

DAI GIARDINI DI PALAZZO TE A MANTOVA DOVE RIVIVONO I FASTI DEI BANCHETTI DEI GONZAGA CON #EATMANTUA,

Roma - 17 Agosto 2017, ore 13:15

Dai giardini di Palazzo Te a Mantova dove rivivono i fasti dei banchetti dei Gonzaga con #EatMantua, alle Corti private di Gavi, eccezionalmente aperte per oeDi Gavi in Gavi , ecco l'agenda degli eventi. Aspettando oeCollisioni Jesi e oeSoave Versus Dai giardini di Palazzo Te a Mantova, dove è possibile rivivere i fasti della corte e dei banchetti dei Gonzaga con #EatMantua e i Jre-Jeunes Restaurateurs d Europe, alle Cantine nella Roccia negli antichi Palazzi di Bolsena, dove si degustano i vini dai territori etruschi a oeDi Tuscia un po , dal millenario Castel Ivano ad Isera, che ospita la rassegna oeCastelli diVini dedicata alle grandi etichette trentine, ai oePomeriggi con i produttori nella nuova Vernaccia di San Gimignano Wine Experience all'antica Rocca di Montestaffoli della oeNew York del Medioevo , fino alle Corti private di Gavi, eccezionalmente aperte ed imbandite a festa per celebrare e far degustare agli appassionati il Gavi Docg a oeDi Gavi in Gavi - Destinazione Gavi . Sono queste solo alcune delle location più belle e suggestive, che fanno da sfondo agli eventi segnalati nell'agenda WineNews per wine lovers & gourmet.

Tra i percorsi degustazione di oeDi Tuscia un po , la rassegna dedicata alle eccellenze agroalimentari della Tuscia nel centro storico di Bolsena (17-20 agosto; <https://it-it.facebook.com/Di-Tuscia-un-po-144503295706129/>), tra mercati e street food, show cooking e Sorsi & Discorsi, c'è anche quello enoico nelle Cantine nella Roccia, da Palazzo Cozza-Caposavi alla Cantina della Famiglia Ranocchia, dalla Cantina Famiglia Lorenzini e Puri alla Cantina della Famiglia Galli, dalla Cantina Pontificia alle Enotecche della Tuscia e Wine Class, con i vini di cantine come Poggio Cavallo, Madonna delle Macchie, Villa Puri, Cantina Coop di Pitigliano, Vini Santa Croce, Falesco, Lotti TerreEtrusche, Trappolini, Mazziotti, Piancardo, La Carcaia e Castelli. Si rivivono invece i fasti della corte e dei banchetti al tempo dei Gonzaga a Palazzo Te a Mantova - oggi uno dei migliori distretti territoriali italiani di wine & food e ristorazione, dove cibo e cucina sono da sempre manifestazione di identità, di storia, di valori legati alla terra ed espressione del lavoro, del talento e dell'arte dell'uomo - che fa da cornice alla seconda tappa di #EatMantua, nel progetto di Erg-East Lombardy 2017 - European Region of Gastronomy, con oell giardino dei sapori , nel giardino dell'Esedra, con degustazioni di Garden Food dei Jeunes Restaurateurs d Europe (ogni weekend, un giovane cuoco interpreterà piatti e prodotti tipici mantovani realizzando originali cene a tema di qualità), proposte gastronomiche mantovane, una selezione di prodotti della pasticceria locale e le etichette del Consorzio dei Vini Mantovani (26 agosto-2 settembre; www.eastlombardy.it). Le Fruttiere ospitano invece una video installazione che racconta la storia dell'enogastronomia della città dei Gonzaga, con approfondimenti sui suoi grandi protagonisti di ieri e di oggi, svelandone i processi creativi e i segreti delle loro cucine, dove realizzano piatti che sono anche opere d'arte.

Ad Isera è di scena, invece, l'ultimo appuntamento con oeCastelli diVini , rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con l'Assessorato alla Cultura della Provincia Autonoma di Trento, la Rete dei Castelli del Trentino e il Nuovo Ensemble di Trento, per conoscere la storia dei Castelli e degustarvi come aperitivo i vini del territorio, dell'Associazione Valorizzazione Antichi Vitigni della Valsugana e di Mas dei Chini, in abbinamento alle prelibatezze locali, e godersi un concerto di musica classica: il 25 agosto è Castel Ivano a far da sfondo, un castello dalla storia millenaria, edificato dai Longobardi nel VI-VIII sec. d.C. (www.tastetrentino.it/castellidivini).

