

PERCHE' NON CELEBRARE FERRAGOSTO IN UNA LOCATION D ECCEZIONE? IN AGENDA, OECENE STELLATE SOTTO LE ST

Roma - 10 Agosto 2017, ore 12:32

Perché non celebrare Ferragosto in una location d eccezione? In agenda, oecene stellate sotto le stelle e pranzi nei vigneti italiani. Per una gita fuoriporta, porte aperte nei giardini vitati più belli d Italia. Tante le feste in tempo di vendemmiaPerché non celebrare Ferragosto in una location d eccezione? Il giardino e la terrazza di Casa Vissani a Baschi, sotto le stelle, sono lo sfondo di una Ferragosto Night (14 agosto), tra piatti come oeUna Bolla tira L Altra , oeVi presento Vero ... il nostro Orto , oeTaglia che ti Passa e uno oeShow Cooking partecipato del grande chef Gianfranco Vissani, e la guida di Luca Vissani (www.casavissani.it). Fino al 24 agosto, anche Podere Riosto a Pianoro (Bologna) invita i wine lovers alle sue Cene in Vigna, con musica, ed ad uno speciale Pranzo di Ferragosto tra i filari (www.podererriosto.it). Ma tra i vigneti, a Ferragosto, si può fare anche Country Yoga, al Roccafiore Resort & Spa, alle porte di Todi (www.roccafore.it). Prima, però, c è anche oeLa Notte degli Aromi , una degustazione di vini con ristorante all aperto con i piatti altoatesini alla Cantina Tramin, la Casa del Gewürztraminer, sotto il cielo stellato di Termeno (Bolzano, 12 agosto; www.cantinatramin.it), in compagnia della musica jazz & soul. Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell agenda WineNews per wine lovers & gourmet, mentre in tutta Italia nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle piazze delle Città del Vino è nel clou la maratona di eventi di oeCalici di Stelle (fino al 14 agosto: <http://bit.ly/2vMMCqF>). Per la classica gita fuoriporta immersi nella natura, tutti i giovedì, da agosto ad ottobre, i Giardini di Sissi a Castel Trauttmansdorff a Merano promuovo 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 Katzenzungen di Prissiano (www.trauttmansdorff.it). E mentre con oeSicilia en Primeur Extended-Special Edition stasera è possibile trascorrere la notte di San Lorenzo con i vini di cantine come Barone Sergio, Mandrarossa e Pietradolce ed osservare le stelle al telescopio nel Parco Radicepura a Giarre (Catania) con la regia di Assovini (www.assovinisicilia.it), anche il giardino del Castello di Semivicoli, dimora baronale del Seicento della griffe Masciarelli in Abruzzo, apre le porte e si trasforma in un palcoscenico itinerante celebrando i 2.000 anni dalla morte in esilio del sulmonese Publio Ovidio Nasone con oeLe Metamorfosi (16 agosto, con cestino gourmet; www.castellodisemivicoli.com). A Bolgheri, invece, 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).

Per gli amanti della musica, proseguono di Festival eno-musicali, con le note di Niccolò Fabi (12 agosto, con il concerto per il suo ventennale) e dell esplosiva band canadese BadBadNotGood (15 agosto, in spiaggia sotto le stelle) che sposano i vini e le prelibatezze del bistrot di Tormaresca al oeLocus Festival a Locorotondo, di cui l oanima pugliese di Marchesi Antinori è official partner (www.tormaresca.it), e con oeWood&Wine al Castello di Meleto nel Chianti Classico, originale rassegna per scoprire 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). 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). 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 Marina Arena, grandi artisti come Fiorella Mannoia, Afterhours, Mannarino, Enrico Brignano, Renzo Arbore, Benji e Fede, Kolers, il Tributo ai Pink Floyd con Vittorio De Scalzi e Durga MC Broom, e lo spettacolo oeSgarbi presenta Michelangelo (www.bolgherifestival.it).

