

ITALIA

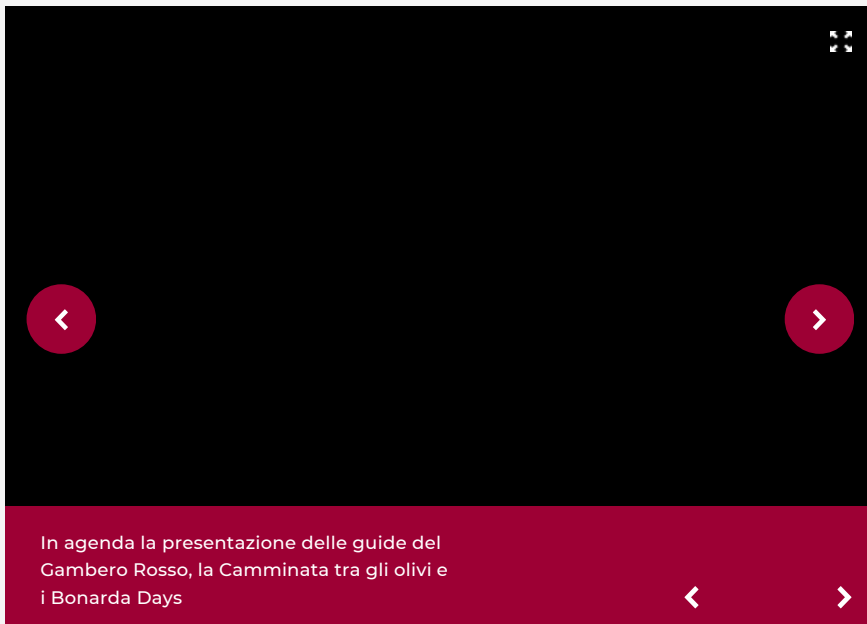
HOME > ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

## Vini e Ristoranti d'Italia by Gambero Rosso, Vitae by Sommelier Ais: le guide al centro degli eventi

Roma protagonista del wine & food, in un week end dedicato a guide prestigiose. Torna la Camminata tra gli olivi ed il Mediterranean Cooking Congress

ROMA, 25 OTTOBRE 2019, ORE 11:39



**Non solo Capitale d'Italia, Roma è per il week end centro nevralgico delle grandi guide, che per tre giorni si prepara ad accogliere il mondo dell'enologia di qualità e**

**dell'alta ristorazione, negli eventi glamour in cui si svelano i nomi nell'Olimpo de I Vini d'Italia 2020 e de I Ristoranti d'Italia 2020, entrambe firmate dal Gambero Rosso, e la guida Vitae 2020, messa insieme dai sommelier Ais. E proprio dall'evento firmato dall'Associazione Italiana Sommelier si comincia, il 26 ottobre, al Convention Center La Nuvola, la struttura progettata dal famoso architetto di fama internazionale Massimiliano Fuksas, che ospiterà i 600 vini che hanno meritato il massimo riconoscimento, le Quattro Viti, insieme in degustazione. E non finisce qui: i sommelier d'Italia hanno anche selezionato 22 vini "speciali", i Tastevin, 22 etichette che meglio sanno rappresentare il proprio territorio di appartenenza, i migliori vini italiani capaci di esprimere una forte identità territoriale, ed il meglio della biodiversità premiati, oggi, dai sommelier Ais.**

**E intanto si avvicina l'appuntamento con la tre giorni di eventi promossi dal Gambero Rosso in occasione del lancio delle nuove edizioni delle guide Top Italian Restaurants, Vini d'Italia e Ristoranti d'Italia. Il 27 al 28 ottobre al centro delle celebrazioni del Gambero Rosso è l'eccellenza enogastronomica del Belpaese, a partire proprio dal 27 ottobre, interamente dedicata ai migliori vini d'Italia, alla scoperta dei Tre Bicchieri 2020.** La mattina, sarà dedicata alla presentazione dei migliori Vini d'Italia 2020, mentre il pomeriggio, allo Sheraton Rome Hotel, andrà in scena la degustazione dei migliori dei migliori, i Tre Bicchieri 2020. E non finisce certo qui: **il giorno seguente sarà la volta dei migliori ristoranti d'Italia, premiati dalla prestigiosa Ristoranti d'Italia 2020.** La giornata non sarà solo il momento di scoprire chi sono i nomi della ristorazione italiana, comprese conferme e novità delle Tre Forchette, ma anche occasione per tirare le fila del settore, in occasione dei 30 anni dalla presentazione della prima guida, uscita nel 1990.