A San Gimignano, nello stesso giorno, proseguono i oePomeriggi con i produttori alla

oeVernaccia di San Gimignano Wine Experience organizzati dal Consorzio della Denominazione San Gimignano nella terrazza della Rocca di Montestaffoli (25 agosto; www.vernaccia.it), con i vini delle cantine Alessandro Tofanari, Cappella Sant Andrea, Casa alle Vacche, Casa Lucii, Cesani, Colline dei Venti, Abbazia di Monteoliveto, Fattoria di Fugnano e Bombereto, Fattoria di Pancole, La Buca di Montauto, La Lastra, Il Lebbio, Il Palagione, San Benedetto, San Quirico e Teruzzi e Puthod, in abbinamento agli assaggi gastronomici proposti a rotazione dai ristoranti La Bettola del Grillo, L Osteria del Carcere, Il Ceppo Toscano e Perucà.

Focus - oeDi Gavi in Gavi - Destinazione Gavi : nella patria del Gavi Docg arriva il celebrity chef Carlo Cracco (nel ruolo, ovviamente, di giudice), evento clou del ricco calendario di appuntamenti che abbraccia il Borgo, le Corti, i beni culturali e le cantine del grande bianco del Piemonte (25-27 agosto)

Il Borgo e le Corti di Gavi, eccezionalmente aperte, i beni culturali e le cantine, allestite a festa per celebrare e far degustare il Gavi Docg e le altre prelibatezze degli 11 Comuni della Denominazione del grande bianco piemontese, tornano ad animarsi ed affollarsi di eno-appassionati & gourmet per oeDi Gavi in Gavi - Destinazione Gavi , il ricco calendario di appuntamenti che, all edizione n. 5, abbraccia tutto il territorio, con la regia del Consorzio Tutela del Gavi (dal 25 al 27 agosto). Ospite d eccezione, il 27 agosto, sarà il celebrity chef Carlo Cracco, nel ruolo - che gli è familiare - di giudice, decretando il miglior abbinamento tra il Gavi Docg e una delle 11 ricette proposte dai Comuni della Denominazione.

oeVogliamo quest anno svelare il nostro territorio, farlo conoscere fino in fondo, proporre Gavi come meta del gusto italiano - spiega Maurizio Montobbio, presidente del Consorzio - saremo con Cracco per una passeggiata gourmet per le corti che ci permetterà di dare uno sguardo nuovo su questo angolo di Piemonte. All assaggio del Gavi abbineremo le Storie del Gavi, le leggende di ogni Comune, i prodotti tipici, raccontando le attrattive di queste terre e approfondiremo il tema di un territorio unito, in cui pubblico e privato fanno gioco di squadra, per offrire un'esperienza partecipata, che crea la memoria di un luogo indimenticabile .

Sotto i riflettori, l offerta culturale ed enogastronomica del territorio. Tra gli eventi, al calar della sera, il 25 agosto, c è oeArcheo&Movie all Area Archeologica di Libarna di Serravalle Scrivia illuminata dalle luci delle candele, dove Generoso Urciuoli e Marica Venturino disquisiranno di Archeoricette, e, a seguire, una ci sarà una conferenza spettacolo con Steve Della Casa ed Efsio Mulas di Hollywood Party (Rai Radio3) che commenteranno i kolossal italiani dedicati all Antica Roma in oeErcole alla conquista degli schermi . Il 26 agosto, invece, appuntamento con oeRavioli sotto le stelle : la famosa ricetta del Raviolo Gaviese, custodita dall Ordine Orbetengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi, sarà servita sulle tavole allestite tra le vie del Borgo, con il concerto di Paolo Bonfanti nella Corte delle Chiacchiere a Gavi. Il clou del weekend sarà il 27 agosto, a partire dalla Gavi Longa, una passeggiata tra le vigne e le cantine tra i morbidi colli di Monterotondo che fanno da cornice al bianco piemontese. Quindi, l arrivo di Cracco nelle Corti aperte, sei cortili privati di Gavi eccezionalmente accessibili al pubblico, con la degustazione guidata dai sommelier delle etichette dei produttori della Docg e i prodotti tipici dei suoi Comuni: dalla testa in Cassetta agli amaretti, dalla torta di riso di Bosio alle torte di verdure, dalla focaccia di Parodi ai canestrelli, al cioccolato di Novi, i formaggi, il miele, i ravioli e molto altro. Ma non solo, nella Corte delle Chiacchiere si esibiranno ai fornelli 4 giovani chef stellati in due show cooking condotti dalla presentatrice Lisa Casali: Christian Milone del ristorante oeZappatori di Pinerolo, Francesco Oberto del ristorante oeDa Francesco a Cherasco, Jumpei Kuroda de oel Due Buoi di Alessandria e Flavio Costa del oe21.9 a Piobesi d Alba sceglieranno come ingrediente principale della loro ricetta una delle Dop regionali gemellate con il Gavi: la Robiola di Roccaverano, il Riso di Baraggia Biellese e

