

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Montalbera</b>			
18/19	Ristorazione & Ospitalita'	01/08/2023	<i>Montalbera punta sul territorio senza rinunciare ad innovare in cantina - intervista a Franco Morand</i>	2
	Comunicati-stampa.net	31/07/2023	<i>Vendemmia: Morando (Montalbera), 'clima pazzo non compromettera' qualita'</i>	4
	Lidentita.it	30/07/2023	<i>Pnrr, Meloni gioca la carta delle aziende di Stato</i>	5
	247.libero.it	29/07/2023	<i>Vendemmia: Morando (Montalbera), 'Il clima non compromettera' la qualita', probabile inizio a meta'</i>	8
	Ilgiorno.it	29/07/2023	<i>Vendemmia, Morando (Montalbera): Lo sconvolgimento climatico non compromettera' la qualita'</i>	9
	Lidentita.it	29/07/2023	<i>Montalbera, fiducia nella vendemmia. Il dg Morando: Sara' anticipata a meta' agosto</i>	11
	Spotandweb.it	29/07/2023	<i>Vendemmia: Morando (Montalbera), Il clima non compromettera' la qualita', probabile inizio a meta' a</i>	13
	Vinievino.com	29/07/2023	<b>VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA) CLIMA PAZZO NON COMPROMETTERA' QUALITA DEI NOSTRI VINI</b>	15
	Winenews.it	20/07/2023	<i>In Sicilia, tra Menfi e l'Etna, con il Mandrarossa Vineyard Tour e il Teatro in Vigna di Planeta</i>	16
	Corrierealpi.gelocal.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	30
	Gazzettadimantova.gelocal.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	33
	Huffingtonpost.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	36
	Ilgiusto.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	37
	Ilpiccolo.gelocal.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders) - Il Piccolo</i>	42
	IlsecoloXIX.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	45
	Laprovinciapavese.gelocal.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	46
	Lasentinella.gelocal.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	49
	Lastampa.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	52
	Mattinopadova.gelocal.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	57
	Messengeroveneto.gelocal.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	60
	Nuovavenezia.Gelocal.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	61
	Repubblica.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	62
	Tribunatreviso.gelocal.it	18/07/2023	<i>I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)</i>	68
	Winenews.it	13/07/2023	<i>Dal Jazz &amp; Wine in Montalcino al Chigiana Festival in Chianti Classico, tra grandi vini e musica</i>	71
84/86	Donna Moderna	06/07/2023	<i>A spasso tra le vigne</i>	84

## L'intervista

# Montalbera punta sul territorio senza rinunciare ad innovare in cantina - intervista a Franco Morando

**L**a sua cantina lo rispecchia nel profondo perché **Franco Morando**, rampollo di una famiglia d'imprenditori piemontese pioniera nel pet food, è conosciuto sì come principe del Ruché, ma anche come uomo di grande creatività e ingegno.

Così è stato quando ha progettato la Cantina di Castagnole Monferrato, **Montalbera**, dove nulla è stato lasciato al caso, dal caldo salotto che ti accoglie con un elegante divano Fraù senza tempo, alla blindatissima sala degustazione in cui crea i vini con gli enologi di cantina Daniel Morellato e Nino Falcone, alla barricaia sperimentale con legni pregiati di diverse tostature, poi la sala delle anfore in cui matura il Grignolino, fino alle più recenti wine suite corredate ognuna di un gazebo privato e mega Jacuzzi con vista sulle vigne.

Plasmata dalle sue mani, **Montalbera** oggi può contare su 110 ettari di vigna a Castagnole Monferrato, di cui 58 vitati a Ruché e 10 a Castiglione Tinella con il Moscato d'Asti, senza di-



Il dott. **Franco Morando**

menticare l'ottima produzione di Barbera d'Asti e del Monferrato, il Viognier e lo Chardonnay.

**Franco Morando**, i numerosi riconoscimenti che la Cantina ha ottenuto sul Ruché la fanno paladino del Monferrato?

Il forte legame che ho per il mio territorio lo devo a mio nonno Enrico che amava molto il Grignolino e anch'io, da subito, mi sono dedicato alla valorizzazione degli autoctoni, specie al Ruché di cui oggi rappresentiamo circa il 60%

dell'intera produzione in Regione. Quest'anno impianteremo altri 7 ettari alla Torre di San Vittore a Montemagno e 3 proprio davanti all'azienda. Il Ruché è un vino ma anche l'espressione e l'economia di un territorio e io credo che solo valorizzando le sue peculiarità e le sue unicità, si possa contribuire alla sua crescita, al suo sviluppo e al riconoscimento del suo valore in una Regione che segna la storia del vino in Italia.

**Montalbera** in numeri, come ha reagito la Cantina all'instabilità dovuta alla pandemia prima e agli scenari della guerra in corso?

Il Ruché rappresenta un mercato di nicchia, è una Doc emergente che se supera i 10 euro a bottiglia al ristorante diventa difficile da sostenere, ma gli ultimi anni, superando ogni possibile previsione, grazie ad un'attenta cura della vigna e ad un lavoro in cantina impostato per rispettare al meglio i profili varietali dei vitigni, abbiamo registrato un percorso di crescita costante, del 13% nel 2019, del 3% nel 2020 e del 34% nel

## L'intervista

2021, per un fatturato che ha toccato gli 8,5 milioni di euro. Certo, con lo straordinario aumento dei prezzi di tappi, legno, vetro, saremo costretti ad adeguare i prezzi quest'anno ma non credo che questo inciderà molto sulla nostra crescita.

