

IN AGENDA, MENTRE GLI ESPERTI DIFFONDONO NUMERI E TREND WINE & FOOD, DAL OERAPPORTO COOP ALLE OEPREV

Roma - 06 Settembre 2017, ore 16:32

In agenda, mentre gli esperti diffondono numeri e trend wine & food, dal oeRapporto Coop alle oePrevisioni vendemmiali , i gourmet vanno alla scoperta di prodotti e produttori made in Italy nei territori, dal bio al miele, dai formaggi ai grandi viniDa Nord a Sud, a oefotografare il wine & food del Belpaese non solo i gourmet, ma, di questi tempi, sono i numeri e le tendenze attorno alla tavola e al vino italiani, diffusi da esperti e addetti ai lavori. A Milano, il 7 settembre alla Terrazza Martini, Coop presenta le anticipazioni del oeRapporto Coop 2017 realizzato dall Ufficio Studi di Coop e parte integrante di Italiani.coop (www.italiani.coop), lo strumento di ricerca e analisi curato dall Ufficio Studi, per fare il punto sull evoluzione dell Italia e degli italiani alla luce dei mutamenti intervenuti, i conseguenti cambiamenti nei comportamenti di spesa, l andamento dei diversi segmenti di consumo e l evoluzione del retail, analizzando in particolare le nuove tendenze del food e la fisionomia dei nuovi italiani. Stesso giorno, a Roma, il Ministero delle Politiche Agricole ospita la conferenza stampa di presentazione delle oePrevisioni vendemmiali 2017 dell Osservatorio del Vino e Ismea, appuntamento fisso per delineare in modo ufficiale e completo, avvalendosi dei dati reali di campagna analizzati da Uiv-Unione Italiana Vini, Ismea e Ministero, un quadro di riferimento dettagliato a livello nazionale relativamente ai dati vendemmiali, alle previsioni della produzione, all export Italia, al consumo interno, alle tendenze vino per la campagna in corso (www.uiv.it). Gli appassionati? Nel frattempo, vanno alla scoperta dei prodotti e dei produttori simbolo del made in Italy, negli eventi che WineNews segnala in agenda e che animano i territori del Belpaese.

A partire dall universo del biologico, uno dei settori del food business dal successo crescente, sotto i riflettori al oeSana 2017 , il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale n. 29 a Bologna Fiere (8-11 settembre), tra alimentazione biologica con il meglio della produzione nazionale e internazionale del settore, ma anche prodotti per la cura del corpo naturale e bio (integratori alimentari, cosmetici biologici e naturali, trattamenti per il corpo e piante officinali), e Green Lifestyle con soluzioni green per la casa e l ambiente di lavoro, prodotti ecologici e naturali per la crescita, il gioco e la cura dei bambini, Clothing&Textiles, Hobby&Sport e Travel&Wellness. Ma ci sono anche gli eventi di Sana City (8-17 settembre), il Sana Day (9 settembre), e il VeganFest, il principale evento italiano dedicato al mondo vegan a Bologna.

Conoscere l universo delle api, scoprire cosa c'è dietro al vasetto, trovare il proprio miele preferito, e, soprattutto, apprendere i segreti del mestiere di apicoltore, custode delle oesentinelle ambientali per eccellenza e paladino della natura, anche in mezzo a mille difficoltà, quanto mai attuali, dalla sofferenza delle api minacciate da pesticidi, parassiti e clima impazzito, ad una crisi ambientale di cui sono proprio questi preziosi insetti a dare il segnale: tra degustazioni guidate e laboratori con gli esperti, mostra mercato, minicorsi per apprendere le prime nozioni di apicoltura, visite agli oevalvari aperti e approfondimenti sulle potenzialità curative delle api con l Associazione italiana di apiterapia, gli honey lovers si danno, invece, appuntamento alla oeSettimana del Miele di Montalcino (8-10 settembre; www.asgamontalcino.com), gli stati generali dell apicoltura italiana, in un'annata drammatica per il miele italiano, con la produzione 2017 ai minimi storici e raccolti quasi a zero in alcuni territori, ma di fronte alla quale gli apicoltori non si danno per vinti.

