DA OENOLOGICA MONTEFALCO AL FESTIVAL FRANCIACORTA, DAL TRIBUTO DI ROCCA DI FRASSINELLO A RENZO PIAN

Roma - 14 Settembre 2017, ore 18:43

Da oenologica Montefalco al Festival Franciacorta, dal tributo di Rocca di Frassinello a Renzo Piano all'Alto Adige Wine Summit, ecco gli eventi nell'Italia del vino. Nell'agenda food Cheese, solidarietà a oelschia Safari e 8 grandi chef per l'oenologica 2017, la storica kermesse all'edizione n. 38 che celebra il Sagrantino nella sua Montefalco (15-17 settembre), festeggiando insieme agli appassionati un'importante ricorrenza, i primi 25 anni del riconoscimento della Docg al grande rosso umbro, occasione per tracciare un bilancio guardando al futuro in un convegno il 16 settembre (da segnalare, ocolori e sapori dell'arte a Montefalco: Benozzo e il Sagrantino, un viaggio-degustazione tra l'arte di Benozzo Gozzoli e quella del Sagrantino, 15 settembre); il Festival Franciacorta in Cantina (16-17 settembre), tra gli appuntamenti più attesi del mondo del vino, con tanti eventi nell'evento in cantina ed in cui, anche qui, si dà inizio ai festeggiamenti di un altro compleanno, i 50 anni della Doc alle prestigiose bollicine, che proseguono il 18 settembre con la presentazione dei risultati di un progetto di ricerca sul futuro della Denominazione e del suo territorio, a cura del sociologo Domenico De Masi per il Consorzio; la nascita dell'Alto Adige Wine Summit a Bolzano, prima edizione dell'Anteprima per appassionati ed addetti ai lavori dei pregiati vini bianchi, rossi e sempre più anche spumanti, di uno dei territori top del Belpaese, appena imbottigliati e ancora non disponibili sul mercato, con la regia del Consorzio Vini Alto Adige (22-23 settembre). Ecco gli eventi segnalati da WineNews nei territori del vino italiano, che in questo momento dell'anno vivono il loro periodo più intenso, tra la vendemmia e l'arrivo delle uve in cantina, soddisfacendo la curiosità degli eno-appassionati, con le loro storie ed i primi assaggi dei loro vini. Appuntamento in città, invece, a Milano dove il 18 settembre i piatti dei nostri grandi chef (Bartolini, Palmisano, Vitale, Alciati, Mollica, Fossaceca, Cuttaia & Prest) accompagnano i vini tra i più prestigiosi del Belpaese, in un racconto dell'Italia e del made in Italy ai massimi livelli, nell'Open Day dedicato alle Eccellenze Italiane voluto dalle cantine riunite nell'Iswa-Italian Signature Wines Academy, alle Officine del Volo, e oTws_Biwa The Winesider Best Italian Wine Awards 2017, svela la classifica dei 50 migliori vini d'Italia creata da Luca Gardini e Andrea Grignaffini (e selezionati tra oltre 350 etichette da una giuria internazionale composta dai migliori palati provenienti da 5 Paesi; www.biwawards.it), al Centro Congressi della Fondazione Cariplo.

oeMastering Architecture è un evento speciale a Rocca di Frassinello, la celebre, ed unica, cantina d'autore progettata da Renzo Piano in Maremma: proprio all'archistar è dedicata la serata-tributo, il 16 settembre, curata dall'architetto Italo Rota, in occasione di importanti anniversari, i suoi 80 anni, i 40 anni del Beaubourg del Centro Pompidou di Parigi e i 10 anni dalla firma del progetto della cantina, celebrati dal brindisi in anteprima di una Collector's Edition del Rocca-Beaubourg, un Cru in grandi formati e con in etichetta i disegni dei due progetti di Piano, e da 24 scatti fotografici di grande impatto in cui Rota coglie le similitudini tra le due architetture (fino a dicembre; www.castellare.it). Nella Chiesetta di Coazzolo (Asti) dove l'arte di David Tremlett con il suo progetto di wall drawing dialoga con i vigneti delle Langhe, il 17 settembre, invece, Giorgio Li Calzi alla tromba e live electronics e Manuel Zigante al suo violoncello, due percorsi apparentemente distanti, convergono come il film di Tarkovskij a cui i due maestri si ispirano per il loro concerto: Solaris, primo di una serie di eventi artistici per cui l'opera d'arte possa vibrare della sua contemporaneità. La composizione di Solaris sarà infatti eseguita nello spazio sacro dell'arte di Tramlett dove l'artista è entrato in un rapporto profondo con l'essenza strutturale e simbolica dell'edificio e del territorio che lo circonda, quel paesaggio naturale di cui si

sono nutriti Beppe Fenoglio e Cesare Pavese (www.giorgiocalzi.com - www.8celli.it).
Nell'agenda del food, c'è **oeCheese 2017**, l'evento targato **Slow Food** all'edizione n. 20, che torna a Bra dedicata ai formaggi a latte crudo e aperta da Carlo Petrini, come da tradizione (15-18 settembre; www.slowfood.it), e poi via ai Laboratori del Gusto, agli **oeAppuntamenti a Tavola con grandi chef**, a Scuola di Cucina dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il Mercato italiano e internazionale, le Cucine di Strada e i Food truck, le Piazze della Birra, della Pizza e del Gelato e lo Spazio Libero (con formaggi a latte crudo liberi da fermenti industriali, salumi liberi da nitrati e nitriti e ancora pane e pizza con lievito madre e birra Lambic a fermentazione spontanea); ma anche le Conferenze con autorevoli relatori, **Slow Food Editore**, gli aperitivi della Casa della Biodiversità, gli appuntamenti organizzati in Casa Slow Food per i bambini; degustazioni nella Banca del Vino di Pollenzo, all'Enoteca di Bra e nella Gran Sala dei Formaggi; e, ancora, spettacoli, concerti e film. Tra gli eventi, la presentazione di **oeSlow Food - Storia di un'utopia possibile**, una sorta di oebiografia ufficiale del movimento, firmata da Petrini con il giornalista Gigi Padovani, in un percorso che, tra tanti contributi (c'è anche quello di WineNews sulla comunicazione del vino), ne ripercorre la storia. E mentre tra tradizione, ironia e buona cucina i **oeMenu filosofici** del filosofo Tullio Gregory sono ormai appuntamento imperdibile per intellettuali gourmet al **oefestivalfilosofia** nei ristoranti e enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo (15-17 settembre), sempre il Langa è la letteratura ad accompagnare i gourmet verso la **oeFiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, il più grande contenitore di appuntamenti dell'autunno piemontese nelle colline Unesco, tra cui la **oeMaratona fenogliana**, la lettura ad alta voce itinerante nel centro storico di Alba di racconti, romanzi e lettere di Beppe Fenoglio (17 settembre; www.centrostudibeppefenoglio.it).