Da non perdere, l'appuntamento con oeDi Gavi in Gavi - Destinazione Gavi : nella patria del Gavi Docg arriva il celebrity chef Carlo Cracco, nel ruolo - che gli è familiare - di giudice, per decretare il miglior abbinamento tra il Gavi Docg e una delle ricette proposte dai Comuni della Denominazione, evento clou di un ricco calendario di appuntamenti con la regia del Consorzio Tutela del Gavi, che abbracciano il Borgo, le Corti, i beni culturali e le cantine del grande bianco piemontese che saranno attraversate dalla oeGavilonga , una passeggiata tra i vigneti, e apriranno le loro porte in notturna per festeggiare la vendemmia in arrivo in oeLe Stelle e i Calici con eventi, degustazioni e concerti (25-27 agosto; www.consorziogavi.com). Il tutto aspettando le tradizionali feste in tempo di raccolta delle uve: dal rito de oeLu Capucanali , 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; al Mandrarossa Vineyard Tour 2017, la vendemmia sul mare nei vigneti di Cantine Settesoli a Menfi (26-27 agosto, www.vineyardtour.it), occasione unica per vivere ed immergersi nella bellezza e nei sapori del Menfishire; fino 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).

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 Efisio 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 showcooking condotti dalla presentatrice Lisa Casali: Christian Milone del ristorante *oeZappatori* di Pinerolo, Francesco Oberto del ristorante *oeDa Francesco* a Cherasco, Jumpei Kuroda de *oeDue 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 - 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 - Dall'Alto Adige alla Sicilia, ogran tour in Italia con gli eventi segnalati in agenda da WineNews

In Alto Adige, per tutta l'estate, prosegue la 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 Sirlola, 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). In Trentino, ad Isera, continua invece Castelli di Vini, 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, in abbinamento alle prelibatezze locali, e godersi un concerto di musica classica: il 25 agosto l'appuntamento è a Castel Ivano (www.tastetrentino.it/castellidivini). E fino al 31 agosto c'è anche l'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). 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 progetto 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? A Torino l'appuntamento a San Lorenzo è l'oeA caccia di stelle sulla terrazza di Eataly Lingotto con il Parco Astronomico di Torino Infini.To., il Planetario tra i più digitali e avanzati d'Europa, un ricco buffet e musica (10 agosto; www.eataly.net).

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 di Vini, 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, spazio alla solidarietà, con un appuntamento ormai tradizionale ed importante nella notte di San Lorenzo: la Charity walking dinner al Castello di Ama nel Chianti Classico, per la Fondazione Tommasino Bacciotti Onlus, con i vini della griffe e le etichette di Alois Lageder e Cantina della Volta, accompagnati da eccellenze gastronomiche (stasera; www.castellodiam.com). A Montepulciano, dal 18 agosto fino alla fine dell'estate, torna in Piazza Grande l'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 l'oeA Tavola con il Nobile nelle Contrade del Bravio (www.consorziovinonobile.it). Intanto prosegue il Morellino Classica Festival 2017, la rassegna che porta nel territorio del Morellino di Scansano in Maremma i più importanti protagonisti della scena musicale e artistica (fino al 30 dicembre; www.morellinoclassicafestival.com). Restando 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'Orchestra Maccheroni Swing e un repertorio di canzoni italiane e internazionali dal sapore retrò con atmosfere swingeggianti; www.valdellerose.it). Salendo la costa, torna anche l'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.atavolasullaspaggia.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 San Gimignano 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. 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, con ospite d'eccezione Stefano Callegaro, vincitore di MasterChef Italia 2015, che preparerà menù speciali accompagnati da una selezione di vini delle cantine del territorio del Trasimeno alla Taverna del Duca (10-12 agosto). 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 Pepe Roncini Rossi, giovane perdigiorno, smidollato e scortese, ma ultimo homo capsicens, capace di usare a proprio vantaggio il potere magico del peperoncino. 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. Il borgo di Auletta ospita invece il percorso gastronomico oemangiamo con i contadini (13-14 agosto; www.biancotanagro.com), tra buon cibo - dal fagiolo bianco Tondino alla pizza chiena, dalla carne di maiale con patate e peperoni fritti al carciofo bianco del Tanagro - e musica popolare nelle antiche oemasserie, in un periodo importante per un luogo che si colora del ritorno degli emigranti, di parenti ed amici, lontani per buona parte dell'anno. 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).

