cibo & attenzione alla salute, della tradizione della Dieta Mediterranea e del nuovo social food, ma anche di sugar e plastic tax, food delivery, di ambiente e sostenibilità, e persino di coltivazioni nello spazio. Sono questi solo alcuni dei tantissimi temi del [Festival del Giornalismo Alimentare](#), **evento unico del genere in Europa**, che torna con l'edizione n. 5 a Torino (Centro Congressi Lingotto, da oggi al 22 febbraio). E, tra gli eventi da segnare in agenda, c'è anche [VinNatur Genova](#) (Magazzini del



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

Cotone al Porto Antico, 23-24 febbraio) con più di 105 produttori di vino naturale provenienti da Italia, Spagna, Francia e Slovenia, in un'edizione 2020 all'insegna di sinergie con diversi protagonisti del mondo enologico che condividono la passione per l'artigianalità e la naturalità del vino, da Genova Wine Week, di cui sarà l'evento di apertura, che si concluderà con il Genova Wine Festival (Palazzo Ducale, 29 febbraio-1 marzo), a Vella Terra, la prima Fiera spagnola indipendente e internazionale dedicata ai vini naturali, di scena a Barcellona, grazie alla quale arriveranno in Italia produttori dalla Catalunya, País Vasco, Galicia e Castilla la Mancha. Masterclass con i vigneroni di VinNatur saranno dedicate a "Ri-fermenti di rosa e di rosso, un modo impegnato di degustare le bollicine", "Vini difettosi per i più coraggiosi" e "Storia del vino naturale in Spagna" con i produttori di Vella Terra, senza dimenticare la gastronomia dei piccoli produttori di eccellenze. Nell'attesa, c'è una Wine Week con cene con i vignaioli nei locali di Genova. Infine, ritorna il **TheFork Festival**, evento promosso dall'app TheFork, grazie al quale, da oggi al 4 aprile, 2.000 ristoranti in tutta Italia offrono sconti del 50% ai gourmet, da Milano a Roma, da Torino a Firenze, da Bologna a Napoli.

**La stagione delle Anteprime continua. Fino a ... fine anno! Dall'Anteprima del Chiaretto a Campania Stories, dai Roero Days ai Vini della Costa Toscana, da Sicilia en Primeur a Taste Alto Piemonte ...**

Nella lunga stagione delle Anteprime del vino italiano, si torna in Toscana l'1 e 2 marzo per l'edizione n. 13 di **Terre di Toscana** della testata giornalistica on line Acquabuona.it, che porterà all'Una Esperienze Versilia a Lido di Camaiore una selezione di 140 cantine toscane per raccontare, alla presenza dei produttori, 700 vini simbolo della qualità enologica di tutta la Regione, alla stampa, ai wine lovers e agli addetti ai lavori, con le ultime annate ma anche vecchie e rare. E il 1 marzo, al The Westin Excelsior Rome, a Roma, a **Lazio Prezioso**, l'evento dedicato alle eccellenze agroalimentari della Regione, promosso dalla rivista Cucina & Vini, nasce l'Anteprima delle nuove annate dei vini dei territori di Roma, Viterbo, Rieti, Frosinone e Latina. A seguire, l'8 e 9 marzo (con porte aperte agli appassionati), la Dogana Veneta di Lazise, torna ad ospitare l'**Anteprima del Chiaretto**, con in degustazione l'annata 2019 del Chiaretto di Bardolino, il vino rosa che nasce sulla sponda veronese del Lago di Garda (in tasting anche con annate precedenti e con il Chiaretto Spumante), insieme con il Valtènesi, il vino rosa della riva lombarda, e - per la prima volta in assoluto con l'Anteprima che diventa internazionale - i vini della nuova annata dell'Aoc francese Tavel, Denominazione della Valle del Rodano che a partire dagli anni Trenta del Novecento, prima tra tutti, ha previsto esclusivamente vini rosé nel proprio disciplinare, definita da Honoré De Balzac "il re dei rosé". Altra parentesi con **Go Wine** e "**I grandi terroir del Barolo**" a Monforte d'Alba (21-22 marzo, Ristorante Moda Venue), con il tasting dedicato alla nuova annata 2016 del Barolo, visite in cantina e una selezione di grandi vini italiani legati a vigne storiche, cru e terroir particolari.

