



Giovedì 13 Dicembre 2018 - Aggiornato alle 14:53

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

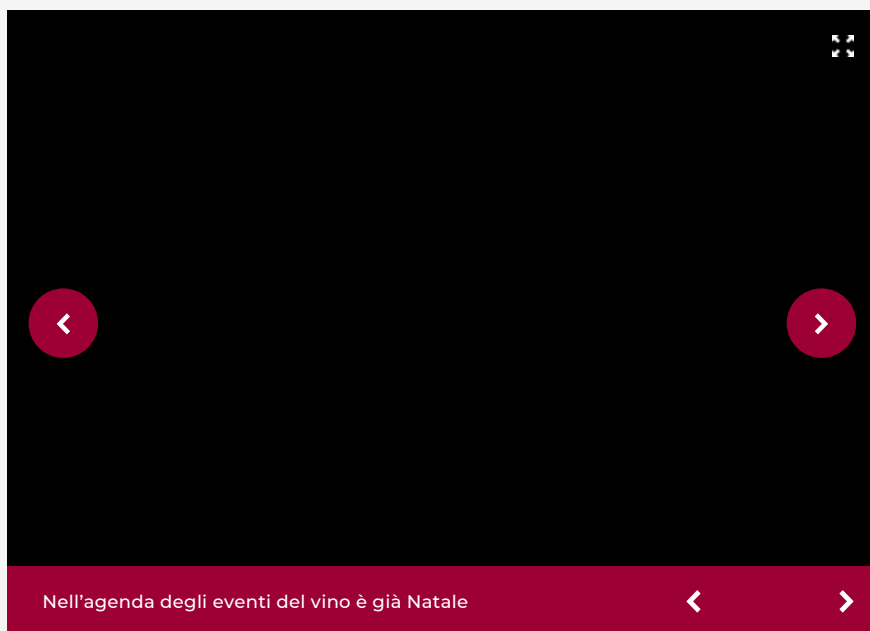
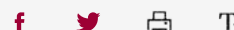
ITALIA
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Cecchi accende le "Luci in Vigna", Masi brinda sulle Tofane e le Cantine sono Aperte per Natale

Ecco gli eventi wine & food di Natale: dalle mostre al vino e la cucina uniti anche per solidarietà, dagli incontri in enoteca agli sparkling-tasting

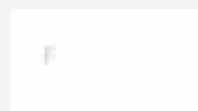
ROMA, 13 DICEMBRE 2018, ORE 13:34



Per Natale, il vino non accompagna solo la tavola ed è protagonista nei brindisi, ma offre dei veri e propri spettacoli: il 17 dicembre, quando cala la sera, nel cuore del Chianti Classico, **lo storico vigneto di Villa Cerna della griffe Cecchi, torna ad illuminarsi, con "Luci in Vigna"**, una nuova proiezione artistica realizzata in partnership con Epson. Risalendo fin sulle vette delle Dolomiti di Cortina, **Masi** brinda invece sulle Tofane inaugurando **il Masi Wine Bar al Druscié**, con le famiglie Boscaini e Vascellari al taglio del nastro il 20 dicembre, con arrivo sulla spettacolare Funivia Tofana, la Freccia nel Cielo. Sono questi solo alcuni degli eventi da non perdere segnalati da WineNews nell'agenda delle Feste. E nella quale, proseguono lo shopping natalizio di vini e

