

Categoria: News

ROMA - 11 NOVEMBRE 2011, ORE 15:03

L'ITALIA ENOGASTRONOMICA DÀ UNA SPALLATA ALLA PIGRIZIA AUTUNNALE TRAVOLGENDO NOVEMBRE CON UNA VALANGA DI PROPOSTE LEGATE AL WINE & FOOD. DAL FRIULANO AL PINOT NERO, DALLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA, ALL'AMARONE, ASPETTANDO LE BOLLICINE. ECCO L'AGENDA

"Le mezze stagioni non esistono più" è un detto che farebbe storcere il naso al mondo del wine & food made in Italy. È proprio nelle stagioni di passaggio che il mondo dell'enogastronomia italiana compie i suoi passi più importanti e l'autunno scandisce il momento del massimo florilegio dei nostri prodotti; e, prima che la voglia di uscire e le ultime ore di luce "cadano" nel letargo e nella stanchezza dettata dalla stagione invernale, bisogna approfittare dei molti eventi promossi dall'Italia del mangiare e del buon bere. Ecco quelli da segnare in agenda, selezionati da Winenews.

I vini del Friuli Venezia Giulia e i prodotti del "Tipicamente Friulano" saranno protagonisti dell'"Autunno Friulano" a San Daniele del Friuli il 25 e 26 novembre. Il programma curato dall'Ersa-Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, inizia con la degustazione dei vini finalisti del "Friulano & friends", la selezione che decreta i migliori Friulano e Pinot Grigio prodotti in Friuli Venezia Giulia. Il 26 novembre, invece, l'Ais del Friuli Venezia Giulia promuoverà "250 ottimi motivi per esserci", una degustazione dei migliori vini delle cantine della regione proposti in abbinamento alcuni prodotti di eccellenza dell'agroalimentare "Tipicamente Friulano" (www.ersa.fvg.it). Sempre in Friuli, Pordenone punta sulla promozione della filiera del vino con "Pordenone Wine Love", quattro giorni (da oggi al 14 novembre) di convegni, degustazioni e cultura enologica per promuovere il territorio attraverso le sue eccellenze, facendo del vino il filo conduttore degli appuntamenti in programma (www.pordenonewithlove.it). Intanto, oggi e domani, a Gorizia è di scena il "Summit internazionale dell'enologia in bianco", voluto e promosso dal Consorzio Tutela Vini Collio e Carso, guidato da Patrizia Felluga (www.friulitopwhitewines.it).

I vini "Pròdigo" prodotti da Alessandro Speri, della famiglia di viticoltori veneti, nella sua cantina in Argentina, si potranno assaggiare a Milano con la mostra fotografica "I Colori di Mendoza" che racconta con l'immagine i vigneti e la terra che questi vini interpretano (www.yourimagecommunication.it). Dal 12 al 14 novembre a Casteggio (Pavia) sarà di scena "Emergente": la gara tra i migliori cuochi sotto i 30 anni di tutto il nord Italia che si sfideranno nell'elaborazione di ricette a base di prodotti tipici del territorio tra cui il riso, prodotto principe della Provincia di Pavia. Ai piatti saranno abbinati i grandi vini dell'Oltrepò Pavese (www.pv.camcom.it). Il Centro Vitivinicolo Riccagioia a Torrazza Coste (Pavia) ospita gli "Stati Generali del Pinot Nero" (18-20 novembre). Un appuntamento dove produttori, giornalisti, ospiti, relatori, appassionati ed esperti di enologia, vitivinicoltura e food marketing di livello nazionale e internazionale, si incontreranno per celebrare il Pinot Nero (www.vinoltrepo.it). Appuntamento da non perdere, al Teatro Elfo Puccini Milano il 14 novembre, per scoprire chi sarà il "Miglior Sommelier d'Italia", il concorso promosso dall'Ais-Associazione Italiana Sommelier in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Franciacorta (www.aisitalia.it). Dal 24 novembre all'11 dicembre, il metodo classico trentino è protagonista a "Bollicine su Trento", l'evento dedicato al Trentodoc a Palazzo Roccabruna (Trento), tra i più attesi del mondo del vino, con 80 etichette di oltre 30 grandi aziende (www.trentodoc.com). Palazzo Roccabruna ancora protagonista fino al 13 novembre con "I bordolesi del Trentino: dai ruggenti anni Sessanta ad oggi": un evento che prevede numerosi incontri dedicati alla degustazione di diverse annate di alcuni dei più noti bordolesi del Trentino (www.palazzoroccabruna.it). La Cantina Ponte di Ponte di Piave (Treviso) il 12 novembre ospita "Vino & Arte", una rassegna con degustazioni aperte al pubblico di vino novello accompagnate da un'esposizione di alcune opere di artisti veneti tra musica e letture (www.viticoltoriponte.it). Treviso sarà il palcoscenico anche il 12 novembre con la Cantina Sociale Tezze di Piave che inaugurerà la prima bottiglia di Malanotte del Piave neo-Docg, con la cerimonia ufficiale di stappatura (www.cantinatezze.it).