Amanti di formaggi & Co.? La meta, obbligata, è oeCheese 2017 , l evento targato Slow Food all edizione n. 20, che torna a Bra (15-18 settembre; www.slowfood.it), con i Laboratori del Gusto per entrare nel mondo dei formaggi a 360° (ma anche del vino e della

birra), e gli Appuntamenti a Tavola, le cene della Chiocciola preparate da grandi chef e ospitate nell'elegante cornice del ristorante dell'Albergo dell'Agazia di Pollenzo, dove c'è anche una Scuola di Cucina dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche; con il Mercato italiano e internazionale, con 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); e, ancora, con le Conferenze con autorevoli relatori, Slow Food Editore, gli aperitivi della Casa della Biodiversità, gli appuntamenti organizzati in Casa Slow Food per i bambini; ma anche con la possibilità di scoprire l'abbinamento perfetto tra i grandi vini e i mille formaggi italiani, con la degustazione in libertà dal Nord al Sud Italia nella Banca del Vino di Pollenzo, all'Enoteca di Bra e nella Gran Sala dei Formaggi, o di far il giro del mondo in 80 caci; e, ancora, spettacoli, concerti e film. E, al di là di ogni moda, con la bellezza di riscoprire i formaggi dalla tradizione più antica, caci italiani e formaggi dei Presidi Slow Food, fatti con latte crudo, in alpeggio e salvaguardando i saperi dei casari tramandati di generazione in generazione (un laboratorio speciale è dedicato ai formaggi delle aree terremotate), e che fanno bene alla salute, come racconteranno gli esperti.

Intanto proseguono i grandi festival di territorio nell'Italia del vino, con due tradizionali appuntamenti: **oeEnologica 2017**, la storica kermesse all'edizione n. 38 che celebra il Sagrantino nella sua Montefalco, nella quale, anche qui, insieme agli appassionati quest'anno si festeggia un'importante ricorrenza, i primi 25 anni del riconoscimento della Docg al grande rosso umbro, occasione per tracciare un bilancio guardando al futuro (15-17 settembre); e il **oeFestival Franciacorta in Cantina** (16-17 settembre), tra gli eventi più attesi del mondo del vino, con tanti eventi nell'evento in cantina ed in cui, ancora una volta, si dà inizio ai festeggiamenti di un 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. Il tutto aspettando un atteso debutto: la nascita dell'Alto Adige Wine Summit a Bolzano, prima edizione dell'oeAnteprima 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).

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).

Le celebrazioni in suo onore, saranno la colonna portante dell'evento, una ricorrenza ma anche un traguardo che simboleggia l'unione e la forza di un territorio con una storia dalle radici profonde, che saranno al centro di un ricco programma pensato per ripercorrere la tradizione ed il percorso evolutivo che hanno portato il Sagrantino e i vini di Montefalco al riconoscimento, sulla scena nazionale e internazionale, di eccellenze del made in Italy. Gli appassionati potranno così ripercorrere i momenti salienti della storia della Denominazione, conoscerne le sfaccettature, avere accesso alle memorie storiche di Montefalco e prendere parte a una straordinaria degustazione delle vecchie annate. Un weekend da segnare in agenda per scoprire le terre, i borghi e i prodotti tipici di una tra le aree produttive più rinomate dell'Umbria.

Le cantine protagoniste? Da Antonelli ad Arnaldo Caprai, da Benedetti e Grigi a

Castelgrosso, da Colle Ciocco a Dionigi, da Fattoria Colsanto a Fongoli, da Le Cimate a Lungarotti, da Milziade Antano a Moretti Omero, da Napolini a Perticaia, da Rialto a Romanelli, da Ruggeri a Scacciadiavoli, da Tenuta Alzatura-Cecchi a Tenuta Castelbuono, da Tenuta Rocca di Fabbri a Terre De La Custodia a Terre Dei Trinci.

