



RASSEGNA WEB

DICEMBRE 2022

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

ar CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 01 Dicembre 2022 - Aggiornato alle 17:07

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



ITALIA

HOME > ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

Al via le Feste, con il Bellavista alla Prima della Scala e a "A tutto bollicine" con il Trentodoc

Eventi: "Natale dei cinque sensi" a Cantina Tramin, "Notte Rossa Barbera" a Torino, il "Gourmet Skisafari" in Alta Badia e "Cantine Aperte a Natale"

MILANO, 01 DICEMBRE 2022, ORE 17:15



Il brindisi di Bellavista alla Prima della Scala dà il via alle Feste

1/10

Da Bellavista che torna a brindare alla Prima della Scala, nel solco di una prestigiosa e lunghissima collaborazione con il più importante Teatro italiano che quest'anno vede

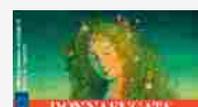


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

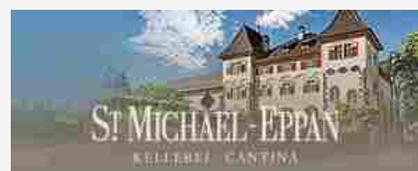
182263

protagonista il Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2017, a "A tutto bollicine" con il Trentodoc, con le amate bollicine di montagna nei calici tra Trento e le più celebri cantine; dal "Gourmet Skisafari" in Alta Badia, con chef del calibro di Norbert Niederkofler, Simone Cantafio e Fulvio Pierangelini protagonisti con i loro piatti ed i vini del Consorzio Vini Alto Adige nei rifugi sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, a "Il Natale dei cinque sensi" alla Cantina Tramin, tra degustazioni dei suoi grandi vini e assaggi gastronomici dei migliori artigiani del gusto locali; da "Christmas Carol", esperienza sensoriale tra musica e vino, con Coravin, i vini Torre Rosazza, il pianista e violoncellista Piero Salvatori e il Sound Sommelier Paolo Scarpellini, e il Four Seasons Hotel Milano che porta l'atmosfera ed i sapori di montagna di Courmayeur Mont Blanc creando un vero e proprio Après-Ski nel quadrilatero della moda, entrambi a Milano, alla "Torino Wine Week" che lancia "Naturalmente Vino", primo Salone di vini naturali sempre a Torino, con la "Notte Rossa Barbera" nelle trattorie della città; dalla prima edizione di "Torgiano Winter" alle Cantine Lungarotti a Torgiano, alle "Cantine Aperte a Natale" in tutta Italia del Movimento Turismo del Vino, **grazie agli eventi segnalati in agenda da WineNews il palato si prepara alle ormai prossime Festività e si inizia a brindare aspettando Natale e Capodanno.** Un'agenda nella quale si va dalla presentazione dell'"Osservatorio Signorvino 2022" a Milano (evento riservato su invito), alla "Notte degli alambicchi accesi" della grappa del Trentino nelle distillerie di Santa Massenza; da "Panetthòn", la sfida di beneficenza tra i migliori panettoni made in Veneto secondo una giuria presieduta da Jordi Roca, il famoso pastry chef catalano del ristorante tri-stellato El Celler de Can Roca di Girona, a "Saranno Famosi nel Vino", talent show, a Firenze, con i migliori vini italiani creati nelle ultime vendemmie e le migliori cantine sorte negli ultimi anni; dai 20 anni della Guida "Vinibuoni d'Italia 2023" del Touring Club Italiano con un Tasting Event con i vini premiati, e gli "Oscar del Vino" di Bibenda e Fis-Fondazione Italiana Sommelier, entrambi a Roma, alle "Restaurant weeks" con protagonisti i salumi italiani dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) e la frutta greca dell'Asiac nei ristoranti di tutta Italia dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto.

Tra gli eventi più prestigiosi d'Italia, il 7 dicembre **a Milano, si ritorna alla Prima della Scala, che vede in scena "Boris Godunov" di Modest Musorgskij diretto da Riccardo Chailly con la regia di Kasper Holten per dare il via alla stagione artistica 2022-2023, e si ritorna a brindare alla consolidata partnership tra Bellavista e il Teatro alla Scala, una lunghissima collaborazione (dal 2004, ndr) nella quale il Brut Millesimato Teatro alla Scala è diventato il vino simbolo del più importante Teatro italiano, dedicando ogni vendemmia ad una stagione teatrale, e ad ogni Prima un nuovo vintage: quest'anno, protagonista è il millesimato Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2017, una bottiglia dedicata alla forza e alla bellezza dell'Italia, alle sue tradizioni e peculiarità, e della quale ogni elemento è pensato per rappresentarne l'essenza dell'antico Teatro, dai colori e decori dell'etichetta, trasposizione fedele dei suoi fregi, al cofanetto che**


BERTANI


riproduce l'incisione autografa della facciata realizzata del suo architetto, Giuseppe Piermarini, mentre dai bozzetti autografi delle Prime d'Opera sono tratte le figure che si intravedono alle finestre, Calaf e Turandot della rappresentazione di Giacomo Puccini, e le Maschere dell'opera Ernani di Giuseppe Verdi. Sempre a Milano, in occasione della mostra "La seduzione del bello. Capolavori segreti tra '600 e '700" al [Museo Bagatti Valsecchi](#) fino al 12 marzo 2023, va in scena "In arte Veritas", un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento, e dopo i vini di Rocca di Frassinello sarà la volta di Donnafugata (25 gennaio) e Altemasi (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. Con "Christmas Carol" Coravin e Torre Rosazza organizzano invece un'esperienza sensoriale tra musica e vino per brindare al Natale, il 14 dicembre al Circolo Filologico Milanese a Milano, con il concerto del pianista e violoncellista Piero Salvatori per presentare i device Timeless Six+ della nuova Limited Edition "Gemstone Collection" dell'azienda americana leader nella tecnologia per la conservazione del vino, dedicata al mondo dell'alta gioielleria e delle pietre preziose, e, ad accompagnare i brani, una degustazione a cura del Sound Sommelier Paolo Scarpellini per scoprire le migliori etichette della cantina dei Colli Orientali del Friuli (evento su prenotazione). Spazio anche alla solidarietà, nelle pasticcerie milanesi che aderiscono all'Associazione no-profit "Panettone Sospeso" dove si potrà lasciare un panettone "in sospeso" per chi non ha la possibilità di comprarlo, fino al 19 dicembre, grazie all'iniziativa ispirata al celebre "caffè sospeso" napoletano, e che ha lo scopo di raccogliere e donare panettoni a persone in stato di indigenza, emarginazione o solitudine nella città di Milano per consentire loro di celebrare il Natale con il dolce della tradizione. Uno degli indirizzi più iconici di Milano, **il Four Seasons Hotel Milano, porta l'atmosfera di Courmayeur Mont Blanc in città con il nuovo Après-Ski:** direttamente dalla Skyway Monte Bianco - l'impianto di risalita funiviario in Valle d'Aosta che, partendo dai 1.300 metri di Courmayeur arriva ai 3.466 metri di Punta Helbronner - sono arrivate, nel cuore del quadrilatero della moda, due sue storiche cabinovie del 1947 dove ritrovarsi come tra le suggestioni del Monte Bianco e vivere il mood del leggendario Après-ski delle famose piste di uno dei comprensori sciistici più internazionali dell'arco Alpino, nell'esclusivo giardino dell'hotel per un drink o un aperitivo, un calice di vino o Champagne, o un tè caldo come sulla neve. E in collaborazione con il team F&B di Skyway, il bartender Luca Angeli e l'executive chef Fabrizio Borraccino hanno studiato un menu dedicato che richiama l'atmosfera di questa destinazione e ne utilizza i suoi prodotti locali. Ci si sposta alle [Tenute La Montina](#) in Franciacorta per "Oscar Domenighini, pittore per caso", prima mostra personale dell'artista nella Galleria d'arte della Cantina con la possibilità di incontrarlo il 4 dicembre. **Il Moro di Monza illumina la scena enogastronomica della con 7 "Appuntamenti Stellati" promossi insieme all'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, <https://www.ilmororistorante.it/> da

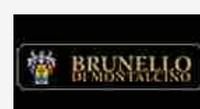
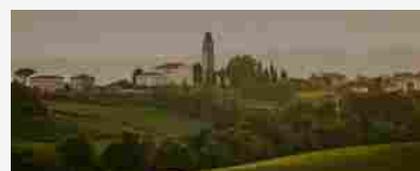


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ottobre a marzo, e nei quali i fratelli Butticè organizzano cene placée a quattro mani all'insegna della complementarità e della sinergia culinaria coinvolgendo diversi chef stellati che proporranno i loro menù studiati ad hoc per l'occasione: il 6 dicembre con il presidente degli Ambasciatori del Gusto Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese; e tra gli ospiti per il nuovo anno, ci saranno Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto e Edoardo Fumagalli del ristorante Locanda Margon di Ravina.

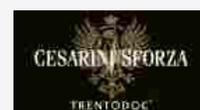
Musa Lago di Como, il nuovo brand sbarcato sulle sponde del Lario pensato per creare un'esperienza esclusiva e di classe, accoglie intanto i suoi ospiti anche durante la stagione fredda per coccolarli nel corner Musa Beauty, per qualche ora di relax in riva allo splendido lago.

A Torino, il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino ospita **la mostra "Novant'anni di bollicine" che celebra 90 anni di storia del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg**, visitabile fino all'8 gennaio. Il tutto aspettando il 17 dicembre quando il Consorzio festeggerà il prestigioso traguardo dei 90 anni. Sempre a Torino, **"Torino Wine Week"** il 3 e il 4 dicembre lancia **"Naturalmente Vino"**, primo Salone di vini naturali, con più di 50 produttori del Piemonte e dell'Italia protagonisti di degustazioni e masterclass, immersi nella suggestiva cornice delle Ogr, Officine Grandi Riparazioni, negli spazi di Snodo. Dove ci saranno anche panettieri e pasticceri premiati dalla "Guida Pane e Panettieri 2023" e dalla "Guida Pasticceri e Pasticcerie 2023" per raccontare uno dei legami culinari più antichi: quello tra il vino e il pane. E in occasione del Salone torna anche **la "Notte Rossa Barbera"**, il 2 e 3 dicembre, organizzata dall'Associazione culturale F.E.A. con una preview in attesa dell'evento principale che si terrà a marzo 2023, un evento "diffuso" del buon vino e cucina a prezzi popolari, con menù ispirati alla tradizione piemontese della "merenda sinoira" che si gustava nelle tipiche "piole", in 10 trattorie della città. Ultimo weekend per la **"Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 2022"**, all'edizione n. 92 nella "capitale" delle Langhe Patrimonio dell'Unesco fino al 4 dicembre, con il payoff "Time is up" per stimolare la riflessione su ciò che sta accadendo in natura e sulla necessità di agire in tempi brevi, consapevolmente, con etica e responsabilità sociale, per affrontare il cambiamento climatico, di cui il Tuber magnatum Pico, rappresentante illustre della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia" Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'Unesco, è un perfetto indicatore. Cuore della Fiera è il Mercato Mondiale, unitamente alla rassegna "Albaqualità", all'interno del Cortile della Maddalena, ma ci sono anche l'"Alba Truffle Show" (Sala Beppe Fenoglio) con grandi firme della cucina nazionale e internazionale, i seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo e le Wine Tasting Experience dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero, nelle consolidate partnership della Fiera con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani accanto a quella con il Consorzio Alta Langa Docg. Riconfermato anche il "Truffle Hub", sede distaccata della Fiera al Castello di Roddi, trasformato in hub digitale e vetrina per le eccellenze enogastronomiche piemontesi. Il **"Bagna Cauda Day"** festeggia invece 10 anni, da New York a Shanghai, con una "Bagna Mundial" e con il rito della più grande Bagna Cauda collettiva in contemporanea che si rinnova in 150 locali ad Asti, in Piemonte, e nel mondo il 2, 3 e il 4 dicembre. È lo slogan del bavagliolone 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi: ricorda che, in



quel periodo, si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno a tavola. Il 5 dicembre con un press day **Distillerie Berta festeggiano 75 anni** con "Taste di History" a Mombaruzzo, e il lancio della Grappa Limited Edition Anniversario 75 anni (evento riservato su invito). In vista del Natale, ci si sposta in [Valle d'Aosta](#), tra riscoperta delle tradizioni, cultura, sci nelle piccole stazioni, i classici Mercatini come il "Marché Vert Noël" ad Aosta, ma anche **"cene in quota"** nei locali raggiungibili in funivia, in motoslitte o col gatto delle nevi, da Courmayeur a La Thuile, da Pila a Champoluc a Gressoney dove vivere un'esperienza che abbina un'inusuale montagna al chiaro di luna con i piaceri del palato.

Il 10 dicembre la **Cantina Tramin tra i vigneti dell'Alto Adige accoglie curiosi e appassionati con "Il Natale dei cinque sensi"**, e un ricco programma, alla scoperta delle sue eccellenze enologiche e delle specialità gastronomiche ad opera di artigiani del cibo e produttori locali. Il momento più atteso sarà la presentazione delle nuove annate dei vini della Selezione (con accesso su prenotazione) e diverse sessioni di assaggio organizzate nell'arco della giornata. Unterebner Pinot Grigio 2021, Nussbaumer Gewürztraminer 2021, Glarea Chardonnay 2021, Maglen Pinot Noir Riserva 2020 e Urban Lagrein 2020 saranno i protagonisti della degustazione, arricchita da una proposta di tortelli fatti in casa dal tradizionale Pastificio Remelli di Valeggio sul Mincio (Verona). E sarà possibile anche esplorare l'evoluzione di Unterebner Pinot Grigio attraverso una verticale delle annate più affascinanti. Il banco d'assaggio con le nuove annate dei vini delle linee Classica e Selezione, vedrà protagonisti i Nussbaumer, Unterebner e Stoan, e ricercate specialità gastronomiche: il pesce d'allevamento di Schiefer (San Leonardo in Passiria), gli squisiti formaggi affinati in Alto Adige dallo chef stellato Hansi Baumgartner (Varna e Bressanone) e lo speck Alto Adige Igp del Consorzio Tutela Speck Alto Adige. E la cantina ospiterà anche una collezione di opere dell'artista locale Evelyn Rier realizzate con tessuti incorporati su pannelli di poliestere e dettagli in pittura acrilica. In [Alta Badia](#), il 10 dicembre torna il **"Gourmet Skisafari"** a 2.000 metri sulle piste nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale Unesco, con chef del calibro di Norbert Niederkofler (Ristorante St. Hubertus del Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, 3 stelle Michelin, 1 stella verde) al rifugio Ütia de Bioch con gli "Gnocchi di patate e pane puccia con crema di formaggio Graukäse e ragù di speck", Simone Cantafio (ristorante La Stüa de Michil all'Hotel La Perla di Corvara, 1 stella Michelin) al rifugio Ütia I Tablá e con una "Passatina di cavolfiori, condimento al teriyaki di galletto & churros di patate sabbiate ai funghi di montagna", e Fulvio Pierangelini (Rocco Forte Hotels, food director e per molti anni miglior chef d'Italia per la maggior parte della critica gastronomica) con la "Zuppetta di orzo, ceci alla menta, cavolo nero" al rifugio Ütia Las Vegas. Con la possibilità di conoscerli personalmente e farsi raccontare la storia dei loro piatti, ognuno dei quali sarà accompagnato da un vino del Consorzio Vini Alto Adige. Piatti che potranno essere degustati nelle baite partecipanti a "Sciare con gusto", durante tutta la stagione invernale, e per ognuno dei quali verranno devoluti 3,00 euro in beneficenza alle associazioni "La miglior vita possibile" e "Momo", grazie a importanti chef e pasticceri come Massimiliano Alajmo, Corrado Assenza, Luigi Biassetto, Luca Cantarin, Leonardo Di Carlo, Ezio Marinato e Luca Rasi. E come ogni anno la Strada del Vino e dei Sapori



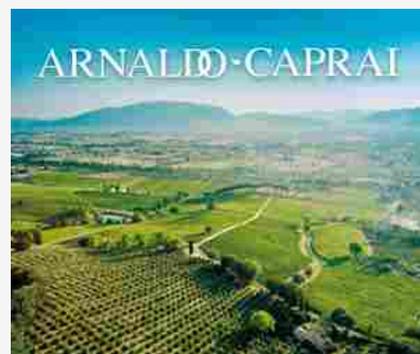
del Trentino sceglie il momento delle Festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna, con la rassegna **"A tutto bollicine"** in programma fino all'8 gennaio su tutto il territorio: dalle Esperienze di gusto, come "Natale in Enoteca" a Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino fino all'11 dicembre, ai "Weekend in cantina speciale Trentodoc" da Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Elio Endrizzi, Roberto Zeni, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser, Pedrotti Spumanti, Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e da Vivallis. E, ancora, dai "Taste&Walk", che abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, fino all'8 gennaio, agli eventi in cantina come "I sabati al maso" da Maso Martis (il 10 e 17 dicembre), "Bollicine all'anfora", cena con il produttore in compagnia del Trentodoc di Vivallis al Ristorante L'Anfora di Trento (3 dicembre), "Il Gusto del Contemporaneo", cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta con le bollicine della Cantina storica Rotari (7 dicembre), "Bollicine sotto l'albero" alla Cantina Endrizzi (9 dicembre), e "Panettoni&Bollicine" da Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie (il 7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio). Ma anche gli aperitivi nei locali di Trento, sempre fino all'8 gennaio, dove ci sono anche le "Vette di gusto" allo Scrigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e "A tavola con il Trentodoc" all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti. Senza dimenticare gli eventi in Valsugana, Vallagarina, e tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda. Domani, nell'Aula Magna della Fondazione Edmund Mach a San Michele all'Adige, invece, ci sarà la premiazione della seconda **"Rassegna nazionale dei vini Piwi"** con un seminario scientifico (evento riservato su invito). E dall'8 all'11 dicembre torna la #trentinowinefest dedicata alla grappa trentina: la **"Notte degli alambicchi accesi"**, coinvolgente spettacolo itinerante di Apt Garda Dolomiti tra le strade e le distillerie del caratteristico borgo di Santa Massenza, "capitale" della grappa artigianale. Spostandosi in Veneto, pasticcerie, ristoranti, panifici ed altre attività commerciali che realizzano panettoni tradizionali made in Veneto, sono i protagonisti di **"Panetthòn"**, l'annuale sfida di beneficenza che, il 4 dicembre al Ristorante Ex Foro a Padova, coinvolge i migliori panettoni veneti giudicati alla cieca da una giuria presieduta da Jordi Roca, il famoso pastry chef catalano del ristorante tri-stellato El Celler de Can Roca di Girona, e che devolve tramite la Onlus padovana "Amici di Adamitullo" l'intero ricavato ai Padri Salesiani che operano in Etiopia. Con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitite Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col



Vetoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali [InGalleria/Punta Conterie Art Gallery](#) a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione.