**Il 27 ottobre torna invece un appuntamento atteso per tutti gli amanti dell'olivicoltura, e della natura: sono infatti più di cento le città che daranno vita alla terza edizione della Camminata tra gli olivi.** Insieme all'Associazione Nazionale Città dell'Olio, prenderà vita il cammino per scoprire nuovi itinerari e nuove suggestive passeggiate nell'Italia dell'olio extravergine e anche per festeggiare i 25 anni delle Città dell'olio. E proprio nell'anno di questo importante anniversario la Camminata tra gli olivi ha ottenuto un prestigioso riconoscimento dalla Fondazione The Routes of the Olive Tree che ha sede a Kalamata in Grecia: il premio onorario Raccomandato dalle Strade dell'Olio del Consiglio d'Europa. È l'inizio di una collaborazione che punta a iniziative comuni finalizzate alla promozione della cultura dell'olivo nel Mediterraneo.

**Intanto prosegue l'edizione n. 2 di NutriMenti, il Festival della Cultura Gastronomica a cura dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, in scena dal 24 al 27 ottobre,** dedicato al sapere della terra e della tavola, che sarà approfondito e discusso con un ricco programma di incontri, degustazioni e dibattiti animati da personalità del mondo del vino, della critica gastronomica e della cultura. A chiudere la prima giornata ci sarà la presentazione del cortometraggio Not just food! realizzato

nell'ambito del progetto europeo Food Relations, sostenuto dal Seminario Veronelli e promosso in Italia da Fondazione ACRA. Mettendo al centro lo studio di nuove dinamiche dell'accoglienza e della conoscenza tra culture diverse, Food Relations mostra come in cucina e a tavola nessuno sia mai davvero straniero. Il Festival proseguirà poi il 25 ottobre con attività riservate al Comitato Scientifico, alla Faculty e ai Partner dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli. Il 26 ottobre invece numerosi appuntamenti saranno dedicati alle eccellenze vitivinicole italiane: sarà possibile, infatti, diventare "gastronomi per un giorno" e assistere ad alcune lezioni di Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano, il corso di perfezionamento dell'Alta Scuola Veronelli. Poi, nel novantesimo anniversario de La Cucina Italiana e a pochi mesi dal bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, la tavola rotonda ...E l'arte di mangiar bene indagherà la cucina di casa come "rivoluzione possibile del cibo quotidiano". A chiudere il Festival sarà un dialogo con Annalisa Metta, Architetto del paesaggio e Docente del Dipartimento di Architettura dell'Università Roma Tre. In Terra, vino e paesaggio il racconto di quattro affascinanti paesaggi agrari sarà abbinato alla degustazione di altrettanti capolavori enologici selezionati dalla Redazione della Guida Oro I Vini di Veronelli.

**Farà tappa a Taormina, dal 28 al 30 ottobre, il [Mediterranean Cooking Congress](#), l'evento itinerante organizzato dal team della [By Tourist](#) finalizzato alla tutela del mare, la promozione delle tipicità del Mediterraneo e la cucina sostenibile, la salvaguarda delle materie prime dei nostri territori.** Giunto alla sesta edizione, il tour quest'anno toccherà per la prima volta la costa siciliana, approdando a Taormina, e si avvale del Patrocinio del Comune di Taormina e delle associazioni di chef Le Soste di Ulisse Charming Italian Chef. A coordinare l'evento, lo chef Pietro D'Agostino, del ristorante stellato La Capinera, da sei anni delegato del Med Cooking in Sicilia e sempre in prima linea per la promozione del proprio territorio di origine, nel creare continue sinergie in Italia e all'estero per eventi di ampio respiro che diano lustro e prestigio alla Sicilia, bellezze e sapori regionali.

**Dopo i primi week end di successi, continua la [Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba](#), la numero 89, che fino al 24 novembre** porterà nel centro piemontese appassionati e foodies, alla scoperta, o riscoperta, di tutte le anime del tartufo. Al centro dell'edizione 2019 il proprio un binomio, quello tra l'uovo e il tartufo, che insieme rappresentano l'equilibrio perfetto del gusto. Nelle Langhe Monferrato e Roero, uno dei distretti gastronomici più importanti d'Italia, la "lamellata di Tartufo" è il perfetto legame tra la tavola tradizionale e la cucina stellata: un elemento immancabile ed eccezionale valore aggiunto sui piatti del territorio.