Vercellese, il Prosciutto Crudo di Cuneo, la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino e il Formaggio Murazzano. E, sempre il 27 agosto, le cantine apriranno le loro porte in notturna per festeggiare la vendemmia in arrivo in *oeLe Stelle* e i *Calici* con eventi, degustazioni e concerti.

Info: www.consorziogavi.com

Focus - Dall Alto Adige alla Sicilia, ecco gli eventi wine & food segnalati in agenda da WineNews

In Alto Adige, per tutta l'estate, prosegue *oeln* vetta con gusto in Alta Badia, con chef stellati abbinati ad altrettanti rifugi: da Norbert Niederkofler (St. Hubertus, Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina, 2 stelle Michelin) a Matteo Metullio (La Siriola, Hotel Ciasa Salares, 1 stella Michelin), da Nicola Laera (La Stüa de Michil, Hotel La Perla, 1 stella Michelin) a Nicola Portinari (La Peca, 2 stelle Michelin), da Giancarlo Perbellini (Casa Perbellini, 2 stelle Michelin) a Giancarlo Morelli (Pomiroeu, 1 stella Michelin), da Stefano Lombardi (Il Pellicano, 1 stella Michelin) a Cristina Bowerman (Glass Hostaria, 1 stella Michelin; www.altabadia.org). Per la classica gita fuoriporta immersi nella natura, invece, tutti i giovedì, da agosto ad ottobre, i Giardini di Sissi a Castel Trauttmansdorff a Merano promuovono l'esperienza *oeGiardini & Vino*, con una visita al paradiso botanico meranese e degustazione del pregiato vino della vite *oeVersoaln*, la più antica al mondo, a Castel Katzensungen di Prissiano (www.trauttmansdorff.it). In Trentino, fino al 31 agosto c'è invece *oeA tutta birra*, la rassegna per promuovere l'eccellenza del mondo della birra con eventi e iniziative organizzate lungo la Strada tra Vallagarina, Val Rendena, Valle di Cembra, Piana Rotaliana, Trento e il Lago di Garda (www.tastetrentino.it/atuttabirra). È invece un tuffo nel Medioevo, *oeUva* e dintorni a Sabbionara di Savio, culla del celebre Castello, con la penultima gara di qualificazione dell'edizione n. 15 del Palio delle Botti tra dieci Città del Vino provenienti da tutta Italia (Avio, Brentino Belluno, Cavriara, Isera, Maggiora, Refrontolo, Valdobbiadene, Serrone, Trento e Vittorio Veneto), verso la finalissima del 10 settembre a San Gusmè, a Casteluovo Berardenga (Siena), spingendo le botti da 225 litri attraverso le vie delle città (1-3 settembre; www.uvaedintorni.com). In Lombardia, appuntamento il 3 settembre a Bormio con la *oePizzoccherata* più lunga d'Italia: protagonista la grandiosa tavolata lunga quasi un km per ospitare oltre 3.000 persone, nel centro storico, dove saranno serviti 800 kg di pizzoccheri, conditi come tradizione vuole da abbondante burro fuso e formaggio Casera Dop, tra lezioni di cucina con chef valtelinesi, animazione per bambini e tanta musica (www.bormio.eu). In Veneto, la Cantina Pizzolato a Villorba (Treviso) ospita 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? Le bollicine del Prosecco di Asolo Docg firmate Montelvini saranno invece il brindisi ufficiale dell'Ama Music Festival 2017, il celebre Festival musicale di Asolo promosso per valorizzare il territorio, la cultura, la storia ed il turismo responsabile, che vedrà sul palco Interpol, Mac Demarco, Baustelle, Brunori Sas, Elio e Le Storie Tese e Lo Stato Sociale (Asolo city park, 22-27 agosto; www.montelvini.it). Il 1 settembre, alla Cantina bio Pizzolato a Villorba (Treviso) è di scena una *oeNotte bianca*, calici neri, una divertente degustazione alla cieca in una lunga tavolata che coinvolgerà i commensali in una vera e propria sfida mettendo alla prova tutti i sensi, ad eccezione della vista (www.lacantinapizzolato.com). E il 3 settembre, c'è anche la Vendemmia solidale: alla cantina Le Manzane di San Pietro di Feletto (Treviso), una grande festa di raccolta dell'uva con l'atleta paraolimpica e conduttrice televisiva italiana, Giusy Versace, presidente della onlus Disabili No Limits, destinataria del ricavato dell'evento tra le colline del Prosecco Superiore, accompagnato da degustazioni, percorsi in vigna e in cantina, merenda in caneva, musica e spettacoli