All'[Executive Spa Hotel di Fiorano Modenese](#), a pochi km da Modena e Maranello, l'Exé Restaurant dello chef Paolo Balboni, apre stasera le serate speciali con una cena a base di **"Truffle & Ceretto"**, abbinando due prestigiose perle italiane. Sul rooftop dell'hotel, invece con lo sguardo sulle colline appenniniche e sulla bellissima Basilica della Beata Vergine del Castello di Fiorano, il ristorante Alto propone un'esperienza gastronomica innovativa il 14 dicembre: "Retrosцена x Alto" con lo chef del ristorante Mattia Trabetti e lo chef Richard Abou Zaki, 25 anni di cui 4 passati nelle cucine di Massimo Bottura, per raggiungere con il suo socio la prima stella Michelin nel 2021 con il ristorante Retrosцена di Porto San Giorgio, alle prese con una cena a 4 mani. Lungo la [Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena](#) c'è **"Dante a spizzichi e bocconi"** a Dovadola, il 3 dicembre, ricordando che il Sommo Poeta nel suo lungo peregrinare, trovò riparo nelle terre di Guido Salvatico, signore di Dovadola. E il Castello dei Conti Guidi sarà il punto di partenza per una passeggiata enogastronomica con i sapori di Romagna.

"Cambiare l'approccio al mondo dell'enologia e mettere letteralmente in passerella le bottiglie di vino" è quanto si propone di fare invece **"Saranno Famosi nel Vino"**, nuovo evento/format alla Stazione Leopolda sempre a Firenze il 3-4 dicembre, e vero e proprio talent show che metterà insieme i migliori vini italiani creati nelle ultime cinque vendemmie e le migliori cantine sorte negli ultimi dieci anni, per scoprire gioielli enologici ancora poco noti. Per i wine lovers saranno in programma l'assaggio dei vini delle oltre 100 cantine partecipanti e piccole prelibatezze gastronomiche soprattutto incentrate sull'olio di oliva extravergine. Inoltre i sommelier di Ais - Associazione Italiana Sommelier Toscana proporranno pillole sulla degustazione organolettica di vini e anche un assaggio bendato che aiuta a capire le proprie capacità percettive e un wine tour tra le cantine partecipanti, guidato da un sommelier professionista. Nel programma per i produttori per "diventare famosi", invece, ci saranno "Private Sommelier Workshop" ovvero incontri one2one di 15 minuti con un sommelier campione italiano o vicecampione italiano per assaggiare con lui un vino e scoprirne i punti di forza (tra cui il Miglior Sommelier d'Italia 2019-2020 Simone Loguercio). Ais Toscana che terrà a battesimo anche il suo nuovo progetto "Eccellenza di Toscana" che trasforma in una Guida regionale la ciclopica





IL NOSTRO IMPEGNO
PER IL BENESSERE ANIMALE
NON È SOLO SULLA CARTA.






esperienza di assaggio, screening e conoscenza dei luoghi, sull'intera produzione enologica toscana, e sarà presentata la "Guida Vitae 2023" dando il benvenuto al nuovo presidente nazionale Ais Sandro Camilli. Sempre a Firenze con il **"Florentine Sunday Brunch"**, torna l'appuntamento col brunch all'**Hotel Regency** che accompagna tutta la stagione autunnale fino al periodo natalizio. Il Relais Le Jardin, il ristorante dell'albergo, guidato da chef Claudio Lopopolo, si trasforma nella naturale estensione della casa di ogni fiorentino, o ospite, che voglia passare una mattinata e un pranzo in totale relax con una selezione di vini dalla carta curata dal maitre Paolo Mercurio, negli ambienti eleganti, storici e luminosi dell'Hotel Regency che, oltre alla rinomata qualità in campo di ospitalità, vanta una storia secolare che ha accompagnato in progressione lo sviluppo di Firenze dal suo periodo di Capitale. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostri delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023). Che è protagonista anche a Livorno il 3 e 4 dicembre con **"MareDIVino"**, evento al Terminal Crociere di promozione e conoscenza dei vini della provincia di Livorno e delle produzioni di eccellenza della Toscana. A Torgiano, fino al 24 marzo 2023, si sono accesi i riflettori sulla prima edizione di **"Torgiano Winter"**, evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: si parte domani nella Sala Sant'Antonio con Massimiliano Finazzer Flory, drammaturgo, attore, regista di teatro e cinema, nel reading "Parole nel calice"; il 3 dicembre l'Enoteca Cantina Lungarotti ospita la giornalista Eva Grippa e il suo libro "Kate. Luci e ombre della futura regina"; il 16 dicembre nella Sala Sant'Antonio c'è il Concerto di Natale dell'Associazione Ciro Scarponi di Torgiano con il pianista e narratore Stefano Ragni, il soprano Chiara Vestri, il tenore Alessandro Zucchetti e il baritono Manuel Massidda; il 20 gennaio la Sala ospita invece il concerto jazz del Pietro Paris "Underneath" Trio con Pietro Paris, Manuel Magrini e Lorenzo Brilli; il 10 febbraio Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, presenta il libro "Mediterraneo inaspettato. La storia del Mare nostrum raccontata dai suoi abitanti" (Mondadori Editore) sempre nella Sala Sant'Antonio; il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, ancora nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo



ancora la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala. A [Lugnano in Teverina](#) intanto, le olive sono state portate in un frantoio del territorio per ottenere l'olio "Olea Mundi" la cui bottiglia n. 1 sarà donata a Papa Francesco e la n. al Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. E il 3 sarà l'"**Olea Mundi Day**", al Teatro "Spazio Fabbrica" con il convegno "La Collezione Mondiale degli Ulivi Olea Mundi - Progetti Idee e Sviluppo di un forte attrattore culturale, naturale e scientifico" con Antonella Polimeni, Magnifica Rettore Università La Sapienza Roma, i ricercatori del Cne e del 3-A Pta, il sindaco di Lugnano in Teverina Gianluca Filiberti e il critico enogastronomico Luigi Cremona. A seguire l'illustrazione del progetto per la nuova Guida "Olea Mundi", la presentazione dell'"Olio Evo Olea Mundi" (prima raccolta delle olive del mondo), e la consegna delle Adozioni Onorarie Olea Mundi e della cittadinanza onoraria al giornalista Osvaldo Bevilacqua. Sarà invece la Sala Terzo Pimpolari al Palazzo Ex Fabbrica ad ospitare la "Degustazioni in giro per il mondo", a cura di chef del Territorio, e ideale viaggio tra le culture olivicole di 5 Paesi con 5 ricette tradizionali abbinate a 5 cultivar.

Il 3 dicembre a Roma si festeggiano i **20 anni della Guida "Vinibuoni d'Italia 2023" del Touring Club Italiano**, con un Tasting Event all'Auditorium della Tecnica, con gli oltre 850 vini premiati, tra "Le Corone" e le "Golden Star", i vincitori di "Vota la tua Sparkling Star", le etichette protagoniste di "20 anni di Corone" e i vini dei Consorzi Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Asti e Moscato d'Asti Docg, Vini d'Acqui e Prosecco Doc, accanto ad eccellenze gastronomiche. Stesso giorno in cui, all'Hotel Roma Cavalieri va in scena la cerimonia dell'edizione n. 22 degli "**Oscar del Vino**", riconoscimento di **rilievo internazionale di Bibenda e Fis-Fondazione Italiana Sommelier**, in programma in occasione della grande "Festa dei 5 Grappoli 2023". Nel foyer dell'Auditorium della Conciliazione a Roma, il 6 dicembre, va in scena invece un'iniziativa per far conoscere ed apprezzare alcuni prodotti di eccellenza tipici della Regione Lazio, con l'associazione culturale Il Leone e le Cornucopie: "**Pane, olio... a Teatro!**" che vedrà offrire gratuitamente in degustazione al pubblico e agli intenditori alcune prelibatezze con il tocco di esperienza e fantasia di due chef laziali specializzati nella cucina regionale, da Andrea Passeri a Stefano Salvi, e, sul palco vero e proprio, Ornella Vanoni (6 dicembre). Da domani al 4 dicembre, invece, **arriva a Palermo il Villaggio della Coldiretti** per toccare con mano la centralità e i primati dell'agricoltura italiana messi a rischio da guerra e rincari energetici e vivere un giorno da contadino tra le aziende agricole ed i loro prodotti, a tavola con gli agrichef, in sella agli asini e tra gli altri animali, nelle fattorie didattiche e negli agrisili dove i bambini possono imparare a impastare il pane o a fare l'orto, da Piazza del Teatro Politeama a Piazza Castelnuovo. In tutta Italia, è tempo dell'ultimo evento del calendario 2022 del Movimento Turismo del Vino, le "**Cantine Aperte a Natale**" che, tutto dicembre, accolgono enoturisti e appassionati per celebrare le Feste e l'inizio del nuovo anno con un brindisi. Un'occasione non solo per degustare vini e prodotti autoctoni regionali, ma anche per visitare le vigne e le cantine trasformate in mercati di Natale, e scegliere il giusto

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



regalo da mettere sotto l'albero, tra cene a lume di candela, laboratori sensoriali, cacce al tesoro tra le botti e altre iniziative tutte da scoprire all'insegna della gioia e del divertimento con tutta la famiglia, in perfetto spirito natalizio. Dal Friuli alla Lombardia, dalla Toscana alla Puglia, dall'Umbria all'Abruzzo, Basilicata, Lazio e Campania. E dopo la celebrazione dei 10 anni del brand, **Signorvino, la catena di enoteche con cucina lanciata nel 2012 da Sandro Veronesi, presenta la sessione autunnale del calendario di eventi "Divertiti con Gusto"**, un ricco programma di corsi, degustazioni e cene (fino al 17 dicembre) focalizzato sull'inimitabile patrimonio vinicolo italiano con l'obiettivo di avvicinare il grande pubblico al mondo del vino. L'hub del gusto dedicato soprattutto agli amanti del grande vino italiano ed a chi è costantemente alla ricerca delle etichette più interessanti del panorama nazionale, ha donato quest'anno nuova continuità a una proposta formativa che ha riscosso grande successo negli ultimi anni con l'introduzione del terzo livello delle "Lezioni sul vino". Il 14 dicembre nella sede di Viale Pasubio 2 a Milano, **Signorvino presenta anche il suo "Osservatorio 2022" con i general manager Federico Veronesi e Luca Pizzighella**, con i dati della ricerca sulle tendenze del consumo di vino in Italia ed i dati economici di chiusura anno del Gruppo e i nuovi progetti, brindando alle Festività 2022 (evento riservato su invito). Infine, tornano le **"Restaurant weeks"**, promosse dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) e da Asiac - l'Associazione formata dalle otto più grandi organizzazioni di produttori di frutta greca, in collaborazione con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto: in 10 tra ristoranti e pizzerie in tutta Italia, fino al 18 dicembre, si possono assaggiare i salumi italiani a la frutta elaborati in piatti unici creati dagli "Ambasciatori del Gusto", con il progetto Let's Eat - European Authentic Taste. I gourmet riceveranno in omaggio una gustosa foodie bag contenente alcuni dei prodotti protagonisti della campagna, un energico mix di salumi e frutta, e l'esclusivo Album Panini con protagonisti gli Ambassador testimonial del progetto, dallo chef Carlo Cracco a Matteo Eydallin, Campione del Mondo di Sci Alpinismo, da Paola Frascini, Campione del Mondo nel pattinaggio artistico a rotelle, alla modella e food blogger Tanya Gervasi. I salumi protagonisti? La bresaola, la coppa, il cotechino, il culatello, il lardo, la mortadella, la pancetta, il prosciutto cotto, il prosciutto crudo e lo speck. E tra i frutti, si va dal chutney al sorbetto, dal toppin alla vinaigrette, fino al frutto al naturale.

Copyright © 2000/2022

TAG: **ALTA BADIA, BARBERA, BELLAVISTA, CANTINA TRAMIN, CANTINE APERTE A NATALE, CORAVIN, FOUR SEASONS MILANO, GRAPPA DEL TRENTINO, LUNGAROTTI, OSCAR DEL VINO, PANETTONE, SALUMI, SIGNORVINO, TATRO ALLA SCALA, TORINO WINE WEEK, TORRE ROSAZZA, TRENTODOC, VINIBUONI D'ITALIA**



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RISTORANTI REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RISTORANTI REAL ESTATE



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: wine&food lovers per vivere al meglio il Natale.

venerdì, 2 dicembre 2022

QUANDO: 2 dicembre 2022@11:25-23:45
Europe/Rome Fuso orario

Calendario



Dalle esperienze di gusto alle proposte vacanza, dalle degustazioni ai laboratori di cucina, dalle visite al museo alle speciali confezioni regalo: sono tante le opportunità che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** mette a disposizione di tutti i **wine&food lovers**

per vivere al meglio il **prossimo Natale**.

Sempre più spesso il Natale diventa occasione per regalare un'emozione, da condividere e ricordare. Sulla scia di questa tendenza, anche quest'anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha raccolto sotto il cappello di Regala #stradavinotrentino una serie di proposte disponibili su tutto il territorio provinciale – tra esperienze di gusto, visite in cantina, ingressi in musei, laboratori creativi e speciali proposte vacanza – e fruibili durante tutto il corso dell'anno. Senza dimenticare, ovviamente, il più classico dei doni, ovvero il sempre apprezzato cesto di prodotti enogastronomici.

In tema di esperienze, primeggiano **Taste&Walk**, **Taste&Bike** e **Taste&Train**, ovvero proposte di percorsi a tappe da vivere in giornata, adesso o nelle stagioni più calde, con spostamenti a piedi, in bici o in treno, gestibili in totale autonomia e intervallati da soste enogastronomiche presso gli associati della Strada, tra visite guidate, pranzi, degustazioni e laboratori, per scoprire i paesaggi più suggestivi e le migliori produzioni food&wine, ma anche storia e cultura del territorio. Numerose le opportunità, adattabili eventualmente a specifiche esigenze dell'utilizzatore finale, che toccano i più diversi territori per esaltarne le specificità: dall'architettura e le colline del capoluogo ai paesaggi vitati di Vallagarina e Piana Rotaliana, dai percorsi tra i vigneti eroici della Valle di Cembra ai panorami del Monte Baldo, Alpe Cimbra o Altopiano della Vigolana, fino agli itinerari alla scoperta di Giudicarie, Valle dei Laghi e zona del Garda.

Numerose, inoltre, le possibilità di donare visite e/o degustazioni in cantina o in distilleria: da A. Foletto di Ledro a Agraria Riva del Garda di Riva del Garda ad Azienda Agricola Balter di Rovereto, da Azienda Agricola Andrea Martinelli di Mezzocorona ad Azienda Agricola Biologica, Biovegan Vallarom di Avio, da Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona a





Cantina di La-Vis di Lavis e Cembra Cantina di Montagna di Cembra Lisignago, da Cantina Mori Colli Zugna di Mori a Distilleria Marzadro di Nogaredo, da Maso Martis di Trento a Villa Corniole di Verla di Giovo, da Villa Persani di Pressano di Lavis a Vivaldis di Nogaredo. La durata delle visite è di minimo un'ora e comprende anche la degustazione di una selezione di prodotti.

Gli amanti della cultura e dei laboratori enogastronomici potranno invece venire soddisfatti da una gift card per il Museo degli Usi e costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige, con semplice ingresso o l'abbinamento ad un laboratorio di panificazione ed educazione al gusto o di caseificazione domestica, o per i corsi di cucina della Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè, alla scoperta di eccezionali menù e dei corretti abbinamenti enologici.

Chi invece vuole donare una esperienza a tavola può rivolgersi al Ristorante Albergo Maggiorina di Bezzecca di Ledro, che prevede tre tipologie di voucher di diverso valore, per degustare gli gnocchi boemi o i piatti della tradizione trentina. Per una proposta dolce si può invece approfittare delle formule pensate da Pasticceria Dolcemente Marzari di Trento, che prevedono la colazione o la merenda golosa, la degustazione Dolcemente Natale o quella in abbinata all'ingresso alla vicina pista di pattinaggio.

E per chi è in cerca di una proposta vacanza, l'Agritur Maso Grener di Lavis propone un "Winetour" presso la propria struttura, che prevede un soggiorno di due notti, comprensivo di esperienza di visita ai vigneti con merenda e degustazione dei vini aziendali.

Non mancano, infine, i cesti, le confezioni regalo e i buoni per l'acquisto di prodotti. Attualmente sul sito si possono trovare le proposte di A. Folletto di Ledro, con i suoi distillati, cosmetici, sciroppi e creme; Agraria Riva del Garda, tra vini e prodotti gastronomici del territorio o dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, personalizzabili; Apicoltura Trentina Valli di Cavedine, con miele, polline e prodotti derivati; Azienda Agricola ai Masi di Novaledo con confezioni miste di sciroppi, confetture, succhi, crauti, ecc.; Azienda Agricola Andrea Martinelli di Mezzocorona, che propone il vino in abbinamento a speciali confetture di frutta; Azienda Agricola Balter di Rovereto, con i suoi spumanti metodo classico; Azienda Agricola Ca' dei Baghi di Altopiano della Vigolana, con le sue speciali produzioni aziendali a base di frutta e verdura; Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, con i suoi vini tra cui il classico Teroldego Rotaliano; Azienda Agricola Biologica, Biovegan Vallarom di Avio, con confezioni a base di vino e miele; Azienda Agricola Filanda de Boron di Tione di Trento, con confezioni composte da vino e olio evo; Azienda Agricola La Quadra di Drena, con i suoi speciali formaggi; Azienda Agricola Zeni Roberto di Grumo di San Michele all'Adige, che si concentra su vini autoctoni e grappa; Biodebiasi di Patone di Isera, con originali produzioni a base di frutta e ortaggi; Cantina d'Isera e Cantina di La-Vis, con vini abbinati a prodotti gastronomici artigianali. E ancora, la ricca confezione regalo di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e le tre diverse proposte di Cantina Sociale di Trento, le produzioni di Cembra Cantina di Montagna o quelle gastronomiche Crucolo di Scurrelle, le grappe di Distilleria Marzadro di Nogaredo, i grandi lievitati ed i dolci di Panificio Pasticceria Tecchioli o di Pasticceria Marzari, che propone anche confezioni di piccola biscotteria, le bollicine Revì Trentodoc, i golosi cesti regalo di Salumeria Belli e quelli di Stappo alla Regola di Villazzano di Trento, con il meglio dei prodotti enologici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ma anche birre artigianali, olio extravergine di oliva e altre specialità food, o ancora le produzioni enologiche di Villa Corniole di Verla di Giovo, Villa Persani di Lavis o Vivaldis di Nogaredo.