A San Vito Lo Capo (Trapani), infine, torna un appuntamento imperdibile ed affascinante: il **oeCous Cous Fest**, il Festival internazionale dell'integrazione culturale, all'edizione n. 20, chef provenienti da 10 Paesi del mondo all'insegna della pace (15-24 settembre; www.couscousfest.it), con il patrocinio quest'anno del World Food Programme Italia (Wfp), la più grande organizzazione umanitaria del mondo nel contrastare la fame a livello globale. Tra le iniziative in programma, accanto alle sfide di cucina tra chef giudicati da Joe Bastianich, cooking show con grandi chef come Giоргione o Claudio Sadler e i concerti gratuiti, tra gli altri, di Jarabe De Palo, Samuel e Francesco Gabbani, il **cous cous** sarà solidale più che mai, preparato dallo chef Filippo La Mantia, testimonial del World Food Programme Italia in un cooking show il cui ricavato aiuterà i bambini più bisognosi del mondo ad avere pasti a scuola e istruzione (22 settembre). Ed è una solidarietà quanto mai attuale quella verso l'isola di Ischia, meta irrinunciabile per gli appassionati della buona cucina e del buon vino, colpita dal terremoto, e che riparte anche grazie a **oelschia Safari**, la kermesse voluta dagli chef stellati dell'isola Nino Di Costanzo del Dani Maison e Pasquale Palamaro dell'Indaco, all'edizione n. 3, e che, il 18 settembre al Parco Negombo (www.ischiasafari.it), chiama a raccolta un centinaio tra le migliori menti culinarie d'Italia - chef stellati e ristoratori ischitani, pizzaioli della scuola napoletana, grandi pasticceri, gelatai e produttori di tipicità, da Errico Recanati a Paolo Gramaglia, da Peppe Aversa a Corrado Scaglione, per citarne solo alcuni - chiedendo ad ognuna di preparare il loro piatto preferito, devolvendo il ricavato agli sfollati di Lacco Ameno e Casamicciola e all'Istituto alberghiero di Spoleto per investire sul suo futuro attraverso i giovani che saranno gli ambasciatori della cucina italiana di domani. Con loro, 50 produttori vitivinicoli provenienti da tutta Italia, dai friulani Lis Neris, ai sardi Vigne di Surrau, dagli intramontabili Frescobaldi, Banfi, Michele Chiarlo fino ai profumi di Sicilia con Donnafugata e tutti i vignaioli ischitani all'unisono, e per gli amanti delle bollicine un corner tutto Prosecco Doc. E il 19 settembre all'Albergo della Regina Isabella l'Ais - Associazione Italiana Sommelier organizza un'esclusiva Masterclass sul TrentoDoc guidata

da Maurizio Filippi, migliore Sommelier d Italia 2016, e con le etichette delle griffe Bellaveder, Moser, Letrari, Revi, Abate Nero, Altemasi, Rotari e Ferrari, seguita dalla Charity Gala Dinner di chef del calibro dei Anthony Genovese, i fratelli Cerea, Gaetano Trovato, Pino Cuttaia, Vittorio Fusari, Gennaro Esposito e Franco Pepe.

Focus - Montefalco invita i wine lovers al compleanno del Sagrantino: a oeEnologica 2017 , la storica kermesse all edizione n. 38 dedicata al grande rosso umbro, che festeggia i primi 25 anni del riconoscimento della sua Docg (15-17 settembre)

Montefalco invita i wine lovers al compleanno del Sagrantino: lo fa in occasione di oeEnologica 2017 (Montefalco, 15-17 settembre), la storica kermesse all edizione n. 38 promossa dal Consorzio Tutela Vini Montefalco, Comune di Montefalco e Strada del Sagrantino, dedicata al grande rosso umbro che festeggia i primi 25 anni del riconoscimento della Docg Montefalco Sagrantino (1992-2017). oeUna rivoluzione partita 25 anni fa da Montefalco, evolutasi nel tempo grazie allo spirito di unione di tutti i produttori, che ha portato il Sagrantino, e con esso il territorio umbro, a crescere e consolidarsi - spiega Amilcare Pambuffetti, presidente del Consorzio - un cammino costellato di piccoli e grandi traguardi, di dedizione e fatica, che ha restituito centralità a un vino denso di storia e tradizione. Tutto ciò verrà raccontato dai produttori e da chi ha vissuto la storia di questo prestigioso vino nel convegno oeleri, oggi e domani: la Docg Montefalco Sagrantino , il 16 settembre . Con loro, a ripercorrerla al Complesso Museale San Francesco, ci saranno il professor Luigi Gambacurta, esperto di usi e costumi del mondo contadino, l assessore all Agricoltura della Regione Umbria, Fernanda Cecchini, ed il sindaco di Montefalco Donatella Tesei, che, sottolinea come, la Docg sia oeun eccellenza regionale e patrimonio, oltre che della città di Montefalco, di tutti i Comuni della Denominazione, grazie all intensa attività di promozione svolta in questi anni dal Comune, dal Consorzio e dalla Strada, oggi il Sagrantino è riconosciuto nel mondo come uno dei migliori vini del panorama nazionale . Dal 2000 ad oggi, l ascesa del Sagrantino ha fatto registrare una superficie di vigneto iscritta alla Docg quintuplicata (da 122 a circa 610 ettari), una produzione triplicata (da 660.000 a 2 milioni di bottiglie), la nascita di più di 30 cantine, oltre ad un incremento generale delle attività produttive locali e dell occupazione nell area.