Info: www.enologicamontefalco.it

Focus - oeFestival Franciacorta in Cantina, per festeggiare i 50 anni della Doc e brindare al futuro della Franciacorta (16-17 settembre): 18 settembre 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 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. **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 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 il filo conduttore che raccoglierà tre momenti diversi: l'anniversario dei 50 anni dalla Doc, il Festival in cantina e il 2027 con le aspirazioni, i progetti, le criticità, le idee e i sogni comuni dei produttori per una Franciacorta migliore.

Tra gli eventi segnalati, la griffe Quadra mette a confronto i suoi **oe**doppio 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 **oe**Diversamente 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).

Info: www.festivalfranciacorta.it

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'oeAnteprima 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 **oeAnteprima**: 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 dedicata 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 Lafôa 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 obolescente, 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 oecologico. 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 Lombardia alla Sardegna, ecco gli eventi nell'agenda WineNews: dalla oedouja D'Or a Friuli Doc, da oebacco & Baccalà ai prosciuttifici di Parma aperti, da oecookstock con Ruffino e oestesi dalle Tesi con Bisol a Passitaly a Pantelleria

In Alto Adige, oevino culti-Vivere il vino (11 settembre-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, tra Vino & Musica, Vino & Architettura, la Passeggiata meranese del vino con degustazioni sulla Tappeiner, e la Festa del vino lungo la via del castello a Tirolo. In Trentino, si celebra il Teroldego Rotaliano, nel oesettembre Rotaliano con oeatutto Teroldego, calendario di iniziative a tema della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (fino al 30 settembre; www.settembrerotaliano.it). In Lombardia, da non perdere, oegli artisti dello street food 2017, l'evento nell'affascinante cornice de La Cantalupa a Brusaporto, voluto dalla famiglia Cerea del trisstellato Ristorante Da Vittorio (stasera; www.davittorio.com), con i migliori 40 cuochi di strada d'Italia, nell'edizione n. 4 di un viaggio enogastronomico unico nel suo genere. Fa tappa a Milano, invece, il Civa-Conseil Interprofessionnel Vins d'Alsace con i grandi vini bianchi d'Alsazia all'Enoteca Vino Vino (8-15 settembre; tappe successive, all'Antica Posteria dei Sabbioni a San Martino Siccomario dal 13 al 17 settembre, e al Ristorante Daniel a Milano dal 18 al 24 settembre; www.vinsalsace.com). 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 oeperitivi di Paesaggio con oel maestri del paesaggio, ovvero i migliori architetti paesaggisti in arrivo a Bergamo, e i

prodotti locali (7-24 settembre), si festeggia il Moscato di Scanzo nell'antico borgo immerso tra i vigneti della più piccola Docg d'Italia (7-10 settembre), mentre degustazioni e cooking show sulle rive del Lago di Garda accompagnano la Centomiglia & Centosapori a Gargnano, una delle regate