### Una Cantina che innova, in che modo?

Il vino è vita che evolve rispecchiando l'andamento delle annate, ma non solo. L'espressività di un vitigno può stupire se interpretata seguendo diversi protocolli di produzione, come il nostro Grignolino Lanfora che affina per 10 mesi in grosse anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni e altri mesi in bottiglia, sviluppando un profumo etereo ed intenso con sentori di lampone, radici, curry e terra, meraviglioso! O il Ruché Riserva Limpronta, prima annata in commercio proprio nel 2022 grazie al cambio del disciplinare che ho fortemente voluto



La cantina Montalbera

in Consorzio e che abbiamo presentato di recente a Vinitaly. E poi, quasi un capriccio, la nostra birra IGA di Ruché Laccento, ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e pregiate uve di Ruché si fondono armoniosamente per dare vita a un'idea originale e unica, lontana da qualsiasi standardizzazione industriale.

### I progetti non mancano, come vede il futuro Franco Morando?

Come tutti gli imprenditori sono un'inguaribile ottimista, certo la guerra in corso sta stressando l'economia in Europa dopo due anni già duri e diventa difficile fare previsioni, ma il vino è considerato quasi un prodotto rifugio, un bene di conforto che ha retto durante tutte le crisi degli ultimi 50 anni. Il vino è socialità, cultura, identità di un territorio e in questi anni di forte disorientamento può rappresentare un gratificante contributo alla quotidianità che conforta.

Dal canto mio continuerò ad investire e a lavorare perché il Ruché sia riconosciuto come uno dei vitigni nobili del Piemonte e ho già in previsione di lavorare ad una sua nuova espressione in anfora, chissà quante sorprese ci riserverà.





# Vendemmia: Morando (Montalbera), 'clima pazzo non comprometterà qualità'

Secondo **Franco Morando** «anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto»

📅 31/07/2023 ➔ Categoria: **Uncategorized**



Photo credits: fonte [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

«Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**». Parola di **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche Moscato d'**Asti**, Chardonnay e, pure qui, il Viognier.

Secondo **Franco Morando** «anche in **Piemonte** ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto».

La cantina **Montalbera** della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello **internazionale** come il Ruchè "**Laccento**", la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".

ECONOMIA POLITICA

## Pnrr, Meloni gioca la carta delle aziende di Stato

By **Giovanni Vasso** 30 Luglio 2023

Il Presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, con Claudio Descalzi

Pnrr, Meloni a tutto gas. Il governo incassa dalla Commissione Ue il via libera alla terza e alla quarta rata e, intanto, schiera sul terreno le migliori risorse sulle quali ritiene di poter contare per attuare il piano. La strategia è cambiata. E dai Comuni, inizialmente individuati quali l'architrave della strategia Pnrr, il pallino del gioco passa alle grandi aziende partecipate di Stato. A cui, peraltro, nei mesi scorsi, per la precisione a febbraio scorso, Meloni, già dell'idea di rimodulare Pnrr con il Repower Eu, aveva già chiesto di presentare pochi progetti ma necessari, ambiziosi e, soprattutto, fattibili.

La grande novità di queste ore sembra proprio il cambio di passo, la scelta di mettere in panchina gli enti locali per fare strada ai colossi statali come Eni, Enel, Terna e Snam. La chiave di lettura proposta dagli analisti dell'agenzia Dbrs è interessante e sembra cogliere nel segno. Alle aziende di Stato passerà, per il tramite di Repower Eu, una quota sempre più importante di fondi europei da gestire e coi quali finanziare progetti utili a rimodernare l'Italia e le sue infrastrutture. A cominciare, ovviamente, da quelle energetiche. La speranza di Giorgia Meloni sta anche nella necessità di dover