(www.lemanzane.com).

In Piemonte, torna la alla Mangialonga, la passeggiata non competitiva nel cuore delle colline e tra i vigneti delle Langhe patrimonio Unesco, con oesoste gastronomiche per degustare il meglio dei prodotti tipici della cucina langarola ed i vini più pregiati, dal Barolo al Nebbiolo d Alba, dalla Barbera d Alba al Moscato d Asti, dal Dolcetto d Alba al Langhe Doc, all edizione n. 31 con la oeCompagnia dei Vignaioli di La Morra (27 agosto; www.mangialonga.com). Al confronto tra oeDieta onnivora e dieta vegana è dedicato invece il Simposio sulla Piemontese di Confagricoltura Torino sulle nuove tendenze alimentari, il 1 settembre al Ristorante Cascina Speranza a Riva a Chieri (www.confagricolturatorino.it). E c è anche oeCocco Wine , l evento di Go Wine che trasforma Cocconato (Asti) in una virtuale strada del vino, in cui si alterneranno gli assaggi dei vini e dei prodotti del Monferrato, con un esclusivo oeSalotto di Cocco ... Wine e le oelsole del Vino con protagonisti oel Nebbioli del Nord Piemonte e oell Lambrusco (2 settembre; www.gowinet.it). 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 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). In Toscana, a Montepulciano, il 18 agosto, torna in Piazza Grande oeCantine in Piazza , evento promosso dal Consorzio con il Vino Nobile di Montepulciano abbinato ai prodotti tipici proposti dal Magistrato delle Contrade, mentre dal 19 al 20 agosto torna oeA Tavola con il Nobile nelle Contrade del Bravio delle Botti (www.consorziovinonobile.it). Con oeWood&Wine al Castello di Meleto nel Chianti Classico, si scoprono invece le caratteristiche che i legni di botti e barrique conferiscono ai vini, così come le diverse essenze del legno agiscono direttamente sul suono degli strumenti (24 agosto e 21 settembre; www.castellodimeleto.it). In Maremma, tra ecologia, sport, musica, arte e cultura, prosegue il Festival culturale a Val delle Rose, la Tenuta della famiglia Cecchi, con un prestigioso concerto dell Accademia Chigiana per la prima volta in Maremma, il 19 agosto (il 2 settembre sarà la volta dell Orchestrina Maccheroni Swing e un repertorio di canzoni italiane e internazionali dal sapore retrò con atmosfere swingeggianti; www.valdellerose.it). Salendo la costa, torna anche oeA Tavola sulla Spiaggia , edizione n. 25 della rassegna ideata da Gianni Mercatali per creare il menu dell estate 2017 in una competizione tra concorrenti non professionisti di fronte ad una giuria di giornalisti, opinion leader e 13 stelle Michelin, sulle oesabbie nobili di Forte dei Marmi al bagno Roma di Levante e in Capannina (24-25 agosto, dedicata al tema del recupero; www.atavolasullaspiaggia.it) e tanti eventi correlati. In abbinamento ai piatti 11 vini di cantine come Collavini, Ferrari, Bellussi, Cecchi, Caprai e Perrier Jouet, ma anche la grappa Nonino Vendemmia Riserva. A Bolgheri, alla cantina Guado al Melo è di scena la mostra oeBolgheri, 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). Senza dimenticare il Bolgheri Festival, nato per valorizzare non solo il vino, ma il territorio toscano e tutti i suoi prodotti, di scena fino al 24 agosto, a Marina di Castagneto Carducci, con, sul Palco della MarinArena, artisti come Mannarino, Renzo Arbore, Benji e Fede ed il Tributo ai Pink Floyd con Vittorio De Scalzi e Durga MC Broom (www.bolgherifestival.it). E fino al 12 novembre, invece, lo spirito rock di Laovejabala è di scena invece alla Tenuta del Buonamico a Montecarlo (Lucca), nella terza avventura di Enrique Martín e Raúl San Cristóbal di Laovejabala in Toscana grazie alla famiglia Fontana, con le star della musica per l anniversario n. 20 del Lucca Summer Festival ad ispirare le opere in barriques di oeDeconstruction - Pieces of colored music (www.buonamico.it).