internazionali più appassionanti (9-10 settembre). Anche il nuovo spumante Garda Doc (sfida del Consorzio che ha portato a termine la modifica del disciplinare di produzione con l'inserimento della tipologia spumante bianco che per decreto deve riportare in etichetta il solo nome della denominazione Garda, ndr) brinda a Mantova, riempiendo i calici dei grandi autori e del pubblico protagonisti del *oeFestivaletteratura*, nei momenti salienti (l'inaugurazione il 6 settembre in Piazza Sordello, nell'appuntamento per stampa e produttori il 7 settembre con Luciano Piona e Carlo Alberto Panont, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio, nell'incontro con Christophe Bolstanski intervistato da Bruno Gambarotta il 9 settembre nella Basilica Palatina di Santa Barbara), in degustazioni aperte a tutti, con gli aperitivi Garda Doc a Palazzo Castiglioni e nell'Area Food del Festival e con il lancio in edizione limitata del Garda Doc Collezione Brut 2016, prodotto nel grande anfiteatro naturale del Benaco, in uno degli angoli più belli d'Italia, che accompagneranno uno dei più importanti eventi culturali del panorama italiano e non solo (www.festivaletteratura.it). Tornando a Bergamo, il 9 e il 10 settembre all'Iper Seriate fa tappa il *oeGiro d'Italia* in 80 vini Grandi Vigne, il marchio creato da Iper, La grande i che riunisce i vini d'eccellenza di piccoli produttori italiani (35, ad oggi, con 80 vini) e che celebra i suoi primi 10 anni con un tour in cui degustare i vini selezionati di questo brand esclusivo e conoscere la loro storia, con i consigli dei sommelier (prossime tappe 6-7-8 ottobre Iper Portello Milano, e 21-22 ottobre Iper Arese; www.iper.it). 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 Abbiategrosso, 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. 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). Il Piemonte delle eccellenze vitivinicole, enogastronomiche e culturali si prepara all'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 Friuli, torna *oeFriuli Doc*, la storica rassegna di scena a Udine (7-10 settembre; www.friuli-doc.it), dedicata alla grande varietà enogastronomica della Regione, con il leitmotiv *oeUno* spettacolo per ogni senso, con la possibilità di assaggiare i grandi vini Doc e Docg ed eccellenze come il Montasio e il Prosciutto di San Daniele, assistere alla preparazione dei piatti della tradizione in speciali show cooking e scoprire pietanze che incantano per colori e abbinamenti. In Veneto, anche il Lugana festeggia 50 anni di Doc, con una grande degustazione dedicata alle sue diverse tipologie di oltre 50 cantine del Consorzio: *oeLugana Armonie senza tempo*, tra le poderose mura della Caserma Artiglieria di Porta Verona a Peschiera del Garda, Patrimonio dell'Unesco del territorio del bianco del Lago di Garda (9 settembre; www.consorziolugana.it). 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? Intanto, i formaggi di montagna italiani sono i protagonisti di **oeMade in Malga 2017 ad Asiago** (7-10 settembre; www.madeinmalga.it), evento di Guru del Gusto, con il Consorzio di Tutela Formaggio di Asiago, e che sarà inaugurato l'8 settembre da un brindisi con il Prosecco Superiore Dcog e finger food con l'Asiago Dop dei Ristoratori Sette Comuni, e prosegue con il mercato, presentazione di prodotti, aperitivi e degustazioni guidate con gli esperti, ma anche laboratori ed escursioni in malga, e il **oeMountain Wine Festival**, il Salone Internazionale del Vino di Montagna e della Viticoltura Estrema, in contemporanea, con 150 etichette italiane ed estere (Austria, Spagna, Francia, Germania, Georgia, Libano, Slovenia ed Argentina), in assaggio ed abbinamento ai migliori formaggi d'alpeggio. Torna, invece, a Mirano, l'edizione n. 10 della Grande Festa del Vino, con 80 tra i migliori produttori nazionali e mondiali per oltre 400 etichette in un tour di tutte le Regioni italiane e in 14 Paesi (dalla Francia alla Spagna, dal Portogallo all'Ungheria, ma anche Cile, Argentina, Nuova Zelanda, Australia, Stati Uniti d'America e Israele), in una due giorni, promossa dall'Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni, di degustazioni, incontri e cene gourmet a Villa & Barchessa XXV Aprile (10-11 settembre; con una verticale storica di Porto Tawny anche di oltre 100 anni, **oeprima assoluta in Italia** l'11 settembre; <https://www.facebook.com/Lagranfestadelvino/>), e con, in contemporanea, il Concorso Enologico Internazionale **oeEmozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme**, l'unico concorso al mondo interamente dedicato ai vini Merlot, Cabernet e tagli bordolesi, organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi Sca. È un viaggio in auto d'epoca tra le colline di Conegliano Valdobbiadene candidate Unesco, invece, la Centomiglia sulla Strada del Prosecco Superiore, con partenza da Valdobbiadene ed arrivo a Conegliano tra i vigneti di cantine della Dcog Prosecco Superiore quali Bernardi Pietro & Figli, Bortolin Angelo, Colli del Soligo, La Tordera, Le Bertole, Malibràn, Mionetto, Tenuta Torre Zecchei e Salatin (8-10 settembre; www.coneglianovaldobbiadene.it). Sarà un grande brindisi alla vendemmia, ed, ancora, alla candidatura delle colline di Conegliano-Valdobbiadene, a dare il via ad uno degli eventi più attesi tra sport & bollicine: la **oeProsecco Cycling**, il 10 settembre a Valdobbiadene, con 2.000 flûte di Prosecco per il cin-cin da record dei ciclisti di tutto il mondo, immortalato dai fotografi di Getty Images, prima di affrontare i 96 km di percorso attraverso 12 Comuni della Dcog. Intanto, torna **oeViridalia**, una delle principali mostre-mercato dedicate al giardinaggio, al Castello di Thiene (Vicenza, 9-10 settembre), e nella quale anche i prodotti di orti e da giardini biologici e biodinamici saranno protagonisti. Dal 10 settembre c'è **oeBacco & Baccalà**, il banco d'assaggio dedicato ai vini da abbinare al bacalà alla vicentina (50 produttori con 150 vini), a Villa Mascotto ad Ancignano di Sandrigo, e che dà il via ai grandi festeggiamenti per i 30 anni della Venerabile Confraternita e della Festa del Bacalà che proseguiranno il 12 settembre con il Gran Galà del Bacalà e dal 15 al 25 settembre con la grande festa nelle piazze di Sandrigo (www.baccalaallavicentina.it). E 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).