#### **Gli eventi in Lombardia, Veneto e Trentino Alto Adige**

**Si prepara la terza edizione la [Festa del Salame](#), una vera e propria festa popolare che mette al centro il salume più amato da grandi e piccini. Dal 25 al 27 ottobre il centro storico di Cremona sarà invaso da produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero.** Durante l'evento ci sarà la possibilità di degustare, acquistare e scoprire tutti i segreti di questo prodotto. Tante sono le iniziative che si svolgono nell'arco dell'anno lungo lo stivale, ma quella di Cremona è l'unica che può vantare di

essere dedicata esclusivamente al salame. Ci saranno laboratori dedicati ai bambini, tour culturali alla scoperta della città e dei suoi capolavori e una vera e propria Champions League dei salami lombardi. Otto agriturismi si sfideranno, uno contro l'altro, mettendo in gioco la qualità e il gusto dei loro prodotti. Durante la festa verrà poi conferito il titolo di Ambasciatore del Salame a Giordano Bruno Guerri e verrà ricordato uno dei più grandi giornalisti italiani: Gianni Brera. Non tutti sanno, infatti, che la grande penna del giornalismo sportivo era anche un ottimo gourmet. A ricordarlo, a 100 anni dalla nascita, sarà il giornalista Gigi Garanzini. **A chiudere in bellezza la tre giorni di festeggiamenti, un maxi panino di 10 metri:** la merenda tradizionale e genuina per eccellenza ma in versione super, che sarà dopo diviso in porzioni e servito al pubblico presente.

**Dopo tre anni a Roma, La Città della Pizza approda per la prima volta a Milano. La grande manifestazione ideata da Vinòforum, e dedicata al prodotto italiano più amato nel mondo, andrà in scena il 26 e 27 ottobre al Fabbrica Orobica,** spazio eventi nel cuore della città. Nella capitale meneghina sbarcheranno oltre 30 tra i migliori pizzaioli d'Italia, provenienti da Nord a Sud della Penisola e rappresentanti delle diverse scuole stilistiche. A selezionarli il team di autori composto da Emiliano De Venuti, ideatore de La Città della Pizza e CEO di Vinòforum, dai giornalisti Luciano Pignataro, Luciana Squadrilli, Tania Mauri e, new entry per la tappa meneghina, dal maestro pizzaiolo Matteo Aloe, del marchio Berberè.

**Il 28 ottobre, negli spazi di Identità Golose a Milano, andrà in scena una giornata tutta dedicata al Chianti Classico,** uno dei vini e dei territori più prestigiosi e famosi dello Stivale: una giornata di presentazione e discussione con esperti del settore, con al centro il Chianti Classico Gran Selezione 2016.

**Arrivano poi i Bonarda Days: degustazioni, occasioni gastronomiche e tanti piccoli eventi, in due weekend per scoprire la Bonarda frizzante dell'Oltrepò. Il 26 e 27 ottobre, e il 2 e 3 novembre** saranno infatti quattro giornate di cantine aperte al pubblico con visite guidate, degustazioni e piccoli eventi per scoprire tutte le sfumature del progetto #LaMossaPerfetta. I 16 produttori sono pronti per spiegare la natura del vino, mostrare le vigne di croatina, raccontare e dimostrare come le tipicità gastronomiche dell'Oltrepò pavese sono perfette insieme alla Bonarda Frizzante. Una festa itinerante che si snoda tra i filari, le cantine e le tavole de #LaMossaPerfetta: ci saranno pranzi e cene a tema come "La curmà", ovvero il pranzo per festeggiare la fine dell'annata agraria, o ancora visite guidate o libere, degustazioni di vino in abbinamento a salumi e formaggi, assaggi delle ultimissime annate di Bonarda.