La primavera delle Anteprime sboccia al Sud, con **Campania Stories** e la presentazione delle nuove annate dei vini campani, dal 2 al 5 aprile, e con un Campania Stories Day per gli operatori il 6 aprile, tra gli scavi archeologici di Pompei e la Terra degli Dei, ad Agerola, nella Costiera Amalfitana. E in attesa di conoscere le date de **La Prima dell'Alta Langa**, l'evento organizzato dal **Consorzio Alta Langa**, in Piemonte ci saranno anche i **Roero Days**, la rassegna itinerante del Consorzio di Tutela del Roero dedicata ai grandi vini della Denominazione Roero, che quest'anno ritorna a casa, nella location unica della Reggia di Venaria Reale, tra degustazioni e verticali, ma anche spettacoli d'acqua nei giardini (5-6 aprile).

A seguire, l'**Anteprima dei vini della Costa Toscana** con "I Grandi Cru della Costa Toscana" a Lucca (Real Collegio, 9-10 maggio). Dall'11 al 16 maggio è tempo quindi di **Sicilia En Primeur** con le tante declinazioni enoiche dell'isola-continente con la regia di Assovini, nella cornice di Cefalù e Castellana Sicula. **Taste Alto Piemonte**, è, invece, il più importante evento dedicato alle



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

eccellenze vinicole e gastronomiche, dei territori di Novara, Biella, Vercelli e Verbanese Ossola promosso dal Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte al Castello Visconteo Sforzesco di Novara, di scena da 23 al 25 maggio al Castello di Novara. Si torna al Sud per l'appuntamento con [VitignoItalia 2020](#), il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani in programma nella suggestiva cornice di Castel dell'Ovo a Napoli (24-26 maggio).

L'estate porta con sé la nuova edizione di [Radici del Sud](#), in programma al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari (9-15 giugno), con tre nuove Regioni, Sardegna, Abruzzo e Molise, giurie rinnovate del concorso dei vini del Sud, che saranno composte unicamente da giornalisti italiani e internazionali, e un format più snello aperto al pubblico il 15 giugno. Ma non finisce qui, perché con [Soave Versus](#), l'evento firmato a Verona dal Consorzio di Tutela del Soave a settembre, e l'"[Asti & Moscato d'Asti Experience](#)", la rassegna del [Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg](#) alla scoperta del territorio e dei suoi grandi vini in novembre, si brinda fino a fine anno.

### **Gli eventi dal Nord al Sud del Belpaese: dal Trentino al Veneto**

In Trentino, prosegue "[Trentodoc sulle Dolomiti](#)", l'edizione invernale di un evento amatissimo, sullo sfondo della Val di Fassa (fino al 23 febbraio), tra rifugi di montagna, hotel, ristoranti, enoteche e bar sullo sfondo delle vette Patrimonio Unesco, con oltre 40 appuntamenti in calendario dedicati all'enogastronomia d'alta quota e per scoprire le celebri e prestigiose bollicine Metodo Classico di montagna delle 54 case spumantistiche riunite dall'[Istituto Trento Doc](#), tra grandi e piccole realtà. Aperitivi, tradizionali menù del territorio e stellati degli chef Paolo Donei di Malga Panna e Stefano Ghetta de L Chimpl da Tamion, esperienze insolite come la degustazione di Trentodoc in abbinamento alla flap meat del Nebraska, ma anche merende nei rifugi con vista incantevole sulle Pale di San Martino. E prosegue anche [Happy Cheese 2020](#), con gli aperitivi dolomitici in puro stile trentino, promossi dalla Strada dei formaggi delle Dolomiti lungo le piste del Dolomiti Superski con i formaggi delle valli trentine abbinati ai vini, alla birra artigianale locale o alle gustose mele La Trentina, tra Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza e Passo Rolle, fino al 28 marzo. I vini artigianali dell'arco alpino tornano invece protagonisti alla Fiera di Trento con [Vinifera](#) (28-29 marzo) con 70 produttori provenienti da Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli ma anche da Austria, Svizzera, Francia e Slovenia, ed i loro racconti di fatica, passione e tenacia della viticoltura eroica. Dal 23 febbraio al 27 marzo, ad anticipare il Salone, sarà un Forum, una ricca proposta itinerante nel territorio di Trento dove troveranno posto degustazioni, conferenze, incontri con produttori ed esperti del settore.

