

MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 23 Maggio 2024 - Aggiornato alle 16:55

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



ITALIA
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Dal "Campania Stories Day" ai "Roero Days", è tempo di assaggiare: ecco gli eventi

"Anteprima Terra Madre e Festa del Bio" a Roma, le migliori birre d'Italia by Slow Food a Brescia, il Festival Oltrepò e il "Tuscany Trail" in Maremma

BENEVENTO, 23 MAGGIO 2024, ORE 16:55



Il "Campania Stories Day" a Dugenta, nel Sannio, con le nuove annate dei vini campani

Tra Anteprime e spunti di riflessione, è il Sannio lo sfondo di "Campania Stories", che segna il debutto delle nuove annate dei vini campani, con il "Campania Stories Day" a



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174

Dugenta dedicato ai wine lovers, aspettando, i "Roero Days" a Milano, con le migliori espressioni vinicole del Consorzio del Roero, nei 10 anni della fondazione e del riconoscimento Unesco al territorio e nei 20 anni della Docg. Nelle Langhe, patrimonio Unesco, nuova formula itinerante per il "Food and Wine Tourism Forum" che parte da Pollenzo; nei "Dialoghi di Pistoia" si parla di "Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente" con ospiti come lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari, al Maxxi di Roma, per la prima volta insieme, vanno in scena "Anteprima Terra Madre e Festa del Bio" con FederBio e Slow Food Italia, protagonista anche a Brescia con la degustazione delle migliori "bionde" artigianali della Guida "Birre d'Italia" 2025, mentre il Congresso Nazionale Assoenologi, quest'anno, sarà a Cagliari in Sardegna. Ma, spazio anche ai Festival, dai territori del vino e tra le bellezze delle città, dal primo e diffuso "Festival Oltrepò", che celebra l'autenticità e la ricchezza enogastronomica del territorio dell'Oltrepò Pavese, a "Wine&Thecity" a Napoli, che unisce cultura, gastronomia e vino tra siti museali e spazi privati, giardini storici e atelier d'arte e design, dalla cucina di strada che incontra l'alta cucina con gli "Artisti dello Streetfood" della famiglia Cerea a La Cantalupa a Brusaporto, allo sport, con "Eroica Montalcino", pedalando sulle strade bianche tra i vigneti di Brunello in sella a bici d'epoca, e la "Tuscany Trail", il percorso di bikepacking più grande al mondo lungo la costa toscana dove nascono i vini del Consorzio Maremma Toscana, senza dimenticare le "Cantine Aperte" in tutta Italia con il Movimento Turismo del Vino.

Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews. Nella quale, ad Appiano sulla Strada del Vino, prima edizione del Forum "Vinaltum - Wine connects people" con eccellenze vitivinicole italiane ed estere, mentre lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sono tante le wine & food experience dedicate alle "Gemme di gusto". Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco sono animate dalla "Primavera del Conegliano Valdobbiadene Prosecco e dai picnic tra i vigneti della cantina Le Manzane, e "Soave Divino Aperitivo" a Verona è il format pop promosso dal Consorzio nei ristoranti dell'Associazione Hostaria Verona. Milano torna ad indossare le vesti di capitale dell'aperitivo con l'"Aperitivo Festival", e con "Journey In Italy. The Grand Tour" la cucina italiana del tristellato chef Heinz Beck dialoga con quella africana della chef Fatmata Binta. Con "Benvenuti in Lomellina" si va alla scoperta di uno dei territori per eccellenza delle risaie italiane, e, come da oltre 70 anni a questa parte, a Polpenazze del Garda torna la "Fiera del Vino". Ma proseguono anche il Festival di vino & musica "Monferrato On Stage" e l'"EnoWeek" a Moncalieri con cantine da tutta Italia. La "Convention" delle Donne del Vino di Toscana a Bolgheri è aperta anche ai wine lovers, in Chianti Classico è tempo di "Radda nel Bicchiere" a Radda in Chianti con il Consorzio Chianti Classico e l'Associazione Vignaioli di Radda, e a Firenze torna "Tavola Latina" con la cucina sudamericana nei ristoranti e locali più trendy. I vini bianchi da invecchiamento si degustano a "Berebianco" a Roma, Fano celebra il "BrodettoFest" con la Gara



BERTANI



FRANCIACORTA

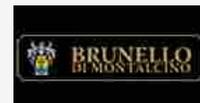
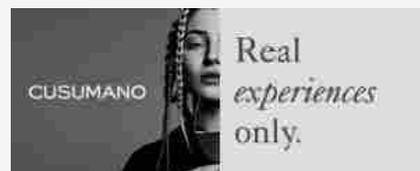
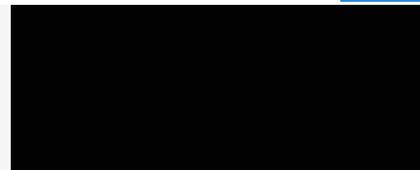


Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce, a Capaccio Paestum tutti possono cimentarsi nel "Campionato della pasta fatta a mano", e al tonno rosso è dedicato "Girotonno" a Carloforte sull'isola di San Pietro. Infine, guardando oltralpe, tra i vigneti della Borgogna c'è "Volcan de Nuits", il Festival musicale, artistico e gastronomico di Nuits-Saint-Georges.

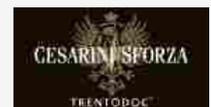
A Palazzo Giureconsulti a Milano, a pochi passi dal Duomo, oltre 60 produttori di Roero Docg si danno appuntamento nei **"Roero Days" 2024**, per presentare ad operatori e appassionati le loro migliori espressioni vinicole, con il Consorzio Tutela Roero, nel decennale dalla sua fondazione, e oggi guidato da Massimo Damonte, e che coincide, nel 2024, con i 10 anni dal riconoscimento del territorio a Patrimonio Unesco, e i 20 anni dal conseguimento della Docg. L'evento annuale ed itinerante di promozione del territorio e del suo patrimonio vinicolo è l'occasione per approfondire e apprezzare i vini di un angolo incantato di Piemonte, oltre che per entrare in contatto diretto con i produttori che saranno personalmente presenti e impegnati nella mescita e nel racconto dei propri prodotti, con un grande banco d'assaggio con oltre 500 Roero Docg, tra bianchi, spumanti e rossi, laboratori di degustazione co-condotti da Daniele Cernilli, Gianni Fabrizio, Chiara Giannotti ed Adua Villa con verticali di Roero Bianco e Roero Rosso in un viaggio tra vecchie e nuove annate, un convegno sul territorio condotto da Luciano Ferraro, vice direttore "Corriere della Sera", con la presentazione del nuovo volume De Agostini "Il Roero, terra del Nebbiolo e dell'Arneis", e l'esposizione delle proposte artistiche finaliste del Concorso per la creazione delle nuove etichette istituzionali, con la premiazione ufficiale del vincitore Bruno Casetta. Nell'attesa, in occasione del "World Aperitivo Day" (26 maggio), Milano torna ad indossare le vesti di capitale dell'aperitivo e si prepara ad accogliere, da domani al 26 maggio, l'edizione n. 2 di **"Aperitivo Festival"**, un'occasione unica per celebrare il rito dell'aperitivo e deliziare i visitatori con le anteprime su cocktail e abbinamenti provenienti da ogni parte del mondo, a cura di Mww Group, al Nhow Hotel, tra esperienze di assaggio e masterclass tenute da chef e mixologist di fama mondiale, alla presenza di ambassador internazionali - coinvolti con il supporto di Ice Agenzia - e alcuni dei più grandi brand del settore, e con il Parmigiano Reggiano Top Sponsor e protagonista di un "matrimonio all'italiana" con le bollicine del Consorzio Franciacorta. Restando sempre a Milano, domani, San Felice, realtà di spicco del Chianti Classico (di proprietà del Gruppo Allianz) presenta i nuovi vini del progetto **"Vitarum"**, dedicati all'alta ristorazione e alle enoteche di ricerca, con una degustazione guidata dall'enologo Leonardo Bellaccini da Horto (evento riservato, su invito). Sempre in città, **"Arte&Vino"** è un ciclo di incontri al ristorante **Cerere - Cibo dalla Terra**, da oggi al 30 maggio, che si trasforma eccezionalmente in una temporanea galleria d'arte, dove la location, già caratterizzata da un informale interior design realizzato dai proprietari Giorgia Codato e Mauro Salerno, dà spazio alle opere curate da Federico Rui, gallerista, e dove si degustano i vini di PuntoZero e Meteri. **"Journey In Italy. The Grand Tour"**, il 27 maggio, nella Residenza Vignale, un evento dedicato al gusto del benessere sostenibile: i 5 sensi, le 5 emozioni dell'intelligenza emotiva e le 5 icone della cucina italiana saranno il filo conduttore di un'esperienza immersiva, un aperitivo emozionale, attraverso un dialogo tra la Dieta Mediterranea e