Le celebrazioni in suo onore, saranno la colonna portante dell evento, in un ricco programma pensato per ripercorrere la tradizione ed il percorso evolutivo del Sagrantino e dei vini di Montefalco, che si snoderà nei punti di interesse storico e culturale della città, a partire dal Complesso di Sant Agostino con il Banco d assaggio, con i cooking show con le ricette al tartufo dello chef Angelo Franchini con Urbani Tartufi, ma anche la mostra fotografica oell Montefalco Sagrantino Docg e la Taverna del Sagrantino con i piatti della tradizione de La Locanda del Teatro. E, poi, dalla Sala Consiliare del Comune di Montefalco con le degustazioni guidate con alcune annate storiche di Sagrantino (secco e passito dall annata 1998 alla 2010; la prima, oeSagrantino Passito nel tempo sarà guidata dal giornalista Jacopo Cossater, il 16 settembre; la seconda oeSagrantino: la storia e il tempo , dal giornalista Antonio Boco, il 17 settembre), al Complesso Museale San Francesco (da segnalare, oeColori e sapori dell arte a Montefalco: Benozzo e il Sagrantino , un viaggio dove l arte di Benozzo Gozzoli quella del Sagrantino, emozionante per gli occhi e il palato, alla scoperta di un infinita gamma di sapori, di tonalità e intensità cromatiche, attraverso la degustazione dei vini del territorio con i sommelier, il 15 settembre; e oeMontefalcotrek Wine, dalle antiche cantine francescane ai vitigni secolari del centro storico, con una degustazione guidata di Montefalco Doc e Sagrantino); da Piazza del Comune, punto di partenza della oePasseggiata dei sapori sulla Strada del Sagrantino (in bus e con degustazione e merenda nelle cantine Terre de la Custodia e Moretti Omero, 16 settembre) e del Sagrantino Bike Tour (in mountain bike con tappa-degustazione alla oeCantina Scacciadiavoli, 17 settembre), a Borgo Garibaldi e al Giardino Ex Carceri, con oeL isola delle dolcezze: il Sagrantino Passito ed una selezione di dolci

locali . Il tutto accanto alle visite guidate, ai tour enogastronomici ed agli eventi organizzati in 27 cantine. Ma si potrà anche assistere ai concerti di oeSagrantino in Jazz ed alla tradizionale sfilata dei carri dell'annuale Festa della Vendemmia di Montefalco (17 settembre).

Le cantine protagoniste? Da Antonelli ad Arnaldo Caprai, da Benedetti e Grigi a Briziarelli, da Castelgrosso a Colle Ciocco, da Colle Mora a Dionigi, dalla Fattoria Colsanto a Fratelli Pardi, da Fongoli a Le Cimate, da Lungarotti a Milziade Antano, da Moretti Omero a Napolini, da Perticaia a Rialto, da Romanelli a Ruggeri, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura-Cecchi, Tenuta Castelbuono, Tenuta Rocca Di Fabbri, Terre De La Custodia, Terre Dei Trinci e i Viticoltori Broccatelli Galli.

Info: www.enologicamontefalco.it

Focus - Appuntamento ormai imperdibile per intellettuali gourmet, per il oefestivalfilosofia nei ristoranti e enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo tra tradizione, ironia e buona cucina tornano i oeMenu filosofici del filosofo Tullio Gregory (15-17 settembre)

Dal menu Neoclassico a quello dedicato al Divisionismo, dalle Installazioni culinarie all'Arte povera in tavola, dall'Arte mimetica al Naturalismo, dal Decostruzionismo al Notturmo estense: appuntamento ormai imperdibile per intellettuali gourmet, per il oefestivalfilosofia , quasi 200 eventi tra lezioni magistrali, mostre, concerti e spettacoli a Modena, Carpi e Sassuolo (15-17 settembre), tra tradizione, ironia e buona cucina, tornano i oeMenu filosofici del professor Tullio Gregory, filosofo italiano e noto gourmet, il percorso gastronomico che declina il tema del Festival attraverso i prodotti tipici locali in oltre 70 ristoranti ed enoteche delle tre città (e nel oerazionsufficiente , il cestino del Festival per pranzare e cenare a 5,00 euro), coniugando scienza, arte e pratica, proprio come suggeriva Pellegrino Artusi nel sua grande opera oeLa scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (1891).

oeArte richiama il greco téchne e permette di abbracciare l'universo del fare umano che nella scienza della cucina, nel piacere e nel gusto del convito, trova alcuni dei suoi momenti fondamentali nel corso della storia dell'umanità - spiega Gregory - così, sui sentieri dell'arte, con tutta la sua complessità nei referenti storici e linguistici, abbiamo cercato di ritrovare nella nobile tradizione della cucina emiliana, che difendiamo sempre e riproponiamo con forza, quegli itinerari gastronomici che potessero evocare, già nell'intestazione dei menù, alcuni orientamenti e movimenti artistici.

Si comincia con il menu Neoclassico, dove trionfa l'arte della sfoglia propria della cucina emiliana, declinata in salato e dolce: spazio dunque a lasagne, maccheroni al pettine, tortelli, per finire con una torta di tagliatelle. Divisionismo è un omaggio all'abilità tecnica di chi si occupa di preparare e servire i bolliti, rigorosamente accompagnati con salsa verde e mostarda e preceduti da tortellini e passatelli in brodo; le Installazioni vanno dalla bomba di tagliatelle agli arrostiti di faraona, anatra, galletto, mentre i pesci offrono forme di Arte povera privilegiando le tonalità azzurre di alici, baccalà e tonno. Non manca l'Arte mimetica dei friggitori che con le loro tecniche alchemiche rendono dorato un multiforme fritto. I vegetariani, che rifiutano ogni manipolazione di nature viventi, sono allietati dal Naturalismo di erbazzone, spinaci, risotto ai funghi, melanzane alla parmigiana, con una gamma cromatica che va dal verde al rosato. Il maiale, re del territorio emiliano, diventa oggetto di Decostruzionismo: viene sezionato e presentato a tavola in diversi tagli, fresco, insaccato, stagionato, partendo dalle tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti, proseguendo con la salsiccia o i piedini in umido e le pote con pancetta e balsamico tradizionale. Si chiude con il Notturmo estense, un menu più semplice ma altrettanto saporito pensato per le ore piccole nelle enoteche, che permette di gustare l'arte del vagare da salume in salume, da formaggio a formaggio, da Lambrusco a Lambrusco; qui i pasti sono più rapidi, all'insegna di stria, gnocco al forno, prosciutto e affettati, parmigiano reggiano, pecorini e lambruschi modenesi, per chi è alla ricerca di fugaci ma appetitosi

incontri: quasi un sogno che prepara alle ardue fatiche del mattino.