A Verona prosegue "[Versi in Bottega](#)", la rassegna organizzata dalla [Bottega del Vino](#) con le **Famiglie Storiche**, quest'anno con incontri dedicati alla cultura e alla curiosità, tra poesia, sport, mito e leggenda, ai quali partecipano di volta in volta esperti sul tema, oltre a Luca Nicolis, oste in veste di narratore, e l'attore teatrale di Casa Shakespeare Solimano Pontarollo, con musica a cura di Fabio Casarotti. Spazio, il 27 febbraio, alla poesia, con Alda Merini a 10 anni dalla sua scomparsa, e il 26 marzo, al vino, argomento caro alla Bottega, e il suo ruolo nella sacralità con l'incredibile storia di Dom Perignon. A Breganze è tornata l'edizione n. 3 del "[Premio Maculan, miglior abbinamento dolce-salato](#)", da un'idea di Fausto Maculan e delle figlie Angela e Maria Vittoria, che invitano professionisti e appassionati dei fornelli a ideare ed eseguire una ricetta salata abbinata a un vino dolce, di fronte alla giuria guidata da Giuliano Baldessari, chef stellato del ristorante Aqua Crua di Barbarano Vicentino e giudice di Top Chef Italia (entro il 28 febbraio, la premiazione il 23 marzo alla Cantina Maculan). È invece dedicato a Dante il **Premio Poesia [Cantina Valpantena](#)** della Cooperativa di Quinto di Valpantena, per celebrarne i 700 anni della morte con i componimenti in gara, sottoposti alla giuria guidata dal poeta Antonio Seracini, che dovranno ispirarsi ai versi 77-78 del Canto XXV del Purgatorio "guarda il calor del sol che si fa vino, giunto all'omor che della vite cola" (da inviare entro il 20 aprile). Il componimento che saprà meglio esaltare i versi del Poeta verrà stampato sull'etichetta di una bottiglia celebrativa. E si resta in



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

Veneto, per conoscere e degustare i vini che nascono nelle storiche colline di Conegliano Valdobbiadene, riconosciute Patrimonio dell'Umanità Unesco, dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg al Cartizze, dal Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano ai passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt, ci sono invece i [“Weekend in cantina sulla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene”](#) (fino al 27 dicembre), con porte aperte in tante aziende del territorio, da Bortolomiol a Bisol, da Collalto a Col Vetoraz, da Villa Sandi a Mionetto, da Val d'Oca a Carpenè Malvolti, per citarne solo alcune.