In Umbria, l antico borgo di Corciano, tra i Borghi più belli d Italia e riconosciuto come Destinazione Europea d Eccellenza, ospita il Corciano Festival (fino al 20 agosto;

www.corcianofestival.it), con tanti eventi dedicati ad arti visive, teatro, musica, letteratura, enogastronomia e rievocazioni storiche. Nelle Marche, appuntamento invece il 2 e 3 settembre con il debutto a Offida di *oeTaste of Piceno*, nuova rassegna di burger gourmet ideata dall'Associazione Picenum Tour, con alcuni tra i più rinomati chef del territorio piceno e delle Marche, che presenteranno originali reinterpretazioni del classico burger, preparate con materie prime tradizionali di mare e di terra, accompagnate da alcuni prodotti tipici del territorio (tra cui le immancabili olive ascolane, i cremini fritti e il tradizionale Chi Chi ripieno), e ovviamente dai vini (Offida Passerina Docg, Offida Pecorino Docg e Rosso Piceno Doc) e birre artigianali (<https://it-it.facebook.com/PicenoTour/>). Nel Lazio, torna a Rieti Cuore Piccante la Fiera Campionaria Mondiale del Peperoncino (23-27 agosto; www.rieticuorepiccante.net) per degustare e acquistare peperoncini e prodotti tipici al peperoncino (con Paesi ospiti Messico e Ungheria), tra show cooking con gli chef dell'Etoile Academy fondata da Rossano Boscolo, mostre fotografiche, convegni, incontri, concorsi gastronomici, spettacoli per adulti e bambini e per la prima volta anche un supereroe, nato dalla penna dell'artista abruzzese Ugo Ardini, che ha dato vita al progetto editoriale *oeUnderphyre*, la magia del peperoncino il cui protagonista è Peppe Roncini Rossi, giovane perdigiorno, smidollato e scortese, ma ultimo homo capsicens, capace di usare a proprio vantaggio il potere magico del peperoncino. Un appuntamento originale? Quello con le bollicine Bisol a *oeStesi dalle Tesi - Il Bel Sapere* che ci unisce condividendo le tesi di laurea nel parco di Via della Verna a Roma (2-9 settembre; www.bisol.it), incontri dal vivo e on line tra laureati di ogni età, viaggiatori, fruitori di eventi di intrattenimento, amministratori locali, operatori turistico-culturali, laureandi, imprenditori, in un format di storytelling partecipato per ridare vita e valore alle tesi di laurea, mettendo al centro la bellezza della condivisione e dello scambio di saperi, storie e passioni e promuovendo la cultura come bene comune. In Campania, prosegue il Festival della Dieta Mediterranea a Pollica e al Museo Vivente della Dieta Mediterranea a Pioppi (fino al 3 settembre; www.pollica.gov.it), 40 giorni di eventi per parlare di sostenibilità ambientale, biodiversità, agricoltura, cibo di qualità e promozione territoriale, voluti da Legambiente e dal Comune di Pollica con il patrocinio della Regione Campania e del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano.