Info: www.festivalfilosofia.it

Focus - oeFestival Franciacorta in Cantina, per festeggiare i 50 anni della Doc e brindare al futuro della Franciacorta (16-17 settembre). Il 18 settembre la presentazione dei risultati della ricerca del sociologo Domenico De Masi per il Consorzio

Festeggiare i 50 anni della Doc e brindare al futuro della Franciacorta: lo faranno gli eno-appassionati al oeFestival Franciacorta in Cantina, tra gli eventi più attesi del mondo del vino, che, quest'anno darà il via a una serie di importanti appuntamenti con le prestigiose bollicine. Si parte dal weekend con un programma pensato per trascorrerlo in compagnia tra cultura, sport, natura e ovviamente food&wine. I visitatori potranno scoprire il territorio attraverso le svariate attività proposte dalla Strada del Franciacorta: dai tour in bus, ai percorsi di trekking o in bicicletta, passando per le visite di abbazie, borghi, palazzi, ville, giardini e riserve naturali. Le visite e gli eventi nell'evento in cantina, fiore all'occhiello del Festival, daranno l'opportunità di esplorare le aziende, degustare Franciacorta con abbinamenti creati ad hoc o di passeggiare tra filari dei vigneti.

L'edizione 2017 del Festival festeggia i 50 anni del riconoscimento della Doc al Franciacorta, punto cruciale per lo sviluppo della Denominazione e l'inizio di una storia che ancora oggi i produttori stanno scrivendo. Lo storytelling della Franciacorta sarà valorizzato da un convegno, il 18 settembre a L'Albereta Relais & Château ad Erbusco, in cui saranno presentati i risultati di un progetto di ricerca del sociologo Domenico De Masi per il Consorzio Franciacorta sul futuro della Franciacorta e del Franciacorta di qui a 10 anni, con il Governatore di Regione Lombardia Roberto Maroni ed il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, invitato a partecipare. **oeAvere una visione e condividerla è fondamentale per la crescita che hanno vissuto le nostre aziende e il nostro territorio - spiega il presidente del Consorzio Vittorio Moretti - ma il tempo corre. E l'oggi ci richiede di essere ancora una volta oevisionari per poter affrontare le sempre nuove sfide che ci troviamo a vivere . oeLa passione di ieri, l'esperienza di oggi, la Franciacorta di domani sarà infatti il filo conduttore.**

Tra gli eventi segnalati, la griffe Quadra mette a confronto i suoi oedoppio zero in verticale, QZero e Eretiq, il Franciacorta che mette al bando lo Chardonnay, scegliendo invece un blend di Pinot Nero e Pinot Bianco, due interpretazioni dell'essere **oeDiversamente Franciacorta**, due diversi dosaggio zero, tra innovazione e tradizione, ripercorrendo vendemmie ed evoluzioni del Metodo classico dal 2008 al 2013 (17 settembre; www.quadrafranciacorta.it). A Villa Crespia in degustazione ci saranno NumeroZero Franciacorta Dosaggio Zero e Brolese Franciacorta Rosé Extra Brut con lo street food gourmet dello chef Renato Colombo del ristorante Il Priore, e Roberto Perrone, giornalista e scrittore, presenterà il suo ultimo libro **oeLa Seconda Vita di Annibale Canessa** con un wine reading con i Franciacorta Villa Crespia presentati attraverso letture scelte dall'autore in abbinamento al carattere e alla diversa personalità di ciascun vino (17 settembre; www.arcipelagomuratori.it).

Info: www.festivalfranciacorta.it

Focus - I piatti dei nostri grandi chef (Bartolini, Palmisano, Vitale, Alciati, Mollica, Fossaceca, Cuttaia & Prest) accompagnati dai vini tra i più prestigiosi del Belpaese: ecco come l'Italia dovrebbe raccontarsi. Lo fa con l'Isa, il 18 settembre, a Milano

Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia, al ristorante Mudec di Milano e non solo; Valentino Palmisano, artefice della rinascita dello stellato Vespasia a Norcia dopo il terremoto; Marianna Vitale, giovane, intraprendente e stellata chef del Sud di Quarto; gli stellati Ugo Alciati del Guido a Serralunga d'Alba, Vito Mollica de Il Palagio a Firenze e Pino Cuttaia de La Madia a Licata, vere e proprie istituzioni nei loro territori, dal Nord al Sud d'Italia; Nicola Fossaceca, chef raffinato e minimalista dello stellato ristorante di famiglia Al Metrò di San Salvo Marina, a Chieti; e, last but not least, la sintesi massima tra

tradizione e creatività di Graziano Prest, stellato chef del Tivoli di Cortina. Ecco gli otto grandi chef che, il 18 settembre a Milano nella cornice delle Officine del Volo, accompagneranno con i loro piatti altrettanti grandi vini. Le etichette in questione sono quelle di Allegrini, Caprai, Feudi di San Gregorio, Fontanafredda, Frescobaldi, Masciarelli, Planeta e Villa Sandi, griffe simbolo dell'Italia del vino, nel mondo, e dei loro territori, come questi chef lo sono per la nostra alta cucina, e che, in un'epoca in cui si parla sempre di unire le eccellenze italiane per raccontare il made in Italy, senza tanti giri di parole, hanno deciso di farlo. Insieme, le otto cantine ambasciatrici del vino italiano sono riunite nell'Iswa-Italian Signature Wines Academy, che, tra tanti eventi di alto livello, firma questo Open Day a Milano dedicato alle Eccellenze Italiane, rappresentate, negli showcooking degli chef e in una masterclass a cura di Noi di Sala con le etichette simbolo delle griffe nell'annata 2010, dai profumi ed i sapori unici della nostra tavola e dei nostri vini ai massimi livelli.