**Da settembre Milano diventa la capitale del noir grazie a Zacapa Noir Festival, il nuovo progetto letterario ideato dal prestigioso rum guatemalteco. Una kermesse culturale e internazionale partita il 10 settembre e che proseguirà fino a giugno 2020,** con un calendario di 19 incontri e un grande parterre di scrittori tra cui Jeffery Deaver, primo ospite dell'evento, insieme a Carlo Lucarelli, Luis Sepúlveda, André Aciman, Marco Malvaldi, Alan Parks, Alicia Gimenez-Bartlett, Ryan Gattis, Miriam Toews, Maurizio de Giovanni, Tayari Jones, affiancati da moderatori come Carlo Lucarelli, Valeria Parrella, Paolo Roversi, Giacomo Papi, Nadia Terranova, Valerio Varesi e Piero Colaprico, nello scenario del MEMO Restaurant, ristorante, ex cinema-teatro, che conserva il sapore degli iconici jazz club, con una raffinata selezione di musica live che andrà ad accompagnare una cena con degustazione, prima di introdurre il talk degli ospiti della serata.

**Dal 19 ottobre al 24 novembre a Naturno, in Alto Adige, si svolgerà l'edizione n. 15 delle**

**Giornate del Riesling**, una vera e propria kermesse dedicata alla "regina delle uve bianche", vitigno tra i più prestigiosi al mondo, capace di esprimere al meglio il carattere dei terroir in cui cresce, senza mai tradire la sua forte individualità. Durante le cinque settimane delle Giornate del Riesling si potranno degustare vini locali e internazionali o prendere parte a cene tematiche firmate da rinomati chef, accompagnate da ottime bottiglie di Riesling oltre ad assistere al Concorso nazionale del Riesling che il 9 novembre premierà i migliori produttori, nel corso della 14a edizione di questa manifestazione e con una giuria di qualificati degustatori italiani e stranieri che analizzerà i prodotti provenienti da tutta Italia.

**Sempre in Alto Adige, la Cantina Tramin apre le sue porte il 29 ottobre per ospitare**

**"E se ti dico Gewürztraminer?"**, un workshop internazionale sul vitigno principe della sua produzione, il Gewürztraminer, appunto, la cui potenza aromatica accende le discussioni degli appassionati di vino, dividendoli tra detrattori e sostenitori. Sommeliers provenienti da 13 Paesi avranno l'opportunità di confrontare i vini delle due regioni più vocate alla produzione del traminer aromatico, l'Alto Adige e l'Alsazia, con degustazioni guidate da Willi Stürz per Cantina Tramin e Jacky Barthelmé per Domaine Albert Mann. Moderatore d'eccezione il critico Stephan Reinhardt di Robert Parker's Wine Advocate: come profondo conoscitore del vitigno protagonista della kermesse, Reinhardt durante il tasting metterà in risalto le peculiarità dei terroirs delle due cantine e i loro stili di vinificazione, che danno vita a vini con personalità indomite, dove potenza ed eleganza si uniscono negli aromi e prospettano una grande capacità di invecchiamento.

**All'Enoteca Regionale del Barbaresco, torna l'evento autunnale più atteso da tutti gli**

**amanti del Barbaresco**, che quest'anno si ripresenta con una nuova formula di degustazione. Lo storico banco d'assaggio continuerà ad essere l'immane fulcro della rassegna, ma sarà suddiviso in più date al fine di incoraggiare il confronto diretto tra il produttore e gli eno-appassionati. Nei weekend di ottobre e novembre, a partire dal 19 ottobre, fino al 17 novembre, verranno infatti ospitati nei locali dell'Enoteca 8 diversi produttori (4 al sabato e 4 alla domenica) che metteranno in degustazione e vendita fino a 3 Barbaresco differenti. Una degustazione più intima che si svolgerà all'interno di quella che è a tutti gli effetti la casa del Barbaresco e che offrirà agli enoappassionati l'occasione di legare ai profumi e ai sapori dei vini le parole di chi li ha prodotti e di conoscere meglio il vino, il territorio e la tradizione che l'hanno reso grande.

**In Toscana, Emilia Romagna e Umbria**

**Circa 120 aziende da tutta Italia presenteranno all'Italian Taste Experience, dal 25 al 27 ottobre a Grosseto**, i loro prodotti di eccellenza enogastronomica e di nicchia, tra vini pregiati e olio extravergine di oliva, formaggi e birre artigianali, salumi e prodotti dolciari, pasta e pane da farine di grani antichi, conserve e funghi, distillati e liquori. E sarà proprio la provincia grossetana ad essere maggiormente rappresentata con 65 delle aziende presenti all'evento, mentre una ventina di altre aziende provengono da altre zone della Toscana, e sono rappresentate alla manifestazione anche zone del Lazio, del Veneto, della Liguria, della Sicilia, del Piemonte. La manifestazione accenderà i riflettori su quelle specificità produttive locali che, con il loro legame con

il territorio, reinventano una tradizione produttiva secolare e sono un forte elemento di attrattiva per operatori nazionali e internazionali, provenienti principalmente in particolare da Germania e Russia.