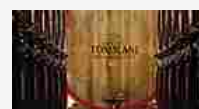


prodotti tipici per i regali e le tavole delle prossime Festività, le lezioni di cucina, i weekend da sogno in affascinanti location illuminate a festa tra i vigneti, visite e degustazioni, i bagni benessere nel vino per gli adulti e la riscoperta dei giochi della tradizione sotto l'albero per i più piccoli, le passeggiate in paesaggi invernali di campagna mozzafiato, nelle **"Cantine Aperte per Natale"**, un ricco cartellone di eventi promosso dal [Movimento Turismo del Vino](#) per tutto dicembre fino a Capodanno. Se le Festività sono un'occasione per visitare una mostra, a Milano [Coop](#) è protagonista, con **"Coop.70. Valori in Scatola"**, alla Triennale, la mostra che attraversa settant'anni di storia del leader della gdo italiana attraverso i prodotti a marchio, le scelte, i valori e le pratiche di partecipazione e cooperazione, curata da Giulio Iacchetti e Francesca Picchi su progetto allestitivo di Matteo Ragni e Marco Sorrentino e con il contributo grafico di Leonardo Sonnoli (fino al 13 gennaio). Tra gli eventi collaterali, domani nella sala Agorà, c'è "Maneggiare con cura", incontro sulle scelte consapevoli rispetto all'ambiente, con il meteorologo come Luca Mercalli, l'architetto-urbanista Stefano Boeri, il giornalista del Corriere della Sera Paolo Virtuari e Maura Latini, dg Coop Italia; il 12 gennaio, invece, ci sarà "I sei valori capitali", dialogo tra il serio e il faceto tra Marco Pedroni, presidente Coop Italia, e Makkox, con un monologo di apertura di Stefano Bartezzaghi. Ma la [Triennale](#) ospita anche la mostra **"Buoni come il pane"**: chef, da Pietro Leeman a Claudio Sadler, designer, scrittori, da Gianni Mura a Erri de Luca, ed artisti hanno creato pani d'autore in mostra sia come pane sia come scultura in ceramica (fino al 13 gennaio, con un'immagine emblematica di Oliviero Toscani), per celebrare i 120 anni di Pane Quotidiano Onlus, l'associazione milanese che assicura ogni giorno, gratuitamente, cibo alle fasce più povere della popolazione, distribuendo generi alimentari e beni di conforto. Restando a Milano, il 15 dicembre è tempo di **un brindisi natalizio a Cantina Urbana**, occasione per immergersi nello spirito milanese più autentico degustando un piatto tipico della tradizione culinaria locale come la cassoeula, inaffiato dai vini della prima cantina aperta nel cuore della città, con un piacevole sottofondo di musica live e il padrone di casa, Michele Rimpici, a disposizione per suggerimenti e consigli. A [La Porta del Vino](#), invece, fino al 15 dicembre con il Movimento Turismo del Vino Lombardia, è possibile conoscere invece i vini di una delle zone meno note di Lombardia: San Martino della Battaglia, sponda Sud del Lago di Garda, Frazione di Desenzano del Garda molto vicina a Sirmione. Il 17 dicembre, sempre a Milano, è di scena **"Oltre i gesti, il convegno dell'Associazione Le Soste"** a Il Piccolo Teatro Grassi, dedicato alle problematiche della sala di un ristorante, con testimonianze di professionisti come Claudio Sadler, presidente, Beppe Palmieri, maître Osteria Francescana, Nicola Dall'Agnolo, maître Il luogo di Aimo e Nadia, Francesco Salvo, patron Salvo Pizzaioli, Vincenzo Donatiello, maître Duomo, Giancarlo Morelli, chef patron Pomireu, Mario Iaccarino, direttore Don Alfonso, Antonio Santini, patron Ristorante dal Pescatore, Enzo Vizzari, direttore Guide L'Espresso, Matteo Lunelli, presidente Cantine Ferrari, Luca Finardi, direttore Mandarin Milano, Andrea Sinigaglia, dg Alma, Paolo Marchi, ideatore Identità Golose, e Fernanda Roggero, giornalista de Il Sole 24 Ore, con uno showcooking di Massimo Spigaroli, patron Antica Corte Pallavicina (l'evento è organizzato a scopo benefico, in collaborazione con Azione contro la Fame, il magazine sala&cucina, la Scuola Internazionale di Cucina Alma, l'istituto Carlo Porta di Milano e le Scuole Alberghiere, ed il ricavato sarà interamente devoluto alla lotta contro la fame dei bambini malnutriti del mondo). Da segnalare anche **un evento solidale, che vede insieme i**



ristoranti Vivo di Milano e Firenze & la griffe Banfi: per tutto dicembre, Vivo propone ai clienti il Vermentino La Pettegola, nel formato Edizione Limitata (una bottiglia speciale disegnata dall'illustratore Alessandro Baronciani), il cui acquisto servirà a raccogliere fondi per la Fondazione Operazione Vivere a Milano e in favore della Fondazione Tommasino Bacciotti a Firenze. E un evento particolare: il vino e la cucina sono legati non solo al piacere, quanto anche agli affari e al modo in cui la tavola può diventare mediatrice e luogo ideale, nasce così **"Vino e cucina. Dal piacere agli affari"**, format-evento innovativo di incontri esclusivi al Neff Collection Brand Store c/o DesignElementi a Milano con cooking class a cura della Joia Academy tenute dal direttore didattico Sauro Ricci, e chef executive del ristorante stellato Joia di Milano, alla scoperta della Sicilia attraverso i piatti del ristorante e i vini di [Planeta](#) accompagnati dai racconti di Francesca Planeta e Antonio di Mora, direttore e sommelier del ristorante. Ogni lezione di cucina, a cui i partecipanti (non più di 14 alla volta) prendono parte attivamente, ha un tema diverso legato alla Sicilia e all'incontro tra le etichette della storica azienda siciliana e l'alta cucina vegetariana stellata del ristorante e della scuola di cucina fondati dalle chef Pietro Leemann, e si conclude con una cena per condividere i piatti preparati insieme e accompagnati dai vini e dall'olio di Planeta (22 gennaio, 19 febbraio e 19 marzo).