Info: www.iswacademy.com

Focus - Tra grandi bianchi appena messi in bottiglia e non ancora sul mercato, rossi eccellenti e bollicine d'alta quota, a Bolzano debutta l'Alto Adige Wine Summit, l'anteprima dei vini di uno dei territori top del Belpaese (22-23 settembre)

Celebre soprattutto per i suoi grandi bianchi, dal Pinot Grigio, al Gewürztraminer allo Chardonnay, ma anche eccellente territorio rossista, soprattutto con Schiava, Lagrein e Pinot Nero, e senza dimenticare la produzione spumantiera, anche l'Alto Adige del vino lancia la sua anteprima: il 22 e il 23 settembre, al Mec-Meeting & Event Center Alto Adige Fiera Bolzano, è di scena l'edizione n. 1 dell'Alto Adige Wine Summit, evento completamente dedicato al vino altoatesino e nato sotto l'egida del Consorzio Vini Alto Adige, 155 aziende vinicole che producono più del 99% dei vini Doc del territorio, che, con la sua grande varietà, ospita vigneti dai 200 ai 1.000 metri ed è culla di ben 20 vitigni, pur essendo una Regione vinicola relativamente piccola per superficie, con 5.300 ettari coltivati, e pur rappresentando, quantitativamente solo l'1% a livello nazionale.

Con la possibilità, il 22 settembre, di confrontarsi vis-à-vis con oltre 60 produttori, e soprattutto con l'esclusiva opportunità, in un evento aperto sia agli appassionati che agli addetti ai lavori, di degustare vini appena imbottigliati e ancora non disponibili sul mercato, tra cui i vini Riserva dell'annata 2015, insieme ad alcune bottiglie del 2016 che necessitano di una maggiore evoluzione e saranno reperibili sul mercato soltanto a partire dall'autunno. E con degustazioni ad hoc, come le verticali dedicate all'Alto Adige Pinot Bianco Riserva Passion di Cantina Produttori San Paolo (annate dal 2015 al 2009), all'Alto Adige Gewürztraminer Riserva Brenntal di Cantina Kurtatsch e all'Alto Adige Sauvignon Lafóa di Colterenzio (annate dal 2016 al 1998). Il 23 settembre, invece, sarà la volta di Wine Stories, un percorso narrativo sul vino altoatesino che coniuga la degustazione di 68 etichette con l'ascolto delle storie personali di chi vive e produce nel territorio, e ancora verticali con vini e cantine simbolo dell'Alto Adige del vino, da Franz Haas (Manna Igt) a Tenuta A. Egger-Ramer (Alto Adige Lagrein Riserva Tenuta Kristan) da Cantina Tramin (Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer) a Cantina Produttori San Michele Appiano (Alto Adige Sauvignon St. Valentin).

Ma in piena tendenza oboolicina, l'Alto Adige Wine Summit sarà anche vetrina per il crescente movimento spumantistico altoatesino, una produzione di nicchia ma di altissima qualità, favorita da particolari condizioni climatiche, basata sui tre vitigni tipici di Borgogna, ossia Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero ed esclusivamente col Metodo Classico. Dalle etichette della cantina spumantiera più alta d'Europa, Arunda Vivaldi (1.200 metri), a Kettmeir con il fresco Brut Rosè Athesis ottenuto dalla vinificazione in rosato delle uve Pinot Nero, passando per lo spumante certificato bio, il Lieselehof Brut, derivante da uve Sauvignier gris, della Tenuta Lieselehof, e per il particolare Praeclarus Brut della Cantina St. Pauls di San Paolo/Appiano, che guadagna un'eccezionale aromaticità dopo

una maturazione di 48 mesi sui lieviti di un vecchio bunker militare.

E, ancora, dagli incontri ai workshop dedicati all'Abc del vino e alla produzione enologica altoatesina alle degustazioni al buio, dove un sommelier esperto guiderà i partecipanti in un'esperienza sensoriale insolita basata interamente sul gusto e sull'olfatto.

Info: www.winesummit.info

Focus - Dalla Valtellina alla Campania, ecco gli eventi nell'agenda WineNews: dall'Ambasciata del Gusto di Carlo Cracco alla oeDouja D Or, dai prosciuttifici aperti a Parma a oeEroico Rosso Sforzato Wine Festival, da Taste of Roma ai Birrifici Aperti