Dal cacciucco di ceci, alla fagianella accompagnati da Rosso e Nobile di Montepulciano per arrivare agli gnocchetti al ragù bianco di cinta e al tegamaccio, sempre di cinta, accompagnati da due diverse interpretazioni della Doc Orcia. **Tra Borghi e Cantine prende il via con il gusto e l'eleganza della cucina toscana abbinata ai vini di Montepulciano e alla Doc Orcia. Dal 15 di ottobre prossimo parte il programma, di 5 appuntamenti**, che avrà il suo seguito tra febbraio e marzo. Prossimo appuntamento, il 6 novembre, di nuovo sud della provincia di Siena, a Montalcino, al Ristorante il Giardino con i vini Rosso e Brunello di Montalcino di Villa Poggio Salvi. Infine, il 15 novembre, Tra Borghi e Cantine si sposta a Castellina in Chianti, all'Antica Trattoria la Torre con i vini Chianti Classico dell'Azienda Agricola Pomona.

**Con "Girogustando" l'Italia del gusto s'incontra in cucina: nelle terre di Siena torna il calendario di appuntamenti che nasce da veri e propri "gemellaggi gastronomici".**

**Protagonisti 14 cuochi con esperienze e percorsi professionali differenti che saranno impegnati a mettere in dialogo la loro creatività, per costruire sette differenti menù ciascuno dei quali sarà realizzato a quattro mani.** Un modo insolito anche per

scoprire alcuni dei borghi e degli angoli più belli della provincia di Siena a partire da Cetona (Siena), dove il 3 ottobre il ristorante Nilo ha ospitato il ristorante Ercole di Crotone, e il 22 ottobre a San Gimignano (Siena) con il menù proposto a 4 mani dalla Locanda Sant'Agostino ha accolto nella sua cucina La Vite di Bibbiena (Arezzo). Il 24 ottobre invece, nel cuore di Siena, il ristorante Particolare ha incontrato il Sedicesimo Secolo di Orzinuovi (Brescia). Si continua anche a novembre: il 6 lo staff del Restaurant Alpage di Cervinia (Aosta) collaborerà con quello della Trattoria della Berardenga a Castelnuovo Berardenga, mentre il 15 novembre il ristorante l'Angolo di Acquaviva di Montepulciano ospiterà Bocon Divino di Camposampiero (Padova). Nuova tappa nel cuore di Siena il 20 novembre con il ristorante Gallo Nero che accoglierà il ristorante San Giorgio di Genova. "Girogustando 2019" si concluderà quindi il 28 novembre a Pienza, dove il ristorante Dal Falco proporrà un menù ideato con il Konnubio di Arenzano (Genova).

**La scoperta del carteggio inedito tra Telemaco Signorini, il padre Giovanni e il fratello minore Paolo, ha condotto Elisabetta Matteucci e Silvio Balloni a ideare un'esclusiva esposizione a Palazzo Antinori, a Firenze, dal 19 settembre al 10**

**novembre**, che vanta due protagonisti, i Signorini da un lato e la loro Firenze dall'altro. Il tratto di marcata "fiorentinità" che caratterizza la mostra, unito all'indubbio spessore storico-critico, è tra le ragioni che hanno spinto la famiglia Antinori a realizzare il progetto con l'Istituto Matteucci. La mostra quindi non poteva trovare sede più appropriata di Palazzo Antinori, edificio storico nel cuore di Firenze, casa di una Famiglia che ha contribuito a fare la Storia della città oltre che della viticoltura di massimo pregio.