Pubblicità



### Ultimi articoli

**Nuovo lutto per Prodi: muore il fratello Vittorio, ex europarlamentare**  
30 Luglio 2023

**I killer del lavoro**  
30 Luglio 2023

**Ciampino, il giallo del rogo alla discarica. Allarme diossina a Roma**  
30 Luglio 2023

**Dall'autonomia differenziata ai percorsi degustativi: parte stasera il Procida Sud Festival**  
29 Luglio 2023

**L'epitaffio di Moz "Sinéad non ha bisogno del vostro sterile sbavare"**  
29 Luglio 2023

recuperare terreno, di dover rientrare di tanti, troppi, ritardi che nel frattempo sono stati accumulati dal Piano. La Pubblica amministrazione, falcidiata dai pensionamenti, "tappata" dal turn-over, poco appetibile per le figure d'alta professionalizzazione e poco generosa con i giovani talenti italiani, non ha dato una prova memorabile di sé. Ora tocca ai manager di Stato. Che si giocano una partita importantissima. Perché, attorno al Pnrr e alle politiche energetiche, il governo si gioca tutto. E lo fa attorno a due parole: Piano Mattei. Non è un mistero che Meloni, fin dall'inizio, abbia puntato forte sulle partecipate per attuare e rendere concrete le sue azioni politiche. È stato proprio per questo se Meloni s'è sbilanciata in maniera tanto "ingombrante" sulle nomine sfiorando, in diverse occasioni, lo scontro diplomatico coi suoi stessi alleati di governo. Ora che le caselle sono tutte al loro posto (o quasi, ma questa è un'altra storia), la presidente può affidare alle partecipate una quota sempre crescente del Piano. Tra i protagonisti assoluti di questa stagione del Pnrr ci sarà, sicuramente, Claudio Descalzi (nella foto). L'amministratore delegato di Eni ha continuato a rivestire lo stesso ruolo chiave tenuto durante l'ultima fase del governo Draghi, in piena emergenza energetica. Solo che, con Meloni, ha qualcosa in più rispetto a ciò che poteva offrirgli l'ex governatore Bce. La premier ha vinto le elezioni, fa politica e si prende tutta la visibilità, nel bene e nel male. Consentendo ai manager di lavorare al riparo di taccuini e telecamere. Sarà decisivo, inoltre, il ruolo di Terna (ad Giuseppina Di Foggia, fortemente voluta proprio da Meloni) a cui sarà affidato un miliardo per aggiornare le infrastrutture elettriche. E, ancora più importante, saranno le mosse di Enel a cui andranno 3,5 miliardi di euro per il potenziamento delle reti in bassa e media tensione. Cifre che, se confrontate con il totale (191,5 miliardi) sembrano minuscole. Stando a Dbrs, Palazzo Chigi potrebbe potenziare la dotazione economica a beneficio delle partecipate a cui andrebbero sei miliardi dal Repower Eu, altri tre miliardi di fondi nazionali e una quota non ancora definibile derivante proprio dal Pnrr.

Ma tutto questo, Meloni, **lo aveva già detto e promesso**. In quell'incontro a febbraio, in cabina di regia, la premier aveva affermato che il Pnrr "consentirà all'Italia di dare un forte contributo alla realizzazione del piano Mattei" e questo al fine di "consolidare la diversificazione delle forniture verso una totale eliminazione del gas russo e per far diventare l'Italia hub energetico del Mediterraneo per tutta l'Europa", tutto ciò, chiaramente "in un proficuo rapporto di cooperazione soprattutto con i Paesi africani".

Una strategia che si scrive da sola: Eni e Snam allacciano tubi e rapporti, Terna ed Enel cuciono strategie e ponti energetici dentro e fuori l'Italia. Senza dimenticare il green e le rinnovabili. Ma se l'ultimo atto dell'ex ad Enel Francesco Starace è stato quello di inaugurare la "fabbrica del Sole" che dalla Sicilia promette di dare filo da torcere ai colossi cinesi del fotovoltaico, il governo ha contestualmente limitato (e defanziato insieme ai Comuni) una parte degli investimenti nell'idrogeno e nelle tecnologie a questo collegate. L'idrogeno, però, rappresenta un capitolo importante per le acciaierie e per il loro futuro, a cominciare dall'Ilva. Se sarà stata una scelta definitiva o solo uno stop-and-go potrà dirlo soltanto il tempo. E di tempo, l'Italia, adesso ne ha poco.

Pnrr, Meloni a tutto gas. Il governo incassa dalla Commissione Ue il via libera alla terza e alla quarta rata e, intanto, schiera sul terreno le migliori risorse sulle quali ritiene di poter contare per attuare il piano. La strategia è cambiata. E dai Comuni, inizialmente individuati quali l'architrave della strategia Pnrr, il pallino del gioco passa alle grandi aziende partecipate di Stato. A cui, peraltro, nei mesi scorsi, per la precisione a febbraio scorso, Meloni, già dell'idea di rimodulare Pnrr con il Repower Eu, aveva già chiesto di presentare pochi progetti ma necessari, ambiziosi e, soprattutto, fattibili.

La grande novità di queste ore sembra proprio il cambio di passo, la scelta di mettere in panchina gli enti locali per fare strada ai colossi statali come Eni, Enel, Terna e Snam. La chiave di lettura proposta dagli analisti dell'agenzia Dbrs è interessante e sembra cogliere nel segno. Alle aziende di Stato passerà, per il tramite di Repower Eu, una quota sempre più importante di fondi europei da gestire e coi quali finanziare progetti utili a rimodernare l'Italia e le sue infrastrutture. A cominciare, ovviamente, da quelle energetiche. La speranza di Giorgia Meloni sta anche nella necessità di dover recuperare terreno, di dover rientrare di tanti, troppi, ritardi che nel frattempo sono stati accumulati dal Piano. La Pubblica amministrazione, falcidiata dai pensionamenti,

“tappata” dal turn-over, poco appetibile per le figure d’alta professionalizzazione e poco generosa con i giovani talenti italiani, non ha dato una prova memorabile di sé. Ora tocca ai manager di Stato. Che si giocano una partita importantissima. Perché, attorno al Pnrr e alle politiche energetiche, il governo si gioca tutto. E lo fa attorno a due parole: Piano Mattei. Non è un mistero che Meloni, fin dall’inizio, abbia puntato forte sulle partecipate per attuare e rendere concrete le sue azioni politiche. È stato proprio per questo se Meloni s’è sbilanciata in maniera tanto “ingombrante” sulle nomine sfiorando, in diverse occasioni, lo scontro diplomatico coi suoi stessi alleati di governo. Ora che le caselle sono tutte al loro posto (o quasi, ma questa è un’altra storia), la presidente può affidare alle partecipate una quota sempre crescente del Piano. Tra i protagonisti assoluti di questa stagione del Pnrr ci sarà, sicuramente, Claudio Descalzi (nella foto).