In Alto Adige, oeVino culti-Vivere il vino (fino al 14 novembre; www.merano-suedtirol.it) è l'appuntamento autunnale per eccellenza di Merano e Tirolo con la cultura del vino e i piaceri per il palato. In Trentino, si celebra il Teroldego Rotaliano, nel oeSettembre Rotaliano con oeA tutto Teroldego, calendario di iniziative a tema della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (fino al 30 settembre; www.settembrerotaliano.it). Ma torna anche Doc-Denominazione di Origine Cinematografica (15 settembre; www.tastetrentino.it/DOCcinema), la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'edizione n. 10 che celebra il connubio tra enogastronomia e cinema, con un viaggio di gusto tra i palazzi storici di Trento, da Palazzo Firmian con il Teroldego Rotaliano a Palazzo Lodron Zippel con il Marzemino, da Palazzo Thun e Torre Mirana con il Müller Thurgau a Palazzo Roccabruna con il Trentodoc, dal Castello del Buonconsiglio con il Nosiola al brindisi al Teatro Sociale di Piazza Cesare Battisti, con un calice di grappa trentina e un salto indietro nel tempo con la visione di due pellicole. E c'è anche il Festival del Puzzone di Moena Dop, nella sua Moena (15-17 settembre; www.tastetrentino.it). In Lombardia, fa tappa a Milano, invece, il Civa-Conseil Interprofessionnel Vins d'Alsace con i grandi vini bianchi d'Alsazia all'Enoteca Vino Vino (fino al 15 settembre), all'Antica Posteria dei Sabbioni a San Martino Siccomario (fino al 17 settembre), e al Ristorante Daniel a Milano (18-24 settembre; www.vinsalsace.com). Milano, dove, il Ristorante Biffi, storico locale milanese nato nel 1867, celebra i 150 anni della Galleria Vittorio Emanuele II, il 15 settembre, con il proprietario Tarcisio De Bacco che offrirà un calice di Prosecco Superiore Docg di Valdobbiadene Canevel di Masi Agricola, partner storico del locale, ai primi 150 appassionati che si prenoteranno (www.biffigalleria.it). Sempre a Milano, c'è il dolce weekend di Sweety of Milano, al Palazzo delle Stelline, con 24 pastry chef di calibro e tanti appuntamenti tra masterclass e laboratori e oltre 100 creazioni da assaggiare e comprare (16-17 settembre; www.sweety.italiangourmet.it). Dal 21 settembre, l'Aperitivo apiciano torna al Foro romano di Milano con lo chef Valerio Braschi, vincitore di MasterChef n. 6 a rivisitare le ricette di Apicio, il più illustre gastronomo dell'antica Roma (www.criptasansepolcromilano.it). Nel vivo anche gli eventi che celebrano un territorio italiano eletto European Region of Gastronomy 2017: la Lombardia Orientale, nel progetto Erg-East Lombardy 2017 (www.eastlombardy.it), dove si servono oeAperitivi di Paesaggio con oel maestri del paesaggio, ovvero i migliori architetti paesaggisti in arrivo a Bergamo, e i prodotti locali (fino al 24 settembre), mentre Mantova onora la memoria del suo pilota Tazio Nuvolari nel Gran Premio Nuvolari con le auto storiche anticipato da una cena in Piazza delle Erbe e nei palazzi con i menu Special Edition - East Lombardy (14 settembre). Ma è ripartita anche l'Ambasciata del Gusto, con i weekend dedicati alla cucina d'autore dell'Associazione Maestro Martino di Carlo Cracco (fino all'8 ottobre; www.ambasciatadelgusto.it), all'ex Convento dell'Annunciata ad Abbiategrasso, tra Chic-nic per famiglie, la Scuola di cucina aperta al pubblico e il ristorante didattico, con i prodotti dei territori bagnati dal fiume Ticino e special guest gli chef Lorenzo Lavezzari e Haruo Ichikawa vincitori del Girotonno 2017. Anche la Valtellina è un pullulare di eventi, che celebrano i suoi vini: oeEroico Rosso Sforzato Wine Festival 2017 a Tirano (15-17 settembre; www.eroicorosso.it), è dedicato alla perla dei vini rossi valtelinesi con tanti eventi nei Palazzi nobiliari della città, primo tra tutti la degustazione di Sforzato della

Valtellina Docg nelle etichette di 21 cantine (da Mamete Pravostini a Nino Negri, da Triacca a Tenuta Scerscè, da Rupì del Nebbiolo a Rivetti & Lauro, per citarne solo alcune), ma anche il winelab *oeFuori dal Tempo* curato dal Consorzio Vini di Valtellina che guiderà alla scoperta della varietà dello Sforzato, Gusto di Valtellina con le prelibatezze locali, laboratori del gusto e show cooking con ristoranti ed enoteche del territorio, fino ad Eroico for Kids per i più piccoli con laboratori intorno a viti, vigneti e foglie e l'immancabile colore rosso. Infine, anche i vini dell'Oltrepò si raccontano, con *oeOltregusto*, l'evento della Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese con il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, all'Enoteca Regionale della Lombardia a Broni, accompagnati dai piatti di grandi chef, da Claudio Sadler a Fabrizio Ferrari ed Emanuele Mascherini, ed una degustazione di Ais-Associazione Italiana Sommelier dedicata al Pinot Nero nelle sue tre declinazioni: bianco, rosso e rosé (16-17 settembre; www.oltregusto.org).

In Friuli, terra di confine, sarà la chef stellata Antonia Klugmann, neo giudice di MasterChef Italia, la madrina di *oeGusti di Frontiera*, a Gorizia dal 21 al 24 settembre, un Festival multiculturale con i sapori di 44 Paesi, con l'esordio della Russia e delle Repubbliche asiatiche, ma anche i talk-show curati dal Gastronomo Davide Paolini. Nel Piemonte delle eccellenze vitivinicole, enogastronomiche e culturali è partita l'edizione n. 51 della *oeDouja D'Or*, il Salone nazionale di vini selezionati ad Asti, punta di diamante tra gli eventi del territorio e una grande vetrina affacciata sulla comunicazione nazionale: a Palazzo Ottolenghi ci saranno il grande banco degustazione e l'enoteca con i 299 vini premiati al Concorso *oeDouja d'Or*, e in Piazza San Martino Piemonte Land ed i vini dei Consorzi di Tutela piemontesi; quindi, la premiazione dei vincitori del Concorso enologico nazionale n. 45 ed un ricco programma convegnistico (8-17 settembre; www.doujador.it). In Veneto, alla Cantina Pizzolato a Villorba (Treviso) prosegue la mostra *oeGli animali fantastici di Dario Fo* (fino al 30 settembre; www.lacantinapizzolato.com), realizzati dai bambini delle scuole in memoria del Premio Nobel, nel *oeProgetto Dario Fo*, un concorso promosso dall'associazione Abconlus con la consulenza della Compagnia Teatrale Fo Rame, ispirandosi all'ultimo volume di Fo *oeDarwin*. Ma siamo scimmie da parte di padre o di madre? Fino al 20 novembre, 25 tra i migliori ristoranti del Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia si sfidano al *oeFestival Triveneto del Baccalà - Trofeo Tagliapietra* a colpi di ricette originali e creative a base di stoccafisso e baccalà salato, con i giudizi tra i clienti, chiamati dalla Dogale Confraternita del Baccalà mantecato, dalla Venerabile Confraternita del Baccalà alla vicentina, dalla Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati in collaborazione con Tagliapietra e Figli srl, una delle aziende leader in Italia nell'importazione, lavorazione e commercio di prodotti ittici in particolare del merluzzo (galà finale alla Cantina Sociale di San Bonifacio a Verona, il 4 dicembre www.festivaldelbaccala.it). E si rinnova anche l'appuntamento con la Fiera del Riso di Isola della Scala (Verona, 13 settembre-8 ottobre; www.fieradelriso.it), la più importante rassegna dedicata a questo cereale, ed in particolare al Nano Vialone Veronese Igp, a livello nazionale al Palariso, con degustazioni e showcooking che avranno come protagonista il riso, servito in abbinamento ai vini selezionati dai sommelier di Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto. A Verona al *oeTocati*, il Festival internazionale dei giochi di strada ci saranno anche due vini speciali, il Valpolicella Doc e il Soave Doc della Cantina Valpantena, disimpegnati, con un basso grado alcolico, adatti all'atmosfera giocosa e in edizione limitata per celebrare i giochi antichi e tradizionali che si tramandano da secoli (Lungoadige San Giorgio, 14-17 settembre; www.cantinavalpantena.it). Casunziei, formaggi e salumi alpini, carni pregiate, pasta artigianale, dolci della tradizione e tutto il meglio della cucina ampezzana rivisitata in chiave gourmet, con sullo sfondo il tramonto sulle immense cime delle Dolomiti, illuminate del caratteristico colore rosa, sono gli ingredienti invece della prima edizione di *oeThe Queen of Taste - Sapori in corso 2017*, la festa del gusto di scena il 16 settembre nel centro