### **Da Milano a Torino**

Tra natura, arte e vino, a Milano, da A'nica Art Gallery, [Zenato Academy](#) firma la prima mostra personale dell'artista argentina Jimena Croceri (fino al 28 febbraio), celebrando l'acquisizione dell'opera fotografica “My Window” (2019), che evidenzia il felice dialogo tra fotografia e performance, uomo e natura. Restando in città, e dall'arte alla musica, c'è **Musica Urbana, il format musicale ideato da [Cantina Urbana](#)**, con un calendario di incontri con artisti e band emergenti del panorama indie italiano che offriranno agli avventori della prima urban winery nel cuore della città la possibilità di passare una serata all'insegna del buon vino e di musica underground ricercata: il 19 marzo sarà il turno di Alessandro Martini, in arte Martiny, il 16 aprile il duo Gianlu&Giulia, quindi Roxyandthedoc il 14 maggio, e l'11 giugno Salvoemme. Tra spirits e letteratura, sempre a Milano sono di scena **le Cene letterarie di rum Zacapa** al Memo Restaurant, con appuntamenti fino all'8 giugno con grandi firme italiane e internazionali - da Tony Laudadio a Veit Heinichen, da Alan Parks a Maurizio de Giovanni - e un focus speciale sugli scrittori statunitensi Tayari Jones, Daniel Woodrell, Hannah Tinti e Michael Zadoorian, nello [Zacapa Noir Festival](#), il nuovo progetto letterario ideato dal prestigioso rum guatemalteco. Restando in Lombardia, prosegue fino al 9 marzo la mostra **“Beatles Memorabilia Show”** alle [Tenute La Montina](#) di Monticelli Brusati in Franciacorta, dedicata ai “fantastici quattro” nella Galleria d'arte della cantina, curata da Rolando Giambelli, fondatore di Beatlesiani d'Italia Associati, e dedicata agli oggetti più significativi del collezionismo beatlesiano, provenienti dal Beatles Museum italiano. A Bergamo è di scena, invece, **la mostra fotografica “Segni e Sogni d'alpe. Passione, orgoglio e resilienza”** (21 febbraio-17 maggio, Sala della Capriate di Palazzo della Ragione in Città Alta), progetto composto da una selezione straordinaria di 70 foto dedicata alla montagna e alla ricchezza del patrimonio gastronomico orobico raccontato attraverso l'obiettivo di Marco Mazzoleni, promosso dall'[Assessorato alla Cultura del Comune di Bergamo](#) e realizzato in occasione del riconoscimento di Bergamo a “Città Creativa per la Gastronomia Unesco”. Spostandosi a Cremona, torna **“Formaggi & Sorrisi”**, evento dedicato ai prodotti caseari italiani e tutti i derivati del latte promosso dal Consorzio Tutela Grana Padano e dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana (17-19 aprile), tra showcooking, degustazioni guidate, laboratori esperienziali e disfide, sculture di formaggio, affiancati a momenti informativi e culturali, tra i quali mostre, itinerari turistici, tavole rotonde, convegni, dimostrazioni dei metodi di arte casearia e didattica per grandi e piccini. Il 23 febbraio **“Il Barolo si Snoda a Torino”**, in un evento degustazione promosso dalla Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa negli spazi di Snodo alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con 14 produttori che si alterneranno per offrire al pubblico di wine lovers una degustazione di alto livello di Nebbiolo e Barolo, con Cru e annate differenti, al “Dopolavoro”, il cocktail bar di Snodo, accompagnate da prodotti agroalimentari di eccellenza provenienti del territorio piemontese. Ad introdurre le degustazioni, “I Volti, Le Mani, Le Persone ...”, un salotto condotto dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio, che presenteranno e intervisteranno i produttori. E in Piemonte, il 7 marzo torna anche la **“Notte Rossa Barbera”** che unisce il gusto della cucina e del vino piemontese, giovani artisti e tanta convivialità, facendo riscoprire in chiave pop e moderna l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

dell'odierno apericena: l'appuntamento con questo evento diffuso è nelle pirole più autentiche con uno speciale Menù Buscaglione con i piatti e i vini più significativi della tradizione gastronomica sabauda.