In Puglia è tempo delle tradizionali feste in tempo di raccolta delle uve: il rito de *oeLu Capucanali*, si rinnova tra i filari di Primitivo di Manduria e Negroamaro delle Tenute Eméra di Claudio Quarta Vignaiolo a Marina di Lizzano (Taranto, 20 agosto; con la possibilità di visitare la Collezione di Biodiversità, un campo sperimentale, con oltre 500 varietà di vitigni minori di origine mediterranea e caucasica, studiato dai ricercatori dell'Università di Milano; www.claudioquarta.it), con la vendemmia manuale, la pigiatura con i piedi nei palmenti cinquecenteschi al ritmo di tamburelli, il pranzo familiare e contadino con i vini della cantina all'ombra della pineta secolare con Alessandra e Claudio Quarta e i canti popolari. In Sicilia, fino al 31 agosto, appuntamento tutti i giovedì al tramonto, con Cantine Pellegrino alle Terrazze panoramiche dell'Ouverture di Marsala, con vista mozzafiato sulle isole Egadi, vini e piatti gourmet dedicati a Mozia, Capo Beo, le Isole Egadi, Pantelleria e Marsala (www.carlopedellegrino.it). *oeStraordinario*: il cibo da strada fuori dal comune, è invece l'evento di scena il 31 agosto alla Cantina Barone di Villagrande a Milo (Catania), promosso dalla cantina con Fud Bottega, dove 20 talentuosi chef siciliani incontrano i grandi vini dell'Etna, in concomitanza con la *oeViniMilo*: da Giulia Carpinò di Barone di Villagrande a Valentina Chiaramonte di Fud Off (Catania), da Francesco Patti e Domenico Colonna del Coria (Caltagirone) ad Andrea Macca di Donna Carmela (Carrubba), da Salvatore Vicari del ristorante Vicari (Noto) a Lorenzo Ruta della Taverna Migliore (Modica), da Giuseppe Raciti di Zash (Riposto) a Simone Strano di Palazzo di Montemartini (Roma), Giovanni Grasso di La Plage (Taormina), Giuseppe Torrisi di Talè (Piedimonte etneo), Dario Di Liberto del Tocco Sicilian Way (Ragusa), Federico

Della Vecchia di Biosseri (Milano), Bleri Dervishi di Monaci delle Terre Nere (Catania), Claudio Ruta del ristorante La Fenice (Ragusa) e Giuseppe Bonsignore dell'Oste e il Sacrestano (Licata). I vini? Oltre a quelli di Barone di Villagrande, ci saranno le etichette di Murgo, Benanti, Pietradolce, Planeta, Cantine Russo, I Vigneri, Feudo Vagliasindi, Quantico, Terra di Costantino, Terre di Nuna, Tenuta di Fessina, Cantina Vivera e Fud. Ma ci saranno anche ospiti speciali premiati con **oeStraOrdinario 2017** : Maurizio Santin, chef pasticciere meglio conosciuto come **oeCuoco Nero** della trasmissione **oeDolcemente** su Gambero Rosso Channel, Davide Scabin, il grande chef del ristorante **CombalZero** di Rivoli, Giuseppe Zen, stravagante chef di Mangiari di Strada (Milano), e Lina Castorina dell'Osteria i 4 archi di Milo (www.villagrande.it).

Uno sguardo oltreconfine, porta infine in Germania, dove, per raccontare le eccellenze dei territori italiani su cui vola, Air Dolomiti ha chiesto a chi produce il Chianti di metterci la faccia: il risultato è **oeThe Proud Winegrowers**, un'esposizione fotografica all'International Airport di Monaco di Baviera (fino al 30 agosto) che, attraverso i celebri scatti del fotografo toscano Edoardo Delille, mostra ai viaggiatori 25 volti di orgogliosi produttori, proprietari e lavoratori italiani e stranieri del vino italiano forse più conosciuto nel mondo. Realizzata con il Consorzio Vino Chianti, la mostra, gratuita, è la prima delle cinque previste nel progetto **oeBehind the excellence** realizzato da Air Dolomiti e dal Festival Cortona On The Move (www.consorziovinochianti.it). A Città del Messico, invece, nella finale mondiale del Diageo Reserve World Class, la competizione internazionale di Diageo Reserve che celebra l'arte della mixology selezionando l'élite dei bartender di più di 50 Paesi nel mondo (20-25 agosto; www.facebook.com/GlobalWorldClassFinals), ci sarà anche Mirko Turconi del Ristorante Piano 35 a Torino, miglior bartender d'Italia 2017.

Focus - La raccolta delle uve, un evento: al Mandrarossa Vineyard Tour 2017, la vendemmia sul mare nei vigneti di Menfi, occasione unica per vivere ed immergersi nella bellezza e nei sapori del Menfishire (26-27 agosto)