Mercoledì 07 Dicembre 2022 - Aggiornato alle 10:16

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



ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Aspettando le Feste con Bellavista alla Prima della Scala, il Trentodoc a Trento e l'Asti in Tv

Gli eventi: "Sommelier in pista" in Alta Badia, il concerto di Natale di Lungarotti e la "Festa dello Zampone e Cotechino Modena" con Massimo Bottura

MILANO, 07 DICEMBRE 2022, ORE 10:30



Il Franciacorta di Bellavista per il Teatro alla Scala e la Prima

1 / 10

Con il Bellavista, che torna a brindare alla Prima della Scala nel solco di una prestigiosa e lunghissima collaborazione con il più importante Teatro italiano che



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

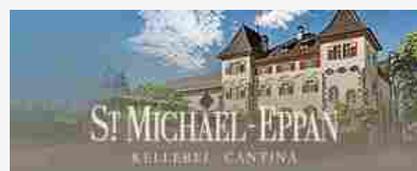
182263

quest'anno vede protagonista il Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2017, con il Trentodoc, nei calici per la gioia degli appassionati di "A tutto bollicine" a Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino a Trento, nei migliori locali della città e nelle sue più celebri cantine, e con l'Asti e il Moscato d'Asti Docg, che tornano in tv per accompagnare le dolci creazioni natalizie dei migliori pasticceri d'Italia a "Artisti del Panettone" su Sky, **negli eventi segnalati in agenda da WineNews si inizia a brindare con le bollicine "regine" delle Feste aspettando Natale e Capodanno.** E mentre Signorvino presenta a Milano l'"Osservatorio 2022" sulle tendenze del consumo di vino in Italia, tra le occasioni per assaggiare i grandi vini italiani ci sono "Il Natale dei cinque sensi" alla Cantina Tramin, tra degustazioni dei suoi grandi vini e assaggi gastronomici dei migliori artigiani del gusto dell'Alto Adige; il viaggio tra i sapori ed i vini altoatesini alla Tenuta J. Hofstätter nel Ponte dell'Immacolata; "Sommelier in pista", per degustare i migliori vini dell'Alto Adige nelle baite dell'Alta Badia sulle Dolomiti Patrimonio Unesco; "Christmas Carol", esperienza sensoriale tra musica e vino, con Coravin, i vini Torre Rosazza, il pianista e violoncellista Piero Salvatori e il Sound Sommelier Paolo Scarpellini a Milano; la prima edizione di "Torgiano Winter", promosso dalla Fondazione Lungarotti a Torgiano dove va in scena il Concerto di Natale con "La Traviata" di Giuseppe Verdi, vino e cioccolato; "Tuscia Deliziosa" nella cornice di Palazzo Orsini a Bomarzo, e le "Cantine Aperte a Natale" in tutta Italia del Movimento Turismo del Vino. E, ancora dalla "Notte degli alambicchi accesi" della grappa del Trentino nelle distillerie di Santa Massenza, alla "Festa dello Zampone e del Cotechino Modena Igp" a Modena, dove gli studenti delle principali scuole alberghiere di tutta Italia si cimentano nella realizzazione di creazioni a base di Zampone e Cotechino Modena Igp valutate dal tristellato chef Massimo Bottura, e, tra le mostre in cantina, "Cavalli al Castello" al Castello di Meleto in Chianti Classico, collettiva di artisti che hanno dedicato le loro opere ai protagonisti indiscussi del Palio di Siena.

Tra gli eventi più prestigiosi d'Italia, oggi a Milano, si ritorna alla Prima della Scala, che vede in scena "Boris Godunov" di Modest Musorgskij diretto da Riccardo Chailly con la regia di Kasper Holten per dare il via alla stagione artistica 2022-2023, e **si ritorna a brindare alla consolidata partnership tra Bellavista e il Teatro alla Scala**, una lunghissima collaborazione (dal 2004, ndr) nella quale il Brut Millesimato Teatro alla Scala è diventato il vino simbolo del più importante Teatro italiano, dedicando ogni vendemmia ad una stagione teatrale, e ad ogni Prima un nuovo vintage: quest'anno, protagonista è il millesimato Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2017, una bottiglia dedicata alla forza e alla bellezza dell'Italia, alle sue tradizioni e peculiarità, e della quale ogni elemento è pensato per rappresentarne l'essenza dell'antico Teatreo, dai colori e decori dell'etichetta, trasposizione fedele dei suoi fregi, al cofanetto che riproduce l'incisione autografa della facciata realizzata del suo architetto, Giuseppe Piermarini, mentre dai bozzetti autografi delle Prime d'Opera sono tratte le figure che


BERTANI

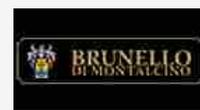
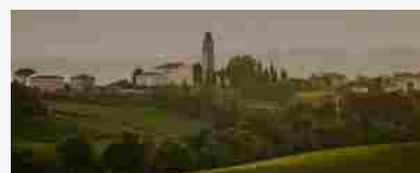
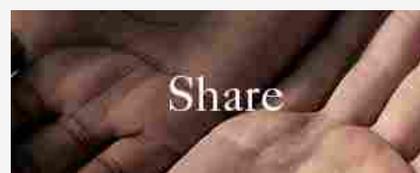

si intravedono alle finestre, Calaf e Turandot della rappresentazione di Giacomo Puccini, e le Maschere dell'opera Ernani di Giuseppe Verdi. Sempre a Milano, in occasione della mostra "La seduzione del bello. Capolavori segreti tra '600 e '700" al [Museo Bagatti Valsecchi](#) fino al 12 marzo, va in scena **"In arte Veritas"**, un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento, e dopo i vini di Rocca di Frassinello sarà la volta di Donnafugata (25 gennaio) e Altemasi (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. **Con "Christmas Carol" Coravin e Torre Rosazza organizzano invece un'esperienza sensoriale tra musica e vino per brindare al Natale**, il 14 dicembre al Circolo Filologico Milanese a Milano, con il concerto del pianista e violoncellista Piero Salvatori per presentare i device Timeless Six+ della nuova Limited Edition "Gemstone Collection" dell'azienda americana leader nella tecnologia per la conservazione del vino, dedicata al mondo dell'alta gioielleria e delle pietre preziose, e, ad accompagnare i brani, una degustazione a cura del Sound Sommelier Paolo Scarpellini per scoprire le migliori etichette della cantina dei Colli Orientali del Friuli (evento su prenotazione). Spazio anche alla solidarietà, nelle pasticcerie milanesi che aderiscono all'Associazione no-profit **"Panettone Sospeso"** dove si potrà lasciare un panettone "in sospeso" per chi non ha la possibilità di comprarlo, fino al 19 dicembre, grazie all'iniziativa ispirata al celebre "caffè sospeso" napoletano, e che ha lo scopo di raccogliere e donare panettoni a persone in stato di indigenza, emarginazione o solitudine nella città di Milano per consentire loro di celebrare il Natale con il dolce della tradizione. Uno degli indirizzi più iconici di Milano, **il Four Seasons Hotel Milano, porta l'atmosfera di Courmayeur Mont Blanc in città con il nuovo Après-Ski**: direttamente dalla Skyway Monte Bianco - l'impianto di risalita funiviario in Valle d'Aosta che, partendo dai 1.300 metri di Courmayeur arriva ai 3.466 metri di Punta Helbronner - sono arrivate, nel cuore del quadrilatero della moda, due sue storiche cabinovie del 1947 dove ritrovarsi come tra le suggestioni del Monte Bianco e vivere il mood del leggendario Après-ski delle famose piste di uno dei comprensori sciistici più internazionali dell'arco Alpino, nell'esclusivo giardino dell'hotel per un drink o un aperitivo, un calice di vino o Champagne, o un tè caldo come sulla neve. E in collaborazione con il team F&B di Skyway, il bartender Luca Angeli e l'executive chef Fabrizio Borraccino hanno studiato un menu dedicato che richiama l'atmosfera di questa destinazione e ne utilizza i suoi prodotti locali. **Il Moro di Monza illumina la scena enogastronomica della con 7 "Appuntamenti Stellati" promossi insieme all'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, e nei quali i fratelli Butticè organizzano cene placée a quattro mani all'insegna della complementarità e della sinergia culinaria coinvolgendo diversi chef stellati che proporranno i loro menù studiati ad hoc per l'occasione: tra gli ospiti per il nuovo anno, ci saranno Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto e Edoardo Fumagalli del ristorante Locanda Margon di Ravina. **Musa Lago di Como**, il nuovo brand sbarcato sulle sponde del Lario



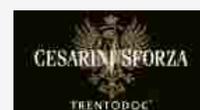
pensato per creare un'esperienza esclusiva e di classe, accoglie intanto i suoi ospiti anche durante la stagione fredda per coccolarli nel corner Musa Beauty, per qualche ora di relax in riva allo splendido lago.

A Torino, il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino ospita la mostra "Novant'anni di bollicine" che celebra 90 anni di storia del [Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg](#), visitabile fino all'8 gennaio. Il tutto aspettando il 17 dicembre quando il Consorzio festeggerà il prestigioso traguardo dei 90 anni. Ma non solo perché **le bollicine aromatiche piemontesi si renderanno protagoniste anche in tv: dal 19 al 22 dicembre, su Sky e in streaming su Now, "Artisti del Panettone" condotto da Chiara Maci** e prodotto da Food Media Factory e Level 33, vedrà l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti accompagnare le dolci creazioni natalizie dei migliori pasticceri d'Italia. In vista del Natale, ci si sposta in [Valle d'Aosta](#), tra riscoperta delle tradizioni, cultura, sci nelle piccole stazioni, i classici Mercatini come il "Marché Vert Noël" ad Aosta, ma anche **"cene in quota"** nei locali raggiungibili in funivia, in motoslitta o col gatto delle nevi, da Courmayeur a La Thuile, da Pila a Champoluc a Gressoney dove vivere un'esperienza che abbina un'inusuale montagna al chiaro di luna con i piaceri del palato.

Il 10 dicembre la [Cantina Tramin](#) tra i vigneti dell'Alto Adige accoglie curiosi e appassionati con **"Il Natale dei cinque sensi"**, e un ricco programma, alla scoperta delle sue eccellenze enologiche e delle specialità gastronomiche ad opera di artigiani del cibo e produttori locali. Il momento più atteso sarà la presentazione delle nuove annate dei vini della Selezione (con accesso su prenotazione) e diverse sessioni di assaggio organizzate nell'arco della giornata. Unterebner Pinot Grigio 2021, Nussbaumer Gewürztraminer 2021, Glarea Chardonnay 2021, Maglen Pinot Noir Riserva 2020 e Urban Lagrein 2020 saranno i protagonisti della degustazione, arricchita da una proposta di tortelli fatti in casa dal tradizionale Pastificio Remelli di Valeggio sul Mincio (Verona). E sarà possibile anche esplorare l'evoluzione di Unterebner Pinot Grigio attraverso una verticale delle annate più affascinanti. Il banco d'assaggio con le nuove annate dei vini delle linee Classica e Selezione, vedrà protagonisti i Nussbaumer, Unterebner e Stoan, e ricercate specialità gastronomiche: il pesce d'allevamento di Schiefer (San Leonardo in Passiria), gli squisiti formaggi affinati in Alto Adige dallo chef stellato Hansi Baumgartner (Varna e Bressanone) e lo speck Alto Adige Igp del Consorzio Tutela Speck Alto Adige. E la cantina ospiterà anche una collezione di opere dell'artista locale Evelyn Rier realizzate con tessuti incorporati su pannelli di poliestere e dettagli in pittura acrilica. Ad aprire per un viaggio alla scoperta dei sapori del territorio, dall'8 al 10 dicembre, è anche la [Tenuta J. Hofstätter](#) per il Ponte dell'Immacolata, nel cuore di Termeno, per visitare la cantina, scoprire il dietro le quinte dei raffinati vini, degustare i prodotti tipici presentati dagli Ambasciatori del Gusto dell'Alto Adige. In [Alta Badia](#), il 10 dicembre torna il **"Gourmet Skisafari"** a 2.000 metri sulle piste nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale Unesco, con chef del calibro di Norbert Niederkofler (Ristorante St.Hubertus del Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, 3 stelle Michelin, 1 stella verde) al rifugio Ütia de Bioch con gli "Gnocchi di patate e pane puccia con crema di formaggio Graukäse e ragù di speck", Simone Cantafio (ristorante La Stüa de Michil all'Hotel La Perla di Corvara, 1



stella Michelin) al rifugio Ütia I Tablá e con una “Passatina di cavolfiori, condimento al teriyaki di galletto & churros di patate sabbiate ai funghi di montagna”, e Fulvio Pierangelini (Rocco Forte Hotels, food director e per molti anni miglior chef d'Italia per la maggior parte della critica gastronomica) con la “Zuppetta di orzo, ceci alla menta, cavolo nero” al rifugio Ütia Las Vegas. Con la possibilità di conoscerli personalmente e farsi raccontare la storia dei loro piatti, ognuno dei quali sarà accompagnato da un vino del Consorzio Vini Alto Adige. Piatti che potranno essere degustati nelle baite partecipanti a “Sciare con gusto”, durante tutta la stagione invernale, e per ognuno dei quali verranno devoluti 3,00 euro in beneficenza alle associazioni “La miglior vita possibile” e “Momo”, grazie a importanti chef e pasticceri come Massimiliano Alajmo, Corrado Assenza, Luigi Biasetto, Luca Cantarin, Leonardo Di Carlo, Ezio Marinato e Luca Rasi. Ma torna anche **“Sommelier in pista”** per degustare nelle baite i migliori vini dell'Alto Adige, e valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Gli appuntamenti (13 dicembre, 17 gennaio, 7 e 14 febbraio, 7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciate sulle piste, abbinata alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini altoatesini accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l'Associazione Sommelier Alto Adige. E come ogni anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sceglie il momento delle Festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna, con la rassegna **“A tutto bollicine”** in programma fino all'8 gennaio su tutto il territorio: dalle Esperienze di gusto, come “Natale in Enoteca” a Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino fino all'11 dicembre, ai “Weekend in cantina speciale Trentodoc” da Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Elio Endrizzi, Roberto Zeni, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser, Pedrotti Spumanti, Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e da Vivallis. E, ancora, dai “Taste&Walk”, che abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, fino all'8 gennaio, agli eventi in cantina come “I sabati al maso” da Maso Martis (il 10 e 17 dicembre), “Il Gusto del Contemporaneo”, cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta con le bollicine della Cantina storica Rotari (stasera), “Bollicine sotto l'albero” alla Cantina Endrizzi (9 dicembre), e “Panettoni&Bollicine” da Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie (oggi, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio). Ma anche gli aperitivi nei locali di Trento, sempre fino all'8 gennaio, dove ci sono anche le “Vette di gusto” allo Scrigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e “A tavola con il Trentodoc” all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti. Senza dimenticare gli eventi in Valsugana, Vallagarina, e tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda. E dall'8 all'11 dicembre torna la #trentinowinefest dedicata alla grappa trentina: la **“Notte degli alambicchi accesi”**, coinvolgente spettacolo itinerante tra le strade e le distillerie del caratteristico borgo di Santa Massenza, “capitale” della grappa artigianale.



Con **“Visit Cantina 2022”** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartize Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vetoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un “piccolo” oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **“Forme del bere”** alle quali [InGalleria/Punta Conterie Art Gallery](#) a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione.

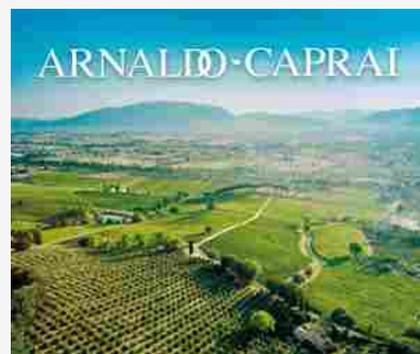
Dal 9 all'11 dicembre, in Piazza Roma a Modena, si celebra la **“Festa dello Zampone e del Cotechino Modena Igp”**, edizione n. 11, e che trasforma la città in una cucina a cielo aperto, dove gli studenti provenienti dalle principali scuole alberghiere di tutta Italia si cimentano nella realizzazione di creazioni a base di Zampone e Cotechino Modena Igp, ispirandosi a personaggi iconici, realmente esistiti oppure di fantasia, ma che hanno lasciato un segno nella storia e nell'immaginario collettivo. Da Maradona a Pavarotti, da Spiderman a Raffaella Carrà, le ispirazioni sono infinite, come lo sono le combinazioni di sapori e gli accostamenti possibili. Tutte le ricette, presentate entro l'11 novembre, sono state sottoposte al giudizio dello chef mondiale e pluripremiato Massimo Bottura che, dopo un'accurata disamina, ne ha selezionato soltanto 10, tra le più originali e interessanti. Gli Istituti scelti - che arriveranno dalle Marche, dalla Sardegna, dal Veneto, dalla Lombardia, dal Lazio, dalla Toscana e due dalla provincia di Modena - prenderanno ora parte alla finale, davanti ad una giuria d'eccezione presieduta dal trisellato chef dell'Osteria Franciscana di Modena e composta da esperti tra cui Paolo Ferrari, presidente del [Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp](#), e da rappresentanti del mondo istituzionale, economico ed eno-gastronomico della città di Modena. E con il progetto “Deli.m.e.a.t. - Delicious moments: european authentic taste”, programma di attività di informazione e promozione il cui obiettivo è valorizzare il settore della salumeria di qualità, in Italia e in Francia, i giovani aspiranti cuochi sono chiamate a creare anche ricette “che sanno d'Europa” a base di Zampone e Cotechino, in abbinamento con altri prodotti Dop e Igp europei, con un occhio di riguardo per le peculiarità della cucina francese. All'[Executive Spa Hotel di Fiorano Modenese](#), a pochi km da Modena e Maranello, sul rooftop dell'hotel, con lo sguardo sulle colline appenniniche e sulla bellissima Basilica della Beata Vergine del Castello di Fiorano, il ristorante Alto propone un'esperienza gastronomica innovativa il 14 dicembre: **“Retrosceca x Alto”** con lo chef del ristorante Mattia Trabetti e lo chef Richard Abou Zaki, 25 anni di cui 4 passati nelle cucine di Massimo Bottura, per



raggiungere con il suo socio la prima stella Michelin nel 2021 con il ristorante Retrosceca di Porto San Giorgio, alle prese con una cena a 4 mani. Lungo la [Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena](#), il 10 dicembre ad all'azienda bio Agresta a Capocolle di Bertinoro, c'è **"Favole alcoliche"** tra favole riscritte, principesse frustrate e rinate, principi in crisi di mezza età, nani con il complesso di inferiorità, e un nuovo modo di rivedere le classiche fiabe che tutti conosciamo in maniera dissacrante e irriverente, con il nuovo libro di Federica Guerrini "C'era stavolta", con abbinato aperitivo con prodotti del territorio.

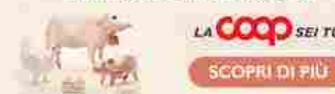
Nel cuore del Chianti Classico, le Sale Nobili di [Castello di Meleto](#) e le sue Cantine Storiche dal 10 dicembre al 10 gennaio ospitano le opere di pittura e scultura della mostra collettiva d'arte **"Cavalli al Castello"** dedicata al valore storico e culturale che la figura del cavallo ha rappresentato nel ritrarre l'impetuosità dei desideri e delle passioni racchiuse nell'inconscio umano. In particolare si tratta di alcuni pittori e scultori che hanno recentemente esposto a "Cavalli d'Autore" al Complesso museale di Santa Maria della Scala a Siena, con al centro delle loro opere il cavallo, protagonista indiscusso del Palio di Siena: Tommaso Andreini, Vincenzo Bocciarelli, Elena Conti, Gina Shenk Roche, Massimo Stecchi, Iva Todorova, Fabio Viola Vega, Jules Vissers, Daniele Zacchini e gli scultori Turi Alescio, Giorgio Bisanti, Laura Brocchi, Renato Ferretti e Carol Marano. A Firenze con il **"Florentine Sunday Brunch"**, torna l'appuntamento col brunch all'[Hotel Regency](#) che accompagna tutta la stagione autunnale fino al periodo natalizio. Il Relais Le Jardin, il ristorante dell'albergo, guidato da chef Claudio Lopopolo, si trasforma nella naturale estensione della casa di ogni fiorentino, o ospite, che voglia passare una mattinata e un pranzo in totale relax con una selezione di vini dalla carta curata dal maitre Paolo Mercurio, negli ambienti eleganti, storici e luminosi dell'Hotel Regency che, oltre alla rinomata qualità in campo di ospitalità, vanta una storia secolare che ha accompagnato in progressione lo sviluppo di Firenze dal suo periodo di Capitale. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostrini delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023).