storico di Cortina d'Ampezzo, promossa dall'associazione Cortina For Us, con i più celebri chef del territorio e grandi vini (www.facebook.com/thequeenoftaste/). In Emilia Romagna, da Bologna a Piacenza, da Ferrara a Milano Marittima, da Rimini a Cesenatico, centinaia di etichette regionali e prodotti d'eccellenza Dop e Igp sono ancora protagonisti di Tramonto DiVino, la carovana del gusto della Regione Emilia-Romagna che anima l'estate tra le città d'arte e le principali località balneari della Riviera, fino al 22 settembre (www.emiliaromagnavini.it). E dopo il Festival del Prosciutto di Parma, è tempo di finestre aperte e la possibilità di visitare i prosciuttifici e assistere al ciclo di lavorazione (16-17 settembre; www.festivaldelprosciuttodiparma.com). Il 16 settembre la comunità San Patrignano (Rimini) ospita invece il D4np-Digital For Non Profit, evento nato dall'incontro tra Search On Media Group e la comunità per offrire una panoramica sullo stato dell'arte digitale del mondo non profit, con la possibilità di aggiornarsi, di partecipare a speech di esperti, di condividere e ascoltare le esperienze di professionisti, di Istituzioni, di realtà non profit e profit nell'approccio al digitale per fini socialmente utili, e dove ci sarà anche Seeds&Chips, The Global Food Innovation Summit (www.d4np.com).

In Toscana, a Bolgheri, alla cantina Guado al Melo prosegue la mostra di Bolgheri, impressioni dalla natura di Katrin Pfeifer, fotografa tedesca che vive da anni a Castagneto Carducci, dedicata alla flora e alla fauna del territorio, a partire dall'Oasi del Wwf (fino al 30 settembre; www.guadoalmelo.it). Il 16 settembre a Grosseto il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana sarà tra i protagonisti e sostenitori della Notte Visibile della Cultura, promossa da Fondazione Grosseto Cultura, per rafforzare l'immagine della Maremma non solo enologica, ma anche turistica, agricola, storica e culturale, con la proiezione nella Mediateca 2.0 di Clarisse Arte, del documentario Maremma Terra dei Vini! (www.consorziovinimaremma.it). Dai terroir della costa a quelli dell'entroterra, dal 14 al 17 settembre 2017 l'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti e il Consorzio Vino Chianti Classico presentano il vino al vino a Panzano in Chianti, la rassegna in cui alcuni dei più noti interpreti della viticoltura chiantigiana raccontano i loro Chianti Classico e Igt a stampa ed addetti ai lavori ed ai wine lovers lungo le vie del centro storico (il 15 settembre, di scena la degustazione su invito Retrospectiva 1997 e 2007, Panzano si misura con il tempo a La Limonaia di Panzano; www.vinoalvinopanzano.com). A Montalcino, il 17 settembre, è di scena il Premio Internazionale Casato Prime Donne 2017, per la civiltà, la cultura, il giornalismo e la fotografia, a Federica Bertocchini, biologa scopritrice del bruco mangiaplastica, e ai giornalisti Pietro di Lazzaro (Tg3), Stefano Oancera (Mediaset) e Vannina Patanè (In Viaggio; al Teatro degli Astrusi; www.cinellicolombini.it). A Montepulciano, fino all'11 ottobre, tornano il Mercoledì del Nobile, il ciclo di incontri promosso dal Consorzio e dalla Strada, nella nuovissima Enoliteca nella Fortezza, dove gli eno-appassionati avranno l'opportunità di scoprire storia, filosofia produttiva e caratteristiche dei vini del territorio in abbinamento ad alcuni dei migliori prodotti gastronomici locali presentati dalle aziende e dai ristoranti (www.consorziovinonobile.it). Ma c'è anche un evento solidale da segnalare: l'Asta di Vini per l'A.T.T., promossa da Confesercenti Firenze e Fisar, il 16 settembre nel Tepidarium del Roster del Giardino dell'Orticoltura di Firenze, gioiello di architettura Liberty, con lotti delle più prestigiose e blasonate etichette della Regione, dal Chianti Classico al Brunello di Montalcino, dal Nobile di Montepulciano al Bolgheri, dal Candia Colli Apuani al Montescudaio, offerti da alcune fra le più note case vinicole, a sostegno dei malati di tumore e dell'Associazione Tumori Toscana, impegnata nella cura gratuita e a domicilio dei malati oncologici (www.associazionetumoritoscana.it). Intanto, per i golosi, dopo aver selezionato i più bravi gelatieri nelle piazze più importanti italiane (Firenze, Roma, Milano, Torino) ed europee (Londra, Varsavia e Amburgo), Gelato Festival torna nel capoluogo toscano, tributo all'ideazione della prima ricetta di gelato per mano del poliedrico architetto rinascimentale Bernardo Buontalenti, dal 14 al 17 settembre al Piazzale Michelangelo, con i 16 migliori