Se il nord est è in fermento, il nord ovest non sta certo a guardare. Mentre Asti celebra il Barolo con "Il Barolo, un vino di successo. Aspetti vitienologici, degustativi, nutrizionali e di

mercato" (11/13 e 18/20 novembre), un convegno promosso da Onav, Cantina La Morra e Strada del Barolo (www.onav.it), a Dogliani (Cuneo) il vino si sposa al cinema in "Dogliani Dolcetto e Corti (Garantiti)", il primo festival internazionale che si svolge in Italia dei cortometraggi e film dedicati al vino, di scena oggi e domani (www.doglianicorti.it), che Winenews ha già ampiamente documentato nei giorni scorsi. Un novembre fra vino e tartufo aspetta Asti. Si parte a Palazzo Mazzetti con "La Barbera d'Asti a Palazzo" (11/13 e 18/20 novembre; www.palazzomazzetti.it). Il 19 e 20 novembre invece saranno in mostra i vini piemontesi provenienti da agricoltura biologica e biodinamica con il vernissage al Palazzo del Collegio di Asti. Mentre si festeggerà "Tra vini e tartufi", a Mombaruzzo, il 20 novembre, con ricerca dei tartufi con i "trifulao" e menù al tartufo (www.comunemombaruzzo.at.it). Il vino emiliano sarà in vetrina ad "Enologica 2011" (www.enologica.org), il salone del vino di scena a Faenza (18-20 novembre). A Talamello (Rimini) il 13 e il 20 novembre c'è la "Fiera del formaggio di fossa", un evento ad hoc per assaggiare il celebre formaggio di fossa, che dopo aver riposato nel buio e nel silenzio delle grotte di tufo, è ora pronto per i gourmet (www.comune.talamello.rn.it). A Bazzano alla Rocca dei Bentivoglio (Bologna), saranno invece le bollicine di Carpenè Malvolti ad attendere i wine lovers il 12 e 13 novembre (www.carpene-malvolti.it). Sempre il 12 e 13 novembre nel castello di Levizzano Rangone a Castelvetro (Modena) è il momento di "Arte, cultura, idee, persone" un appuntamento promosso da Terre di Vite con banchi d'assaggio di oltre 50 produttori provenienti da tutta Italia (www.terredivite.it).

Olio e prodotti tipici del Ponente Ligure invaderanno le strade e i portici di Imperia, dal 18 al 20 novembre, per "OliOliva", evento con un ricco calendario di eventi rappresentativi dell'olio ligure e della filiera, alla scoperta dei valori storici, culturali e alimentari dell'olio, del pane e dei prodotti tipici della Riviera Ligure. Tra gli appuntamenti, da non perdere, la sfida a colpi di mortaio dei concorrenti al Campionato Mondiale del Pesto (www.olioliva.tv). Il turismo rurale a tutto tondo on stage a "AgrieTour", salone nazionale dell'agriturismo: appuntamento ad Arezzo, da oggi al 13 novembre, per festeggiare i dieci anni della grande vetrina dell'agriturismo e della vacanza in campagna, con un calendario ricco di convegni, ricerche, seminari, degustazioni, borse turistiche, minimaster, dimostrazioni pratiche. Insieme torna anche "AgrieTour Bimbi", una fiera nella fiera, organizzata in collaborazione con "AgriGiochiAmo", primo evento nazionale dedicato esclusivamente al settore delle fattorie didattiche (www.agrietour.it). Oggi e domani, a Firenze, per la prima volta, arriveranno in Italia, i Pinot Nero dell'Ontario, Canada - "Flat Rock Cellars Niagara", "Malivoire Niagara", "Norman Hardie Prince Edward County", "Cave Spring Cellars Niagara" - per festeggiare le anteprime del Chianti Rufina annata 2009 e la riserva 2008 (www.chiantirufina.com). Il 13 e il 20 novembre a Serrapetrona (Macerata) è di scena "Appassimenti aperti", l'evento dedicato alla valorizzazione della Vernaccia di Serrapetrona Docg e del Serrapetrona Doc. Un evento nato per raccontare la storia affascinante di uno dei vini simbolo delle Marche e del suo profondo legame con il territorio (www.comune.serrapetrona.mc.it). "Valpolicella: vino e virtù di un territorio unico al mondo" è un evento di scena al The St. Regis Grand Hotel di Roma il 14 novembre per scoprire il Valpolicella, il Valpolicella Ripasso, l'Amarone e il Recioto della Valpolicella, attraverso un viaggio tra i vitigni autoctoni e le tecniche di produzione plasmate nei secoli da condizioni pedo-climatiche uniche al mondo (www.consorziovalpolicella.it).