L’amministratore delegato di Eni ha continuato a rivestire lo stesso ruolo chiave tenuto durante l’ultima fase del governo Draghi, in piena emergenza energetica. Solo che, con Meloni, ha qualcosa in più rispetto a ciò che poteva offrirgli l’ex governatore Bce. La premier ha vinto le elezioni, fa politica e si prende tutta la visibilità, nel bene e nel male. Consentendo ai manager di lavorare al riparo di taccuini e telecamere. Sarà decisivo, inoltre, il ruolo di Terna (ad Giuseppina Di Foggia, fortemente voluta proprio da Meloni) a cui sarà affidato un miliardo per aggiornare le infrastrutture elettriche. E, ancora più importante, saranno le mosse di Enel a cui andranno 3,5 miliardi di euro per il potenziamento delle reti in bassa e media tensione. Cifre che, se confrontate con il totale (191,5 miliardi) sembrano minuscole. Stando a Dbrs, Palazzo Chigi potrebbe potenziare la dotazione economica a beneficio delle partecipate a cui andrebbero sei miliardi dal Repower Eu, altri tre miliardi di fondi nazionali e una quota non ancora definibile derivante proprio dal Pnrr.

Ma tutto questo, Meloni, **lo aveva già detto e promesso**. In quell’incontro a febbraio, in cabina di regia, la premier aveva affermato che il Pnrr “consentirà all’Italia di dare un forte contributo alla realizzazione del piano Mattei” e questo al fine di “consolidare la diversificazione delle forniture verso una totale eliminazione del gas russo e per far diventare l’Italia hub energetico del Mediterraneo per tutta l’Europa”, tutto ciò, chiaramente “in un proficuo rapporto di cooperazione soprattutto con i Paesi africani”.

Una strategia che si scrive da sola: Eni e Snam allacciano tubi e rapporti, Terna ed Enel cuciono strategie e ponti energetici dentro e fuori l’Italia. Senza dimenticare il green e le rinnovabili. Ma se l’ultimo atto dell’ex ad Enel Francesco Starace è stato quello di inaugurare la “fabbrica del Sole” che dalla Sicilia promette di dare filo da torcere ai colossi cinesi del fotovoltaico, il governo ha contestualmente limitato (e defanziato insieme ai Comuni) una parte degli investimenti nell’idrogeno e nelle tecnologie a questo collegate. L’idrogeno, però, rappresenta un capitolo importante per le acciaierie e per il loro futuro, a cominciare dall’Ilva. Se sarà stata una scelta definitiva o solo uno stop-and-go potrà dirlo soltanto il tempo. E di tempo, l’Italia, adesso ne ha poco.

Previous article

**Montalbera, fiducia nella vendemmia. Il dg Morando: Sarà anticipata a metà agosto**

Next article

**Nuovo lutto per Prodi: muore il fratello Vittorio, ex europarlamentare**

Pubblicità





CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

# Vendemmia: Morando (Montalbera), 'Il clima non comprometterà la qualità, probabile inizio a metà agosto'

SPOTandWEB 949 1 ora fa

Cronaca - Secondo Franco Morando "anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto". La cantina Montalbera della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello internazionale come il ...

Leggi la notizia

Persone: franco morando hector barbera

Organizzazioni: montalbera altro twitter facebook linkedin

Prodotti: clima meteo

Luoghi: asti grignolino

Tags: sconvolgimento climatico nuda



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci



### Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Scopri di più

### CITTA'

- Milano Palermo Perugia
- Roma Firenze Cagliari
- Napoli Genova Trento
- Bologna Catanzaro Potenza
- Venezia Ancona Campobasso
- Torino Trieste Aosta
- Bari L'Aquila

Altre città

### FOTO



Vendemmia: Morando (Montalbera), 'Il clima non comprometterà la qualità, probabile inizio a metà agosto'

SPOTandWEB - 1 ora fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGLIO



Acquista il giornale

Accedi Abbonati

### ECONOMIA

Città Cronaca Sport Cosa Fare Politica Economia Cultura e Spettacoli Speciali Video

Omicidio Cologno Monzese Guardia medica Maltempo Milano parchi chiusi Superenalotto



29 lug 2023



Home > Economia > Vendemmia, Morando (...)

## Vendemmia, Morando (Montalbera): "Lo sconvolgimento climatico non comprometterà la qualità"

Il direttore generale della cantina che si snoda tra Langhe e Monferrato prevede però un anticipo delle operazioni, con inizio a metà agosto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Tenuta **Montalbera** a Castagnole Monferrato

“ **L**o **sconvolgimento climatico** in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate **non comprometterà la qualità** della produzione di **Montalbera**”.

Parola di **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del **Monferrato** e della **Langa**, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a **Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo**, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche **Moscato d'Asti, Chardonnay** e, pure qui, il **Viognier**. Secondo **Franco Morando** “anche in Piemonte ci sarà **un anticipo della vendemmia**, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto”.

La cantina **Montalbera** della Famiglia Morando annovera **marchi premiati a livello internazionale** come il Ruchè “**Laccento**”, la Barbera d'Asti “Nuda” il Grignolino d'Asti “Lanfora” e la nuova entrata “Nizza 2021”.