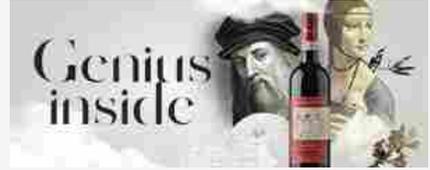
la cucina africana, con le proposte a cura dello chef trisstellato Heinz Beck, la chef africana Fatmata Binta e il maestro gelatiere Luca Rizzardini. Al Festival Nazionale **"Spumantitalia"**, dedicato alle bollicine italiane da [Bubble's Italia](#), il 4 e il 5 giugno ai Chiostrini di Via San Barnaba 48, non si parlerà solo di spumanti, ma anche del clima e delle aree spumantistiche emergenti, con gli interventi, tra gli altri, di Rosario De Lorenzo, presidente Accademia della Vite e del Vino, Davide Gaeta dell'Università di Verona, Vincenzo Russo della Iulm di Milano, gli enologi Donato Lanati di Enosis e Mattia Vezzola, Massimo Tripaldi e Pierluigi Zama, vice presidenti Assoenologi e il consulente Carlo Alberto Panont Consulente. Il 7 giugno, anche il vino simbolo del Lago di Garda torna a Milano, con l'evento **"Lugana Armonie Senza Tempo"** a Palazzo Giureconsulti, con un banco d'assaggio che darà la possibilità sia ai professionisti del settore, sia agli eno-appassionati, di degustare le tipologie e le etichette più rappresentative proposte da oltre 50 aziende del Consorzio Tutela Lugana Doc, con un momento di approfondimento dedicato alla stampa e ai professionisti del settore con un welcoming sulla terrazza del Palazzo vista Duomo, e a seguire una masterclass guidata. Taglierà il traguardo delle 30 edizioni **"SimeI", il Salone internazionale leader per le macchine per enologia e imbottigliamento** di Uiv-Unione Italiana Vini che, dal 12 al 15 novembre, festeggerà a Fiera Milano i 60 anni di storia della rassegna biennale, con, in vetrina, il meglio della tecnologia applicata alla filiera vitivinicola e al beverage. L'appuntamento con la birra artigianale è a Brescia, domani, all'Auditorium di San Barnaba, in occasione della presentazione della **Guida "Birre d'Italia" 2025 di Slow Food**, all'edizione n. 9 curata da Eugenio Signoroni e Luca Giaccone (in libreria da domani e sullo store di Slow Food Editore, e che premia 49 Chioccioline come migliori birrifici d'Italia, 101 con l'Eccellenza e 43 con il nuovo premio Filiera, ma anche i migliori locali, tra cui 97 eccellenti e 96 golosi, per un totale di 511 realtà raccontate - tra produttori di birra e di sidro - 2.767 etichette recensite e 785 locali segnalati dove è possibile bere o acquistare birra artigianale italiana, ndr). E, a seguire, al Mo.Ca-Centro per le nuove culture, con workshop tecnici dedicati ai produttori e incentrati sul tema della fermentazione e delle nuove tecnologie digitali, un incontro sul birraturismo con Gabriele Navoni, Alberto Calderoni e Luca Grandi, autori di "Turismo Birrario: guida per viaggiatori in fermento" (Edizioni Lswr), e Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni, autori de "Il Piacere della Birra e I Paesi della Birra - Belgio" (Slow Food Editore). Il 25 maggio, nella stessa location, ancora incontri, Laboratori del Gusto, e prodotti del Mercato della Terra di Padernello. E con un evento nell'evento diffuso, nei locali Birralab, La Pulce, Spine e Taverna di Paola si potranno assaggiare le birre più rappresentative dei birrifici premiati dalla guida con la Chiocciola. Tra le più antiche d'Italia, la **"Fiera del Vino di Polpenazze del Garda"** torna, invece, con l'edizione n. 72, da domani al 27 maggio a Polpenazze, per degustare i migliori vini del territorio accompagnati da piatti e prelibatezze locali. Gli **"Artisti dello Streetfood"**, l'appuntamento più amato della famiglia Cerea del trisstellato ristorante Da Vittorio a Brusaporto, torna il 29 maggio, con la sua festosa parata di artigiani culinari e le loro proposte studiate per l'occasione a La Cantalupa, sfondo di un format che, all'edizione n. 8, regala alle piccole e grandi realtà della cucina di strada l'opportunità di vestire del loro abito più glamour i propri classici mentre, dall'altra, offre ai grandi nomi del