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 - Arte contemporanea, teatro e musica, da Palermo all'Etna fino a Noto: ecco l'oeEstate Planeta, il cartellone di eventi culturali promosso dalla griffe siciliana per il territorio. Fino al 12 agosto è di scena il oeSanta Cecilia in Musica

Arte contemporanea, teatro e musica, da Palermo all'Etna fino a Noto, per conoscere i territori del vino in Sicilia e leggerne in modo diverso le singole specificità culturali: ecco l'oeEstate Planeta, il cartellone di eventi culturali promosso dalla griffe siciliana per il suo territorio, che si è aperto il 30 giugno, quando, grazie alla partnership istituzionale col Museo Archeologico Regionale Antonino Salinas di Palermo, è stata inaugurata la mostra di oeViaggio in Sicilia 7. Mappe e miti del Mediterraneo (fino al 10 settembre), a cura di Valentina Bruschi, e risultato della residenza itinerante d'artista del settembre 2016 in vendemmia con protagoniste le opere degli artisti Marianna Christofides, Gabriella Ciancimino, Malak Helmy, Andrew Mania, Pietro Ruffo, Luca Trevisani, appositamente pensate per gli spazi del museo, in dialogo con i reperti archeologici.

E da Palermo all'Etna, dopo l'edizione n. 3 dello Sciaranuova Festival, il Teatro in Vigna di Planeta, anfiteatro naturale tra il vulcano e i vigneti, che ha ospitato spettacoli teatrali sotto la direzione artistica di Paola Pace, sono le vigne della Tenuta di Buonivini a Noto, tra i mandorli, i carrubi e l'antico palmento restaurato, il cuore del programma di concerti al tramonto che culmina il 11 e 12 agosto con la seconda edizione di oeSanta Cecilia in Musica. Ad esibirsi, il maestro Giovanni Bietti e il suo Open Trios con un doppio programma che rinnoverà l'antico legame tra il vino e la musica, seguito da una cena di Casa Planeta. oeDopo l'inaugurazione della settima mostra di oeViaggio in Sicilia #7 al Museo Salinas e della terza edizione di oeSciaranuova Festival nel nostro Teatro in Vigna sull'Etna - sottolinea Francesca Planeta - grazie alla prestigiosa collaborazione con Giovanni Bietti rafforziamo sempre di più il legame tra la nostra tenuta e un'altra forma d'arte: la musica. Con questi due concerti in vigna celebreremo l'inizio della vendemmia: è qui che nasce infatti il Nero d'Avola Santa Cecilia, il vino che porta il nome della nostra famiglia e della patrona della musica. Giovanni Bietti, al pianoforte, sarà accompagnato da Pasquale Laino al sax e Luca Caponi alle percussioni, e guiderà il pubblico alla scoperta di una storia musicale attraverso gli spartiti di Beethoven, George Gershwin e Duke Ellington, il 11 agosto con oeL'Europa di Beethoven. Canti popolari delle varie nazioni d'Europa: il primo Progetto Multiculturale, e il 12 agosto con gli oeAmericani a Parigi.

Per tutta l'estate 2017, Planeta accoglierà il pubblico anche attraverso il proprio mondo dell'ospitalità, da La Foresteria Menfi con il Ristorante tappa gastronomica de Le Soste di Ulisse con lo chef Angelo Pumilia, che attinge alla grande eredità di Casa Planeta, a La Foresteria di Palermo, un raffinato apartment hotel nel salotto nobile della città Capitale italiana della Cultura 2018, fino ai Winetour tra Menfi, Noto e l'Etna.

Info: www.planeta.it

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 Lafôa 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.