© Riproduzione riservata



#### POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Economia

Cna promuove l'economia lombarda: pil in aumento del 1,5%

Economia

Casalpusterlengo, Unilever festeggia 30 anni di ricerca nel Lodigiano

Economia

Giovani e lavoro, l'imprenditore controcorrente: “Se li paghi e li rispetti, si trovano”

Economia

Vacanze e rincari, una famiglia su sei si indebita per partire: ecco dove vanno i lombardi

Economia

Lombardia, innovazione a ostacoli: “Industria tradizionale, banche e infrastrutture frenano lo sviluppo”



ECONOMIA FOOD

## Montalbera, fiducia nella vendemmia. Il dg Morando: Sarà anticipata a metà agosto

By **Angelo Vitolo** 29 Luglio 2023

“Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un’oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**”. Parole di **Franco Morando**, dg di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa. Vale a dire, 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un’elevatissima qualità produttiva.

Dove peraltro si coltivano anche Moscato d’Asti, Chardonnay e, pure qui, il Viognier. Secondo Morando, “anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto”.

Pubblicità



### Ultimi articoli

**Giovanardi: “Ustica profanata. Si continua a diffondere un racconto di fantasia”**

29 Luglio 2023

**Benzina a 2,5 euro, Assoutenti chiama Mister Prezzi. Che può far nulla o quasi**

29 Luglio 2023

**Colombia, arrestato per riciclaggio il figlio del presidente Petro**

29 Luglio 2023

**De Santis, il panino di Milano dal 1964 arriva a Roma**

29 Luglio 2023

**Alluvioni e siccità, il fotovoltaico galleggiante. Ma la politica non ci sente, Puccetti: Non ci ascolta nessuno**

29 Luglio 2023

Nella cantina **Montalbera** della Famiglia Morando, anche marchi premiati a livello internazionale come il Ruchè "**Laccento**", la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".

“Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un’oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**”. Parole di **Franco Morando**, dg di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa. Vale a dire, 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un’elevatissima qualità produttiva.

Dove peraltro si coltivano anche Moscato d'Asti, Chardonnay e, pure qui, il Viognier. Secondo Morando, “anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto”.

Nella cantina **Montalbera** della Famiglia Morando, anche marchi premiati a livello internazionale come il Ruchè "Laccento", la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".

Previous article

**Benzina a 2,5 euro, Assoutenti chiama Mister Prezzi. Che può far nulla o quasi**

Pubblicità



## L'Identità

Quotidiano online  
Direttore Responsabile Tommaso Cerno  
Condirettore Alessio Gallicola

Giornalisti Europei Soc. Coop.  
Via Teulada, 52 - 00195, Roma

## Testata

Testata iscritta al n°225 del 07/12/2016 presso il Tribunale della Stampa di Roma già *Giornalisti Europei fondata da Gino Falleri*

Impresa beneficiaria per questa testata dei contributi diretti per l'editoria di cui alla legge n° 250/1990 e successive modificazioni.

Impresa iscritta al ROC n°27012

## Ultime Notizie

Caldo record. Balzanelli (Sis118): "L'allerta scende, ma prepariamoci ad agosto"  
29 Luglio 2023

Maturità 2023, Valditara: "Lunedì al via ispezioni su 'diplomifici'"  
29 Luglio 2023

Giovanardi: "Ustica profanata. Si continua a diffondere un racconto di fantasia"  
29 Luglio 2023

sabato, Luglio 29, 2023

SPOT<sub>and</sub>WEB

VISIONARIAFILM

TAILOR MADE PRODUCTIONS

HOME RUBRICHE AUDIOINTERVISTE SPECIALI CORSI ARRETRATI PODCAST DATI &amp; CIFRE AGENDA



REDAZIONE

Home &gt; Marketing &gt; Vendemmia: Morando (Montalbera), 'Il clima non comprometterà la qualità, probabile inizio a...

# Vendemmia: Morando (Montalbera), 'Il clima non comprometterà la qualità, probabile inizio a metà agosto'

29 Luglio 2023

«Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate non comprometterà la qualità della produzione di Montalbera». Parola di Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche Moscato d'Asti, Chardonnay e, pure qui, il Viognier.

Secondo **Franco Morando** «anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto».

La cantina **Montalbera** della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello internazionale come il Ruchè **"Laccento"**, la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".



Condividi:



**PRENOTA  
SUBITO**

**SCEGLI GNV  
PER I TUOI  
VIAGGI.**






Articolo precedente

Massimiliano Montefusco presenta Radio TV Serie A con RDS

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



HOME &gt; NEWS&amp;EVENTI SUL VINO &gt; NEWS

&gt; VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA) CLIMA PAZZO NON COMPROMETTERA' QUALITA DEI NOSTRI VINI



## VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA) CLIMA PAZZO NON COMPROMETTERA' QUALITA DEI NOSTRI VINI

### VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), ' CLIMA PAZZO NON COMPROMETTERÀ QUALITÀ, PROBABILE INIZIO A METÀ AGOSTO'

«Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**». Parola di **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche Moscato d'Asti, Chardonnay e, pure qui, il Viognier. Secondo **Franco Morando** «anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto». La cantina **Montalbera** della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello internazionale come il Ruchè "**Laccento**", la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".