In Emilia Romagna, da Bologna a Piacenza, da Ferrara a Milano Marittima, da Rimini a Cesenatico, centinaia di etichette regionali e prodotti d'eccezione 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). Ma prosegue anche il viaggio di Slow Food Emilia Romagna dai crinali dell'Appennino a valle, sempre in cammino con oesu per Terra per incontrare, conoscere e assaporare territori, persone, produttori e prodotti della piccola agricoltura e dell'allevamento di qualità, lungo ciò che resta delle antiche vie della transumanza, a Castelvetro di Modena tra Lambrusco e Pecorino (8 settembre), e a Sant'Alberto al caseificio in cammino verso il grande evento della Chiocciola oecheese (9-10 settembre; www.slowfood.it/emilia-romagna). È partito anche il oefestival del Prosciutto di Parma, edizione n. 20 a Parma, al Bistrò ed alla Cittadella del Prosciutti (fino al 10 settembre), e con Finestre Aperte e la possibilità di visitare i prosciuttifici e assistere al ciclo di lavorazione (16-17 settembre; www.festivaldelprosciuttodiparma.com). Il miglior gusto di gelato artigianale al mondo? Appuntamento per scoprirlo nella finale del Gelato World Tour, a Rimini (Parco Fellini, 8-10 settembre) con maestri gelatieri da quattro continenti (www.gelatoworldtour.com). Un appassionante gara gastronomica tra studenti di otto istituti alberghieri italiani, la Student Cooking Competition (in giuria, i giornalisti Edoardo Raspelli, Roberto Gatti e Nicola Baile), le ricette di grandi chef - da Filippo La Mantia a Igles Corelli, da Athos Migliari a Giovanni Torrente e lo chef-attore Andy Luotto - e laboratori di cucina dedicati ai piccoli gourmet con la food blogger Chiara Maci, sono invece gli ingredienti di Oro d'Argenta, il palcoscenico gustoso della storica oefiera d'Argenta, all'edizione n. 60 a Ferrara (8-10 settembre; www.fieradiargenta.it), dove sarà possibile andare alla scoperta dei sapori e delle atmosfere delle valli del parco del Delta del Po, patrimonio Unesco, ed in particolare del selvatico di pregio: pesce, selvaggina ed erbe del territorio. Dodici produttori, un territorio, un evento di presentazione dei Sangiovese Romagna Modigliana 2016, sono invece al centro della due giorni promossa per la prima volta a Modigliana dai produttori locali (Forlì-Cesena), la Stella dell'Appennino, il 9 e 11 settembre, per far conoscere i loro vini ed il territorio ad addetti ai lavori, media e wine lovers, a partire dall'annata 2016, ai banchi d'assaggio nel mercato coperto, e raccontata da Giorgio Melandri, wine writer che per primo ha intuito le potenzialità delle vigne piantate in alto in Appennino, Francesco Bordini, agronomo e wine maker emergente, e dal celebre sommelier Luca Gardini (www.stradappenninobolognese.it). In Toscana, a Bolgheri, alla cantina Guado al Melo prosegue 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). Giunta all'edizione n. 47, dal 7 al 10 settembre è di scena l'Expo Chianti Classico, l'appuntamento, promosso dal Comune di Greve in Chianti con il Consorzio, a Greve in Chianti, occasione per conoscere o incontrare le aziende ed i loro produttori, e farsi raccontare quello che c'è dietro ad uno dei vini italiani più famosi (www.expochianticlassico.com). Tre giorni di cibo, vino, musica e tanto altro a Pontassieve, sono quelli invece dell'edizione n. 4 di oecookstock - Ove la Sieve al Gusto si confonde, dell'Associazione Cavolo a Merenda con l'azienda Ruffino (8-10 settembre; www.cookstock.it). A Firenze, riparte invece oespoon, la kermesse di chef stellati ai fornelli del Ristorante Borgo San Jacopo con lo chef Peter