**Il 25, 26 e 27 ottobre a Ravenna torna "GiovinBacco. Sangiovese in Festa", la più grande manifestazione enologica dedicata al Romagna Sangiovese e agli altri vini romagnoli:** arrivata all'edizione n. 17, la tre giorni diventa teatro del buon vino e del buon cibo di Romagna. E come ogni anno si arricchisce di nuovi luoghi e proposte per il pubblico, fra cui spicca lo spazio "Pane, Olio e Companatico" in piazza Garibaldi, con produttori locali e nazionali di pane e di olio, a cui si aggiungono pasta fresca, pizze, focacce e birra. Realizzato con il patrocinio e la compartecipazione del Comune di

Ravenna, nonché con la collaborazione di numerosissimi soggetti pubblici e privati, tra cui APT Emilia-Romagna, l'evento è presentato in municipio a Ravenna dall'assessora Federica Del Conte in sostituzione dell'assessore al Commercio e attività produttive Massimo Cameliani, assente per sopraggiunti impegni, dal presidente dell'agenzia Tuttifrutti Nevio Ronconi e da Maria Angela Ceccarelli e Mauro Zanarini della Condotta Slow Food di Ravenna.

**Torna a [Modena Scioccolà](#), il festival del cioccolato, dal 31 ottobre al 3 novembre.**

Quattro giorni totalmente dedicati al nettare degli dei, un appuntamento che inonderà di colori, sapori e profumi le vie della città estense. Maestri cioccolatieri e pasticceri da tutta Italia, e non solo, faranno apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni. Gli artigiani del cioccolato proporranno una ricca varietà di prodotti, dai più tradizionali a quelli più ricercati ed innovativi. Dai classici cremini, ai tartufi con nocciole delle Langhe, dai macarons al croccante. Non mancheranno anche proposte decisamente curiose, come le praline al parmigiano reggiano o i marrons glacés con scorze di arancia.

**Al [Majestic](#), hotel 5 stelle di Bologna, torna uno dei "riti" più amati dai bolognesi, i**

**brunch della domenica**, occasione per scoprire un menù appositamente ideato, spesso ispirato a un tema, nella cornice affrescata del ristorante I Carracci. Con il Brunch di Halloween del 27 ottobre, dedicato ai sapori di stagione e alle ricette della tradizione, si inaugura una serie di appuntamenti che prosegue con il Brunch Mari del Nord (24 novembre) e il Brunch di Natale (l'8 e il 22 dicembre).

**A Montefalco, intanto, proseguono le celebrazioni del vino regionale più famoso e apprezzato, il Sagrantino: "[Montefalco nel bicchiere](#)"** nasce per scoprire le eccellenze

vitivinicole attraverso un percorso sensoriale da vivere in uno dei borghi più belli d'Italia. L'iniziativa, dedicata a turisti, operatori e appassionati che faranno tappa nel comune umbro, è promossa dal Consorzio Tutela Vini Montefalco. Ogni sabato, fino al 26 ottobre, nella sede del Consorzio in Piazza del Comune, sarà possibile partecipare ad una degustazione guidata da un esperto sommelier di quattro vini prodotti nel territorio di Montefalco: si tratta di un'occasione utile per poter approfondire lo straordinario legame che esiste tra questa terra e i suoi vini.

**Gli eventi in tutta Italia**

**Torna il [TheFork Festival](#), evento web organizzato da TheFork, app numero uno in**

**Europa per cercare e riservare il ristorante online. Dal 17 ottobre al 30 novembre** - per oltre un mese - 2.000 ristoranti in tutta Italia offrono sconti del 50% alla cassa, bevande comprese e niente coupon. Oltre alle insegne a metà prezzo, una rosa di ristoranti d'autore propone una formula speciale: sono infatti disponibili a seconda dei ristoranti un menù da 49 euro e 69 euro: in base al prezzo cambia anche il numero di portate, ma l'utente può scegliere quelle che più preferisce, senza che vi sia un percorso

gastronomico già predefinito.

Diffondere la cultura del vino e del bere bene dando spazio ad eccellenti artigiani che con il loro lavoro stanno tracciando una direzione importante per il mercato vinicolo italiano. Mentre il mese della vendemmia giunge quasi al termine e in attesa di avere dati e conferme su qualità e quantità dell'annata 2019, **Eataly trasforma la sua grande cantina diffusa, 14 enoteche in Italia con 8.700 mq complessivi che contano oltre 5.000 etichette e 52 addetti, in una cassa di risonanza dedicata a quel modo di fare vino che sta riportando al centro del discorso enologico il ruolo del produttore stesso come vignaiolo e come artigiano del vino. Dal 30 settembre al 10 novembre**, in tutte le enoteche, "Storie di viti e di vite" racconterà gli artigiani del vino. Una grande famiglia che riunisce quei vignaioli, custodi del territorio in cui vivono e in cui coltivano le loro vigne, che producono numeri limitati di bottiglie per annata, lavorando in modo individuale e non seriale, garantendo il controllo di tutta la filiera, impegnandosi in prima persona in ogni fase della produzione con grande rispetto per il ciclo della natura e per la sostenibilità ambientale.