28/07/2023

© RIPRODUZIONE RISERVATA

 Condividi:  
 VENDEMMIA: MORANDO  
 (MONTALBERA) CLIMA  
 PAZZO NON  
 COMPROMETTERA'  
 QUALITA DEI NOSTRI VINI


Tags

 VENDEMMIA  
 MORANDO  
 (MONTALBERA)  
 CLIMA PAZZO  
 NON COMPROMETTERA'  
 QUALITA VINI

COMMENTI

Stampa

**COMMENTI**

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO



# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 20 Luglio 2023 - Aggiornato alle 16:24

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



ITALIA  
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

## In Sicilia, tra Menfi e l'Etna, con il "Mandarossa Vineyard Tour" e il "Teatro in Vigna" di Planeta

Ecco gli eventi: dal "Mittelfest" a Cividale del Friuli a "Jazz & Wine in Montalcino", aspettando il ritorno del "Festival Franciacorta in Cantina"

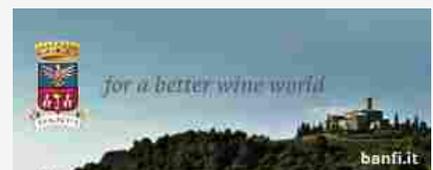
MENFI, 20 LUGLIO 2023, ORE 16:22



Il "Mandarossa Vineyard Tour" tra il mare e i vigneti di Menfi

< 1/10 >

Dal Friuli, con il "Mittelfest", dove anche il vino non può mancare nell'incontro tra le culture della Mitteleuropa a Cividale del Friuli, e il "Dinner Show" di Friuli Venezia Giulia



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

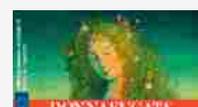
182484

Via dei Sapori sulla spiaggia di Grado con i grandi chef ed i grandi vini friulani, alla Toscana, con "Jazz & Wine in Montalcino", il più longevo ed importante Festival aziendale al mondo firmato Banfi con i più celebri big del panorama musicale internazionale tra i vigneti di Brunello, e la "Chianti Classico Summer" che, con la "regia" del Consorzio Chianti Classico, mette in scena il teatro di strada itinerante con "DiVinum", fino alla Sicilia, con il "Mandarossa Vineyard Tour", esperienza territoriale unica nel suo genere per scoprire la bellezza, la storia, le tradizioni ed i sapori di Menfi attraverso la vendemmia tra il mare e i vigneti di Mandarossa (Cantine Settesoli), e il "Teatro in Vigna, Sciaranuova Festival", l'appuntamento annuale di Planeta con il teatro di prosa, nell'arena naturale della Tenuta Sciaranuova a Passopisciaro sull'Etna: ecco solo alcuni **dei tantissimi eventi segnalati in agenda da WineNews**. Nella quale, mentre il Consorzio Franciacorta ha annunciato il ritorno del "Festival Franciacorta in Cantina", il Festival "di territorio" per eccellenza dell'Italia del vino, si può ammirare "Il lavoro ha diversi volti", opera di Valerio Rocco Orlando per il progetto "Vite Operose" della Guido Berlucci al Castello Berlucci di Borgonato; in Monferrato prosegue la rassegna itinerante "Monferrato On Stage" con Morgan sul palco e la Barbera d'Asti e i vini del Monferrato nei calici a Cavagnolo, e la Valle di Susa racconta il "Baratuciat, vitigno in cam(m)ino tra Valsusa, Langhe e Monferrato" al Castello di Camino; la storica Tenuta San Leonardo ad Avio apre le porte agli appassionati per scoprire le cantine dove "riposa" il San Leonardo, ma anche i giardini, il museo storico e la collezione di trattori antichi; nell'estate di wine & food experience nelle Tenute del Gruppo Zonin1821, si va dalla "Parco della Vite Experience" a Cà Bolani in Friuli all'"Aperitivo tra le vigne e cena in villa" ad Oltrenero in Oltrepò Pavese; a Verona le grandi opere dell'"Arena Opera Festival" sono precedute da una cena nell'anfiteatro tra alta cucina e i vini de La Collina dei Ciliegi; la rinascimentale Villa della griffe Argiano, a Montalcino, fa da sfondo alla rassegna internazionale di musica barocca "Argiano Baroque Music Festival"; nelle ville e nelle tenute del Chianti Rufina, dal Castello Nipozzano di Marchesi Frescobaldi alla Tenuta Bossi dei Marchesi Gondi, è di scena la rassegna "Jazz in Fattoria" con la regia del Consorzio Chianti Rufina; e in Maremma è tempo dell'"Amiata Piano Festival", il Festival internazionale di musica classica nell'avveniristico Forum della Fondazione Bertarelli tra i filari di ColleMassari. E il tutto mentre nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle Città del Vino di tutta Italia inizia "Calici di Stelle". L'esperienza più originale? La "Cena stellata in telecabina" al tramonto sulle Dolomiti del Brenta a Madonna di Campiglio con piatti di chef stellati e i vini delle Tenute Lunelli.