panorama gastronomico l'occasione di cimentarsi con la reinterpretazione in chiave streetfood di piatti gourmet: da Marco Sacco a Tony Lo Coco, dai team di Ape Cesare e Cornolti ad Errico Recanati, da Sasà Martucci agli chef di Da Vittorio sparsi per l'Italia e il mondo, come Davide Galbiati da DaV Mare a Portofino, Eleonora Masiero da DaV Milano, Andrea Fiori da New Wave by Da Vittorio a Shanghai, oltre agli stellati Paolo Rota da Da Vittorio St. Moritz e la coppia Oliver Piras/Alessandra del Favero da Il Carpaccio di Parigi. Ma i Cerea fanno dell'evento una realtà inclusiva e aperta alle culture gastronomiche di tutto il mondo, dalla cucina cinese a quella peruviana, dalla cucina marocchina a quelle giapponese e portoghese. Nei calici si va da Ferrari Trento a Frescobaldi, da Moët Hennessy Italia al Gruppo San Pellegrino, dal Gruppo Campari a Partesa, fino a Lavazza. Dress code? Total White, ed a guidare l'intrattenimento, Paolo Ruffini. Il 25 e il 26 maggio c'è **"Benvenuti in Lomellina"**, evento con visite culturali e naturalistiche a cascine e ad aziende agricole immerse tra le risaie, tour guidati a borghi storici e castelli e pranzi con prodotti tipici della Lomellina, per scoprire e valorizzare questo magnifico territorio, a meno di un'ora di distanza da Milano, come segnala la Tenuta San Marzano Mercurina, dove, oltre alle risaie dove nascono il Riso Carnaroli e Vialone Nano, e all'ontaneto, c'è una delle più belle Garzaie della Lomellina, dove nidificano gli aironi, custodita dalla [Fondazione Darefrutto](#), organizzazione senza scopo di lucro che si sta impegnando a riqualificare la settecentesca Tenuta. Per la prima volta nell'Oltrepò Pavese, nasce, invece, il **"Festival Oltrepò"**, un evento diffuso che celebra l'autenticità e la ricchezza enogastronomica del territorio, patrocinato dal Consorzio Vini dell'Oltrepò e dall'Enoteca Regionale della Lombardia, il 25 e il 26 maggio, dando agli eno-appassionati la possibilità di esplorare cantine, ristoranti e luoghi di interesse paesaggistico e culturale, partecipando a una varietà di attività che spaziano dalle degustazioni di vini a cene memorabili in vigna, Dj Set al tramonto, escursioni in e-bike o quad e momenti di puro relax nella natura. Con **"Le Cene dei Grandi Chef"**, a [Il Circolino di Monza](#), il Club del Gusto conferma la sua vocazione di hub del fine dining aprendo le porte ai protagonisti dell'alta ristorazione per un ciclo di inedite cene a quattro mani, che vedrà alternarsi ai fornelli insieme al resident chef Lorenzo Sacchi e allo stellato Claudio Sadler, il 4 giugno Andrea Berton del ristorante stellato che porta il suo nome a Milano con i vini della cantina siciliana Tasca d'Almerita, il 19 giugno Simone Tricarico, che a breve annuncerà il suo nuovo prestigioso incarico, e il 3 luglio lo sloveno Tomaž Kavcic, quarta generazione del ristorante stellato Pri Lojzetu di Vipava nella Tenuta Zenomo. Il **"Seminario Estivo" n. 22 della Fondazione Symbola** - della quale fa parte anche WineNews, ndr - diventato un luogo libero in cui avere un confronto intenso e spesso intrigante sul futuro possibile, a partire da quello che c'è e da un'Italia che fa l'Italia, tornerà a Mantova dal 27 al 29 giugno, nel bellissimo Teatro Scientifico del Bibiena. Si parlerà del turismo enogastronomico e delle sue prospettive future nel **"Food and Wine Tourism Forum" 2024**, l'evento organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, nato con l'intento di rafforzare il legame tra il turismo e l'enogastronomia, che torna di scena, con l'edizione n. 7, con un nuovo format itinerante, oggi, all'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo, il 21 giugno al Castello di Grinzane Cavour e il 14 novembre a Canelli, nelle Langhe, Roero e Monferrato, primo territorio

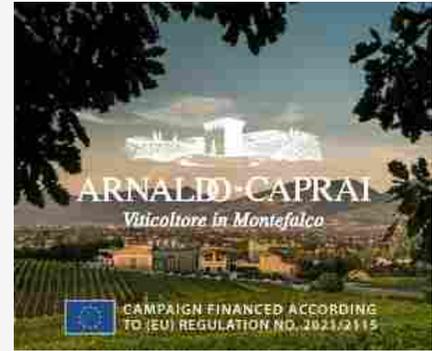


del vino Patrimonio Unesco che quest'anno celebra 10 anni dal riconoscimento. **L'Alto Piemonte e il Gran Monferrato sono stati eletti anche "Città Europea del Vino" 2024**, dando il via ad un anno di oltre 80 eventi dedicati al vino e alla promozione di [una terra enologica di eccellenza](#) e delle 20 Città del Vino dell'Alto Piemonte e del Monferrato. E fino al 31 agosto prosegue il **"Monferrato On Stage"**, la rassegna itinerante che unisce le eccellenze gastronomiche che caratterizzano il Monferrato alla musica, da sempre elemento di aggregazione universale, al fine di valorizzare e far conoscere sempre più il territorio situato tra Torino, Asti e Alessandria. Tanti gli artisti che si esibiscono dal vivo, da Alex Britti ad Antonella Ruggiero, da Davide Van De Sfroos a Edoardo Bennato, Extraliscio, Federico Poggipollini & The Crumars Band, Filippo Graziani, Frida Bollani Magoni, Gabry Ponte, Johnson Righeira, Manuel Agnelli, Nada, 3chic e Tricarico, tra piatti tipici, i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e le creazioni del cocktail bar Cocchi Bosso. Ad ospitare le **"Sbarbatelle"**, primo evento che unisce "Youth Wine Passion" dedicato alle giovani produttrici italiane e ai loro vini, con Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte, il 9 e il 10 giugno, sarà la Tenuta Marchesi Alfieri nello storico Castello a San Martino Alfieri, immerso tra i vigneti dove nascono vini come la nuova etichetta Carlo Alfieri Barbera d'Asti Docg Superiore, prodotta in edizione limitata. Il 26 maggio, appuntamento anche ad Alba, con la **"Festa del Vino - I vitigni autoctoni del Piemonte"**, l'evento di degustazione di [Go Wine](#) che celebra i vitigni autoctoni del Piemonte raccontati dai produttori. Per chi vuole degustare il Dogliani Docg 2023 e Superiore Docg 2022, l'appuntamento è con **"Terroir Dogliani"**, il 1 giugno a Dogliani, il 2 e 3 a Mondovì, organizzato dalla Bottega del Vino Dogliani, il cui grande protagonista sarà il Dolcetto, emblema e identità di questa parte di Langa, ma il programma di masterclass, laboratori, banchi d'assaggio proporrà anche vini nati da altri vitigni, una produzione che sta crescendo tra i confini del Dogliani, oltre alla ricca cultura enogastronomica del territorio doglianesi. L'**"EnoWeek" a Moncalieri**, si rinnova in tutta la città e al Giardino delle Rose del Castello di Moncalieri, tra le Residenze Sabaude Patrimonio Unesco, con oltre 50 cantine provenienti da tutta Italia che raccontano le loro eccellenze vinicole, più di 200 etichette, fino al 26 maggio, accompagnate dalle specialità enogastronomiche del moncalierese, con una sezione speciale dedicata ai vini eroici tra masterclass, talk, grandi cene e musica. Appuntamento, dal 7 al 9 giugno, con un imperdibile viaggio nel gusto con **"Cantine Gourmet"** a Cogne, in versione primaverile, un'esperienza enogastronomica che valorizza le autenticità del territorio. Il 25 e il 26 maggio a Recco, torna amatissima la **"Festa della Focaccia di Recco"**. **"Vinaltum - Wine connects people"** è un Forum di eccellenze vitivinicole italiane ed estere, nato dall'esigenza di far comunicare in maniera diretta sommelier, eno-appassionati e ristorazione, che si terrà il 26 e 27 maggio, con oltre 120 cantine con focus sul Trentino Alto Adige, masterclass della Fis-Fondazione Italiana Sommelier, allo Schloss Freudenstein ad Appiano sulla Strada del Vino, e con tanti eventi collaterali nel territorio. L'edizione n. 21 del **"Trofeo Vernatsch Alto Adige"** si svolgerà, invece, dal 10 al 12 giugno nel prestigioso design-hotel Vigilius Mountain Resort a Lana, dove esperti dall'Italia, dalla Germania, la Svizzera e dall'Austria sceglieranno i migliori vini



Schiava dell'anno. Lungo il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sono sbocciate le **"Gemme di gusto"**, un fitto programma di iniziative, fino al 31 maggio, in cui la natura rinasce, tra passeggiate in vigna e nei boschi, visite a cantine vinicole, ghiotte occasioni per assaggiare le specialità enogastronomiche trentine e molto altro, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra al Lago di Garda, dalla Valsugana alla Vigolana, senza tralasciare, ovviamente, la città di Trento.

Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" nel 2025 hanno lanciato il ricchissimo calendario di eventi verso **"Go! 2025"**. Come **"Borderwine"**, il Salone transfrontaliero del Vino Naturale, va in scena il 16 e il 17 giugno nel parco di Villa Manin di Passariano, con un vero e proprio tour enologico e gastronomico che, oltre al meglio del vino naturale del Friuli Venezia Giulia, con lo sono Friuli Venezia Giulia, abbraccia i confini del Nord-Est e oltre, con 70 cantine e 300 etichette in degustazione, provenienti da Italia, Austria, Slovenia e ancora più lontano. La famiglia Marzotto di Santa Margherita svela ufficialmente il vino, in edizione limitata, **"Harmonia Mundi"**, il 5 giugno nel Convento di San Francesco della Vigna, a Venezia (evento riservato, su invito): un luogo di grande fascino al quale è legato, con un suggestivo percorso attraverso i canali della città per raggiungerlo, e con visita guidata del complesso conventuale. Nelle Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Dcog Patrimonio Unesco prosegue l'evento principale che celebra le bollicine, la **"Primavera del Conegliano Valdobbiadene Prosecco"**, fino al 9 giugno, un lungo itinerario culturale e gastronomico le cui tappe più importanti sono le mostre del vino, per approfondire la propria cultura enologica e la conoscenza di ogni sottozona della Denominazione, tra borghi, vigneti e cantine. E tornano anche i **picnic di primavera tra i vigneti della cantina Le Manzane** di San Pietro di Feletto della famiglia Balbinot: un'esperienza gourmet all'aria aperta tra le colline del Conegliano Valdobbiadene Dcog, domani e il 1 giugno. L'Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto e la Fondazione Aida, ancora una volta, uniscono le forze per promuovere arte, letteratura, giornalismo e cultura enogastronomica, con **"Sorsi d'Autore" 2024**, il Festival che, all'edizione n. 25, ospita alcune tra le più importanti personalità del panorama culturale italiano, sul palco assieme ai sommelier di Ais Veneto e alle eccellenze eniche della regione, in alcune tra le più suggestive ville venete, molte delle quali Patrimonio Unesco: il 9 giugno a Villa Cordellina Lombardi a Montecchio Maggiore con l'incontro con l'autrice Rula Jebreal moderato dal giornalista Luca Telese con la presentazione del suo libro "Le ribelli che stanno cambiando il mondo", e i vini di Tedeschi; il 21 giugno a Villa Piva detta dei Cedri di Valdobbiadene con il faccia a faccia tra gli attori Neri Marcorè e Dario Vergassola con i vini del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Dcog; il 28 giugno a Palazzo Malmignati di Lendinara con il curatore di "Vineta - Guida ai vini del Veneto" Giovanni Geremia, i giornalisti Francesca Fagnani e Luca Telese ed i vini di Vite in Rosa e Farina; infine, il 7 luglio a Villa Foscari Rossi di Stra sarà di scena l'evento speciale "Sorsi d'Opera" con



la Fondazione Teatro La Fenice, che presenterà una sfilata dei costumi di scena delle opere liriche, con l'intervento del presidente Ais Veneto Gianpaolo Breda e i vini de La Cappuccina. Intanto, il Soave conquista Verona con il **"Soave Divino Aperitivo"**, oggi al ristorante Dal Medico, il 21 giugno all'Alma Bar, il 18 luglio a Il Localino e il 6 settembre all'Amen, l'azione promozionale ideata dal [Consorzio di Tutela](#) con i ristoratori veronesi dell'Associazione Hostaria Verona, per rendere il Soave il vino bianco icona di Verona, tra Soave d'annata e Soave più evoluto, finger food e buona musica. E Verona dove, Vinitaly si unirà per la prima volta a "Merano WineFestival" con joint venture e un focus davvero particolari, da cui nasce **"Amphora Revolution"** (di scena il 7 e l'8 giugno alle Gallerie Mercatali by Veronafiere), un evento d'eccellenza non solo volto a riunire una selezione dei migliori vini in anfora a livello nazionale, ma a promuovere e valorizzare una vecchia tecnologia come innovazione, in risposta anche alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico sempre più concreto, e che riunirà produttori, enologi e opinion leader. In programma, 3 panel - politico, scientifico e di ricerca - condotti da Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo, simposi e tavole rotonde, ma anche la possibilità di acquisto diretto dei prodotti. E, poi, spazio anche a due tematiche collaterali: "Underwater Wine", il focus sui vini affinati sott'acqua, e G.r.a.s.p.o, spazio dedicato al Gruppo di ricerca ampelografica sostenibile per la preservazione della biodiversità viticola che identifica, cataloga e vinifica vitigni antichi e minori a livello nazionale e internazionale, nato dall'idea degli enologi Aldo Lorenzoni, Luigino Bertolazzi e Giuseppe Carcereri de Prati. Il 21 giugno La Collina dei Ciliegi, guidata da Massimo Gianolli, presenta, a Grezzana, **la prima annata del "Prea" Bianco Verona Igt**, ottenuto dalla vinificazione delle parcelle di Garganega, Pinot Bianco e Chardonnay dell'omonimo vigneto, con ospiti d'onore Lydia e Claude Bourguignon, i terroir specialist di fama internazionale, ai quali, fin dal 2017, La Collina dei Ciliegi ha affidato la regia del suo nuovo progetto vitivinicolo, interamente dedicato alla produzione dei vini della collezione "Alta" (evento riservato, su invito). **"VinoVip Cortina" 2024**, l'evento biennale della storica rivista "Civiltà del Bere", tornerà, quindi, il 14 e il 15 luglio con l'edizione n. 14 a Cortina d'Ampezzo 60 cantine leader dell'enologia italiana, che si confronteranno sul futuro del mondo del vino, con dibattiti e degustazioni aperte sia ai professionisti del settore che ai wine lovers. Tra gli appuntamenti nella "perla delle Dolomiti", il talk "Resistenza!", tra crisi climatica, geopolitica e proibizionismo all'Alexander Girardi Hall, il "Premio Khail" 2024, intitolato al fondatore di "Civiltà del Bere" e destinato ad un personaggio che si è distinto nella valorizzazione del vino italiano nel mondo, una masterclass di confronto e un wal around tasting tra Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon al Grand Hotel Savoia, e il ritorno dell'evento clou, il "Wine tasting delle Aquile" con 180 etichette raccontate direttamente dai produttori ad oltre 2.000 metri al Rifugio Faloria con vista mozzafiato sulle Dolomiti



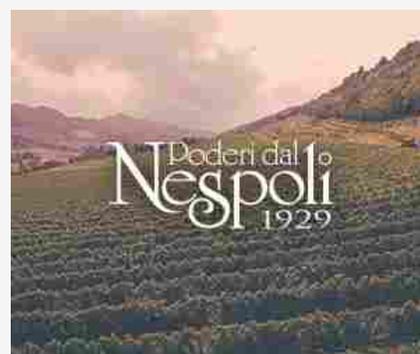
ampezzane. Le cantine? Da Antinori ad Argiolas, da Banfi a Berlucci, da Bortolomiol al Castello del Terriccio, da Cesarini Sforza a Cleto Chiarli, da Citra Vini a Collavini, da Dei ad Elèva, da Fontanafredda a Isole e Olena, da Leone de Castris a Cantine Lvnæ, da Lungarotti a Mandrarossa, da Masciarelli a Masi, da Mezzacorona a Monteverro, da Nino Francoa Nino Negri, da Pasqua a Pio Cesare, da Planeta a Poggio al Tesoro, da PuntoZero a Quintodecimo, da Rocca delle Macie a Ruffino, dalla Tenuta San Guido a Santa Margherita, da Santadi a Tedeschi, dalla Cantina Terlano a Tommasi Family Estates, da Umani Ronchi a Velenosi, da La Viarte a Villa Sandi, da Zenato a Zorzettig, tra le altre.