Brunel: da Claudio Sadler (11 settembre) a Francesco Bracali (2 ottobre), da Antonio Guida (16 ottobre) a Philippe Lévéillé (16 novembre), da Carlo Cracco (20 novembre) a Mauro Uliassi (4 dicembre; www.borgosanjacopo.it). Nel Lazio, prosegue invece l'appuntamento originale 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 (fino al 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, il Greco di Tufo è assoluto protagonista nella sua ocapitale con il Tufo Greco Festival, a Tufo (7-10 settembre; www.tufogrecofestival.it), edizione n. 33 dell'evento culturale dedicato al grande vino bianco irpino, una delle Denominazioni più rappresentative d'Italia, tra degustazioni per appassionati ed addetti ai lavori, wine tour e visite in cantina, gastronomia, laboratori, musica e spettacoli, per raccontare il oesistema dell'areale del Greco di Tufo, eccellenza vitivinicola in sé ma anche come patrimonio ambientale ed aziendale delle cantine del Consorzio Terre di Tufo. Al Castello Longobardo, il convegno inaugurale sarà dedicato alle oeProspettive di sviluppo dell'enoturismo nel territorio del Greco di Tufo, con una degustazione delle etichette più rappresentative (7 settembre). La Puglia è pronta per celebrare il suo primo oeMiglior Sommelier nella cornice di Puglia Perlage, la rassegna dei vini spumante organizzata dall'Ais - Associazione Italiana Sommelier di Puglia, dove gli aspiranti al titolo si sfideranno l'8 settembre nella masseria settecentesca di Tenuta Moreno, a Mesagne (Brindisi;), mentre poi i riflettori si accenderanno sulle bollicine made in Puglia, prima con un convegno ad hoc e a seguire con la degustazione dei vini delle 37 cantine pugliesi protagoniste, da Alberto Longo a Cantele, da Conti Zecca a D'Arapi, da Due Palme a Leone de Castris, da Masseria Altemura a Paolo Leo, da Polvanera ai Produttori Vini Manduria, da San Marzano a Tenute Rubino, per citarne solo alcune (www.sommelierpuglia.it). In Sicilia, a Pantelleria, dal 7 al 10 settembre, torna oePassitaly, evento dedicato alla celebrazione dei vini passiti naturali del Mediterraneo, con focus sulla pratica agricola della vite ad alberello, iscritta nel Registro dei Beni immateriali dell'Umanità dell'Unesco, e sull'istituzione del Parco Nazionale dell'Isola di Pantelleria, il primo riconosciuto in Sicilia, che tutela l'intero territorio dell'isola dove è praticata la viticoltura eroica, accanto alla possibilità di degustare le produzioni più prestigiose di vini passiti dell'isola di Cantine Pellegrino, Donnafugata, Vinisola e Salvatore Murana, le aziende del Consorzio Volontario, e l'inaugurazione delle Piazze Unesco a Mueggen, Serraglia, Bugeber e Bukkuram, quattro luoghi rurali simbolo dell'isola di Pantelleria e della coltivazione della vite ad alberello, e a Tracino in piazza Perugia con la posa di targhe celebrative (www.passitaly.com). Un omaggio alla Sicilia attraverso le sue bellezze e la sua cucina è invece la serata oeTerra Madre il 7 settembre allo storico ristorante Charleston a Palermo, con la proiezione del docufilm oeTerra Madre prodotto dalla Fondazione Tommaso Dragotto, con la voce narrante di Giancarlo Giannini, il concerto del maestro Giuseppe Milici e la cena con cooking show con i prodotti Presidio Slow Food siciliani rilette in chiave gourmet dal nuovo chef del ristorante, Santino Corso (www.ristorantecharleston.com). 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 si torna in Toscana per segnalare un evento solidale: l'oeAsta 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 d'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).