Festival "di territorio" per eccellenza dell'Italia del vino, il Consorzio Franciacorta ha annunciato che il **"Festival Franciacorta in Cantina"** tornerà il 16 e il 17 settembre, con il territorio pronto ad aprire le porte al grande pubblico per celebrare a tutto tondo il Franciacorta, con più di 60 cantine aperte e oltre 170 eventi distribuiti nei 19 Comuni della Franciacorta per scoprire un territorio che ha dedicato tutto se stesso



**BERTANI**

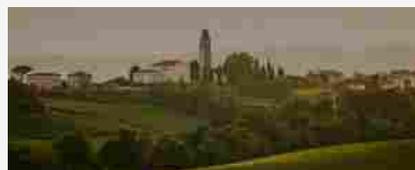


all'enogastronomia e all'ospitalità di alto livello. Tra visite in cantina con degustazione, cene di gala, pic-nic nelle vigne e degustazioni verticali di Franciacorta di annata per gli eno-appassionati, ma anche passeggiate a cavallo, tour in bicicletta e cacce al tesoro tra i vigneti per gli amanti dello sport, ed itinerari gastronomici ideati dai ristoratori franciacortini a base di prodotti tipici della tradizione del territorio accompagnati dai Franciacorta nelle loro diverse tipologie ed espressioni per i gourmet. E nell'anno in cui Brescia e Bergamo sono state onorate del titolo di "Capitale italiana della Cultura", la Franciacorta farà conoscere l'immenso patrimonio secolare su cui si fonda la sua lunga storia, dalle visite ai musei del territorio ai tour in bus tra le cantine e i siti di interesse storico e culturale. Nell'attesa, il progetto di arte partecipata e diffusa **"Vite Operose"** di **Valerio Rocco Orlando, commissionato dalla Guido Berlucci** e curato da Caroline Corbetta, prosegue il suo percorso verso le città "Capitale Italiana della Cultura 2023" con i nuovi laboratori di Bergamo e Brescia, ampliandosi, dopo la realizzazione della prima scultura neon ("Il lavoro ha diversi volti"), allestita sul Castello Berlucci di Borgonato, sede dell'azienda, con due nuove opere in collaborazione con GAMEC e Fondazione Brescia Musei. Al termine di questa progettualità partecipata, l'artista ha selezionato un pensiero elaborato e trascritto da uno dei partecipanti nel corso dei laboratori: una frase come sintesi della riflessione collettiva. Nei prossimi mesi, Orlando trasformerà queste frasi emerse dai due confronti in altrettante sculture di luce che verranno inaugurate il 13 settembre alla GAMEC di Bergamo e il 26 settembre al Museo di Santa Giulia a Brescia. Le opere, donate da Guido Berlucci, entreranno nelle collezioni delle rispettive istituzioni, diventando così patrimonio pubblico delle due città. Il 25 settembre all'Antica Tenuta Pegazzera di Casteggio, nuova edizione, la n. 3, anche per **"Oltrepò - Terra di Pinot Nero, un territorio, un vitigno, due eccellenze"**, l'appuntamento organizzato dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese e dedicato al vitigno principe di questo territorio e alle sue sfaccettature, il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc e l'Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero, con 33 aziende virtuose che credono nella sua valorizzazione e che presenteranno le loro eccellenze in un walk around tasting rivolto a giornalisti e operatori del settore italiani e stranieri: da Alessio Brandolini a Berté & Cordini, da Bosco Longhino a Bruno Verdi, da Cà del Gè a Cà di Frara, da Calatroni al Castello di Cigognola, dal Castello di Luzzano a Cavallotti, Conte Vistarino, Cordero San Giorgio, Finigeto, Fondazione Riccagioia - Ersaf, Frecciarossa, Giorgi, Giulio Fiamberti, La Genisia, La Piotta, La Travaglina, Lefiole, Manuelina, Marchese Adorno, Montelio, Oltrenero, Pietro Torti, Prime Altire, Qua Quarini Francesco, Tenuta Mazzolino, Terre d'Oltrepò - La Versa, Torre degli Alberi, Torti l'Eleganza del Vino e Travaglino. Una selezione di etichette sarà presentata anche nelle masterclass tematiche, dedicate al Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc e all'Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero. Nell'attesa, **"Galli in Wine"** è invece la rassegna di Livigno dedicata ai vini della Valtellina, dal Valtellina Superiore allo Sforzato, promossa dallo chef e imprenditore Luca Galli al **"Wine Hotel" Galli** con un percorso degustativo guidato dalla sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier Sara Missaglia tra paesaggio, territorio, storia, cultura e ambiente, ma anche la cucina del ristorante Il Cenacolo, a quota 1.816 metri: il 30 luglio con Marco Triacca La Perla, Ar.Pe.Pe., Nicola Nobili e Mamete Prevostini, e il 17 settembre con Caven Camuna, Fratelli Bettini, Triacca La Gatta e Balgera. A Milano, **Argea** ha annunciato che si terrà il 28 settembre l'edizione n. 2 di **"Habitat"** l'appuntamento annuale di confronto sui temi della