I **Musei del Cibo della Food Valley di Parma e dell'Emilia Romagna** (Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Culatello, Pasta, Pomodoro, Salame di Felino, Fungo Porcino di Borgotaro e Vino) aprono le porte ai gourmet con tanti eventi per tutta la bella stagione. Lungo **la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena**, e con Slow Food, il prossimo appuntamento è il 25 maggio con "Libri, spiritualità e sapienza" al Podere Fantini a Bertinoro, un aperitivo culturali con presentazione di volumi alla presenza degli autori, con i vini Fantini e il pluripremiato cioccolato dei Fratelli Gardini. Dal 22 al 30 giugno torna la **"Festa Artusiana"** a Forlimpopoli che celebra Pellegrino Artusi e il suo celebre manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" con tante stuzzicanti iniziative, come il Premio Marietta, concorso per cuochi dilettanti, istituito nel nome della fedele governante dell'Artusi, ed assegnato anche ad honorem a personaggi che hanno consacrato tempo e talento alla scoperta, alla tutela, alla cultura delle risorse alimentari del territorio, con libri, articoli, conferenze e degustazioni. Con **la "Città della Pizza" 2024** è ripartito il più grande tour italiano dedicato ai talenti della pizza per selezionare i migliori pizzaioli (le candidature sono aperte, e la giuria è presieduta dai giornalisti Luciano Pignataro e Luciana Squadrilli) in vista della finalissima di Roma, il 17 giugno al Circo Massimo, e che, il 27 maggio, fa tappa a Bologna. La Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti ha annunciato, intanto, le nuove date del **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" 2024**, il 24 e il 25 novembre, confermando la nuova location di BolognaFiere. Intanto, **"Forni & Fornaie"**, l'evento organizzato dalla Comunità Slow Food del Grano dell'Alto Appennino tra Bologna e Firenze e dedicato agli appassionati e ai professionisti del grano e del pane, tra attività, laboratori, talk e intrattenimento, celebrando il valore dei grani tramandati per la salute, l'ambiente e l'economia locale, si terrà tra Bologna e Monghidoro, abbracciando città, montagna e campi. Anche **"Enovitis in campo"**, rassegna itinerante di Uiv-Unione Italiana Vini dedicata alle tecnologie per la viticoltura, torna ad abbracciare il vigneto dell'Emilia-Romagna e, i prossimi 12 e 13 giugno, porta l'edizione n. 18 sulle colline di Castel San Pietro Terme all'azienda Agrivar di Palazzo di Varignana.

In Chianti Classico **"Radda nel Bicchiere"**, il 25 e il 26 maggio, evento promosso dalla



Proloco di Radda in Chianti, in collaborazione con il Consorzio Chianti Classico e l'Associazione Vignaioli di Radda, le cui etichette saranno in degustazione alla presenza dei produttori, e con ospiti alcune aziende produttrici di Barbaresco con una degustazione guidata dai giornalisti Antonio Boco e Paolo De Cristofaro che ne metterà a confronto i vini con il Chianti Classico. Ci saranno anche il percorso guidato a numero chiuso "Radda vintage", con una carrellata di vecchie annate di Chianti Classico dedicata a veri amanti del Gallo Nero, e il concorso "Degustazione alla cieca", mentre i locali del territorio proporranno menù ad hoc. Il Consorzio Tutela vini della Maremma Toscana lancia il **"Tuscany Trail"** n. 11, l'evento di bikepacking più grande al mondo che ogni anno riunisce 5.000 ciclisti di tutto il mondo, con partenza e arrivo, domani e il 25 maggio, da Castagneto Carducci, attraverso 470 km nel territorio, tra strade bianche e sterrate immerse nella natura selvaggia e lungo la costa toscana, dove nascono i vini della Denominazione e diversi punti ristoro realizzati lungo il percorso. **"Convention" 2024 a Bolgheri per le Donne del Vino di Toscana**, il 28 maggio, con un programma stellare, da una visita alla Tenuta San Guido, ospiti di Priscilla Incisa della Rocchetta che racconterà la storia della Tenuta e del Sassicaia, a quella della Tenuta Argenteria, accolte da Cristina Tecce e dal direttore Leonardo Raspini. "GenerAzioni in campo Radici e percorsi del vino al femminile", tema dell'evento, andrà avanti con la parte del programma aperta al pubblico, con la presentazione del libro "GenerAzioni in campo Radici e percorsi del vino al femminile" da parte degli autori Eva Panitteri e Maurizio Saggioni. **"Vini Bagnanti"**, il 22 giugno, vedrà protagonisti 50 vignaioli d'eccellenza italiani e non solo nel km di spiaggia privata di Riva degli Etruschi, uno dei resort più prestigiosi della costa degli Etruschi, tra San Vincenzo e Baratti, con una suggestiva degustazione al tramonto sul mare di Toscana, in collaborazione tra Riva degli Etruschi e "Vini Migranti". A Firenze torna **"Tavola Latina"**, progetto cultural-gastronomico di cucina sudamericana, dal 27 al 30 maggio con degustazioni, cene con chef stellati e talk show nei ristoranti e locali più trendy della città. Il 19 giugno, l'Olio Restaurant a Firenze, ospita **"Morellino del Cuore"**, da un'idea dei giornalisti Roberta Perna ed Antonio Stelli con il **Consorzio del Morellino di Scansano Docg**, e con protagoniste **le 10 etichette di Morellino** selezionate da noti sommelier italiani, in una degustazione guidata e una cena in abbinamento con i vini. Intanto, da domani al 26 maggio tornano i **"Dialoghi di Pistoia"**, il Festival di antropologia del contemporaneo promosso dalla Fondazione **Caript** e dal Comune di Pistoia, ideato e diretto da Giulia Cogoli, attorno al tema "Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente" e che, il 26 maggio al Teatro Bolognini, vedrà Massimo Montanari, tra i massimi storici dell'alimentazione, riflettere sulla storia del vegetarianesimo nell'incontro "Senza carne. Perché abbiamo imparato a essere (anche) vegetariani?", mentre al Palazzo dei Vescovi, la sociologa Luisa Stagi terrà l'incontro "Food porn e dieta. La nuova comunicazione del cibo". Migliaia di ciclisti con la maglia di lana in sella a vecchie biciclette d'acciaio sono pronti pedalare



tra polvere e fatica lungo le strade bianche tra i vigneti di Brunello, il 26 maggio, in una nuova **"Eroica Montalcino"** con un vero e proprio Festival, da oggi, e con i suoi percorsi nella Val d'Orcia Patrimonio Unesco, tutti con partenza e arrivo a Montalcino: dal più lungo "Eroico" di 148 km e che corrisponde al Percorso Permanente di Eroica Montalcino con il tratto più difficile che è la salita di Castiglione del Bosco, affrontata in passato anche dai corridori del "Giro d'Italia"; i percorsi medi Val d'Orcia di 94 km e Crete Senesi di 66 km; e il percorso del Brunello da Montalcino di 46 km. L'edizione n. 7 della **"Summer School di Sanguis Jovis"**, il Seminario Permanente sul Sangiovese di Fondazione Banfi, sarà di scena a Montalcino, dall'8 al 12 luglio (Ocra, Officina Creativa dell'Abitare), per affrontare il tema, più che mai attuale, "Annata 2034: cosa berremo? Scenari reali per futuri possibili". Il corso è aperto a 20 studenti (10 Student, laureati da non più di 18 mesi, e 10 Professional), tutti selezionati con un bando di ammissione. Per l'edizione 2024 è prevista l'erogazione di 10 borse di studio per la categoria Student e 5 contributi per la categoria Professional, offerta da aziende ed istituzioni del territorio, ma non solo ([la data ultima per l'invio delle domande è il 18 giugno](#)).