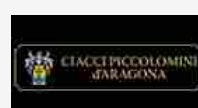
A Torino, è in partenza l'**"Eataly Food Tour"**, ovviamente versione natalizia, un suggestivo percorso tra le vie della città, racconto di aneddoti legati a Torino e la visita guidata con degustazioni, da Piazza Castello, dalla targa che ricorda la celebre bottega di Benedetto Carpano, attraverso Via Po, Piazza Vittorio Veneto, Piazza Gran Madre, Corso Moncalieri con vista su Borgo Medievale del Valentino, il Ponte Isabella, sino ad arrivare a Eataly Lingotto, là dove una volta c'era la sede dell'opificio della Carpano, con una visita guidata tra i reparti, i ristoranti e i laboratori di produzione dal vivo, fino al Museo dedicato al Vermouth e al suo inventore, e con ritorno in Piazza Castello gustando, a bordo, praline al cioccolato (domani, 28 dicembre, 4 gennaio). Il 16 dicembre lo store del Lingotto ospita invece un **"Brunch d'autore"**, con Petunia Ollister, Luca Ferrua e i produttori della Piazza dei Produttori, un viaggio nella letteratura, in compagnia dell'autrice di "Colazioni d'autore" e del caporedattore de La Stampa Torino, con un brunch letterario con le eccellenze del Mercato di Eataly. Per i vini arriva anche **"Il grande libro dei vini dolci d'Italia"**, firmato da Massimo Zanichelli per Giunti Editore, e di scena in anteprima oggi a Villa Nachini Cabassi a Corno di Rosazzo, territorio d'elezione di grandi vini dolci come il Ramandolo Docg, il Picolit Docg e il Verduzzo friulano Doc, con le cantine del [Consorzio](#). Ai piccoli golosi è dedicata l'**edizione junior della Tiramisù World Cup**, la competizione con unico protagonista il tiramisù, uno dei dolci italiani più famosi e amati del mondo, il 15 e 16 dicembre a Lancenigo di Villorba, dove i bambini potranno presentare sia la ricetta classica che delle fantasiose rivisitazioni, per conquistare la giuria di esperti, capitanata da Elisabetta Dami, "madre" del giornalista Gentiltopo più amato dai bambini di tutto il mondo, Geronimo Stilton. Restando in Veneto, fino al 28 marzo, **nella storica Bottega del Vino di Verona riparte la rassegna "Versi in Bottega"**, con un nuovo format e con la voglia di raccontare, anche in maniera canzonatoria e informale, diversi temi nel cuore degli organizzatori, nella speranza di appassionare e suscitare la curiosità del pubblico, dall'oste della Bottega Luca Nicolis all'attore teatrale



di Casa Shakespeare Solimano Pontarollo: il 20 dicembre sarà la volta di Mogol e Battisti, una coppia che ha saputo toccare il cuore di tante generazioni e che ancora oggi resta attuale, il 31 gennaio dell'antologia di Spoon River e di Fabrizio De Andrè, il 28 febbraio di un personaggio controverso, geniale, di cui forse si conosce poco, come Nikola Tesla, e il 28 marzo di un omaggio a Peppino Impastato: un uomo che non dovremmo dimenticare mai.