A Torgiano, fino al 24 marzo, si sono accesi i riflettori sulla prima edizione di **"Torgiano Winter"**, evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: il 16 dicembre nella Sala Sant'Antonio c'è il Concerto di Natale con la "La Traviata" di Giuseppe Verdi





IL NOSTRO IMPEGNO
PER IL BENESSERE ANIMALE
NON È SOLO SULLA CARTA.




PICCINI 1882
LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO



dell'Associazione Ciro Scarponi di Torgiano con il pianista e narratore Stefano Ragni, il soprano Chiara Vestri, il tenore Alessandro Zucchetti e il baritono Manuel Massidda, vino e cioccolato; il 20 gennaio la Sala ospita invece il concerto jazz del Pietro Paris "Underneath" Trio con Pietro Paris, Manuel Magrini e Lorenzo Brilli; il 10 febbraio Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, presenta il libro "Mediterraneo inaspettato. La storia del Mare nostrum raccontata dai suoi abitanti" (Mondadori Editore) sempre nella Sala Sant'Antonio; il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, ancora nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo ancora la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala. Dall'8 all'11 dicembre celebra invece l'edizione n. 20 **"Tuscia Deliziosa"** nella cornice di Palazzo Orsini a Bomarzo, con la regia di Carlo Zucchetti, tra banchi d'assaggio (con i vini di cantine come Sergio Mottura, Decugnano dei Barbi, Leonardo Bussoletti, Sassotondo e Famiglie Sensi Trappolini, tra le altre) e degustazioni guidate, show cooking, musica con Danilo Rea in concerto con Massimo Moriconi al contrabbasso in una performance inconsueta, nata dalla collaborazione con Mina, e cinema con "Lo schermo a tavola". Il 10 dicembre a Pescasseroli nel Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise c'è il **"Forum degli Appennini"** promosso da **Legambiente** per definire un'agenda condivisa per la transizione ecologica e climatica degli Appennini e cogliere le opportunità offerte dal Piano nazionale di ripresa e resilienza.

In tutta Italia, è tempo dell'ultimo evento del calendario 2022 del Movimento Turismo del Vino, le **"Cantine Aperte a Natale"** che, tutto dicembre, accolgono enoturisti e appassionati per celebrare le Feste e l'inizio del nuovo anno con un brindisi.

Un'occasione non solo per degustare vini e prodotti autoctoni regionali, ma anche per visitare le vigne e le cantine trasformate in mercati di Natale, e scegliere il giusto regalo da mettere sotto l'albero, tra cene a lume di candela, laboratori sensoriali, cacce al tesoro tra le botti e altre iniziative tutte da scoprire all'insegna della gioia e del divertimento con tutta la famiglia, in perfetto spirito natalizio. Dal Friuli alla Lombardia, dalla Toscana alla Puglia, dall'Umbria all'Abruzzo, Basilicata, Lazio e Campania. E dopo la celebrazione dei 10 anni del brand, Signorvino, la catena di enoteche con cucina lanciata nel 2012 da Sandro Veronesi, presenta la sessione autunnale del calendario di eventi **"Divertiti con Gusto"**, un ricco programma di corsi, degustazioni e cene (fino al 17 dicembre) focalizzato sull'inimitabile patrimonio vinicolo italiano con l'obiettivo di avvicinare il grande pubblico al mondo del vino. L'hub del gusto dedicato soprattutto agli amanti del grande vino italiano ed a chi è



costantemente alla ricerca delle etichette più interessanti del panorama nazionale, ha donato quest'anno nuova continuità a una proposta formativa che ha riscosso grande successo negli ultimi anni con l'introduzione del terzo livello delle "Lezioni sul vino". Il 14 dicembre nella sede di Viale Pasubio 2 a Milano, **Signorvino presenta anche il suo "Osservatorio 2022" con i general manager Federico Veronesi e Luca Pizzighella**, con i dati della ricerca sulle tendenze del consumo di vino in Italia ed i dati economici di chiusura anno del Gruppo e i nuovi progetti, brindando alle Festività 2022 (evento riservato su invito). Infine, tornano le **"Restaurant weeks"**, promosse dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) e da Asiac - l'Associazione formata dalle otto più grandi organizzazioni di produttori di frutta greca, in collaborazione con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto: in 10 tra ristoranti e pizzerie in tutta Italia, fino al 18 dicembre, si possono assaggiare i salumi italiani a la frutta elaborati in piatti unici creati dagli "Ambasciatori del Gusto", con il progetto Let's Eat - European Authentic Taste. I gourmet riceveranno in omaggio una gustosa foodie bag contenente alcuni dei prodotti protagonisti della campagna, un energico mix di salumi e frutta, e l'esclusivo Album Panini con protagonisti gli Ambassador testimonial del progetto, dallo chef Carlo Cracco a Matteo Eydallin, Campione del Mondo di Sci Alpinismo, da Paola Frascini, Campione del Mondo nel pattinaggio artistico a rotelle, alla modella e food blogger Tanya Gervasi. I salumi protagonisti? La bresaola, la coppa, il cotechino, il culatello, il lardo, la mortadella, la pancetta, il prosciutto cotto, il prosciutto crudo e lo speck. E tra i frutti, si va dal chutney al sorbetto, dal toppin alla vinaigrette, fino al frutto al naturale.

Copyright © 2000/2022

TAG: **ALTA BADIA, ASTI DOCG, BELLAVISTA, CANTINA TRAMIN, CANTINE APERTE A NATALE, CASTELLO DI MELETO, CORAVIN, FRANCIACORTA, GRAPPA DEL TRENINO, HOFSTATTER, LUNGAROTTI, MASSIMO BOTTURA, TEATRO ALLA SCALA, TORRE ROSAZZA, TRENODOC**

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



TORREVENTO
vini di un'alt(r)a puglia





SAPORI



Di Stefano
 GENUINITÀ
 SICILIANE
 VAI AL SITO

Agraria Riva del Garda, sinonimo di olio di qualità

by sbei

L'azienda trentina Agraria Riva del Garda nasce nel 1926 e da allora produce olio extravergine di altissima qualità.

Ad oggi conta sulla sinergia di circa 300 soci, 80 dei quali che dedicano la loro opera esclusivamente alla coltura degli olivi.

L'attività della cooperativa punta molto sulla tradizione, combinata alla continua ricerca sul campo, e sull'innovazione.

Un "laboratorio" dove tutti collaborano per dare al consumatore un prodotto sempre al top della qualità.

La produzione d'eccellenza di Agraria Riva del Garda si basa su **pregiati oli extravergini, vini selezionati e spumanti trentodoc.**

Inoltre, nel rinnovato **punto vendita "Corte del Tipico"** vengono offerte raffinatezza e ruralità, con visite guidate e degustazioni, e il meglio dei sapori tipici locali.

L'olio come vero oro verde

Oggi l'Agraria rappresenta circa il 65% della produzione dell'olio di oliva del Garda. **80.000 ulivi distribuiti su circa 230 ettari di terreno** in un territorio dalle caratteristiche uniche. Il microclima che caratterizza il 46° parallelo consente di produrre pregiati nettari extravergini dalla caratteristiche inimitabili.

I prodotti finali ottenuti da queste spremiture raggiungono standard qualitativi elevatissimi e ogni anno vengono premiati a livello nazionale e internazionale.

Una produzione d'eccellenza

Una produzione, quella dell'olio di oliva di qualità, che trova la sua certificazione quasi 25 anni fa. **Nel 1998 Agraria Riva del Garda fu il primo frantoio a produrre l'extravergine a marchio Dop Garda**

ARTICOLI RECENTI



Senso, la nuova idea di cucina firmata Alfio Ghezzi

12/2022 0



Caseificio Il Fiorino lancia la Riserva del Fondatore Special Edition

12/2022 0



Natale 2022: i vini da portare sulla tavola delle feste

12/2022 0



I vini per la tavola di Natale 2022

12/2022 1



La Bottega Reale Ciancio: qualità ed eccellenza dei Monti Nebrodi

12/2022 0

Trentino.

Quello di Agricola Riva del Garda è un olio pregiato e molto apprezzato. Grazie alle sue peculiari caratteristiche, quali il suo sapore fruttato, sapido e armonico, dolce e fragrante, sta riscuotendo un sempre maggiore successo nelle cucine di importanti chef nazionali. Un importante riconoscimento per l'alto livello qualitativo delle produzioni della cooperativa.

La produzione dell'extravergine viene proposta in diverse linee, per venire incontro ai gusti di più consumatori.

I DOP Uliva, Uliva 1111 e Imperiale, la linea 46° Parallelo nelle versioni Bio, Monovarietale e Blend, la Linea 1926 (DOP, Bio e standard), **l'Italico** (Bio e standard, un olio selezionato e commercializzato da Frantoio di Riva).

Non mancano le **Special Edition**, prodotti particolari come il **Mosto d'olio non filtrato**, disponibile solo pochi mesi all'anno, e l'olio piccante Peperò, dove olive e peperoncini vengono franti insieme.

Le due top di gamma di Agraria Riva del Garda

Uliva 1111 è la produzione d'élite della cooperativa, una produzione dei 1.111 bottiglie, numerate e imbottigliate a mano, dalla confezione accattivante e di design. Un olio di un limpido e sorprendente verde smeraldo.

La qualità superiore di questo olio è raggiunta grazie a dei rigidi protocolli in fase di lavorazione, dalla raccolta sul campo della varietà Casaliva all'imbottigliamento.

Uliva Dop Garda Trentino è l'altra punta di diamante della produzione. Dal 2009 si colloca ai vertici della produzione mondiale.

Realizzato utilizzando esclusivamente olive della varietà locale Casaliva, raccolte ad uno stadio di maturazione precoce e immediatamente frante.

La qualità superiore delle olive si rispecchia tutta nell'olio, dotato di notevole freschezza e fragranza.

La linea speciale di Agraria Riva del Garda 46° parallelo

La produzione di Agraria Riva del Garda rende disponibili anche altri tipologie di olio sempre di altissima qualità, **Il Monovarietale Casaliva, Il Biologico e il Blend.**

Il Monovarietale Casaliva è prodotto solo con olive dell'omonima varietà, il Biologico segue i più rigidi parametri dettati dal protocollo bio e il Blend è realizzato con una sapiente combinazione di differenti varietà di olive.

Queste varietà vengono imbottigliate in bottiglie accattivanti e colorate con un processo che garantisce la protezione totale

SEGUICI

degli oli dai raggi solari. Questo fa sì che il prodotto mantenga nel tempo tutte le qualità organolettiche che lo caratterizzano.

Non solo produzione ma anche ricerca e sviluppo

La cooperativa non si dedica solamente alla produzione, ma abbraccia tutti quei progetti che possono migliorare la qualità e la produzione dei diversi oli e delle olive del territorio. Nel corso degli anni sono stati portati avanti progetti legati al territorio e alle produzioni locali con il filo conduttore della salvaguardia della filiera del prodotto.

I più importanti sono il **progetto Uliva Gis** e il **progetto Casaliva**.

Uliva Gis è una piattaforma telematica che fornisce le indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione passando per la difesa antiparassitaria, fino alla raccolta e alla concimazione.

Il **progetto Casaliva** ha come target quello di valorizzare al massimo, anche a livello economico e d'immagine, l'oliva regina del territorio con le sue caratteristiche uniche. Un lavoro fatto di registri di qualità, documentando la filiera produttiva e stabilendo standard di produzione d'eccellenza.

All'Agraria Riva del Garda è importante anche la sostenibilità.

Durante le diverse fasi di lavorazione ogni scarto viene lavorato in maniera intelligente. **Tutti i sottoprodotti vengono usati per produrre materiali riutilizzabili.**

Nel frantoio vengono prodotti anche sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico.



AGRICOLA RIVA DEL GARDA

OLIO BIOLOGICO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

ARTICOLI SIMILI



Il Viaggiator Goloso pronto a diventare fornitore de "Il Panettone del Duomo di Milano"



Antica Osteria Cavallini presenta Il Giardino Gourmet



Cranberry: tutte le proprietà del mirtillo rosso americano

15 Dicembre 2022

zarabaza



Chi Siamo

Uno@Uno

Strade'89

LiveStyle

Taste&Win

Fai Da Te Se Ti Va!

Newsletter

Cookie Policy

Privacy Policy



CIBO CULTURA TURISMO TURISMO ENOGASTRONOMICO

Regala #stradavinotrentino

Redazione • 15 Dicembre 2022

Regala #stradavinotrentino



DEGUSTAZIONI ED ESPERIENZE DI GUSTO SOTTO L'ALBERO CON LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO

Dalle esperienze di gusto alle proposte vacanza, dalle degustazioni ai laboratori di cucina, dalle visite al museo alle speciali confezioni regalo: sono tante le opportunità che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino mette a disposizione di tutti i wine&food lovers per vivere al meglio il prossimo Natale.

Sempre più spesso il Natale diventa occasione per regalare un'emozione, da condividere e ricordare. Sulla scia di questa tendenza, anche quest'anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha raccolto una serie di **proposte** disponibili su tutto il territorio provinciale – tra esperienze di gusto, visite in cantina, ingressi in musei, laboratori creativi e speciali proposte vacanza – e fruibili durante tutto il corso dell'anno: **Regala #stradavinotrentino**. Senza dimenticare, ovviamente, il più classico dei doni, ovvero il sempre apprezzato **cesto di prodotti enogastronomici**.

CATEGORIE

- Ambiente
- Appunti di Viaggio
- Archeologia
- Arte
- Beni Culturali
- Cibo
- Ciclismo
- Cinema
- Città e Servizi
- Cultura
- Drink d'autore
- Economia Circolare
- Economia e imprese
- Editoriale
- Festival
- Fiere
- Innovazioni
- La voce dei diritti
- Lavoro
- Libri



In tema di **esperienze**, primeggiano **Taste&Walk**, **Taste&Bike** e **Taste&Train**, ovvero proposte di percorsi a tappe da vivere in giornata, adesso o nelle stagioni più calde, con spostamenti a piedi, in bici o in treno, gestibili in totale autonomia e intervallati da soste enogastronomiche presso gli associati della Strada, tra visite guidate, pranzi, degustazioni e laboratori, per scoprire i paesaggi più suggestivi e le migliori produzioni food&wine, ma anche storia e cultura del territorio. Numerose le opportunità, adattabili eventualmente a specifiche esigenze dell'utilizzatore finale, che toccano i più diversi territori per esaltarne le specificità: dall'architettura e le colline del capoluogo ai paesaggi vitati di Vallagarina e Piana Rotaliana, dai percorsi tra i vigneti eroici della Valle di Cembra ai panorami del Monte Baldo, Alpe Cimbra o Altopiano della Vigolana, fino agli itinerari alla scoperta di Giudicarie, Valle dei Laghi e zona del Garda.

Numerose, inoltre, le possibilità di donare **visite e/o degustazioni in cantina o in distilleria**: da **A. Foletto** di Ledro a **Agraria Riva del Garda** di Riva del Garda, da **Azienda Agricola Balter** di Rovereto ad **Azienda Agricola Andrea Martinelli** di Mezzocorona, da **Azienda Agricola Biologica**, **Biovegan Vallarom** di Avio a **Azienda Agricola Donati Marco** di Mezzocorona, da **Cantina di La-Vis** di Lavis a **Cembra Cantina di Montagna** di Cembra Lisignago, da **Cantina Mori Colli Zugna** di Mori a **Distilleria Marzadro** di Nogaredo, da **Maso Martis** di Trento a **Villa Corniole** di Verla di Giovo, da **Villa Persani** di Pressano di Lavis a **Vivallis** di Nogaredo. La durata delle visite è di minimo un'ora e comprende anche la degustazione di una selezione di prodotti.

Gli amanti della cultura e dei laboratori enogastronomici potranno invece venire soddisfatti da una gift card per il **Museo degli Usi e costumi della Gente Trentina** di San Michele all'Adige, con semplice ingresso o l'abbinamento ad un **laboratorio di panificazione ed educazione al gusto o di caseificazione domestica**, o per i **corsi di cucina** della **Locanda 2 Camini** di Baselga di Pinè, alla scoperta di eccezionali menù e dei corretti abbinamenti enologici.

Chi invece vuole donare una **esperienza a tavola** può rivolgersi al **Ristorante Albergo Maggiorina** di Bezzeca di Ledro, che prevede tre tipologie di voucher di diverso valore, per degustare gli gnocchi boemi o i piatti della tradizione trentina. Per una **proposta dolce** si può invece approfittare delle formule pensate da **Pasticceria Dolcemente Marzari** di Trento, che prevedono la colazione o la merenda golosa, la degustazione Dolcemente Natale o quella in abbinata all'ingresso alla vicina pista di pattinaggio.

E per chi è in cerca di una **proposta vacanza**, l'**Agritur Maso Grener** di Lavis propone un "Winetour" presso la propria struttura, che prevede un soggiorno di due notti, comprensivo di esperienza di visita ai vigneti con merenda e degustazione dei vini aziendali.

Non mancano, infine, i **cesti**, **le confezioni regalo** e **i buoni per l'acquisto di prodotti**. Attualmente sul sito si possono trovare le proposte di **A. Foletto** di Ledro, con i suoi distillati, cosmetici, sciroppi e creme; **Agraria Riva del Garda**, tra vini e prodotti gastronomici del territorio o dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, personalizzabili; **Apicoltura Trentina Valli di Cavedine**, con miele, polline e prodotti derivati; **Azienda Agricola ai Masi** di Novaldo con confezioni miste di sciroppi, confetture, succhi, crauti, ecc.; **Azienda Agricola Andrea Martinelli** di Mezzocorona, che propone il vino in abbinamento a speciali confetture di frutta; **Azienda Agricola Balter** di Rovereto, con i suoi spumanti metodo classico; **Azienda Agricola Ca' dei Baghi** di Altopiano della Vigolana, con le sue speciali produzioni aziendali a base di frutta e verdura; **Azienda Agricola Donati Marco** di Mezzocorona, con i suoi vini tra cui il classico Teroldego Rotaliano; **Azienda Agricola Biologica**, **Biovegan Vallarom** di Avio, con confezioni a base di vino e miele; **Azienda Agricola Filanda de Boron** di Tione di Trento, con confezioni composte da vino e olio evo; **Azienda Agricola La Quadra** di Drena, con i suoi speciali formaggi; **Azienda Agricola Zeni Roberto** di Grumo di San Michele all'Adige, che si

LiveStyle
Luoghi e paesaggi
Magazine
Moda
Mostre
Motori
Musica
Nautica
Newsletter uno@uno
Politica
Raccontami un Viaggio
Salute
Società
Solidarietà
Sostenibilità
Spettacolo
Sport - motori
Sport - Turismo
Strade'89
Taste&Win
Teatro
Tecnologia
Turismo
Turismo enogastronomico
TV
uno@uno
Viaggi
Vino

concentra su vini autoctoni e la grappa; **Biodebiasi** di Patone di Isera, con originali produzioni a base di frutta e ortaggi; **Cantina d'Isera** e **Cantina di La-Vis**, con vini abbinati a prodotti gastronomici artigianali. E ancora, la ricca confezione regalo di **Cantina Rotaliana di Mezzolombardo** e le tre diverse proposte di **Cantina Sociale di Trento**, le produzioni di **Cembra Cantina di Montagna** o quelle gastronomiche **Crucolo** di Scurelle, le grappe di **Distilleria Marzadro** di Nogaredo, i grandi lievitati ed i dolci di **Panificio Pasticceria Tecchiolli** o di **Pasticceria Marzari**, che propone anche confezioni di piccola biscotteria, le bollicine **Revi Trentodoc**, i golosi cesti regalo di **Salumeria Belli** e quelli di **Stappo alla Regola** di Villazzano di Trento, con il meglio dei prodotti enologici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ma anche birre artigianali, olio extravergine di oliva e altre specialità food, o ancora le produzioni enologiche di **Villa Corniole** di Verla di Giovo, **Villa Persani** di Lavis o **Vivallis** di Nogaredo.