Le celebrazioni per i 50 anni della nascita del Muvit, il Museo del Vino della Fondazione Lungarotti a Torgiano, proseguono a maggio, alla vigilia di "Cantine Aperte" e fino al 7 luglio, con il Museo che accoglie la mostra grafica dedicata all'artista polacco Andrzej presente con suoi ex libris nella raccolta museale e famoso in patria per i suoi gatti declinati in centinaia di fantasiose raffigurazioni sul filo dell'ironia. Dall'11 luglio al 1 settembre i grandi acquerelli dell'artista inglese Richard di San Marzano faranno eco alle colorate ceramiche da vino dal XIII al XIX secolo, con "Vinum inundas", un tributo alla bellezza e al mistero del nettare di Bacco. In ottobre, il wine resort Le Tre Vaselle di Torgiano ospiterà un convegno di studi sul ruolo del Muvit e sull'importanza strategica del turismo museale nella promozione di un territorio, e concluderà l'anno la mostra di pittura contemporanea dell'artista irlandese Anne Donnelly in programma per novembre. Inoltre, costellano il cartellone le abituali iniziative dedicate ai più piccoli, tra cui un percorso sul mito di Dioniso per insegnare a riconoscere, nel gioco, il valore della storia, della mitologia e dell'interazione tra uomo e natura. Il 12 e il 13 giugno a Montefalco si terrà **"A Montefalco"**, presentazione riservata a stampa ed operatori delle nuove annate dei vini delle Denominazioni di Montefalco e Spoleto (con l'Etichetta d'Autore 2024, opera celebrativa dell'annata 2020 del Sagrantino Dc), mentre dal 20 al 22 settembre tornerà **"Enologica Montefalco"**, l'evento anche per appassionati e famiglie tra degustazioni, abbinamenti, arte e musica organizzati dal [Consorzio Vini Montefalco](#) e La Strada del Sagrantino.

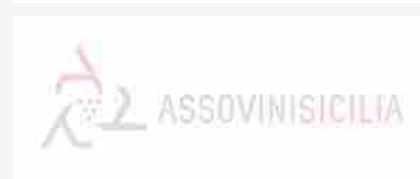
Con 50 eventi nell'evento, 30 ospiti, e, soprattutto, 5.000 brodetti per celebrare il piatto-simbolo della tradizione marinara, torna il **"BrodettoFest"** sul Lido di Fano, all'edizione n. 22 dal 30 maggio al 2 giugno, con cooking show e talk con grandi nomi del panorama culturale italiano, abbinamenti esclusivi con i vini delle Marche, laboratori per bambini, mostre d'arte, spettacoli, concerti e tantissimo gusto. Il clou, è la Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe di Pesce che vede sfidarsi otto regioni italiane. Tra i super ospiti attesi, Sergio Rubini, Simona Molinari, Diego Parassole, Renzo Rubino & la Sbanda. Al Palabrodetto gli chef stellati e tv, Igles Corelli, Andrea Aprea, Alessandro Circiello. E mare, ambiente e salute dell'ecosistema sono al centro degli incontri-dibattiti.

La prima edizione di **"Italia Wine Experience, Abruzzo Edition"** sarà un evento per valorizzare i prodotti enogastronomici della regione in via esclusiva, con il patrocinio



del Consorzio Vini d'Abruzzo e la collaborazione di Fisar, il 7 giugno al Relais Corte dei Tini a Villa Vomano, a Teramo, con occasioni di incontro con operatori del settore e stampa, e l'8 giugno al Podere Santa Lucia a Tossicia tra degustazioni e masterclass con protagonisti in particolare i vini abruzzesi.

Ritrovare una nuova alleanza tra uomo e natura, basata sulla relazione e non sulla sopraffazione, a partire dal cibo, che è cultura, condivisione, piacere e l'elemento più potente che ci riconduce alla terra, è l'invito di **"Terra Madre Salone del Gusto" 2024**, il più importante "raduno" mondiale dedicato al cibo buono, pulito e giusto di Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte che celebra 20 anni dall'edizione n. 1, sempre a Torino (Parco Dora, 26-30 settembre), e dando il via, nell'attesa, agli eventi **"The Road to Terra Madre"**. Tra questi, l'**"Anteprima Terra Madre e Festa del Bio"**, di scena al Maxxi a Roma, dal 24 al 26 maggio, riunendo per la prima volta gli eventi iconici di Slow Food Italia e di FederBio. **"L'Artigianato cuore del Made in Italy"**, <https://bit.ly/MostraArtigianatoAccreditiPubblico> protagonista della transizione verde e della coesione sociale, è la nuova mostra promossa da Fondazione Symbola, Confartigianato, Cna e Casartigiani, al Ministero delle Imprese e del Made in Italy a Roma, fino al 14 giugno. **"Berebianco" 2024** è, invece, la kermesse di "Cucina & Vini" dedicata al mondo dei vini bianchi italiani da invecchiamento, quelli che amano riposare in bottiglia a lungo per proporsi particolarmente invitanti, di scena il 25 maggio al The Westin Excelsior Hotel, con 75 cantine e 190 etichette in un percorso di degustazioni tra le più interessanti realtà bianchiste italiane provenienti da 13 regioni, e con ospiti speciali il Consorzio del Gavi e l'associazione dei Piccoli Vignaioli delle Marche. Restando a Roma, **"Vinòforum" 2024**, l'evento enogastronomico che da oltre 20 anni porta nella Capitale le eccellenze food & wine di tutta la Penisola, sarà di scena con l'edizione n. 21, dal 17 al 23 giugno, nella nuova location del Circo Massimo. E che farà da sfondo a Wine Top Tasting con Ais-Associazione Italiana Sommelier (che eleggerà, per la prima volta, anche "Il Miglior Sommelier del Lazio", racconterà i Vini Cupido della guida "Vitae", e guiderà degustazioni che vanno dall'Amarone della Valpolicella ai vini della Mosella, dai rossi e bianchi di Borgogna, con una selezione delle migliori etichette del Domaine Pierre Bourée, alle Denominazioni della Toscana, dal Barolo al Timorasso, dai vini dell'Alto Adige al Frascati, fino allo Champagne), Pizza d'Autore, Cene con Grandi Chef, oltre 60 a partire dai ristoranti di Roma e del Lazio, ed etichette d'eccellenza per raccontare il meglio del mondo dell'enologia e gastronomia, ma anche ai Wine Digital Communication Awards. Novità, la Digital Room: uno spazio online interattivo dedicato ad interviste vis à vis con i protagonisti dell'evento, firmata da Molino Casillo per i contenuti pizza e da Fondazione Cotarella per i temi relativi al vino, all'ospitalità e alla formazione, animata da Eleonora De Venuti e Chiara Giannotti, ed i cui contenuti saranno trasmessi in diretta attraverso le diverse piattaforme digitali. Con **"Alta Langa Roma"**, 28 produttori del Metodo Classico più antico d'Italia riuniti nel Consorzio Alta Langa - da Banfi a Contratto, da Coppo ad Enrico Serafino, da Ettore Germano a Fontanafredda, da Gancia a Giulio Cocchi, da Pecchenino a Terre del Barolo, da Tosti 1820 a Vite Colte, tra gli altri - arrivano nella Città Eterna per una degustazione a Palazzo Brancaccio, il 17 giugno, per operatori di settore e giornalisti, che potranno degustare più di 60 diverse cuvée di Alte Bollicine Piemontesi, tra masterclass guidate da Marco Reitano, Head Sommelier



del ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, un Bubble Bar con un cocktail dedicato all'evento e il Roccaverano Dop e il Crudo di Cuneo Dop in abbinamento.