### **Dall'Emilia Romagna alla Toscana**

**A Bologna torna "Super Wines"**, il 24 febbraio all'Hotel Relais Bellaria, appuntamento promosso da [Go Wine](#) e dedicato a grandi vini italiani ed ai loro interpreti, con un parterre di aziende selezionate sulla base della qualità complessiva della produzione e dei riscontri avuti dalla critica enologica pronte ad incontrare i wine lovers, da Caprai a Marisa Cuomo, da Lis Neris a Marchesi di Barolo, da Ômina Romana a Siddura, passando per Vajra, per citarne solo alcune. A Firenze, l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, in collaborazione con Demeter Italia e Apab Istituto di Formazione, promuove il [Convegno Internazionale di biodinamica "Un'agricoltura di salute, ricerca, innovazione e formazione per il futuro della terra"](#), dal 27 al 29 febbraio, con la giornata inaugurale nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, con il presidente dell'Associazione Carlo Triarico, Erik Baars, medico ed epidemiologo, professore ordinario di Medicina Antroposofica all'Università di Scienze Applicate di Leida, e Alessandro Piccolo, professore ordinario di Chimica Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II, la seconda giornata all'Università degli Studi di Firenze, nel Disei-Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa, con un incontro sulla "Salute del suolo e modelli produttivi in agricoltura biologica e biodinamica", a cura dei maggiori esperti di bioagricoltura e dell'ambientalismo, e seminari di approfondimento tecnico relativi a soluzioni pratiche, con Enrico Amico, vicepresidente Demeter, e l'ultima giornata nell'azienda agricola sperimentale dell'Università a San Casciano dedicata alla fertilità e all'animale nell'azienda a ciclo chiuso biologica e biodinamica. **"Ruffino Cares. Il bilancio di sostenibilità Ruffino 2019"**, il 28 febbraio alla Tenuta Poggio Casciano di [Ruffino](#) a Bagno a Ripoli, alle porte di Firenze, è invece il momento nel quale la griffe presenta tutte le attività e i risultati che attua nell'ambito della sostenibilità ambientale, con Daniele Cernilli nei panni di moderatore, e interventi del Ceo Ruffino Sandro Sartor, dell'assessore Urbanistica, Ambiente, Turismo, Innovazione Tecnologica del Comune di Firenze Cecilia Del Re, e la presidente Ferpi Rossella Sobrero. E sarà il Chianti Classico ad ospitare il [Festival del Potatore della Vite](#) n. 2 (la prima edizione in Franciacorta, in Bellavista, ndr), un evento per tutti promosso dai Preparatori d'Uva Simonit & Sirch, i friulani Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, inventori di un metodo di potatura che rende le viti più forti e longeve, esportato con successo nei vigneti più prestigiosi del mondo, e dedicato ad un mestiere difficile ed una figura sempre più importante per il mondo del vino, ed in cui, il 29 febbraio, nei vigneti di Borgo San Felice a Castelnuovo Berardenga - che, da anni, applica il Metodo Simonit&Sirch ed ospita i corsi della loro Scuola Italiana di Potatura della vite, ndr - si danno appuntamento i migliori potatori d'Italia per un vero e proprio Pruning Contest (sono aperte le iscrizioni). Dall'1 al 4 marzo a Carrara Fiere celebra 40 edizioni l'evento dedicato agli addetti all'ospitalità italiana, [Tirreno Ct](#), evento di riferimento per il settore, che insieme a Balnearia negli ultimi anni ha rivoluzionato anche il modo di vivere anche la spiaggia italiana, con tanti appuntamenti in programma, tra seminari, cooking show, convegni e tavole rotonde. E tra gli eventi da non perdere c'è **uno storico compleanno: 20 anni fa apriva le porte l'Osteria di Passignano**, nata nel 2000 in uno dei borghi più suggestivi del Chianti Classico, accanto all'abbazia medievale di Badia a Passignano, grazie all'incontro tra Marcello Crini, grande conoscitore e appassionato della cultura enogastronomica toscana e chef del gruppo Ire, e la Antinori, storica famiglia del vino italiano e toscano, proprietaria dei vigneti circostanti l'abbazia, dai quali produce il Chianti Classico Gran Selezione "Badia a Passignano", affinato nelle storiche cantine di invecchiamento sottostanti il monastero. Per celebrare la storica ricorrenza c'è un programma di eventi promosso dal ristorante, stella Michelin dal 2007 e che vede oggi ai fornelli lo chef Nicola Damiani, insieme alla famiglia Antinori, fino al 30 ottobre ricco di cene con chef