Un viaggio alla scoperta di un territorio e delle sue tradizioni, che affondano le radici nella storia e in una straordinaria vocazione agricola, che si rivela nei vini e nella cucina locale: ecco il Mandrarossa Vineyard Tour 2017, la vendemmia sul mare nei vigneti di Cantine Settesoli a Menfi (26-27 agosto), occasione unica per vivere ed immergersi nella bellezza e nei sapori del Menfishire. Gli ospiti del Mandrarossa Vineyard Tour potranno sperimentare, guidati dall'esperienza dei vignaioli di Mandrarossa uno dei momenti più attesi dell'anno, come la vendemmia, muniti di forbici e cestini, ascoltando i racconti di chi lavora in vigna e la custodisce come un gioiello di famiglia. E tra i banchi d'assaggio di Casa Mandrarossa e Pineta Molinari e le degustazioni guidate, organizzate nella Pineta Pelella, curiosi e wine lovers potranno gustare le etichette Mandrarossa, dagli autoctoni fino ai vitigni internazionali e quelli più innovativi. Accanto agli appuntamenti a tema vino ci saranno i momenti dedicati alla cucina tradizionale menfitana di cui le signore di Menfi sono custodi e promotrici. A Casa Mandrarossa e Pineta Molinari offriranno i piatti della cucina contadina al Banco dell'Orto, al Banco del Pane, delle Sarde, dei Formaggi, della Pasta, dei Dolci e della Frutta. Sarà possibile ammirare la gestualità delle preparazioni e gustare quei sapori che sono espressione del territorio e della sua anima contadina. Gli amanti della cucina avranno anche la possibilità di apprendere alcune delle ricette proposte dalle signore di Menfi negli show cooking, nuovo appuntamento del Mandrarossa Vineyard Tour dedicati alle busiate e maccarruna, pasta fatta in casa, al pane pizzaiato, e ai dolci tipici di Menfi: le sfinge e l'ovu ncannulatu. Ed ancora, momenti dedicati alle attività all'aria aperta, al relax e alla buona musica, per grandi e per bambini.

Info: www.vineyardtour.it

Focus - Nelle Marche arriva ancora una volta oeCollisioni Jesi, il celebre Festival agri-rock di Barolo, che, grazie al Progetto Vino, fa tappa a Camerano e Matelica per un focus sul Rosso Conero e Verdicchio nei 50 anni delle Doc con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (1

-4 settembre)

Nelle Marche, torna **oeCollisioni Jesi**, il celebre Festival agri-rock di Barolo, che, grazie al Progetto Vino ideato da Filippo Taricco e Ian D Agata, fa tappa a Camerano e Matelica, con esperti internazionali della stampa e del trade di settore, per un focus sul Rosso Conero e Verdicchio nei 50 anni delle Doc, con la regia dell **Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini** (1-4 settembre). Ad aprire l'evento, **oeRosso come il vino. Il presente e il futuro dei rossi italiani**: dalla vigna ai mercati, dalla cantina alla tavola, un convegno di scena il 1 settembre nella Sala Consiliare del Comune di Camerano, con l'enologo e consulente Giuseppe Caviola, il presidente **Assoenologi** Riccardo Cotarella, l'enologo ed agronomo Federico Curtaz, il senior editor di **Vinous** Ian D Agata, l'ad di **Valoritalia** Giuseppe Liberatore, il responsabile **Nomisma Wine Monitor** Denis Pantini, e, a seguire, il sindaco di Camerano Annalisa del Bello, Antonio Centocanti ed Alberto Mazzoni, rispettivamente presidente e direttore dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, coordinati dal giornalista de **Il Sole 24 Ore - Radiocor Plus** Giorgio Dell Orefice.

Info: www.imtdoc.it

Focus - Torna **oeSoave Versus**, l'appuntamento con oltre 50 cantine selezionate del Consorzio del Soave, artigiani del gusto, comunicatori del vino e grandi chef, al Palazzo della Gran Guardia a Verona (2-4 settembre)

Dal 2 al 4 settembre, nella suggestiva cornice del Palazzo della Gran Guardia a Verona, oltre 50 cantine selezionate con più di 200 pregiate referenze tra Soave Doc, Soave Doc Classico, Soave Superiore Docg, e Recioto di Soave Docg, incontrano gli artigiani del gusto, i comunicatori del vino e grandi chef: è l'appuntamento con **oeSoave Versus**, il fortunato format, curato dal Consorzio del Soave, dove il vino diventa l'ideale punto di accesso ai mondi più innovativi del sapere, sintesi di storia e innovazione, passato e futuro, bellezza e amore per la vita, in poche parole di quella **oesaper** fare tipicamente italiano che coinvolge le espressioni produttive più differenti. Il tutto allo scopo di valorizzare, oltre al nettare di Bacco, il ricco patrimonio artigianale e culturale della provincia scaligera, in un contesto di classe ed esclusività. Glamour, stile, distintività, narrazione del vino, saranno solo alcune delle parole chiave attorno alle quali ruoteranno focus di approfondimento, forum, laboratori didattici e degustazioni che vedranno il coinvolgimento diretto degli ospiti con giornalisti di settore che si confronteranno fra tradizione e innovazione in una serie di cooking show dinamici e coinvolgenti, alla scoperta dei migliori abbinamenti con il grande bianco veneto.