"Vini d'Abbazia", edizione n. 3 dell'evento che racconta le tradizioni vitivinicole e i riti contadini delle abbazie d'Italia, torna, invece, nel Chiostro dell'Abbazia di Fossanova a Priverno, dal 7 al 9 giugno, con oltre 30 cantine, tra degustazioni e masterclass, tra cui alcune importanti abbazie francesi legate all'Associazione Les Vins D'Abbayes, e, novità, la Georgia, presente con il Monastero Alaverdi. Ma, per la prima volta, ci saranno anche il Monastero Cistercense dei Santi Gervasio e Protasio di Vittorio Veneto e l'Abbazia di Santa Maria de La Matina, di San Marco Argentano a Cosenza, accanto alle Abbazia di Novacella, Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, Abbazia di Busco, il Monastero di Santo Stefano Belbo, il Monastero di Sabiona - Valle Isarco, il Monastero di Bose, e il Convento di Muri-Gries, le cantine della Strada del Vino di Latina, della Strada del Cesanese del Piglio, del Consorzio del Cesanese del Piglio, Consorzio Cabernet Dop di Atina e Consorzio Cori Doc, e il Sagrantino di Montefalco di Marco Caprai, che, con la Arnaldo Caprai, ne ha salvato le barbatelle dell'antico Convento di Santa Chiara, lo ha fatto rinascere e rilanciato alla ribalta internazionale. Focus speciale sull'Abbazia di Montecassino, a 80 anni dal bombardamento degli Alleati. E per l'occasione sarà allestito un villaggio di gastronomia curato da Slow Food. Fino al 25 maggio, è il Sannio ad ospitare **"Campania Stories" 2024**, nel territorio di Benevento, che accoglie la stampa specializzata nazionale ed internazionale per la presentazione delle nuove annate dei vini prodotti nelle principali Denominazioni campane, con la regia di Miriade & Partners, tra tasting al Luxury Refuge Tenute del Gheppio di Dugenta e visite in cantina. E domani, sarà il "Campania Stories Day", degustazione per operatori e appassionati provenienti da tutta Italia, sempre a Tenute del Gheppio, con protagoniste cantine come Di Meo, Feudi di San Gregorio, Pietracupa, Sanpaolo di Claudio Quarta Vignaiolo, Tenuta Cavalier Pepe, La Guardiense, Mustilli, Villa Matilde Avallone, Bosco de' Medici, Marisa Cuomo, Montevetrano e San Salvatore 1988, tra le altre. E fino al 25 maggio a Napoli l'ebbrezza creativa è l'ingrediente di **"Wine&Thecity" 2024**, la rassegna diffusa che promuove in modo sempre nuovo e originale cultura del vino e scoperta del territorio, mettendo in rete oltre 50 luoghi della città, tra siti museali e spazi privati, giardini storici e atelier d'arte e design. Il vino - di oltre 100 cantine italiane - e la città sono i grandi protagonisti di questo Festival che, oggi, fa tappa al Rione Sanità in tre luoghi simbolo della nouvelle vague del territorio: la pizzeria Concettina ai Tre Santi di Ciro Oliva, l'Ipogeo dei Cristallini e l'Atelier Inès Art&Suite boutique hotel e officina creativa. Domani, invece, è la volta del centro storico con appuntamenti in via Costantinopoli, Vico San Domenico Maggiore e alla Fondazione Made in Cloister. Il 25 maggio la rassegna culmina nel Giardino Torre del Real Bosco di Capodimonte, il giardino di delizie dei Borbone, tra meraviglie botaniche, storiche e gastronomiche dello chef resident Giorgjo Comitangelo e la pizza verace di Salvatore De Rinaldi e di Enzo Coccia e i vini del Consorzio AgerAsprinio. Dal 2 al 4 giugno, restando a Napoli, per la prima volta al Molo Angioino della Stazione Marittima, è tempo di **"Vitigno Italia" 2024**, tra le più importanti kermesse enologiche del Sud e d'Italia, all'edizione n. 18, tra degustazioni, masterclass e approfondimenti tra letteratura, sensorialità e scienza per



un grande viaggio nel mondo del vino, con 1.500 etichette di oltre 300 aziende e realtà consortili da tutta Penisola, e 20 buyer internazionali, provenienti da 18 Paesi, per un'operazione business oriented in collaborazione con Ice-Agenzia. Dalle bollicine della Lombardia e del Veneto, ai grandi bianchi del Trentino, dell'Alto Adige, della Sicilia e delle Marche, dai rossi toscani, delle Langhe e dell'Abruzzo, ai Consorzi Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Roma Doc, Doc Friuli e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio di Sicilia. Preview, il 1 giugno, con un evento dedicato ai giovani e orientato all'educazione al consumo moderato e responsabile. E c'è anche il **"Campionato della pasta fatta a mano"**, primo in Italia, domani 24 e il 25 maggio al Next - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio di Capaccio Paestum, aperto a professionisti e amatori, nel Salone della Dieta Mediterranea 2024, il Forum sullo stile di vita mediterraneo. Il 23 e il 24 giugno, il Parco Archeologico di Pompei torna ad ospitare il secondo simposio di studiosi e di vini **"Pompeii, dall'antichità della vitae, del vino e del cibo"** dedicato al vino nella cucina antica di terra e di mare.

Un viaggio nei vini "rosè" tra eccellenze e piccole scoperte, tra racconti di vigne e storie incredibili in una location dal fascino indiscutibile: nell'incantevole centro storico di Vieste, il 1 giugno torna **"La Vieste en Rose"**, la kermesse che celebra il rosato e il suo connubio perfetto con arte, musica e divertimento, e, soprattutto, con banchi d'assaggio e masterclass con 60 cantine provenienti da ogni parte della Puglia e d'Italia, e, per la prima volta, anche produttori esteri. Al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari, dal 5 al 10 giugno, tornerà, con l'edizione n. 19, **"Radici del Sud" 2024**, il Salone dei vini e oli del Sud Italia, tra press & buyer-tour, concorsi, incontri b2b, degustazioni e momenti di approfondimento, in cui 100 aziende di Abruzzo, Molise, Basilicata, Campania, Calabria, Puglia, Sardegna e Sicilia presenteranno le loro produzioni a stampa ed importatori internazionali e al pubblico al quale saranno aperte le porte il 10 giugno della mostra-mercato. L'8 e il 9 giugno saranno infatti dedicati al Concorso dedicato ai vini autoctoni del Sud giudicati da giornalisti, blogger di fama nazionale ed internazionale ai quali si unirà da quest'anno una delegazione di enotecari di Vinarius e Aepi. Novità sarà anche l'apertura di un'area riservata, negli stessi giorni, per addetti ai lavori e appassionati di vino e olio accreditati per testare sia i campioni del Concorso che gli oli presenti all'evento. La premiazione è in programma, invece, il 10 giugno, al Salone, e si chiuderà con un Galà nella corte del Castello. Sarà Villa La Meridiana a Santa Maria di Leuca, ad ospitare, il 21 settembre l'edizione n. 7 del **"Premio Iolanda" 2024**, il Concorso nazionale letterario dedicato ai libri di cucina e di ricette, nato da un'idea di Vera Slepovj e del **"Gastronauta"** Davide Paolini, presidenti del Premio e della giuria, e ispirato dalla signora Iolanda, una cuoca salentina che rappresenta tutte le bambine cuoche che hanno cucinato nel piazzato e hanno contribuito a rendere la cucina italiana un'eccellenza.