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

stellati come Gennaro Esposito de La Torre del Saracino di Vico Equense (2 marzo), Charity Dinner servite all'interno della Badia di Passignano per il completamento del restauro del complesso monastico e dell'affresco del Ghirlandaio conservato al suo interno in collaborazione con Dario Cecchini dell'antica Macelleria Cecchini e con la partecipazione di Carlo Giusti, primo produttore del Prosciutto di Piccione in Italia (a marzo e settembre), ma anche "Incontriamoci", un'iniziativa per gli under 35 con menù degustazione limited edition dedicato per tutto l'anno con degustazione dei vini delle tenute Antinori ad un prezzo privilegiato (50 €). A seguire cene degustazione dedicate ad importanti Maison di Champagne (a marzo Perrier Jouët, con la guida del responsabile di sala Simone Caccia), un programma di corsi di cucina in collaborazione con la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, e la partecipazione all'iniziativa Ristoranti contro la fame, con il piatto rappresentativo dello chef Damiani dedicato alla raccolta fondi per la campagna di azione contro la fame dei bambini nel mondo. E dopo l'apertura dei festeggiamenti il 30 ottobre con la cena "Come eravamo" che ha visto il ritorno in cucina dei due chef che hanno ottenuto insieme la stella Michelin nel 2007, Damiani e Matia Barciulli (oggi coordinatore Tecnico F&B di Marchesi Antinori), in un percorso nei piatti che hanno fatto la storia del ristorante accompagnati da una degustazione di vecchie annate di Badia a Passignano Chianti Classico Docg Gran Selezione di Antinori, il gran finale sarà la cena "Come Siamo", dedicata all'identità ed alla brigata attuale della cucina di Osteria. Restando in Chianti Classico, anche il Ristorante L'Asinello di Villa a Sesta a Castelnuovo Berardenga firma una serie di eventi ideati dallo chef patron Senio Venturi e dalla moglie Elisa per ospitare un amico del mondo della ristorazione contemporanea per un **"Pranzo della domenica all'Asinello a quattro mani"**: il 1 marzo Samuele Bravi di Futura Osteria, e il 19 aprile Tommaso Vatti di Pizzeria La Pergola.