Tutti i dettagli delle iniziative presentate sono disponibili alla pagina www.tastetrentino.it/regala

Previous

Gardaland Resort: le prime anticipazioni di Jumanji® – The Labyrinth, la nuova ed immersiva attrazione per il 2023

ALTRI ARTICOLI



CULTURA
SPETTACOLO
TURISMO

Gardaland Resort: le prime anticipazioni di Jumanji® – The Labyrinth, la nuova ed immersiva attrazione per il 2023

15 Dicembre 2022

Redazione Milano



CIBO
TURISMO
ENOGASTRONOMICO
VINO

Natale con Franciacorta

15 Dicembre 2022

Redazione



FLY TO PALERMO
CITTÀ E SERVIZI
TURISMO VIAGGI PALERMO
www.aeroportoipalermo.it



Riparte Fly to Palermo, gratis 1 pernottamento su 3

15 Dicembre 2022

Redazione

LEGGI ANCHE



R
CIBO CULTURA
vinotrentino
TURISMO
TURISMO
ENOGASTRONOMICO



CULTURA
SPETTACOLO
TURISMO



CIBO
TURISMO
ENOGASTRONOMICO
VINO



FLY TO PALERMO
CITTÀ E SERVIZI
TURISMO VIAGGI PALERMO
www.aeroportoipalermo.it



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 15 Dicembre 2022 - Aggiornato alle 19:24

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



ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Dalle "Cantine Aperte" al pranzo nel "regno" del Culatello di Zibello, ecco gli eventi per Natale

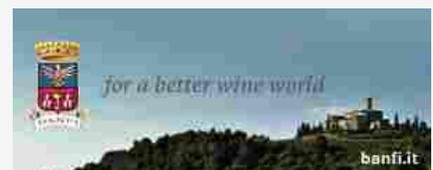
"A tutto bollicine" con il Trentodoc, "A tavola con Buzzati" a Cortina, "Grapes in Town-Xmas edition" a Torino e i 90 anni del Consorzio dell'Asti

ROMA, 15 DICEMBRE 2022, ORE 20:45



Pranzo di Natale nel regno del Culatello di Massimo Spigaroli

1 / 10



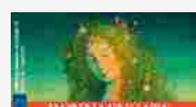
Dal calice al piatto, dalle "Cantine Aperte a Natale" in tutta Italia per accogliere gli appassionati e scegliere assieme i vini da stappare e regalare per le Feste, al "Pranzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

di Natale” secondo la tradizione contadina e norcina all'Antica Corte Pallavicina, “regno” dello chef Massimo Spigaroli e del Culatello di Zibello, da “A tutto bollicine” con il Trentodoc protagonista nei migliori indirizzi gourmet di Trento e nelle sue più celebri cantine, alla “Sunrisa” per sciare all'alba su piste ancora vergini dell'Alta Badia, prima di una ricca colazione a 2.000 metri nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale Unesco, da “A tavola con Buzzati”, omaggio di Cortina e dell'Accademia della Cucina al grande scrittore e giornalista Dino Buzzati nei 50 anni dalla morte, a “Grapes in Town - Effetto Bio - Xmas edition” a Torino per (ri)scoprire, durante la magia delle feste, il Piemonte in un bicchiere di vino, dagli appuntamenti al “Tempio del Brunello” a Montalcino, alla prima edizione di “Torgiano Winter”, promosso dalla Fondazione Lungarotti a Torgiano dove va in scena il Concerto di Natale con “La Traviata” di Giuseppe Verdi, vino e cioccolato, **l'agenda di WineNews è ricca di eventi per il Natale.** E mentre il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg festeggia 90 anni di storia, Villa Valmarana ai Nani di Vicenza ospita i vini dei monaci dell'Abbazia di Praglia ed i prodotti delle Dimore Storiche del Veneto. Ma si va dalle diverse interpretazioni del Negroni del bartender Robert Pavel al Caffè Rivoire, in Piazza della Signoria a Firenze, “culla” anche del celebre cocktail, a “Lady Bu - La Bufala dalla testa alla coda” a Pontinia nell'Agro Pontino, dall'“Irpinia Express”, il treno del Natale dedicato al buon vino e ai prodotti tipici del territorio irpino, al “Sicilian Wine Weekend” con le migliori produzioni enologiche della Sicilia Occidentale tra Alcamo e Modica.

A Milano, in occasione della mostra “La seduzione del bello. Capolavori segreti tra '600 e '700” al [Museo Bagatti Valsecchi](#) fino al 12 marzo, va in scena **“In arte Veritas”**, un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento, e dopo i vini di Rocca di Frassinello sarà la volta di Donnafugata (25 gennaio) e Altemasi (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. Spazio anche alla solidarietà, nelle pasticcerie milanesi che aderiscono all'Associazione no-profit **“Panettone Sospeso”** dove si potrà lasciare un panettone “in sospeso” per chi non ha la possibilità di comprarlo, fino al 19 dicembre, grazie all'iniziativa ispirata al celebre “caffè sospeso” napoletano, e che ha lo scopo di raccogliere e donare panettoni a persone in stato di indigenza, emarginazione o solitudine nella città di Milano per consentire loro di celebrare il Natale con il dolce della tradizione. Uno degli indirizzi più iconici di Milano, **il Four Seasons Hotel Milano, porta l'atmosfera di Courmayeur Mont Blanc in città con il nuovo Après-Ski:** direttamente dalla Skyway Monte Bianco - l'impianto di risalita funiviario in Valle d'Aosta che, partendo dai 1.300 metri di Courmayeur arriva ai 3.466 metri di Punta Helbronner - sono arrivate, nel cuore del quadrilatero della moda, due


BERTANI


sue storiche cabinovie del 1947 dove ritrovarsi come tra le suggestioni del Monte Bianco e vivere il mood del leggendario Après-ski delle famose piste di uno dei comprensori sciistici più internazionali dell'arco Alpino, nell'esclusivo giardino dell'hotel per un drink o un aperitivo, un calice di vino o Champagne, o un tè caldo come sulla neve. E in collaborazione con il team F&B di Skyway, il bartender Luca Angeli e l'executive chef Fabrizio Borraccino hanno studiato un menu dedicato che richiama l'atmosfera di questa destinazione e ne utilizza i suoi prodotti locali. Fino al 20 dicembre, **la degustazione itinerante all'"EustachiORA"** ha come ospite la nuova Guida del TouringClubItaliano "Vinibuoni d'Italia 2023" con i prestigiosi vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. **Il Moro di Monza illumina la scena enogastronomica della con 7 "Appuntamenti Stellati" promossi insieme all'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, e nei quali i fratelli Butticcè organizzano cene placée a quattro mani all'insegna della complementarità e della sinergia culinaria coinvolgendo diversi chef stellati che proporranno i loro menù studiati ad hoc per l'occasione: tra gli ospiti per il nuovo anno, ci saranno Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto e Edoardo Fumagalli del ristorante Locanda Margon di Ravina. **Musa Lago di Como**, il nuovo brand sbarcato sulle sponde del Lario pensato per creare un'esperienza esclusiva e di classe, accoglie intanto i suoi ospiti anche durante la stagione fredda per coccolarli nel corner Musa Beauty, per qualche ora di relax in riva allo splendido lago.

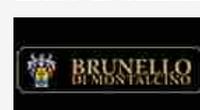
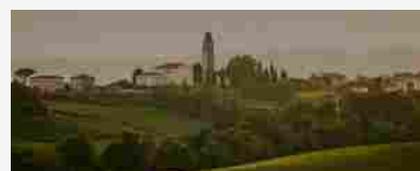
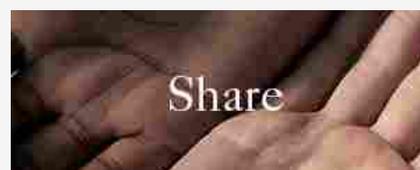
A Torino, per tutto dicembre, prosegue "Vendemmia a Torino - Grapes in Town", l'evento dedicato alla promozione delle eccellenze vitivinicole piemontesi, con uno speciale Natale **"Grapes in Town - Effetto Bio - Xmas edition"**, promosso da Regione Piemonte e Visit Piemonte, con un ricco calendario di appuntamenti per poter (ri)scoprire, durante la magia delle feste, il Piemonte in un bicchiere di vino. Il 19 dicembre c'è il wine talk "Together We Grow" sul turismo sostenibile, moderato dal giornalista Luca Ferrua, direttore de "Il Gusot" del Gruppo editoriale Gedi, con l'intervento di Luca Balbiano, presidente della Urban Vineyards Association, e dell'architetto paesaggista Paolo Moldotti, che racconteranno i casi di enoturismo sostenibile nelle "Vigne Urbane" in Italia, Francia, Spagna e Stati Uniti. Torino, dove, il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino ospita **la mostra "Novant'anni di bollicine" che celebra 90 anni di storia del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, visitabile fino all'8 gennaio. Il tutto aspettando il 17 dicembre quando il Consorzio festeggerà il prestigioso traguardo dei 90 anni.** Ma non solo perché le bollicine aromatiche piemontesi si renderanno protagoniste anche in tv: fino al 22 dicembre, su Sky e in streaming su Now, "Artisti del Panettone" condotto da Chiara Maci e prodotto da Food Media Factory e Level 33, vedrà l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti accompagnare le dolci creazioni natalizie dei migliori pasticceri d'Italia. In vista del Natale, ci si sposta in **Valle d'Aosta**, tra riscoperta delle tradizioni, cultura, sci nelle piccole stazioni, i classici Mercatini come il "Marché Vert Noël" ad Aosta, ma anche **"cene in quota"** nei locali raggiungibili in funivia, in motoslitta o col gatto delle nevi, da Courmayeur a La Thuile, da Pila a Champoluc a Gressoney dove vivere un'esperienza che abbina un'inusuale montagna al chiaro di luna con i piaceri del palato.



E come ogni anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sceglie il momento delle Festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna, con la rassegna **"A tutto bollicine"** in programma fino all'8 gennaio su tutto il territorio: dai "Weekend in cantina speciale Trentodoc" da Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Elio Endrizzi, Roberto Zeni, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser, Pedrotti Spumanti, Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e da Vivallis, ai "Taste&Walk", che abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni; da "I sabati al maso" da Maso Martis (17 dicembre) a "Panettoni&Bollicine" da Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie (23 dicembre e 8 gennaio). Ma anche gli aperitivi nei locali di Trento, sempre fino all'8 gennaio, dove ci sono anche le "Vette di gusto" allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e "A tavola con il Trentodoc" all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti. Senza dimenticare gli eventi in Valsugana, Vallagarina, e tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda. **L'inverno è "stellato" anche in Val Gardena**, nei ristoranti stellati Michelin della destinazione iconica delle Dolomiti, oltre ai tanti rifugi dove gustare un'eccellente "cena sotto le stelle". In **Alta Badia**, è tempo di **"Sunrise" per sciare all'alba su piste ancora vergini, prima di una ricca colazione a 2.000 m nel cuore delle Dolomiti Patrimonio Mondiale Unesco**, dove proprio in quei giorni si sfidano i migliori atleti di "Coppa del Mondo" di sci alpino, il 19 dicembre negli impianti di risalita dell'altipiano e nei rifugi Club Moritzino, Ütia I Tablá, Ütia de Bioch, Ütia Piz Arlara e Ütia Las Vegas. Ma torna anche **"Sommelier in pista"** per degustare nelle baite i migliori vini dell'Alto Adige, e valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Gli appuntamenti (17 gennaio, 7 e 14 febbraio, 7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciate sulle piste, abbinata alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini altoatesini accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l'Associazione Sommelier Alto Adige.

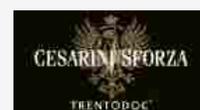
"A tavola con Buzzati", è invece l'omaggio di Cortina e dell'**Accademia della Cucina** al grande scrittore e giornalista Dino Buzzati, fondatore dell'Accademia, nei 50 anni dalla morte, che amava arrampicarsi sulle Dolomiti insieme alle Guide Alpine, sciava, dipingeva instancabilmente e lanciava strali contro le mode culinarie d'importazione, ma amava anche le ricette del territorio e al Natale ha dedicato tanti suoi scritti: il 17 dicembre alla Ciasa de ra Regoles, sede dei Regolieri d'Ampezzo, ci saranno una conversazione - performance con l'autrice Maria Teresa Ferrari, l'attore Martino Apollonio e la guida alpina Lorenzo Lorenzi, storico amico dello scrittore, e gli "Accademici" che ricorderanno Buzzati durante la "Conviviale degli Auguri", con un menù con i piatti amati dallo scrittore.

Il 16 dicembre a **Villa Valmarana ai Nani di Vicenza**, degustazione affrescata da Gianbattista e Giandomenico Tiepolo, la visita di Palazzina e Foresteria è seguita da



una degustazione per augurare buone Feste a tutti coloro che amano i capolavori del Rococò, i sapori antichi e l'arte di fare bene, con l'enologo dell'Abbazia di Praglia Emanuele Lunardi, Carolina Valmarana, comproprietaria della Villa, e Federica Pilastro, storica della tecnica dell'affresco. Nei calici, **i vini dei monaci dell'Abbazia di Praglia** accompagnati dai prodotti dell'azienda agricola di Villa Feriani, del territorio delle Dimore Amiche del Veneto, con la partecipazione dei proprietari che fanno parte dell'Adsi - Associazione Dimore Storiche Italiane. Con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartize Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vettoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali **InGalleria/Punta Conterie Art Gallery** a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione.

Menu stellato e fedelissimo all'antica tradizione delle Feste della Bassa emiliana, nel rispetto più rigoroso possibile delle tradizioni contadine e della grandiosa tradizione norcina della famiglia Spigaroli, **all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, "regno" dello chef Massimo Spigaroli e del Culatello di Zibello, per il "Pranzo di Natale"** del 25 dicembre. Che inizia con una visita alle antiche cantine di stagionatura dove godersi l'aperitivo di benvenuto con piccole stuzzicherie natalizie accompagnate da Strologo Brut Metodo Classico 2015, che, così come tutti i vini a seguire, proviene dalle tenute Spigaroli. A tavola, apre il celeberrimo Culatello Platinum Spigaroli con stagionatura superiore ai 36 mesi, il salume per antonomasia simbolo di festa e abbondanza, prediletto dai reali d'Europa. Come il "re" del Natale a Parma sono gli anolini, ovviamente in brodo di terza come da succulenta tradizione emiliana. Ricchissimi i secondi: i Bolliti con mostarda e le tre salse di accompagnamento preparate con le verdure dell'orto di famiglia da accompagnare con un Roso del Motto 2020 e la Tacchinetta del Ducato disossata con i marroni di Berceto, nel calice un Carlo Verdi Riserva 2015. Si chiude con una pausa fresca e un dolce superbo: Sorbetto di Fortana con gel di limone e Semifreddo al panettone con salsa allo zabaione, accompagnato da vino Tre Preti Passito 2015. Lungo la **Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena**, con Slow Food, c'è **"Calici e cacao, il cinema e il cioccolato"**, una degustazione di vini e cioccolati pregiati il 16 dicembre alla Fattoria Nicolucci "Casetto dei Mandorli" a Predappio Alta: "La vita è come una scatola di cioccolatini ..." diceva Forrest Gump, ma anche Nanni Moretti, noto cultore



della Sacher Torte, divora con soddisfazione un'enorme fetta di pane e nutella, come rimedio contro la depressione nel film "Bianca" piuttosto che passare direttamente al veleno nell'acclamato "Grazie per la cioccolata", senza dimenticare film cult come la "Fabbrica di cioccolato" e "Chocolat" perché alla voluttà del cacao anche i più rigidi moralisti capitoleranno.

Al "Tempio del Brunello" a Montalcino, si trascorre il Natale con gli appuntamenti di "InChiostrò" promossi da ["L'Oro di Montalcino"](#) e Opera Laboratori, dall'11 dicembre all'8 gennaio, tra l'archeologia e le arti figurative del Museo, e buona musica, degustazioni di Brunello e Rosso di Montalcino e cucina del territorio dell'Enoteca Bistrot. Nel cuore del Chianti Classico, le Sale Nobili di [Castello di Meleto](#) e le sue Cantine Storiche fino al 10 gennaio ospitano le opere di pittura e scultura della mostra collettiva d'arte **"Cavalli al Castello"** dedicata al valore storico e culturale che la figura del cavallo ha rappresentato nel ritrarre l'impetuosità dei desideri e delle passioni racchiuse nell'inconscio umano. In particolare si tratta di alcuni pittori e scultori che hanno recentemente esposto a "Cavalli d'Autore" al Complesso museale di Santa Maria della Scala a Siena, con al centro delle loro opere il cavallo, protagonista indiscusso del Palio di Siena: Tommaso Andreini, Vincenzo Bocciarelli, Elena Conti, Gina Shenk Roche, Massimo Stecchi, Iva Todorova, Fabio Viola Vega, Jules Vissers, Daniele Zacchini e gli scultori Turi Alescio, Giorgio Bisanti, Laura Brocchi, Renato Ferretti e Carol Marano. Il 22 dicembre a Firenze l'appuntamento è con 3 **diverse interpretazioni di Negroni al Caffè Rivoire**. Locale Storico nella cornice d'eccezione di Piazza della Signoria a Firenze, "culla" di uno dei più amati cocktail made in Italy al mondo, in una guest night con il bartender Robert Pavel e musica dell'artista Dj Angie. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostrini delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023).

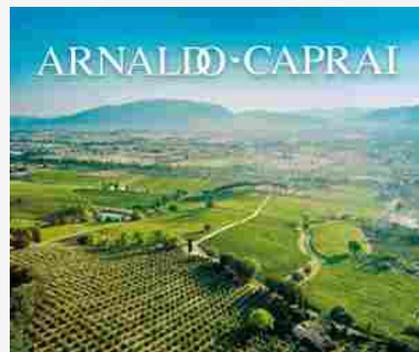
A Torgiano, fino al 24 marzo, si sono accesi i riflettori sulla prima edizione di **"Torgiano Winter"**, evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: il 16 dicembre nella Sala Sant'Antonio c'è il Concerto di Natale con la "La Traviata" di Giuseppe Verdi dell'Associazione Ciro Scarponi di Torgiano con il pianista e narratore Stefano Ragni, il soprano Chiara Vestri, il tenore Alessandro Zucchetti e il baritono Manuel Massidda, vino e cioccolato; il 20 gennaio la Sala ospita invece il concerto jazz del Pietro Paris "Underneath" Trio con Pietro Paris, Manuel Magrini e Lorenzo Brilli; il 10 febbraio Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, presenta il libro "Mediterraneo inaspettato. La storia del Mare nostrum raccontata dai suoi abitanti" (Mondadori Editore) sempre nella Sala Sant'Antonio; il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la



proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, ancora nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo ancora la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala. Nell'Agro Pontino torna quindi **"Lady Bu - La Bufala dalla testa alla coda"**, la tradizionale sagra della Bufaletta, nella sua versione natalizia tra Street Food e mercatini di Natale, per celebrare uno dei simboli del territorio, a Pontinia il 17 e 18 dicembre, in occasione del "compleanno" della città. Non solo la classica mozzarella o i formaggi dunque, l'evento sarà incentrato sulla bufala di Pontinia (in corso di certificazione De.Co.) e su tutto ciò che si può fare con l'intero animale. Nella nuova location di piazza San Cosimato a Roma, è tornato **"Pesce in Piazza - Insieme per costruire il nuovo futuro del mare"**, fino al 17 dicembre, evento dedicato alla conoscenza del mare e al consumo consapevole del pesce azzurro italiano e delle nuove forme di acquacoltura, animato da lectio magistralis, incontri, assaggi e la rievocazione del Cottio, l'antica e suggestiva asta del pesce che si svolgeva l'antivigliata di Natale al Portico D'Ottavia a Roma. Con **"Irpinia Express" sono partiti invece i treni del Natale dedicati al buon vino e ai prodotti tipici del territorio irpino**, con i suoi borghi suggestivi circondati da natura incontaminata: il 18 dicembre si parte alla volta di Lapio e la sua storia antica che racconta come già gli antichi romani apprezzavano la grande fertilità di queste terre, in grado di produrre cibi e vini dai sapori unici, e molti prodotti sono delle eccellenze gastronomiche con alle spalle secoli e secoli di tradizione che accompagneranno questo viaggio originale dall'andata al ritorno.