"VVN - Vini e Vigne del Valdinoto" è in programma il 1 giugno in versione serale con



banchi d'assaggio alla Loggia del Mercato di Noto, con oltre 30 aziende i cui vini permetteranno di fare in poche ore un piccolo viaggio tra Nero d'Avola e Moscato, percorrendo idealmente tutte le strade di questo grande territorio vitivinicolo, mentre Palazzo Nicolaci ospiterà il programma delle masterclass, quest'anno all'insegna delle sinergie con le altre realtà del Sud Est siciliano, sotto il tema "Strade che si incontrano", da "Il Nero d'Avola del Sud Est" con la Strada del vino del Cerasuolo di Vittoria, a "I bianchi del Sud Est" con la Strada del vino dell'Etna, con il supporto del Consorzio Valdinoto. Il **"Divino Festival"**, edizione n. 18 dell'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche siciliane, il 29 giugno a Castelbuono, ospiterà la presentazione del nuovo libro di Oscar Farinetti "10 mosse per affrontare il futuro. Una vita nuova attraverso il piacere e la bellezza", in cui espone la sua visione del futuro del cibo, della bellezza e del piacere come chiavi per affrontare le sfide del presente. I mercati più importanti del vino italiano; un focus sull'Italia tra horeca, gdo e comunicazione; l'inquadramento normativo dei vini dealcolati; riflessioni sulla biodiversità in una terra che ne è uno scrigno inesauribile, come la Sardegna: **sono gli atout** del **Congresso Nazionale di Assoenologi** n. 77, a Cagliari il 30 e il 31 maggio, con la regia del presidente Riccardo Cotarella, e tanti nomi importanti della politica, dell'impresa, del mercato e della critica enoica italiana ed internazionale. Come il Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, il "re del cachemire" e produttore di vino e olio a Solomeo, Brunello Cucinelli, il wine critic Antonio Galloni di "Vinous", in collegamento dagli Stati Uniti, protagonisti dei mercati di Usa, Germania, Uk e Cina, e ancora Alessandro Rossi, National Category Manager Wine Partesa, e non solo. Celebra 20 anni **"Girotonno" 2024**, la kermesse dedicata al tonno rosso del Mediterraneo in programma dal 30 maggio al 2 giugno a Carloforte, sull'isola di San Pietro, in Sardegna, con la "Tuna Competition" tra chef di tutto il mondo di fronte alla giuria popolare ed a quella di esperti presieduta dal giornalista Roberto Giacobbo, e con cooking show di chef come Luigi Pomata, ma anche il "Barone" Andrea Lo Cicero e l'esperto gastronomo e "El Bekèr" Fabrizio Nonis. Degustazioni, picnic, escursioni in bici, passeggiate a cavallo, mostre, performance musicali, laboratori didattici, iniziative dedicate ai più piccoli e molte altre attività accompagneranno i wine lovers italiani, in tutti i weekend, fino al 27 ottobre, a scoprire i più bei territori del vino, da Nord a Sud del Belpaese: è tornato **"Vigneti Aperti"** n. 3, l'evento che dà il via alla stagione del Movimento Turismo Vino, unendo produttori e appassionati all'insegna del bere bene e del bere insieme. Aspettando le **"Cantine Aperte"** (25-26 maggio), il **più importante appuntamento che celebra la passione per il vino** e il desiderio di scoprire i suoi territori tra degustazioni, cucina, escursioni, cultura e musica nelle cantine di tutta Italia. **Eataly racconta la tradizione della pasta italiana e la sua biodiversità**, fino a fine maggio, con ospiti speciali, live show, proposte nuove a menu e attività didattiche a tema nei suoi store, dalle sfoglino piemontesi di Plin agli Amatori Pici di Chianciano. Vino, alta cucina & golf si



Banville
Wine Merchants

NATIONAL IMPORTER IN THE UNITED STATES OF FINE WINE, ARTISANAL SPIRITS AND BEER.
DISTRIBUTOR IN NEW YORK, NEW JERSEY, WASHINGTON DC, VIRGINIA AND OREGON.
FINE WINE AGENCY IN CANADA.

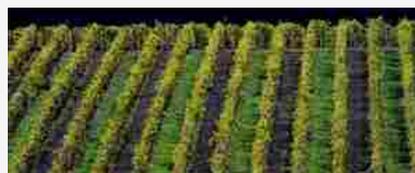
www.banvillewine.com




GRANDIVINI



ESTERNALIZZA TUTTI I TUOI ADEMPIMENTI DI CANTINA.
SOFTWARE GESTIONALE GRATUITO



incontrano nel **"Circuito Ristogolf" 2024 by Allianz**, tour-evento itinerante ideato dall'Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti, presieduta dagli chef Enrico Cerea e Giancarlo Morelli, e guidata dal direttore Dario Colloi, riconosciuta dalla Federazione Italiana Golf e affiancata dalle Associazioni di categoria più importanti Beverage Manager, che unisce la passione per lo sport con l'amore per la buona cucina e il bere bene sui green più belli d'Italia, tra Lombardia, Veneto e Toscana, fino al 6 ottobre, con il gran finale in Toscana al Gallia Palace Beach Golf Spa Resort 5 stelle Punta Ala - Relais & Châteaux, a Punta Ala, e il tutto con una raccolta fondi per la Fondazione Francesca Rava Nph Italia Ets. Infine, uno sguardo oltralpe, ci porta tra i vigneti della Borgogna, per **"Volcan de Nuits" 2024**, il Festival musicale, artistico e gastronomico, che, domani e il 25 maggio, trasforma Nuits-Saint-Georges in un "tempio della gastronomia" con produttori e viticoltori locali accanto a grandi chef, e con, tra i partner, la griffe del Collio sloveno Domaine Vicomte de Noue Marinic - Charles Louis de Noue, nel segno dell'"eruzione creativa".

Copyright © 2000/2024

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Visita in vigna, poi tasting in cantina: non più "effetto wow", gli enoturisti si aspettano di più

23 Maggio 2024



ITALIA

Piantare nuova vigna vuol dire investire nel futuro del settore e del territorio. Come fa Braida

23 Maggio 2024



ITALIA

Lo Studio Giuri di Firenze, guidato dall'avvocato Marco Giuri, tra "Gli Studi legali dell'anno 2024"

23 Maggio 2024



ITALIA

Dal Vasari a Signorini, a Braudel: il Chianti Classico, icona che fa innamorare la cultura

23 Maggio 2024



ITALIA

Dall'automotive di lusso al vino: Michele Marsiaj lancia in Piemonte la boutique winery Amistà

23 Maggio 2024




Giardino di Sicilia.