Focus - Enoturismo in tempo di raccolta delle uve: con oeCantine Aperte in Vendemmia del Movimento Turismo del Vino, oltre 150 aziende di tutta Italia condividono con gli appassionati il momento clou in cui nascono i grandi vini italiani (fino a metà ottobre)

Diploma del vignaiolo, taglio dei grappoli, pigiatura oevintage , ma anche vinoterapia post-vendemmia, cernita di uva-cult come quella per l'Amarone, laboratori sulla raccolta dedicati ai bambini: è partita oeCantine Aperte in Vendemmia , la maratona del Movimento turismo del vino di scena fino alla seconda metà di ottobre in 14 Regioni del vino italiano. Sono quasi 150 le cantine che hanno scelto di condividere con gli eno-appassionati il momento chiave di ogni vignaiolo tra i filari, quello in cui nascono i grandi vini italiani.

Si parte dal Piemonte (fino al 16 ottobre), dove oltre alla vendemmia (con diploma), alla vinoterapia e a contest fotografici, ad Altavilla si potrà sapere tutto sui distillati, grazie a percorsi guidati e a una mostra sulla grappa. Anche la Campania è protagonista (fino a fine ottobre), tra pranzi in vigna e degustazioni, ma anche balli country e cacce al tesoro. Quindi, la Lombardia, con 25 cantine aperte (per tutto settembre), con una colazione in vigna prima del lavoro e programmi dedicati ai bambini. Per Toscana e Veneto, Regioni a forte vocazione enoturistica, si dovrà attendere la settimana successiva: in Toscana il tema dell'evento sarà oeLe mani del vino con la possibilità di lasciare l'impronta della propria mano su una botte o scattarsi foto e selfie da condividere online con l'hashtag #LeManidelVino (8-10 e 15-17 settembre; www.mtv toscana.com). Alla Fattoria dei Barbi tra i vigneti di Brunello a Montalcino, il 9 e il 10 settembre, si potrà trascorrere una giornata tra le vigne cariche di Sangiovese con uno speciale trekking istruttivo e divertente guidati da Stefano Cinelli Colombini, alla guida della storica cantina, accompagnati poi nelle antiche cantine con degustazione, per finire con un salto nella storia del Brunello con la visita al Museo tutti a tavola alla Taverna dei Barbi per pranzo o cena a base di piatti tipici ispirati alla vendemmia (www.fattoriadeibarbi.it). In Veneto ci saranno invece iniziative dal 10 settembre sino al 22 ottobre. Sempre il 10 settembre, 15 aziende dell'Abruzzo si daranno appuntamento a Ortona con il oeCammino dei Vignandanti : 18 km di wine-trekking tra le vigne ortonesi e circa 50 etichette in degustazione. Data singola anche per Umbria e Puglia dove, il 24 settembre, si festeggerà in vigna l'arrivo dell'autunno con autentici tour del gusto.

Info: www.movimentoturismovino.it

Focus - 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