In Sicilia, dal 16 al 18 dicembre, è tempo di **"Sicilian Wine Weekend"**, rassegna dedicata alle migliori produzioni enologiche della Sicilia Occidentale dell'Assessorato regionale alle Attività Produttive, **Comune di Alcamo**, Enoteca Regionale della Sicilia Occidentale e agenzia Feedback, tra wine tasting, assaggi e cooking show al Castello dei Conti di Modica e al Collegio dei Gesuiti di Alcamo. In programma anche momenti di approfondimento, appuntamenti rivolti ai più piccoli e alla presentazione di libri in abbinamento ad etichette. A condurre tutti gli appuntamenti sarà lo chef Andrea Lo Cicero, il "Barone" del Gambero Rosso. E per l'occasione, una selezione di cantine del territorio (Azienda Agricola Adamo, Candido, Cantine Duca di Salaparuta, Cantine Florio, Caruso & Minini, De Gregorio Quattrocieli e Val di Bella) aprirà le porte ai visitatori per fare conoscere i loro stabilimenti produttivi e degustare alcune delle migliori etichette. Si arriva fino ad Arzachena in Sardegna, per **"L'appuntamento del giovedì" alle Cantine Surrau**, con degustazioni dedicate accompagnate dai vini dell'azienda.

In tutta Italia, è tempo dell'ultimo evento del calendario 2022 del Movimento Turismo del Vino, le **"Cantine Aperte a Natale"** che, tutto dicembre, accolgono enoturisti e



appassionati per celebrare le Feste e l'inizio del nuovo anno con un brindisi. Un'occasione non solo per degustare vini e prodotti autoctoni regionali, ma anche per visitare le vigne e le cantine trasformate in mercati di Natale, e scegliere il giusto regalo da mettere sotto l'albero, tra cene a lume di candela, laboratori sensoriali, cacce al tesoro tra le botti e altre iniziative tutte da scoprire all'insegna della gioia e del divertimento con tutta la famiglia, in perfetto spirito natalizio. Dal Friuli alla Lombardia, dalla Toscana alla Puglia, dall'Umbria all'Abruzzo, Basilicata, Lazio e Campania. E dopo la celebrazione dei 10 anni del brand, **Signorvino, la catena di enoteche con cucina lanciata nel 2012 da Sandro Veronesi, presenta la sessione autunnale del calendario di eventi "Divertiti con Gusto"**, un ricco programma di corsi, degustazioni e cene (fino al 17 dicembre) focalizzato sull'inimitabile patrimonio vinicolo italiano con l'obiettivo di avvicinare il grande pubblico al mondo del vino. L'hub del gusto dedicato soprattutto agli amanti del grande vino italiano ed a chi è costantemente alla ricerca delle etichette più interessanti del panorama nazionale, ha donato quest'anno nuova continuità a una proposta formativa che ha riscosso grande successo negli ultimi anni con l'introduzione del terzo livello delle "Lezioni sul vino". Infine, sono tornate le **"Restaurant weeks"**, promosse dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi) e da Asiac - l'Associazione formata dalle otto più grandi organizzazioni di produttori di frutta greca, in collaborazione con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto: in 10 tra ristoranti e pizzerie in tutta Italia, fino al 18 dicembre, si possono assaggiare i salumi italiani a la frutta elaborati in piatti unici creati dagli "Ambasciatori del Gusto", con il progetto Let's Eat - European Authentic Taste. I gourmet riceveranno in omaggio una gustosa foodie bag contenente alcuni dei prodotti protagonisti della campagna, un energico mix di salumi e frutta, e l'esclusivo Album Panini con protagonisti gli Ambassador testimonial del progetto, dallo chef Carlo Cracco a Matteo Eydallin, Campione del Mondo di Sci Alpinismo, da Paola Frascini, Campione del Mondo nel pattinaggio artistico a rotelle, alla modella e food blogger Tanya Gervasi. I salumi protagonisti? La bresaola, la coppa, il cotechino, il culatello, il lardo, la mortadella, la pancetta, il prosciutto cotto, il prosciutto crudo e lo speck. E tra i frutti, si va dal chutney al sorbetto, dal toppin alla vinaigrette, fino al frutto al naturale.

Copyright © 2000/2022

TAG: **ABBZIA DI PRAGLIA, ALTA BADIA, ANTICA CORTE PALLAVICINA, CANTINE APERTE A NATALE, CONSORZIO ASTI DOCG, CORTINA, DIMORE STORICHE, DINO BUZZATI, FONDAZIONE LUNGAROTTI, GRAPES IN TOWN, IRPINIA, NEGRONI, TEMPIO DEL BRUNELLO, TRENTODOC**



I migliori 10 Trentodoc della stagione 2022-23

Voglia di spumante? Oggi e nei prossimi giorni vi segnaliamo i migliori spumanti italiani divisi per zona di produzione. Partiamo con il Trentino. La zona di Trento è riconosciuta come una delle più vocate per la produzione di spumanti italiani ed è da qui che provengono alcuni dei campioni assoluti della nostra spumantistica. Ecco i nostri 10 top Trentodoc, così come sono emersi dalle degustazioni effettuate nell'arco di quest'anno. Questa degli spumanti Trento Doc è l'unica denominazione dove la sigla DOC è entrata a far parte del nome, grazie all'opera di comunicazione svolta dal consorzio dei produttori. Una parola unica, di facile memorizzazione e che suona bene. Indica gli spumanti metodo classico che provengono da vigneti collinari (i terreni vitati destinati alla produzione di Trentodoc si spingono fino agli 800 metri di altitudine), vigneti davvero molto belli e che propongono una qualità diffusa notevole. Ci troviamo nella patria italiana della Chardonnay, che è presente da solo o unito a Pinot Bianco e Pinot Nero praticamente in tutti gli spumanti della zona, con l'ovvia eccezione dei Blanc de Noirs. Siamo di fronte a spumanti equilibrati, dalle caratteristiche organolettiche chiaramente riconducibili ai vitigni di provenienza. Su tali caratteristiche influisce positivamente la sensibile escursione termica tra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza. Ma bando alle chiacchiere, ecco qui la nostra classifica, i vini con lo stesso punteggio sono in ordine alfabetico secondo i produttori. Per leggere la descrizione organolettica dei vini, cliccare sui nomi.

97/100: Cantine Ferrari Trentodoc Riserva del Fondatore Giulio Ferrari Rosé 2010 96/100: Cantine Ferrari Trentodoc Riserva Perlé Nero 2015 96/100: Cavit Trentodoc Riserva Altemasi Graal 2015 96/100: Letrari Trentodoc Riserva Quore 2015 95/100: Cesarini Sforza Spumanti Trentodoc Riserva Aquila Reale 2012 95/100: Pisoni dal 1852 Trentodoc Riserva Erminia Segalla 2014 94/100: Cantina di Riva Trentodoc Riserva Brezza Riva 2017 94/100: Cavit Trentodoc Altemasi Blanc de Noirs 2018 94/100: Letrari Trentodoc 976 Riserva del Fondatore 2011 94/100: Maso Martis Trentodoc Monsieur Martis Rosé de Noir 2017

Prodotti Correlati Prodotto Produttore Pubblicato il Autore Leggi Riserva del Fondatore Giulio Ferrari Rosé 2010 Trentodoc Cantine Ferrari 28/12/22 Sissi Baratella 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. Metodo Classico, minimo 10 anni. Extra Brut. Rosa con sfumature granate. Al naso frutti rossi, sfumature più evolute di caramello; vaniglia, cocco e banana che... Leggi tutto Perlé Nero 2015 Trentodoc Riserva Cantine Ferrari 28/12/22 Sissi Baratella 100% Pinot Nero in bianco. Metodo Classico, minimo 6 anni. Extra Brut. Paglierino con perlage fine e veloce. Naso delicato, floreale. Salato, agile e delicato. Molto lungo il gusto, salino e... Leggi tutto Cantine Ferrari 10/01/12 Redazione Semplicemente la migliore cantina spumantistica d'Italia. Di proprietà della famiglia Lunelli, che ne ha fatto un vero gioiello per la qualità dei prodotti e per la gestione... Leggi tutto Altemasi Graal Brut Riserva 2015 Trentodoc Cavit 28/12/22 Daniele Cernilli 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero. Parte fermenta in barrique, parte in acciaio. Metodo classico per 72 mesi. Brut. Giallo dorato vivo, perlage fitto, abbondante e molto fine. Complesso al naso, con... Leggi tutto Cavit 24/12/11 Redazione Grande cooperativa di secondo livello, che commercializza e in parte produce vini frutto delle uve di migliaia di conferitori diretti o di altre sette cantine cooperative trentine. Cavit è un... Leggi tutto Quore 2015 Trentodoc Riserva Letrari 28/12/22 Sissi Baratella 100% Chardonnay. Metodo Classico, 68 mesi. Brut. Giallo paglierino molto intenso con perlage presente e attivo. Naso con note evolute, intense, cremose, complesse, dalla nocciola alla frutta gialla... Leggi tutto Letrari 19/01/02 Redazione Lazienda Letrari esiste dal 1976 ma Leonello, il fondatore, fa vino da molto prima. È considerato uno dei padri dei vini del Trentino. Suoi sono il primo barricato... Leggi tutto Aquila Reale Riserva 2012 Trentodoc Cesarini Sforza 28/12/22 Sissi Baratella 100% Chardonnay. Metodo classico, 100 mesi. Brut. Giallo paglia con perlage veloce, fine. Naso con note di frutta gialla e leggera spezia. Bocca complessa, tesa e molto in forma. Sale al palato e una... Leggi tutto Cesarini Sforza 24/04/13 Redazione Cesarini Sforza è tra le più note case spumantistiche trentine e una delle aziende che hanno contribuito alla nascita e all'affermazione di Trentodoc, il metodo classico italiano... Leggi tutto Erminia Segalla 2014 Trentodoc Riserva Pisoni dal 1852 28/12/22 Sissi Baratella 100% Chardonnay. Metodo Classico, 82 mesi. Extra Brut. Giallo intenso. Naso con note floreali e dolci di mandorla. Bocca cremosa che evolve in freschezza e tensione, ma mai invadente. Molta beva,... Leggi tutto Pisoni dal 1852 19/02/13 Redazione Pare che la famiglia Pisoni già nel 1600 fornisse vini all'allora Principe Arcivescovo Cardinale Cristoforo Madruzzo. Da allora, l'attività della famiglia si è sempre... Leggi tutto Brezza Riva 2017 Trentodoc Riserva Cantina di Riva 28/12/22 Sissi Baratella 100% Chardonnay. Metodo classico, 36 mesi. Pas Dosè. Giallo paglia intenso.





Perlage veloce. Naso con note di frutta gialla, nespola, e a tratti tropicale, intenso e immediato. Bocca con un... Leggi tutto Cantina di Riva 28/12/22 Redazione Siamo a Riva del Garda, estremo nord del lago sulle rive del quale dimorano vari vigneti. Questa cooperativa nasce nel 1926 con lintento di contribuire allorganizzazione razionale del... Leggi tutto Altemasi Blanc de Noirs 2018 Trentodoc Cavit 28/12/22 Daniele Cernilli 100% Pinot Nero. Metodo classico 36 mesi. Brut. Giallo paglia brillante, perlage fitto, continuo e lento. Profumi fragranti e nitidi, con note di crosta di pane, melograno e fiori di campo. Sapore... Leggi tutto Letrari 976 Riserva del Fondatore 2011 Trentodoc Letrari 28/12/22 Sissi Baratella 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero. Metodo classico, 120 mesi. Paglia intenso, perlage abbastanza presente. Naso con note evolute e complesse, dalla tostatura al frutto fermentato. Astringente al palato,... Leggi tutto Monsieur Martis Rosé de Noir 2017 Trentodoc Maso Martis 28/12/22 Sissi Baratella 100% Meunier. Metodo Classico, 48 mesi. Brut. Rosa pallido. Naso fresco e floreale, profuma di rosa, albicocca e piccoli frutti; leggero pepe. Al palato cremoso, fresco e salato, ben bilanciato.... Leggi tutto Maso Martis 19/02/13 Redazione Piccola azienda a conduzione familiare, la Maso Martis si è ritagliata il suo spazio nellélite della produzione spumantistica trentina e quindi italiana. Situata sulle colline... Leggi tutto



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 29 Dicembre 2022 - Aggiornato alle 14:18

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



ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Dal ritorno delle anteprime con "Grandi Langhe" a "Vinality" & "OperaWine", ecco gli eventi 2023

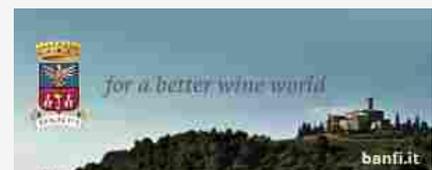
Le "Anteprime di Toscana" e "Wine&Siena", "Identità Golose" e la "Slow Wine Fair", e non solo, mentre le Feste si trascorrono nei territori del vino

FIRENZE, 29 DICEMBRE 2022, ORE 14:18



"Vinality 2023" con "OperaWine 2023" a Verona (ph: Ennevi)

< 1/10 >



"Vinality", l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano a Verona (2-5 aprile), con il prologo di "OperaWine 2023", la prestigiosa degustazione firmata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Vitaly e "Wine Spectator" con 130 produttori e altrettanti vini icona a rappresentare il meglio del made in Italy enologico (1 aprile), ma anche il ritorno delle Anteprime con "Grandi Langhe", la grande degustazione dedicata alle Denominazioni di Langhe e Roero firmata dai Consorzi del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e del Roero a Torino (30-31 gennaio), la Settimana delle "Anteprime di Toscana" con le ultime annate dei vini toscani (11-17 febbraio, da Firenze ai territori), e "Vini ad Arte", l'appuntamento di riferimento del Consorzio Vini di Romagna con la Romagna del vino in anteprima a Faenza (28-30 maggio). E ancora e non solo, "Wine&Siena - Capolavori del gusto" a Siena (27-30 gennaio), primo appuntamento del "The WineHunter" Helmuth Köcher, "Identità Golose" a Milano, il Congresso internazionale di Cucina d'Autore tra i più prestigiosi al mondo (28-30 gennaio), "Slow Wine Fair", la Fiera del vino buono, pulito e giusto organizzata da BolognaFiere e Sana-Salone Internazionale del Biologico e del Naturale con la direzione artistica di Slow Food a Bologna (26-28 febbraio), il nuovo "Salone del vino di Torino" (4-6 marzo), e "Summa", la rassegna delle eccellenze enologiche biologiche e biodinamiche della Tenuta Alois Lageder (1-2 aprile): **ecco alcuni degli eventi già in programma nell'agenda 2023, segnalati a WineNews.** Intanto, dal Capodanno alla Befana e nei primi giorni del nuovo anno, proseguono "A tutto bollicine" con il Trentodoc protagonista nei migliori indirizzi gourmet di Trento e nelle sue più celebri cantine, e "Grapes in Town - Effetto Bio - Xmas edition" a Torino per (ri)scoprire il Piemonte in un bicchiere di vino. Aspettando di brindare al nuovo anno nei territori del vino italiano, da Montalcino, con il Cenone di Capodanno dello chef fresco di stella Michelin Matteo Temperini al ristorante Campo del Drago dell'iconico resort tra i vigneti di Brunello Rosewood Castiglione del Bosco, al Capodanno nell'Irpinia delle tre Docg Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo con i "Vitigni Irpini", o nei "templi" dell'alta cucina italiana, come con il "San Silvestro a colori" a Casa Vissani dello chef stellato Gianfranco Vissani a Baschi. Le più famose chef-star dell'alta cucina italiana (da Massimo Bottura a Carlo Cracco, da Moreno Cedroni a Niko Romito), grandi ospiti internazionali come Alex Atala del D.O.M. di San Paolo in Brasile e Albert Adrià (fratello di Ferran) dell'Enigma di Barcellona, la finale italiana di S.Pellegrino Young Chef Academy Competition che premia i talenti di domani, i protagonisti dell'universo mixology che sveleranno le tendenze del futuro: questo, e molto altro, è il menu di **"Identità Golose 2023"**, edizione n. 18 del Congresso internazionale di Cucina d'Autore tra i più prestigiosi al mondo, ideato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni, che torna dal 28 al 30 gennaio a Milano al Mi.Co. (Milano Congressi). Intanto, restando in città, in occasione della mostra "La seduzione del bello. Capolavori segreti tra '600 e '700" al [Museo Bagatti Valsecchi](#) fino al 12 marzo, va in scena **"In arte Veritas"**, un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento, e dopo i


BERTANI

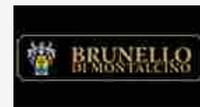

vini di Rocca di Frassinello sarà la volta di Donnafugata (25 gennaio) e Altemasi (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. Uno degli indirizzi più iconici di Milano, il **Four Seasons Hotel Milano**, porta l'atmosfera di Courmayeur Mont Blanc in città con il nuovo **Après-Ski**: direttamente dalla Skyway Monte Bianco - l'impianto di risalita funiviario in Valle d'Aosta che, partendo dai 1.300 metri di Courmayeur arriva ai 3.466 metri di Punta Helbronner - sono arrivate, nel cuore del quadrilatero della moda, due sue storiche cabinovie del 1947 dove ritrovarsi come tra le suggestioni del Monte Bianco e vivere il mood del leggendario Après-ski delle famose piste di uno dei comprensori sciistici più internazionali dell'arco Alpino, nell'esclusivo giardino dell'hotel per un drink o un aperitivo, un calice di vino o Champagne, o un tè caldo come sulla neve. E in collaborazione con il team F&B di Skyway, il bartender Luca Angeli e l'executive chef Fabrizio Borraccino hanno studiato un menu dedicato che richiama l'atmosfera di questa destinazione e ne utilizza i suoi prodotti locali. **"Dolci sinfonie"** sono invece gli appuntamenti nati dalla partnership tra l'Orchestra Sinfonica di Milano e il maître chocolatier Ernst Knam, Creative Partner dell'Orchestra per la stagione 2022/2023, per un'esperienza sensoriale a 360 gradi con concerti sinfonici dal vivo e il miglior cioccolato firmato Knam all'Auditorium di Milano Fondazione Cariplo (26 gennaio-11 giugno). **Musa Lago di Como**, il nuovo brand sbarcato sulle sponde del Lario pensato per creare un'esperienza esclusiva e di classe, accoglie intanto i suoi ospiti anche durante la stagione fredda per coccolarli nel corner Musa Beauty, per qualche ora di relax in riva allo splendido lago.