La ricetta tradizionale del maritozzo è storia. Ma quante versioni ne esistono? **Le migliori pasticcerie romane, presenti su tutti i piani di Eataly, proporranno al Festival del Maritozzo, il 25, 26 e 27 ottobre**, le loro gustose ricette dolci e salate, durante tutto l'arco delle tre giornate, per un'esperienza che andrà ben altro la solita colazione e che renderà il maritozzo protagonista anche a pranzo e cena.

**Il cammino lungo 100 anni di Nino Franco, l'azienda emblema del Prosecco di Valdobbiadene Superiore fondata nel 1919 sulle Colline di Valdobbiadene oggi Patrimonio Unesco, si intreccia a quello di ASPI - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana.** Le due icone del vino e della sommellerie italiani, annunciano la collaborazione che vedrà le produzioni della centenaria cantina protagoniste di diverse attività formative e degustative organizzate da ASPI, con l'obiettivo di far conoscere a professionisti e appassionati in tutta Italia un pezzo della storia del grande vino italiano. Continuano "Un viaggio attraverso 100 anni di Prosecco", le masterclass in tre tappe che, dopo il via il 23 settembre a Milano, tornano il 7 ottobre a Roma e poi il 18 novembre a Pozzuoli (Napoli), in cui sarà possibile degustare, guidati dagli esperti sommelier ASPI Manuele Pirovano e Gennaro Buono, diverse etichette di Nino Franco - di cui due proposte in tre annate per comprendere appieno la capacità evolutiva del Prosecco -, per un totale di 8 vini. Non solo: a raccontare le produzioni e la storia dell'azienda interverrà, a Milano e a Roma, proprio Primo Franco, il titolare della cantina che, aggiornando tecnologia e metodi di lavoro, ha conferito all'azienda l'impostazione moderna che la distingue oggi, a 100 anni dalla sua fondazione. Sarà invece presente all'ultima tappa di Pozzuoli, la figlia Silvia che affianca il padre in tutte le scelte produttive, strategiche e commerciali.

**Planeta, griffe simbolo della Sicilia del vino, torna per il secondo anno a impegnarsi nella promozione della cultura siciliana, con "Planeta e i tesori", una serie di "eventi dentro l'evento", il più grande "Le vie dei tesori, storica manifestazione che quest'anno, dal 13 settembre al 3 novembre**, porterà cultura e arte al centro degli eventi di 15 città sicule (Palermo, Catania, Messina, Trapani, Siracusa, Caltanissetta, Ragusa, Acireale, Marsala, Modica, Noto, Scicli, Sciacca, Sambuca di Sicilia, Naro) aprendo e valorizzando palazzi, case private, chiese, e tutti quei luoghi di interesse



che normalmente sono chiusi e inaccessibili. Planeta, parteciperà legando al territorio protagonista della visita, un suo vino, sottolineando il forte legame che c'è, da sempre, tra produzione enoica e cultura e territorio.

Copyright © 2000/2019

TAG: **L'AGENDA DI WINENEWS**

---

## ALTRI ARTICOLI

---

ITALIA

**Engagement, fotocentrismo, influencer: le nuove sfide digitali del mondo del vino**

25 Ottobre 2019



ITALIA

**NutriMenti (24-27 ottobre): Venezia diventa capitale della cultura enogastronomica**

24 Ottobre 2019



ITALIA

**"Made in Italy Fund" investe nel vino con Prosit. Torrevento e Collalbrigo le prime cantine partner**

24 Ottobre 2019



ITALIA

**10 vini "Sole", 395 i "Tre Stelle Oro": ecco la Guida Oro I Vini di Veronelli 2020**

24 Ottobre 2019



ITALIA

**Gruppo Illy, Francesco Illy (Podere Le Ripi) valuta la vendita della sua quota del 20%**

24 Ottobre 2019



TAG: **L'AGENDA DI WINENEWS**