### **Da Roma a Napoli, fino a Palermo**

L'Assaje, ristorante stellato dell'[Aldrovandi Villa Borghese](#), lussuoso albergo a cinque stelle situato tra il rinomato parco urbano e il quartiere residenziale dei Parioli, a Roma, domani è la cornice d'eccezione della seconda edizione di **"A Cena con le Stelle"**, con lo chef Lorenzo Di Gravio insieme a Luigi Lionetti, chef di Le Monzù, ristorante dell'hotel Punta Tragara di Capri, per un menù all'insegna della mediterraneità, un vero e proprio viaggio sensoriale attraverso la penisola italiana, accompagnato dalle migliori etichette della rinomata cantina umbra [Famiglia Cotarella](#). È la più piccola pizzeria al mondo, con soli otto posti, un banco di lavoro per il pizzaiolo e un forno, un percorso esclusivo di degustazione in cui è possibile ascoltare, meditare e creare che uno dei più famosi pizzaioli al mondo ha deciso di condividere con i più importanti e rappresentativi chef del panorama italiano e internazionale, per offrire ai gourmet un'esperienza unica, facendo vivere e raccontando l'arte della pizza in maniera inedita e davvero singolare: ecco **Authentica Stellata**, fortemente voluta dal maestro pizzaiolo Franco Pepe, nel suo [Pepe In Grani](#) nel piccolo centro di Caiazzo (Caserta), e che si prepara ad ospitare chef del calibro di Tomaz Kavcic del ristorante GostilnaPri Lojzetu a Zemono in Slovenia (27 febbraio), aspettando Alfonso Iaccarino, Moreno Cedroni, Chicco Cerea, Antonino Cannavacciuolo, Heinz Beck, Pino Cuttaia, Andrea Aprea, Andrea Berton, Peppe Iannotti, Corrado Assenza, Francesco Sposito, Alessandro Gilmozzi, Floriano Pellegrino & Isabella Potì, Christoph Bob, Salvatore Bianco, Angelo Carannante, Caterina Ceraudo, Antonio Zaccardi, Matteo Baronetto, Domingo Schingaro & Andrea Ribaldone, Cristoforo Trapani, Nancy Silverton, Paolo Barrale, Domenico Candela, Lino Scarallo e Peppe Aversa. Quattro case private, quattro incontri per dissertare di vino in modo informale e inusuale, comodamente seduti in salotto, tra poltrone e divano: in un approccio semiserio all'universo vino, tra racconti, assaggi e tecniche di degustazioni in pillole guidati da un sommelier dell'Ais- Associazione Italiana Sommelier di Napoli, ecco, invece, **"Un Salotto per Bacco"**, iniziativa di [Wine&Thecity](#), che fa aprire eccezionalmente i palazzi di Napoli. Gli incontri? Da "Si fa presto a dire rosso", ovvero tutto quello che non avete mai osato chiedere su un calice di rosso (oggi) a



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIACECCHI

“Fermi tutti: a ciascuno il proprio bianco” con i luoghi comuni da sfatare a proposito di bianchi (12 marzo), fino a “Dulcis in fundo: i vini da dessert” (26 marzo) per imparare i migliori abbinamenti. Masterclass, cooking show, seminari e convegni internazionali, dimostrazioni dal vivo, grandi personaggi, sono gli ingredienti di [ExpoCook](#), il grande evento annuale dedicato al settore della ristorazione alla Fiera del Mediterraneo di Palermo (25-28 febbraio), tra chef stellati come Mauro Uliassi ed internazionali come Fredrik Andersson e Gert Klotzke, consulente gastronomico per i Nobel Banquet di Stoccolma, le cene dei premi Nobel, il Primo Seminario al Mondo sulla cucina vegana organizzato dalla WorldChefs in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, curiosità come la “Latte Art”, la tecnica di decorazione dei cappuccini, con la campionessa del mondo in carica Manuela Fensore, ospiti come Chiara Maci, celebre food blogger, Alessandro Circiello, chef esperto di sana alimentazione, Giuseppe Giuliano, maestro della “monocromia” in cucina, Renato Ardivino, il maggior esponente del “cake design” italiano, autore delle famosissime “Torte di Renato”, e una speciale e solidale “ExpoCook for Children” per aiutare il Pronto Soccorso Pediatrico degli Ospedali riuniti Villa Sofia-Cervello di Palermo.

### **Eventi in tutta Italia**

In tutta Italia, l’alta cucina dei più grandi e stellati chef italiani è a prezzi slow: è la formula amatissima di [InGruppo](#), l’iniziativa che riunisce 20 ristoranti, di cui 8 stellati, 2 trisstellati, dal Da Vittorio dei Cerea al Mudec di Enrico Bartolini, lo chef più stellato d’Italia fresco di tre stelle Michelin, da Sadler al Casual, da Frosio a Il Saraceno, da Loro all’Osteria della Brughiera (e ancora, Collina, La Caprese, Lio Pellegrini, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Posta, Roof Garden Restaurant, Tenuta Casa Virginia, Pomiroeu e Cucina Cereda), con un successo sempre più ampio anche tra Millennials e food lovers, e che, fino al 30 aprile, vede gli chef proporre menu e proposte dedicate, sia a pranzo che a cena, a un prezzo accessibile (un menu di 4 portate al prezzo di 60 euro a persona; per Da Vittorio, Sadler e Bartolini, il prezzo è di 120 euro).