"Grandi Langhe 2023", giunge all'edizione n. 7 e, promossa dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e dal Consorzio di Tutela Roero, con il supporto di Regione Piemonte e Intesa San Paolo, si prepara ad accogliere i professionisti del mondo del vino e buyer da tutto il mondo a Torino il 30 e 31 gennaio alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con la grande degustazione dedicata alle Denominazioni di Langhe e Roero. Più di 240 cantine presenteranno le proprie etichette, con la novità della partecipazione attraverso un grande banco d'assaggio del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte. In apertura ci sarà anche l'edizione n. 2 di "Changes", con un focus sull'etica del mondo del lavoro, in vigna e in agricoltura in generale. Ma nella prima Capitale d'Italia, nasce anche il nuovo **"Salone del vino di Torino"**, interamente dedicato ai vini piemontesi per pubblico e addetti ai lavori, promosso dalla Camera di commercio di Torino dal 4 al 6 marzo, con la città che diventa una grande cantina con i produttori piemontesi, con più di 100 eventi diffusi per un calendario "Off" in cui diventano protagonisti i grandi ristoranti, le pirole e le enoteche, artisti e scrittori, tra masterclass, cene, degustazioni e spettacoli. Sempre a Torino, per tutto dicembre, prosegue "Vendemmia a Torino - Grapes in Town", l'evento dedicato alla promozione delle eccellenze vitivinicole piemontesi, con uno speciale Natale **"Grapes in Town - Effetto Bio - Xmas edition"**, promosso da Regione Piemonte e Visit Piemonte, con un ricco calendario di appuntamenti per poter (ri)scoprire, durante la magia delle feste, il Piemonte in un bicchiere di vino. Torino, dove, **il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino ospita la mostra**



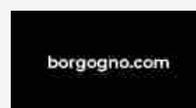
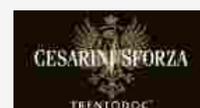
“Novant’anni di bollicine” che celebra 90 anni di storia del Consorzio dell’Asti e del Moscato d’Asti Docg, visitabile fino all’8 gennaio. Nelle Langhe, nel 2023, torna **“Collisioni” ad Alba**, il Festival agri-rock sul cui palco l’8 luglio salirà Sfera Ebbasta, nella sua unica data in Piemonte del “Summer Tour”, per “Tutto Normale”, la giornata dedicata ai giovani. Per le Feste, ci si sposta anche in **Valle d’Aosta**, tra riscoperta delle tradizioni, cultura, sci nelle piccole stazioni, **i classici Mercatini come il “Marché Vert Noël” ad Aosta**, ma anche “cene in quota” nei locali raggiungibili in funivia, in motoslitte o col gatto delle nevi, da Courmayeur a La Thuile, da Pila a Champoluc a Gressoney dove vivere un’esperienza che abbina un’inusuale montagna al chiaro di luna con i piaceri del palato.

Anche **“Summa 2023”**, la rassegna delle eccellenze enologiche biologiche e biodinamiche, ha già annunciato le nuove date dell’edizione n. 24, di scena l’1 e 2 aprile nell’affascinante e storica ambientazione di Casòn Hirschprunn & Tør Löwengang della Tenuta Alois Lageder, a Magrè sulla Strada del Vino. La mostra, diventata il punto di incontro qualificato di professionisti, giornalisti specializzati e wine lovers alla ricerca di etichette non solo sostenibili ma caratterizzate da interi progetti in armonia con l’ambiente, propone degustazioni guidate, verticali, prove di botte e walk around tasting con i racconti dei produttori che arricchiscono l’evento. La varietà di vini proposti sarà come sempre ampia, con bottiglie provenienti dai principali Paesi produttori, con un respiro sempre più internazionale grazie anche alla partecipazione di realtà biologico-dinamiche spesso certificate Demeter. Intanto, come ogni anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sceglie il momento delle Festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna, con la rassegna **“A tutto bollicine”** in programma fino all’8 gennaio su tutto il territorio: dai “Weekend in cantina speciale Trentodoc” da Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Elio Endrizzi, Roberto Zeni, Borgo dei Posseri, Cantina d’Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser, Pedrotti Spumanti, Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e da Vivallis, ai “Taste&Walk”, che abbinano passeggiate all’aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni; a “Panettoni&Bollicine” da Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l’aroma e l’artigianalità dei panettoni di Garda Foodie (8 gennaio). Ma anche gli aperitivi nei locali di Trento, sempre fino all’8 gennaio, dove ci sono anche le “Vette di gusto” allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e “A tavola con il Trentodoc” all’Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti. Senza dimenticare gli eventi in Valsugana, Vallagarina, e tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda. **L’inverno è “stellato” anche in Val Gardena**, nei ristoranti Michelin della destinazione iconica delle Dolomiti, oltre ai tanti rifugi dove gustare un’eccellente “cena sotto le stelle”. In **Alta Badia**, con **“Sommelier in pista”** si degustano nelle baite i migliori vini dell’Alto Adige, per valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d’eccellenza del territorio. Gli appuntamenti (17 gennaio, 7 e 14 febbraio, 7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose



sciate sulle piste, abbinare alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini altoatesini accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l'Associazione Sommelier Alto Adige. L'appuntamento con **"Vinitaly 2023"**, l'evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, è a Veronafiere a Verona dal 2 al 5 aprile, e come ormai da tradizione, avrà come prologo **"OperaWine 2023"**, la prestigiosa degustazione firmata Vinitaly e "Wine Spectator", la più importante rivista americana di settore, con protagonisti [130 produttori e altrettanti vini icona a rappresentare il meglio del made in Italy enologico](#), il 1 aprile alle Gallerie Mercatali. Nell'attesa, con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartize Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vektoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali [InGalleria/Punta Conterie Art Gallery](#) a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione.

Nel 2023 il gelato artigianale torna protagonista al **"Sigep - The Dolce world Expo"**, l'evento organizzato da Italian Exhibition Group dal 21 al 25 gennaio alla Fiera di Rimini, dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce con la partecipazione dei migliori professionisti a livello mondiale. Il gelato sarà il trait d'union tra le filiere presenti, con eventi nell'evento che vedranno protagonisti i gelatieri creare assieme ai pasticceri. Un'occasione di formazione d'eccellenza per vedere i maestri all'opera e per scoprire in anteprima prodotti e tecnologie utilizzati nella lavorazione. Spazio anche ai trend di settore, grazie alla presenza di tutte le principali associazioni di riferimento, ed alle grandi competizioni internazionali. Il vino e la crisi climatica, le Denominazioni ed il loro ruolo nella viticoltura di oggi, la viticoltura biologica ed i suoi benefici: è intorno [a queste tre grandi tematiche](#), che animeranno altrettante conferenze online, nelle settimane che la precedono, che ruoterà invece la **"Slow Wine Fair 2023"**, la Fiera del vino buono, pulito e giusto, organizzata da BolognaFiere e "Sana" (Salone Internazionale del Biologico e del Naturale), con la direzione artistica di Slow Food (ed una commissione di assaggio che selezionerà le cantine), di scena dal 26 al 28 febbraio a Bologna, e che punta forte sui vini frutto di un'agricoltura sostenibile, che hanno come parole d'ordine la biodiversità, la tutela del paesaggio agricolo, l'uso ponderato delle sue risorse, la crescita culturale e sociale delle comunità contadine, oltre a una sempre maggiore consapevolezza dei consumatori. Con **"Vini**



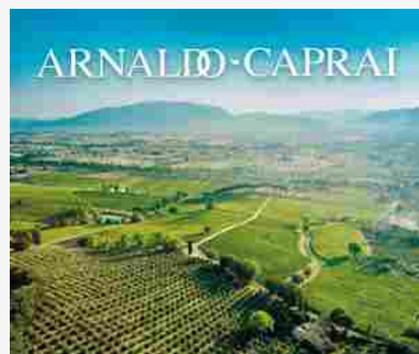
ad Arte 2023, la Romagna del vino torna invece in anteprima dal 28 al 30 maggio nell'appuntamento di riferimento del Consorzio Vini di Romagna per stampa ed operatori al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, Patrimonio Unesco, per presentare le anteprime dei Romagna Sangiovese Riserva Doc 2020 e Romagna Albana Docg Secco 2022 di oltre 50 produttori e le multiformi ricchezze di un territorio in continua evoluzione, grazie ad un ricco programma di visite a vigneti e cantine, tra le sue bellezze naturali, storiche, culturali e gastronomiche. Un'occasione per presentare alla stampa internazionale anche "Rocche di Romagna", il marchio collettivo europeo nato per valorizzare i Romagna Sangiovese prodotti nelle 16 sottozone. Le erbe aromatiche nella cucina circolare, un Concorso di cucina per appassionati e non solo, la cena con uno chef stellato e una serie di masterclass aperte al pubblico sono gli ingredienti per il nuovo anno della rassegna gastronomica **"Il Piatto Verde"** nel cuore dell'Emilia-Romagna, dal 22 al 24 marzo a Riolo Terme, fulcro dell'evento, e in diverse location sparse nei comprensori di [Imola e Faenza](#). Nell'attesa, in questi giorni di Feste **la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena, con Slow Food, diventa la via dei presepi e dei sapori di Romagna**: si va da "Longiano dei Presepi" per ammirare i presepi collocati in musei, chiese, piazze, strade, giardini e angoli suggestivi del bellissimo centro storico medievale di Longiano, Comune Bandiera Arancione del Touring, fino all'8 gennaio, a "La magia del Natale" a Bagno di Romagna con mercatini, enogastronomia e animazione, da "Natale a Cesena" a "Forlì che brilla, una favola da raccontare" sempre fino all'8 gennaio con protagonista lo "Schiaccianoci" in videomapping, dal borgo medievale di Portico di Romagna che ospita un'esposizione di presepi sotto il cielo stellato, al Natale di Castrocaro Terme e Terra del Sole fino al 6 gennaio.

Dal 27 al 30 gennaio Siena celebra le eccellenze wine & food premiate da "The WineHunter Award" con l'edizione n. 8 di **"Wine&Siena - Capolavori del gusto"**, primo evento dell'anno del vino in Toscana e degli appuntamenti siglati "The WineHunter", voluto dal patron di "Merano WineFestival" Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini, e dedicato agli appassionati ed operatori del settore ai quali è dedicato il percorso degustazione al Santa Maria della Scala, che ospita anche la Small Plates Dinner a Palazzo Squarcialupi, preceduti dal taglio del nastro al Palazzo Comunale.

Precedute dall'edizione n. 13 di **"BuyWine Toscana 2023"**, l'evento B2B organizzato da Regione Toscana e Camera di Commercio per far incontrare le aziende toscane con i buyer di tutto il mondo, che torna il 10 e 11 febbraio alla Fortezza da Basso a Firenze, le Anteprime 2023 proseguono quindi in Toscana con **la Settimana delle "Anteprime di Toscana"** (11-17 febbraio), inaugurata come di consueto da "PrimAnteprima", l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, in programma l'11 febbraio al Cinema La Compagnia nella "culla" del Rinascimento. Si proseguirà poi con le degustazioni delle ultime annate dei vini Chianti e Morellino di Scansano a "Chianti Lovers & Rosso Morellino - Anteprima 2023" alla Fortezza da Basso (12 febbraio), del Chianti Classico alla "Chianti Classico Collection" alla Stazione Leopolda (13 e 14 febbraio), entrambe sempre a Firenze, del Nobile con l'"Anteprima Vino Nobile di



Montepulciano” nella città del Poliziano (14 e 15 febbraio), e della Vernaccia con l’“Anteprima Vernaccia di San Gimignano” nella “New York del Medioevo” (15-16 febbraio). L’edizione n. 2 de “L’Altra Toscana” chiuderà la “Settimana delle Anteprime” sempre a Firenze il 17 febbraio al Palazzo degli Affari, con la compagine dei vini delle 12 Dop e Igp Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Suvereto e Val di Cornia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Toscana e Valdarno di Sopra che, con i loro Consorzi e l’Associazione L’Altra Toscana, presenteranno insieme a giornalisti e operatori del settore le nuove annate raccontando quella Toscana del vino diversa che arricchisce la proposta vinicola della Regione. Firenze dove, prima, va in scena anche l’edizione n. 16 di **“Taste 2023. In viaggio con le diversità del gusto”**, il Salone dedicato alle eccellenze del gusto ideato dal “Gastronauta” Davide Paolini, con 500 aziende ed oltre 80 new entry protagonisti dal 4 al 6 febbraio alla Fortezza da Basso, in continuità con le edizioni invernali di Pitti Immagine Uomo, Pitti Immagine Bimbo, Pitti Immagine Filati con la regia di Pitti Immagine e con “La Pasta” come tema. **“Reincontrare Giulio Gambelli”** è invece l’evento culturale unico nel suo genere voluto da Pasquale Forte, patron di Podere Forte, con l’amico Jacky Rigaux, sullo sfondo della Val d’Orcia Patrimonio Unesco, e che, ispirato ai “Rencontres Henry Jayer” che ricordano in Borgogna la personalità di Henry Jayer, “patriarca” del Pinot Nero, celebra la persona e l’operato del “Maestro del Sangiovese”, facendo incontrare come avviene in Francia produttori e personalità del mondo del vino italiano, francese e internazionale nel borgo medievale di Rocca d’Orcia tra le sacre mura della Chiesa di S. Simeone, dove, con il tema “La pratica vinicola dell’elevage come esaltazione del gusto del luogo”, tornerà il 24 marzo (evento riservato, su invito). E torna anche **“Terre di Toscana”**, edizione n. 15, il 26 e 27 marzo all’Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore, l’evento-degustazione organizzato dalla testata “L’Acquabuona” riunisce in Versilia 130 cantine fiori all’occhiello della produzione enologica regionale, offrendo ad appassionati, giornalisti e operatori del settore la possibilità di conoscere produttori celebri, nomi storici di fama internazionale, vignaioli emergenti e realtà di nicchia e di assaggiare le ultime annate in commercio dei loro vini ma anche alcune vecchie annate. Intanto, **l’antico borgo di Rosewood Castiglion del Bosco**, l’iconico resort tra i vigneti di Brunello Montalcino che quest’anno ha conquistato il primo posto nel ranking di **“Travel + Leisure”** e la prima Stella Michelin con il ristorante **Campo del Drago** sotto la guida dello chef **Matteo Temperini**, fino a dopo Capodanno, si veste a festa, accogliendo grandi e piccini, in un’atmosfera incantata per vivere insieme la magia del Natale, con menù speciali per il Cenone di Capodanno, nonché il Brunch di inizio anno studiati dallo chef Temperini. **Al “Tempio del Brunello” sempre a Montalcino**, si trascorrono le **Feste con gli appuntamenti di “InChiostrò”** promossi da **“L’Oro di Montalcino”** e Opera Laboratori, fino all’8 gennaio, tra l’archeologia e le arti figurative del Museo, e buona musica, degustazioni di Brunello e Rosso di Montalcino e cucina del territorio





IL NOSTRO IMPEGNO
PER IL BENESSERE ANIMALE
NON È SOLO SULLA CARTA.




PICCINI 1882
LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE
WWW.TENUTEFOLONARI.COM



dell'Enoteca Bistrot con la prima edizione del Festival "TastingNotes". Nel cuore del Chianti Classico, le Sale Nobili di [Castello di Meleto](#) e le sue Cantine Storiche fino al 10 gennaio ospitano le opere di pittura e scultura della mostra collettiva d'arte **"Cavalli al Castello"** dedicata al valore storico e culturale che la figura del cavallo ha rappresentato nel ritrarre l'impetuosità dei desideri e delle passioni racchiuse nell'inconscio umano. In particolare si tratta di alcuni pittori e scultori che hanno recentemente esposto a "Cavalli d'Autore" al Complesso museale di Santa Maria della Scala a Siena, con al centro delle loro opere il cavallo, protagonista indiscusso del Palio di Siena: Tommaso Andreini, Vincenzo Bocciarelli, Elena Conti, Gina Shenk Roche, Massimo Stecchi, Iva Todorova, Fabio Viola Vega, Jules Vissers, Daniele Zacchini e gli scultori Turi Aleccio, Giorgio Bisanti, Laura Brocchi, Renato Ferretti e Carol Marano. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostri delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023).

È un **"San Silvestro a Colori"** quello che propone **Casa Vissani a Baschi**, **"regno" dello chef stellato Gianfranco Vissani e dell'accoglienza del maestro di Sala Luca Vissani**, con il Cenone del 31 dicembre tra Battuto di gamberoni rossi con dressing di piccione e arancia al timo, mirepoix di pesca di carlo forte, Crudo di cacciagione alle spezie, avocado, salsa di lime e pepe del Nepal, Triglie di sabbia con mozzarella, papaia e tartufo nero, Ravioli di carbonara alle more e vongole veraci, Carnaroli con mirepoix di manzo fermentato e cappesante al porto, Anatra croisé alla pechinese con porcini, menta, mango e porro all'uvetta e Rettangolo di panettone con fragoline, gianduia al sale e cioccolato al pepe bianco, salsa di agnello, rosmarino e amaretto, ma anche musica e spettacolo pirotecnico. A Torgiano, fino al 24 marzo, si sono accesi i riflettori sulla prima edizione di **"Torgiano Winter"**, evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: il 20 gennaio la Sala Sant'Antonio ospita il concerto jazz del Pietro Paris "Underneath" Trio con Pietro Paris, Manuel Magrini e Lorenzo Brilli; il 10 febbraio Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, presenta il libro "Mediterraneo inaspettato. La storia del Mare nostrum raccontata dai suoi abitanti" (Mondadori Editore) sempre nella Sala Sant'Antonio; il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel



varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, ancora nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo ancora la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala.

Nel 2023, **il Gruppo Meregalli presenta "100Vini Novità"**, il 13 gennaio all'Hotel Hilton Cavalieri Waldorf Astoria a Roma (evento riservato, su invito), in un percorso tra novità e anteprime di Meregalli Wines, Visconti43 e Meregalli Spirits, con cantine come Villa Matilde, Conte Vistarino, Chassenay D'Arce, Marques de Riscal, Boroli, Maison Champy, Ken Forrester, Borgo Maragliano, Poggio Dei Gorleri, La Collina Dei Ciliegi, Scapegrace Whisky, Anaë Gin, Rounagle Whisky, Clément e Poli. Prima però, per brindare al nuovo anno nei territori del vino italiano, c'è il **"Capodanno in Irpinia"** firmato da **"Vitigni Irpini"**, una vera e propria esperienza sensoriale dedicata agli amanti e agli appassionati del vino ma anche coppie che hanno voglia di vivere un'esperienza inedita dai sapori sinceri e di un vero e proprio turismo lento. Al centro della proposta: cucina, vino e territorio, dove nascono le Docg Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo. Dal 5 al 7 gennaio il nuovo anno e l'Epifania si festeggiano sul mare e in compagnia di Bacco al Castello Aragonese di Taranto con il **"Due Mari WineFest"**, tra degustazioni e masterclass dedicati all'enogastronomia made in Puglia, e attorno al tema della "Contaminazione di culture e territori", con ospiti i vini albanesi per sottolineare la vicinanza tra Puglia e Albania, due territori che hanno trovato nel Mediterraneo la loro identità culturale. Nell'occasione, saranno svelate le analogie storiche tra i vitigni pugliesi Negramaro e Nero di Troia e i vitigni albanesi: Kallmet, Shesh i zi, Mavrud. E si arriva fino ad Arzachena in Sardegna, dove prosegue intanto **"L'appuntamento del giovedì" alle Cantine Surrau**, con degustazioni dedicate accompagnate dai vini dell'azienda.