"San Gimignano tra storia, arte e cultura e cultura enoica" è una giornata, il 15 dicembre, dedicata a queste tematiche dalle [Donne dell Vite](#), nella medievale San Gimignano per assaggiare il suo grande vino, la Vernaccia, accompagnato dalla cucina locale, visitare la città e la Vernaccia di San Gimignano Wine Experience. Tornando ai dolci, a Prato, capitale della sweet valley italiana, con più di 60 pasticcerie, biscottifici e forni con i loro maestri pasticceri, e che, fino al 23 dicembre, fa da sfondo a **"eatPrato winter È Sweet Time"**, un dolce cartellone di eventi che invadono musei e palazzi, con performance di pasticceria gourmet e tradizionale, patrimonio nel patrimonio toscano, e degustazioni, tra cui anche quelle dedicate alla Docg del Carmignano. Ci si sposta ad Orvieto, il 17 dicembre al Teatro Mancinelli, per **"O1 Note a margine. Altri punti di vista. Testimonianze sul tema essere una squadra"**, evento ad un anno dal taglio del nastro di [Intrecci, la Scuola di alta formazione di sala](#) guidata da Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, per condividere risultati e progetti futuri. **"Stelle & Calici"**, evento promosso da [Vite in Riviera](#), con una serie di cene di chef stellati con i migliori prodotti liguri di stagione e Presidi Slow Food, in abbinamento ai vini Dop e Igp della Riviera Ligure di Ponente, prosegue invece con Igles Corelli al Mercerie a Roma (31 gennaio), Gianpiero Vivalda all'Antica Corona Reale a La Morra (28 febbraio) e Marco Sacco al Piccolo Lago a Verbania (28 marzo).

Riflettori accesi quindi sugli spumanti italiani di qualità, il 15 dicembre a Bari, con **"Vinoway Sparkle Selection"** al Grande Albergo delle Nazioni, promosso da Vinoway Italia con il magazine Vinoway.com e patrocinio dell'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia, con padrino Anthony Peth, conduttore di "Gustibus" su La7, "Trasmissione dell'Anno" del David di Michelangelo, e ospite internazionale Enrico Baldin dell'azienda Encry, per raccontare la sua straordinaria storia di unico produttore italiano di Champagne e presentare in anteprima la sua ultima produzione. Una master class sarà dedicata ai produttori delle più rappresentative aree di produzione, un convegno a "Il Mercato italiano delle bollicine: destagionalizzazione delle vendite, spesa media di acquisto, canali di acquisto, brand e fattori di scelta" con, tra gli altri, il Consorzio del Primitivo di Manduria, la Fivi, l'Union Internationale des Oenologues, il Consorzio del Sannio, Assoenologi, e il Movimento Turismo del Vino, e l'Ais-Associazione italiana sommelier sarà ai banchi d'assaggio con cantine come Rubino, Argiolas, Barone Pizzini, Cantina della Volta, Cantine Paolo Leo, da D'Arapi a Ferrari, da Villa Matilde a Batasiolo, dalle Cantine degli Astroni alle Cantine del Notaio, da Cantine Due Palme a Cantine Imperatore, da Casa Vinicola Gioacchino Garofoli a Cuvage, da Duca di Dolle a Farnese Vini, dai Produttori Vini Manduria a San Marzano Vini, per citarne alcune. **"B'Week" e "B'Nu"**, all'Ex.Mè di Nuoro, tornano infine, da domani al 16 dicembre, evento enologico che vede i vini di Sardegna e non solo protagonisti, di degustazioni, presentazioni, laboratori, convegni (ad intervenire saranno tra gli altri, Stevie Kim, managing director di Vinitaly International, Helmuth Köcher, patron del Merano Wine Festival, e Filippo Mobrì, presidente del Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato), e show cooking di grandi maestri della cucina italiana e regionale, attorno al concorso nazionale



vitivinicolo, organizzato dalla Camera di Commercio di Nuoro, e con la consegna del premio ai sei "Ambasciatori del gusto della Sardegna" Eleonora Cozzella per la stampa gastronomica, Italo Bassi per la cucina, Sofia Carta e Domenico Sanna per il servizio di sala, Kim per la promozione internazionale del vino, Köcher per l'evento dell'Anno, Accademia Olearia e Cantina Sociale di Dorgali, per la migliore performance dell'anno.

Copyright © 2000/2018

TAG: **AGENDA, CANTINE APERTE, CECCHI, MASI**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Tra storia, gastronomia ed impegno etico: il rilancio dell'Alta Langa, l'anima brut del Piemonte

13 Dicembre 2018



ITALIA

"Conoscere i mercati e le più importanti innovazioni in vigna": domani, a Roma, da Coldiretti

12 Dicembre 2018



ITALIA

L'Ue ratifica l'accordo di libero scambio con il Giappone: via (tra gli altri) i dazi sul vino

12 Dicembre 2018



ITALIA

Lo sposano ai piatti e lo raccontano con professionalità: ecco i ristoratori del Chianti Classico

12 Dicembre 2018



ITALIA

Più citati che realmente conosciuti, il Vin Santo & co. ne "Il grande libro dei vini dolci d'Italia"

11 Dicembre 2018



TAG: **AGENDA, CANTINE APERTE, CECCHI, MASI**