Tra i protagonisti, gli chef Roberto Zanca della **Iumacheria**, prosciutteria ed enoteca oeda Cini di Saletto e chef consulting dell'azienda Piron, e Claudio Burato, fondatore di **Hostaria** del Durello a Montecchia di Crosara, Nadia Pasquali del **oeRistorante** alla Borsa di Valeggio sul Mincio, i sommelier Alessandro Scorsone, Luca Boninsegna, Enrico Fiorini e Marco Scandogliero, Antonio Paolini, curatore della Guida **I Vini d'Italia** de **L'Espresso**, Doctor Wine Daniele Cernilli e Nicola Frasson, curatore della Guida **Vini d'Italia** del **Gambero Rosso**. Tra le cantine, si va da Balestri Valda a Bertani, da Bolla alla Cantina di Soave, da Corte Adami a Fasoli Gino, da Gianni Tessari a Pasqua, da Roccolo Grassi a Ca Rugate, da Tessari a Zeni, per citarne solo alcune.

Info: www.soaveversus.com

Focus - Uno sguardo oltre l'estate: nella Chiesetta di Coazzolo dove l'arte di David Tremlett dialoga con i vigneti delle Langhe, Giorgio Li Calzi alla tromba e live electronics e Manuel Zigante al suo violoncello, due percorsi apparentemente distanti, convergono in **Solaris** (Asti, 17 settembre)

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 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.

Prima del concerto il visitatore sarà accolto nella chiesetta di Coazzolo dal teatro danza del collettivo Scirò diretto da Daniela Febino, regista eclettica che conosce la natura del gesto emozionale del corpo e che da anni si occupa della trasversalità tra le arti, una sorta di anteprima del progetto artistico voluto da Alessandra Morra e Silvano Stella, il cui obiettivo è quello di stimolare una dialettica tra chi abita e trasforma con il proprio lavoro un paesaggio patrimonio dell'Umanità per l'Unesco diffondendo nel mondo la sua cultura, e artisti di grandissimo livello che, con i loro molteplici linguaggi, possono aiutare a scoprire e riscoprire sensibilità estetiche talvolta smarrite.

Info: www.giorgiocalzi.com - www.8celli.it

Focus - Tra grandi bianchi appena messi in bottiglia e non ancora sul mercato, rossi eccellenti e bollicine d'alta quota: a Bolzano, il 22-23 settembre, c'è il primo Alto Adige Wine Summit, o Anteprima dei vini di uno dei territori top del Belpaese

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 o Anteprima: il 22-23 settembre, al MEC Meeting & Event Center Alto Adige Fiera Bolzano, è di scena l'edizione n. 1 dell'Alto Adige Wine Summit (<https://goo.gl/sbE6hM>), manifestazione nata sotto l'egida del Consorzio Vini Alto Adige (155 aziende vinicole che producono più del 99% dei vini Doc del territorio) e completamente dedicata al vino altoatesino.

Con la possibilità, il 22 settembre, di confrontarsi vis-à-vis con 61 produttori locali, e soprattutto con l'esclusiva opportunità di degustare vini appena imbottigliati e ancora non disponibili sul mercato: con degustazioni ad hoc, come le verticali dedicate all'Alto Adige Pinot Bianco Riserva Passion di Cantina Produttori San Paolo, all'Alto Adige Gewürztraminer Riserva Brenntal di Cantina Kurtatsch e all'Alto Adige Sauvignon Laföa di Colterenzio. Il 23 settembre, invece, sarà la volta di Wine Stories, un percorso narrativo sul vino altoatesino che coniuga la degustazione 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 oebollicine, l'Alto Adige Wine Summit sarà anche vetrina per il crescente movimento spumantistico altoatesino, basato sui tre vitigni tipici di Borgogna, ossia Pinot bianco, Chardonnay e Pinot nero ed esclusivamente col metodo oeclassico. Dalle etichette della cantina spumantiera più alta d'Europa, Arunda Vivaldi (1.200 metri) a Kettmeir, passando per gli spumanti bio della Tenuta Lieselehof, fino a quelli invecchiati 48 mesi sui lieviti in un vecchio bunker militare dalla Cantina St. Pauls di San Paolo/Appiano.