Infine, anche nel 2023, continuano le degustazioni digitali, come **"Millésimes Alsace Digitasting"**, il Salone virtuale dedicato ai Vini d'Alsazia per i professionisti del settore, il 27-28 febbraio e il 1 marzo, con una masterclass che permetterà di illustrare quattro tendenze di consumo, con la presenza di Romain Itlis, "Miglior Sommelier di Francia" 2012 e "Meilleur Ouvrier de France" 2015, Yves Beck, autore e critico, Jenni Wagoner, Group Wine Director per Zuma Restaurants, e Thierry Fritsch, enologo formatore & specialista dei Vini d'Alsazia, e la possibilità d'incontrare online nuovi produttori che nel nuovo anno presenzieranno agli incontri digitali ([i kit degustazione sono prenotabili fino al 9 gennaio](#)).

Copyright © 2000/2022

TAG: **ANTEPRIME DI TOSCANA, CASA VISSANI, GRANDI LANGHE, IDENTITA GOLOSE, IRPINIA, OPERAWINE, ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO, SALONE DEL VINO DI TORINO, SLOW WINE FAIR, SUMMA, TRENTODOC, VINI AD ARTE, VINITALY, WINE&SIENA**

ALTRI ARTICOLI

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



TORREVENTO
vini di un'alt(r)a puglia



Scopri i cinque territori

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 22 Dicembre 2022 - Aggiornato alle 13:24

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



ITALIA

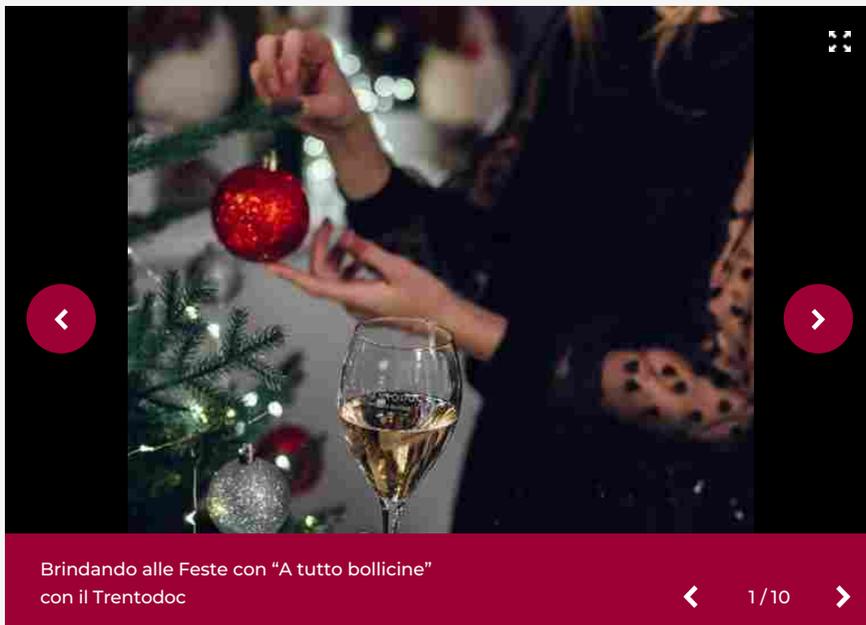
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Dal Natale a Rosewood Castiglion del Bosco al "San Silvestro a colori" a Casa Vissani, gli eventi

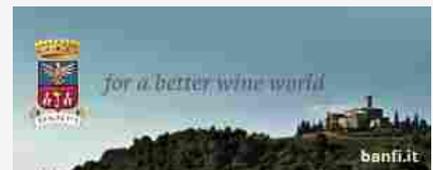
"A tutto bollicine" con il Trentodoc, "Grapes in Town - Xmas edition" a Torino, tra i presepi ed i sapori di Romagna e il "Capodanno in Irpinia"

FIRENZE, 22 DICEMBRE 2022, ORE 15:00



Brindando alle Feste con "A tutto bollicine" con il Trentodoc

1/10



Da "A tutto bollicine" con il Trentodoc protagonista nei migliori indirizzi gourmet di Trento e nelle sue più celebri cantine, a "Grapes in Town - Effetto Bio - Xmas edition" a

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Torino per (ri)scoprire, durante la magia delle feste, il Piemonte in un bicchiere di vino; dai classici Mercatini come il "Marché Vert Noël" ad Aosta, al Four Seasons Hotel Milano che porta l'atmosfera ed i sapori di montagna di Courmayeur Mont Blanc creando un vero e proprio Après-Ski nel quadrilatero della moda; dalle "Dolci sinfonie" dell'Orchestra Sinfonica di Milano i cui concerti sono accompagnati dalle creazioni del maître chocolatier Ernst Knam, sempre a Milano, alla Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena che diventa la via dei presepi e dei sapori di Romagna; dall'antico borgo dell'iconico resort Rosewood Castiglion del Bosco, tra i vigneti di Brunello Montalcino, trasformato in un vero e proprio villaggio di Natale, agli appuntamenti al "Tempio del Brunello" sempre a Montalcino come la prima edizione del Festival "TastingNotes" tra vini, arte e musica; dalla prima edizione di "Torgiano Winter", promosso dalla Fondazione Lungarotti a Torgiano, a "Ricci Weekender" a Catania, il Festival internazionale di musica contemporanea, cucina e vini siciliani sullo sfondo dei luoghi più belli ed esclusivi della Sicilia orientale, **l'agenda di WineNews è ricca di eventi per il Natale ed il Capodanno**. Aspettando di brindare al nuovo anno nei territori del vino italiano, come con il Capodanno nell'Irpinia delle tre Docg Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo con i "Vitigni Irpini", o nei "templi" dell'alta cucina italiana, come con il "San Silvestro a colori" a Casa Vissani dello chef stellato Gianfranco Vissani a Baschi.

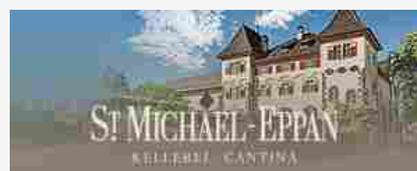
A Milano, in occasione della mostra "La seduzione del bello. Capolavori segreti tra '600 e '700" al [Museo Bagatti Valsecchi](#) fino al 12 marzo, va in scena **"In arte Veritas"**, un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento, e dopo i vini di Rocca di Frassinello sarà la volta di Donnafugata (25 gennaio) e Altemasi (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. Uno degli indirizzi più iconici di Milano, il **Four Seasons Hotel Milano**, porta l'atmosfera di Courmayeur Mont Blanc in città con il **nuovo Après-Ski**: direttamente dalla Skyway Monte Bianco - l'impianto di risalita funiviario in Valle d'Aosta che, partendo dai 1.300 metri di Courmayeur arriva ai 3.466 metri di Punta Helbronner - sono arrivate, nel cuore del quadrilatero della moda, due sue storiche cabinovie del 1947 dove ritrovarsi come tra le suggestioni del Monte Bianco e vivere il mood del leggendario Après-ski delle famose piste di uno dei comprensori sciistici più internazionali dell'arco Alpino, nell'esclusivo giardino dell'hotel per un drink o un aperitivo, un calice di vino o Champagne, o un tè caldo come sulla neve. E in collaborazione con il team F&B di Skyway, il bartender Luca Angeli e l'executive chef Fabrizio Borraccino hanno studiato un menu dedicato che richiama l'atmosfera di questa destinazione e ne utilizza i suoi prodotti locali. **"Dolci**


BERTANI


"sinfonie" sono invece gli appuntamenti nati dalla partnership tra l'Orchestra Sinfonica di Milano e il maître chocolatier Ernst Knam, Creative Partner dell'Orchestra per la stagione 2022/2023, per un'esperienza sensoriale a 360 gradi con concerti sinfonici dal vivo e il miglior cioccolato firmato Knam all'Auditorium di Milano Fondazione Cariplo (26 gennaio-11 giugno). **Musa Lago di Como**, il nuovo brand sbarcato sulle sponde del Lario pensato per creare un'esperienza esclusiva e di classe, accoglie intanto i suoi ospiti anche durante la stagione fredda per coccolarli nel corner Musa Beauty, per qualche ora di relax in riva allo splendido lago.

A Torino, per tutto dicembre, prosegue "Vendemmia a Torino - Grapes in Town", l'evento dedicato alla promozione delle eccellenze vitivinicole piemontesi, con uno speciale Natale **"Grapes in Town - Effetto Bio - Xmas edition"**, promosso da Regione Piemonte e Visit Piemonte, con un ricco calendario di appuntamenti per poter (ri)scoprire, durante la magia delle feste, il Piemonte in un bicchiere di vino. Torino, dove, **il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino ospita la mostra "Novant'anni di bollicine" che celebra 90 anni di storia del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg**, visitabile fino all'8 gennaio. Per Natale, ci si sposta anche in **Valle d'Aosta**, tra riscoperta delle tradizioni, cultura, sci nelle piccole stazioni, **i classici Mercatini come il "Marché Vert Noël" ad Aosta**, ma anche "cene in quota" nei locali raggiungibili in funivia, in motoslitta o col gatto delle nevi, da Courmayeur a La Thuile, da Pila a Champoluc a Gressoney dove vivere un'esperienza che abbinano un'inusuale montagna al chiaro di luna con i piaceri del palato.

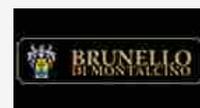
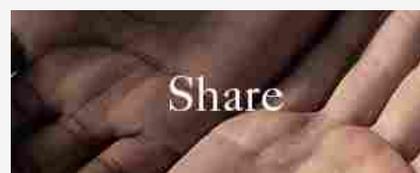
E come ogni anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sceglie il momento delle Festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna, con la rassegna **"A tutto bollicine"** in programma fino all'8 gennaio su tutto il territorio: dai "Weekend in cantina speciale Trentodoc" da Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Elio Endrizzi, Roberto Zeni, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser, Pedrotti Spumanti, Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e da Vivallis, ai "Taste&Walk", che abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni; da "I sabati al maso" da Maso Martis (17 dicembre) a "Panettoni&Bollicine" da Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie (23 dicembre e 8 gennaio). Ma anche gli aperitivi nei locali di Trento, sempre fino all'8 gennaio, dove ci sono anche le "Vette di gusto" allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e "A tavola con il Trentodoc" all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti. Senza dimenticare gli eventi in Valsugana, Vallagarina, e tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda. **L'inverno è "stellato" anche in Val Gardena**, nei ristoranti Michelin della destinazione iconica delle Dolomiti, oltre ai tanti rifugi dove gustare un'eccellente "cena sotto le stelle". In **Alta Badia**, torna **"Sommelier in pista"** per degustare nelle baite i migliori vini dell'Alto Adige, e valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio. Gli



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

appuntamenti (17 gennaio, 7 e 14 febbraio, 7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciate sulle piste, abbinate alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini altoatesini accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l'Associazione Sommelier Alto Adige. Con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vetoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali [InGalleria/Punta Conterie Art Gallery](#) a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione.

Menu stellato e fedelissimo all'antica tradizione delle Feste della Bassa emiliana, nel rispetto più rigoroso possibile delle tradizioni contadine e della grandiosa tradizione norcina della famiglia Spigaroli, **all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, "regno" dello chef Massimo Spigaroli e del Culatello di Zibello, per il "Pranzo di Natale"** del 25 dicembre. Che inizia con una visita alle antiche cantine di stagionatura dove godersi l'aperitivo di benvenuto con piccole stuzzicherie natalizie accompagnate da Strologo Brut Metodo Classico 2015, che, così come tutti i vini a seguire, proviene dalle tenute Spigaroli. A tavola, apre il celeberrimo Culatello Platinum Spigaroli con stagionatura superiore ai 36 mesi, il salume per antonomasia simbolo di festa e abbondanza, prediletto dai reali d'Europa. Come il "re" del Natale a Parma sono gli anolini, ovviamente in brodo di terza come da succulenta tradizione emiliana. Ricchissimi i secondi: i Bolliti con mostarda e le tre salse di accompagnamento preparate con le verdure dell'orto di famiglia da accompagnare con un Roso del Motto 2020 e la Tacchinetta del Ducato disossata con i marroni di Berceto, nel calice un Carlo Verdi Riserva 2015. Si chiude con una pausa fresca e un dolce superbo: Sorbetto di Fortana con gel di limone e Semifreddo al panettone con salsa allo zabaione, accompagnato da vino Tre Preti Passito 2015. **La Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena, con Slow Food, diventa la via dei presepi e dei sapori di Romagna:** si va da "Longiano dei Presepi" per ammirare i presepi collocati in musei, chiese, piazze, strade, giardini e angoli suggestivi del bellissimo centro storico medievale di Longiano, Comune Bandiera Arancione del Touring, dal 24 dicembre fino all'8 gennaio, a "La magia del Natale" a Bagno di Romagna con mercatini, enogastronomia e animazione, da "Natale a Cesena" a "Forlì che brilla, una favola da



raccontare" fino all'8 gennaio con protagonista lo "Schiaccianoci" in videomapping, dal borgo medievale di Portico di Romagna che ospita un'esposizione di presepi sotto il cielo stellato, al Natale di Castrocaro Terme e Terra del Sole fino al 6 gennaio. Ma anche **"Riti, sapori e tradizioni delle Feste, nel mondo"** il 29 dicembre in Piazza Garibaldi in Bolla a Cervia, per un breve e saporito viaggio enogastronomico nelle usanze e tradizioni del periodo delle Feste nel mondo, "gustando" posti lontani e vicini attraverso assaggi, degustazioni e curiosità.

L'antico borgo di Rosewood Castiglion del Bosco, l'iconico resort tra i vigneti di Brunello Montalcino che quest'anno ha conquistato il primo posto nel ranking di "Travel + Leisure" e la prima Stella Michelin con il ristorante Campo del Drago sotto la guida dello chef Matteo Temperini, fino a dopo Capodanno, si veste a festa,

accogliendo grandi e piccini, in un'atmosfera incantata per vivere insieme la magia del Natale, tra il mercatino, omaggio alle tradizioni natalizie toscane tra prodotti artigianali locali, musica e prelibatezze festive tipiche come caldarroste, vin brulé, cioccolata calda e dolci fatti in casa (24 dicembre), il pattinaggio sul ghiaccio, un coro che canterà nella Chiesa di San Michele Arcangelo tra gli affreschi del grande pittore Pietro Lorenzetti, e menù speciali per la Cena della Vigilia, il Pranzo di Natale, il Cenone di Capodanno, nonché il Brunch di inizio anno studiati dallo chef Temperini.

Al "Tempio del Brunello" sempre a Montalcino, si trascorre il Natale con gli appuntamenti di "InChiostrò" promossi da "L'Oro di Montalcino" e Opera Laboratori, fino all'8 gennaio, tra l'archeologia e le arti figurative del Museo, e buona musica, degustazioni di Brunello e Rosso di Montalcino e cucina del territorio dell'Enoteca Bistrot con la prima edizione del Festival "TastingNotes". Nel cuore del Chianti Classico, le Sale Nobili di Castello di Meleto e le sue Cantine Storiche fino al 10 gennaio ospitano le opere di pittura e scultura della mostra collettiva d'arte **"Cavalli al Castello"** dedicata al valore storico e culturale che la figura del cavallo ha

rappresentato nel ritrarre l'impetuosità dei desideri e delle passioni racchiuse nell'inconscio umano. In particolare si tratta di alcuni pittori e scultori che hanno recentemente esposto a "Cavalli d'Autore" al Complesso museale di Santa Maria della Scala a Siena, con al centro delle loro opere il cavallo, protagonista indiscusso del Palio di Siena: Tommaso Andreini, Vincenzo Bocciairelli, Elena Conti, Gina Shenk Roche, Massimo Stecchi, Iva Todorova, Fabio Viola Vega, Jules Vissers, Daniele Zacchini e gli scultori Turi Aleccio, Giorgio Bisanti, Laura Brocchi, Renato Ferretti e Carol Marano. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostrini delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023).

È un **"San Silvestro a Colori" quello che propone Casa Vissani a Baschi, "regno" dello chef stellato Gianfranco Vissani e dell'accoglienza del maestro di Sala Luca Vissani,** con il Cenone del 31 dicembre tra Battuto di gamberoni rossi con dressing di piccione



e arancia al timo, mirepoix di pesca di Carlo Forte, Crudo di cacciagione alle spezie, avocado, salsa di lime e pepe del Nepal, Triglie di sabbia con mozzarella, papaia e tartufo nero, Ravioli di carbonara alle more e vongole veraci, Carnaroli con mirepoix di manzo fermentato e cappelletti al porto, Anatra croisé alla pechinese con porcini, menta, mango e porro all'uvetta e Rettangolo di panettone con fragoline, gianduia al sale e cioccolato al pepe bianco, salsa di agnello, rosmarino e amaretto, ma anche musica e spettacolo pirotecnico. A Torgiano, fino al 24 marzo, si sono accesi i riflettori sulla prima edizione di **"Torgiano Winter"**, evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: il 20 gennaio la Sala Sant'Antonio ospita il concerto jazz del Pietro Paris "Underneath" Trio con Pietro Paris, Manuel Magrini e Lorenzo Brilli; il 10 febbraio Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, presenta il libro "Mediterraneo inaspettato. La storia del Mare nostrum raccontata dai suoi abitanti" (Mondadori Editore) sempre nella Sala Sant'Antonio; il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, ancora nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo ancora la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala.

E per brindare al nuovo anno nei territori del vino italiano, c'è il **"Capodanno in Irpinia"** firmato da **"Vitigni Irpini"**, una vera e propria esperienza sensoriale dedicata agli amanti e agli appassionati del vino ma anche coppie che hanno voglia di vivere un'esperienza inedita dai sapori sinceri e di un vero e proprio turismo lento. Al centro della proposta: cucina, vino e territorio, dove nascono le Docg Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo. **"Ricci Weekender"**, il **Festival internazionale di musica contemporanea, cucina e vini siciliani, sullo sfondo dei luoghi più belli ed esclusivi della Sicilia orientale**, torna invece il 26 dicembre con un evento speciale nelle sale barocche di Palazzo Biscari di Catania con il giovane pianista, compositore e produttore Francesco Tristano e una wine list delle migliori annate tra le etichette siciliane selezionate per l'occasione dal vignaiolo Giuseppe Cipolla di Passofonduto: da Calogero Caruana, a Etnella di Davide Bentivegna, da Sergio Genuardi a La Chiesa di Stefano Ientile e Maugeri. E si arriva fino ad Arzachena in Sardegna, per **"L'appuntamento del giovedì" alle Cantine Surrau**, con degustazioni dedicate accompagnate dai vini dell'azienda.

Copyright © 2000/2022

TAG: **CASA VISSANI, ERNST KNAM, FONDAZIONE LUNGAROTTI, FOUR SEASONS MILANO, GRAPES IN TOWN, IRPINIA, RICCI WEEKENDER, ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO, STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI FORLI E CESENA, TEMPIO DEL BRUNELLO, TRENTODOC, VALLE D'AOSTA**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.