gelatieri d Europa pronti a sfidarsi con i loro gusti speciali creati appositamente per il Festival, di fronte alla giuria di esperti e giornalisti - da Fiammetta Fadda, firma di Panorama, a Cristina Latessa, giornalista Ansa, da Victoria Jordan della James Beard Foundation di New York, a Guido Mori della Federazione Italiana Cuochi - che decreterà il vincitore (www.gelatofestival.it). Nel Lazio, a Castel Gandolfo nei Castelli Romani c'è la prima edizione di Food Truck Festival, grande evento di street food vista lago Albano, promosso da Castelli Experience (15-17 settembre; www.castelliexperience.it). A Roma, il 15 settembre da Eatly Roma si fa festa nella Sagra del Vino, una serata speciale in cui sarà riproposta l'atmosfera festosa tipica delle sagre di Paese, tra ottimi vini abbinati a piatti creati per l'occasione da grandi chef ospiti, come Peppe Zullo (www.roma.eatly.it). Il 21 settembre invece al Savoy Hotel, torna *oeBuono ... non lo conoscevo!*, l'evento Go Wine dedicato ai vitigni autoctoni italiani, in cui aziende di tutta Italia incontrano direttamente il pubblico (e presentano in anteprima i loro vini agli addetti ai lavori; www.gowinet.it). E torna anche Taste of Roma (21-24 settembre; www.tasteofroma.it) ai giardini pensili di Auditorium Parco della Musica, il Festival degli chef, dove gourmet e amanti della buona cucina siedono alla stessa tavola per condividere la loro passione per il cibo, e che vede protagonisti 15 celebri ristoranti per ben 60 portate, dalla Glass Hostaria con Cristina Bowerman a Il Convivio Troiani con Angelo Troiani, da Il Tino con Daniele Usai a Imàgo all Hassler con Francesco Aprea, da La Pergola-Hotel Rome Cavalieri con Heinz Beck a Metamorfosi con Roy Caceres, passando per Achilli Enoteca al Parlamento con Massimo Viglietti.

In Campania, gran finale per il Tufo Greco Festival 2017 (16 settembre; www.tufogrecofestival.it) in onore del grande vino bianco irpino, con le cantine del Consorzio Terre di Tufo (Cantine dell'Angelo, Cantine Di Marzo, Distilleria Carpenito, Cennerazzo, Colline del Sole, D Aione, Le Otto Terre, Monte Gloria, Tenuta Russo Bruno, Torricino, a cui si aggiunge per l'occasione l'azienda Sanpaolo di Claudio Quarta) e la gastronomia d'autore, con gli chef Valentina Martone, padrona di casa del ristorante Megaron di Paternopoli (Avellino) e Sergio Ruocco (My Chef). In Puglia, dal 14 al 16 settembre, lo chef stellato Andrea Berton sarà ospite di Borgo Egnazia a Savelletri di Fasano (Brindisi), per una speciale cena al Ristorante Due Camini, un'altra a quattro mani con l'executive chef di Borgo Egnazia Domingo Schingaro, ed uno show cooking con i suoi piatti più noti (www.borgoegnazia.it). In Sardegna, prosegue *oeStelle in Marmilla*, la kermesse voluta dallo chef stellato Roberto Petza del S'Apposentu di Casa Puddu a Siddi per valorizzare la Regione e le sue produzioni, e dopo lo chef Enrico Bartolini, i protagonisti sono Alessandro Negrini de Il Luogo di Aimo e Nadia (16-17 settembre), Moreno Cedroni de La Madonnina del Pescatore (24 settembre) e Corrado Assenza del Caffè Sicilia (31 settembre - 1 ottobre; <https://www.facebook.com/stelleinmarmilla>). Infine, in tutta Italia, c'è *oeBirrifici Aperti*, iniziativa di FederBirra con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, una due giorni di buona birra in compagnia dei Mastri Birrai Italiani, tra degustazioni, visite guidate, corsi e tanto altro alla scoperta della birra artigianale italiana (16-17 settembre; www.birrificiaperti.eu). Da Eatly, invece, sono Le Donne del Vino ad incontrare i wine lovers in degustazioni dedicate ai loro vini a Torino, Bari, Milano, Roma e Trieste (fino al 28 settembre; www.eatly.net; www.ledonnedelvino.com), da Marilisa Allegrini (Allegrini) a Raffaella Bologna (Braidà), da Gilda Martusciello (Salvatore Martusciello) a Carolin Martino (Casa Vinicola Martino), da Mirella Della Valle (Castelvecchio) a Elisabetta Pala (Pala Vini), da Stefania Busà (Feudo Rudini) a Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino (Nonino Distillatori), da Elisabetta Geppetti (Fattoria Le Pupille) ad Angela Velenosi (Velenosi Vini), da Isabella Collalto (Cantine Collalto) a Nadia Zenato (Zenato), da Giovanna Prandini (Perla del Garda) ad Ottavia Giorgi di Vistarino (Conte Vistarino) e Stefania Pepe (Stefania Pepe).

Focus - Ancora una volta vino e beneficenza uniti, per *oeUn contributo versato con gusto* :

il 17 settembre in 150 piazze d Italia 12.000 bottiglie di Barbera d Asti Docg per raccogliere fondi con Aisla (Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica)

Ancora una volta vino e beneficenza vanno a braccetto: a scendere in campo, il 17 settembre, nella Giornata Nazionale per la lotta contro la Sla, la Sclerosi Laterale Amiotrofica, è il Consorzio Barbera d Asti e Vini del Monferrato, guidato da Filippo Mobrì, insieme all Aisla (Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica, che porteranno 12.000 bottiglie di vino Barbera d Asti Docg in 150 piazze italiane per raccogliere fondi a sostegno della ricerca scientifica e dell assistenza alle persone colpite dalla malattia. L iniziativa si chiama **Un contributo versato con gusto** : con un offerta di 10 euro sarà possibile ricevere una bottiglia di Barbera d Asti Docg, e i fondi raccolti saranno utilizzati per sostenere i malati di Sla con attività gratuite, come l Operazione Sollevio, il progetto che nasce per aiutare i malati con consulenze psicologiche, legali e fiscali e aiuti concreti per le famiglie in difficoltà. Fondamentale il fronte della ricerca per