E da Verona a Torino, da Bologna a Firenze, c’è anche il **calendario di eventi di [Signorvino](#)**, l’eno-catena del Gruppo Calzedonia, per promuovere la cultura enogastronomica italiana permettendo al pubblico di avvicinarsi al vino in maniera semplice e divertente, sempre affiancati da Wine Specialist e professionisti del settore, tra Cene con Degustazione per conoscere i prodotti di una cantina (da Santa Sofia a Maeli, da Pasqua a Baglio di Pianetto, dal Castello di Ama a Tedeschi, da Donnafugata a Grattamacco, da Oddero a Vajra, da Feudi di San Gregorio a Ceci, da Contadi Castaldi a Planeta, passando per Banfi, per dirne solo alcune), e Lezioni brevi, approfondimenti tematici di 30 minuti di semplice approccio ma molto concreti ed utili per sviluppare un proprio bagaglio di conoscenze (fino al 31 marzo). Anche Tannico, l’enoteca online di vini italiani più grande del mondo, continua i corsi della [Tannico Flying School](#) nella sua sede a Milano e al Ristorante Scabeat del Mercato Centrale di Roma, per far volare ogni allievo sempre più in alto sulle terre del vino, con tanti assaggi e zero tecnicismi, da “Che vino bianco sei?” a “Metodo Classico in Italia”, da “Gli Champagne” a “Dalla vigna alla bottiglia” e “Dalla bottiglia al bicchiere” (fino al 29 febbraio).

[Castello di Cigognola](#) e [Gambero Rosso](#) sono compagni di viaggio alla scoperta di alcuni tra i migliori wine bar premiati dalla Guida Ristoranti d’Italia 2020, in un **Tre Bottiglie Tour** con menu degustazione di piatti tipici regionali abbinati ai vini della selezione Moratti (dedicata al Pinot Nero nella versione Metodo Classico Blanc de Noirs) condotti da Lorenzo Ruggeri il 24 marzo allo storico Trimani - Il Wine Bar di Roma, il 28 aprile all’Enoteca Fiorentina di Firenze, il 18 maggio alla Rimessa Roscioli a Roma e il 17 settembre all’Enoteca Marcucci a Pietrasanta.

Imparare l’arte del sabrage, la sua storia e lo straordinario mondo dello Champagne e delle altre grandi bollicine Metodo Classico al mondo, dal Franciacorta al Trentodoc, dal Cava al Méthode Cap Classique, è l’obiettivo, invece, della prima e unica [Sabrage Academy](#) italiana, da un’idea della giornalista e wine tutor Francesca Negri (Geisha Gourmet), e che dà appuntamento con i suoi



**CECCHI**

TENUTE DELLA  
**FAMIGLIA CECCHI**

corsi a Milano (Testina Eventi e Testina Milano, 13 marzo), Grosseto (Tenuta di Poggio Cavallo, 9 maggio e 12 settembre) e a Bormio (Panoramic restaurant Heaven, 21 marzo).

All'edizione n. 19, torna infine il Concorso Letterario Nazionale di [Go Wine](#) **“Bere il Territorio”** che invita a raccontare il vino attraverso un viaggio, evidenziando il rapporto con i valori cari all'enoturista: paesaggio, ambiente, cultura, tradizioni e vicende locali (entro il 10 marzo, la cerimonia di premiazione sarà di scena ad Alba il 4 aprile). E stasera torna la degustazione dedicata al Concorso, a Torino allo Starhotels Majestic, con 12 cantine del Piemonte, ed i riconoscimenti allo chef Federico Zanasi e all'enologo Gianfranco Cordero del “Premio Vino d'Autore”.