

NEWS

it's a WONDERFOOD WORLD

NOVITÀ, NEW OPENING,
ATTUALITÀ DAL MAGICO MONDO
DELL'ENOGASTRONOMIA

DI GIULIA MACRÌ



UPGRADE

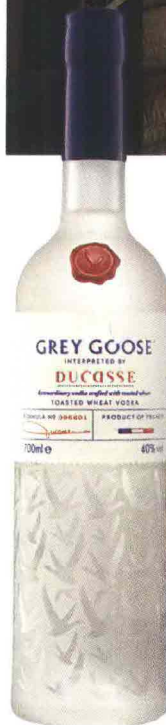
BERGAMO

Dal 6 al 21 ottobre, nella bella città lombarda, BergamoScienza, il festival di divulgazione scientifica: 16 giorni dedicati ad appassionare il grande pubblico (che lo scorso anno ne ha decretato l'enorme successo) a questo straordinario universo di discipline, ricerche, sperimentazioni, progressi. Dalla paleontologia alla medicina; dall'astrofisica alla genetica; dalla neuropsichiatria alle più recenti scoperte tecnologiche, in un nutrito programma di conferenze, laboratori, mostre e spettacoli animato da ospiti illustri. www.bergamoscienza.it



DISTILLATO D'AUTORE

È la prima vodka "gastronomica" al mondo, quella interpretata dallo chef pluristellato, nonché guru del bien vivre, **Alain Ducasse** e **François Thibault**, maître de Chai di **Grey Goose**. Nata dalla tostatura a tre diversi livelli del grano tenero invernale della Piccardia, esprime note di vaniglia fresca e fiori, brioche tostate, caramello e mandorle, cioccolato fondente con caffè espresso e noci tostate: un aroma seducente se gustato in purezza, stupefacente quando miscelata in cocktail creativi e abbinata a piatti ricercati, come una tartare di manzo fassone, fave e pecorino, oppure un blinis con scampo crudo, melanzana affumicata e ginger. Parola di Ducasse! www.greygoose.com



PALATI FINI

PONTECAGNANO FAIANO (SA)

Tutto è cominciato, 50 anni or sono, con le Alici della Costiera Amalfitana; in breve, conserva dopo conserva, ortaggi, funghi e olive sono entrati... sotto vetro e nel catalogo dell'azienda campana **D'Amico**. Che ha ampliato il repertorio dei prodotti, ma sempre utilizzando le eccellenze

del territorio italiano:

oggi, tra sottoli, sottaceti, condimenti e sughi pronti, pesti e creme, legumi e cereali bio, si trovano ancora le conserve con il sapore di casa e specialità sopraffine, dalle zucchine alla caprese, al **pesto alla genovese**, anche in versione senza aglio per i palati più delicati. www.damico.it





VIA DEI SAPORI

SACILE (PN)

Proseguono i **Concerti del Gusto 2018 di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** nel parco secolare dell'ottocentesca Villa Brandolini d'Adda a Vistorta, a **Sacile (Pn)**, dove il **6 ottobre** andrà in scena il **Lunch Show d'inizio autunno**. Il parco si potrà ammirare con visite guidate, insieme alla splendida collezione di orchidee, ma ci sarà anche il benvenuto con golosità di una quindicina di produttori, e poi il percorso del gusto, con 20 chef dei ristoranti del gruppo e i loro inediti piatti ad alta creatività. Straordinario melting pot di genti, culture, cibi, il Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è composto da 62 aziende top-quality: 22 ristoranti, dal mare Adriatico alle Alpi; 22 tra vignaioli e distillatori, 19 fra artigiani del gusto e realtà a essi collegate: il meglio di quanto offre questa terra in fatto di enogastronomia. www.friuliviadeisapori.it



PIT STOP

ROMA - MODENA - CREMONA

❖ L'11esima edizione di **Culinaria - Il gusto dell'identità** presenta la prima **Biennale di cibo e arte**: un incontro tra chef e artisti d'eccezione, in programma dal **28 al 30 settembre**, nello spazio Wegil di **Roma**.



❖ Domenica **30 settembre**, in tutta la provincia di **Modena**, è tempo di **Acetaie Aperte**, organizzato dal **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP** e dal **Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, per far conoscere al pubblico produzione e storia di questo prezioso alimento di tradizione secolare, noto a livello mondiale come una delle eccellenze assolute del made in Italy. www.consorziobalsamico.it



❖ Salami da tutta Italia nel centro storico di **Cremona**, dal **26 al 28 ottobre**: **degustazioni, iniziative "appetitive"** e un ricco cartellone di appuntamenti dedicati alla storia e alla cultura dell'insaccato più amato al mondo. www.festadelsalamecremona.it

❖ Promosso dalle **Città dell'Olio** per domenica **28 ottobre**, con itinerari in oltre 100 comuni e 18 regioni, è la **Camminata tra gli olivi**, seconda edizione della giornata nazionale per scoprire il paesaggio e la cultura dell'oro verde. Dal **Trentino** alla **Sicilia**, itinerari dai 2 ai 5 chilometri dedicati a famiglie e appassionati, alla scoperta del patrimonio olivicolo italiano attraverso paesaggi legati alla storia e alla cultura dell'oro verde.

IN VINO... UNITAS

SAN MARZANO DI SAN GIUSEPPE (TA)

Riuniti più di 50 anni fa nella prima cooperativa della zona, i diciannove vignaioli di **Cantine San Marzano**, nel tarantino, sono cresciuti (ad oggi, sono 1200 associati); o meglio, hanno fatto crescere il settore vitivinicolo del territorio e contribuito al risascimento salentino del vino, unendo all'azione imprenditoriale un forte recupero culturale. Con la valorizzazione e la salvaguardia dell'antica tecnica di coltivazione dell'**Alberello** pugliese, ad esempio, e il recupero dei principali vitigni autoctoni. Tra Ionio e Adriatico, tra vitigni e barriera, dunque, la degustazione delle etichette-gioiello di Cantine San Marzano val bene un viaggio. Consigliate: **Sessantanni**, Primitivo di Manduria Dop: da vigneti ad alberello della "Valle dei Sessantanni", nel cuore della dop, è il fiore all'occhiello delle produzioni delle Cantine. **Tramari**, Rosé di Primitivo Salento Igp fresco, elegante, moderno e disinvolto. **Edda**, Bianco Salento Igp, un blend di chardonnay e uve autoctone di bel carattere. www.cantinesanmarzano.com