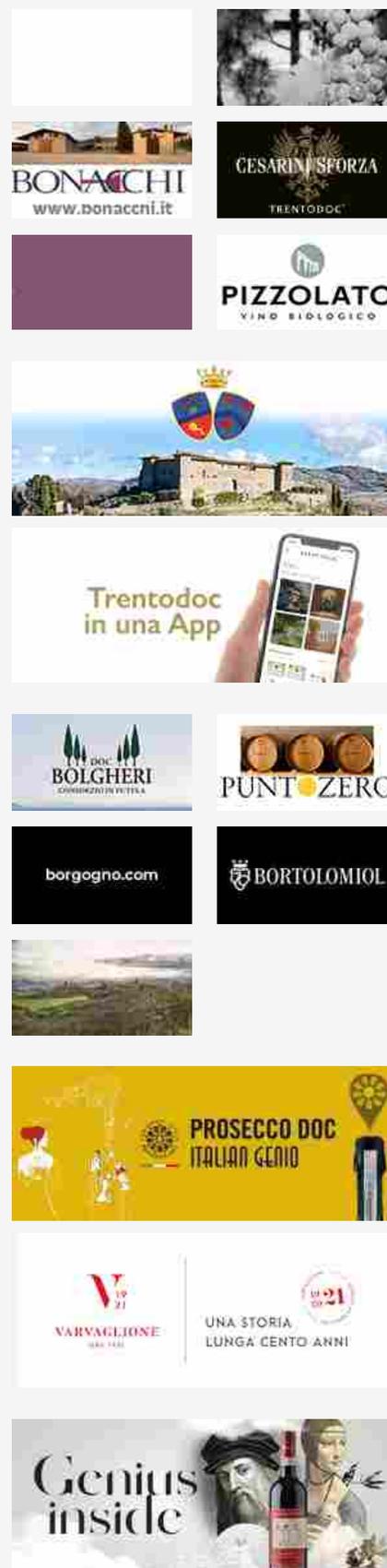


sostenibilità ambientale, economica e sociale della filiera vitivinicola, che riunirà alcuni tra i più autorevoli esponenti del settore. A Cremona tornerà, invece, la **"Festa del Salame"**, dal 6 al 8 ottobre, kermesse interamente dedicata ad uno dei prodotti più amati, promossa dal Consorzio di Tutela Salame Cremona Igp.

E prosegue il **"Monferrato On Stage"**, la rassegna itinerante che unisce enogastronomia e musica per valorizzare e far conoscere sempre più il territorio del Monferrato, il 22 luglio a Cantarana con il dj Federico Grazzini, il 23 luglio a Cavagnolo con ospite Morgan che si esibirà in "Morgan piano recital", mentre il pubblico potrà assaggiare il menù curato dall'Associazione Commercianti di Cavagnolo e degustare le etichette del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il 29 e il 30 luglio a Piea, il 6 agosto a Roatto, il 19 agosto ad Aramengo, il 2 settembre a Cortazzone e l'8 settembre a Moncalvo. Il 26 e il 27 agosto il Monferrato si trasforma anche in un palcoscenico per il **"Rocchetta Grand Jeté"**, il galà di danza con primi ballerini e altre stelle del Royal Ballet di Londra, presentato da Meaghan Grace Hinkis, prima solista della celebre compagnia, nelle storiche Cantine dei Marchesi Incisa della Rocchetta, a Rocchetta Tanaro, e con le cantine del territorio, Braida, Bologna & Figli, Post dal Vin e Scarzella, e Tenuta Montemagno a Montemagno, che apriranno le porte per l'occasione. Il 23 luglio è dedicato anche al Baratuciat, antico e raro vitigno un tempo coltivato in Valle di Susa, oggi riscoperto e rivalutato, al Castello di Camino, nell'evento **"Baratuciat, vitigno in cam(m)ino tra Valsusa, Langhe e Monferrato"**, con una masterclass dedicata a questo vino nelle sue diverse tipologie (spumante, bianco fermo, passito) e sfumature, legate soprattutto ai differenti territori di coltivazione (Valsusa, Monferrato, Langhe), guidata dall'enologo Gianpiero Gerbi, e la possibilità di degustare i vini Baratuciat dei produttori di Valle di Susa, Langhe e Monferrato, in tutte le sue differenti tipologie. A Cocconato d'Asti, dall'1 al 3 settembre, andrà in scena anche **"Cocco ... Wine"**, la kermesse con banchi d'assaggio nel centro storico e percorsi in vigna e in cantina per conoscere il territorio e i suoi vini a partire dalla Barbera d'Asti di Cocconato e del Monferrato, con **Co Wine**. E dall'8 al 17 settembre ad Asti tornerà anche la **"Douja d'Or"**, il più importante e storico evento del Monferrato, diffuso ed itinerante nella città e nei suoi palazzi, tra degustazioni, talk, masterclass, incontri, letture, spettacoli e cene per raccontarne e scoprirne tutte le sfumature e offrire a turisti, addetti ai lavori ed appassionati spunti di conoscenza e di approfondimento. La Barbera d'Asti e i Vini del Monferrato, l'Asti e il Moscato d'Asti Docg, le Denominazioni piemontesi, tante varietà di vini biologici e una vasta selezione di Vermouth da abbinare a piatti della tradizione: il vino, il suo futuro, l'importanza della diffusione della cultura e della conoscenza enologica saranno i temi che attraverseranno la rassegna. Da non perdere l'"Enoteca della Douja d'Or" che raccoglie e mette in vendita le produzioni vinicole del territorio per scoprire, conoscere e acquistare le migliori etichette piemontesi. Con **"Langhe d'estate" Domenico Clerico** a Monforte d'Alba propone per la stagione esclusive visite esperienziali tra le vigne del Barolo (nei Cru Mosconi, Ginestra, Bussia e Bricco San Pietro) e il Nebbiolo Doc Capisme-e da bere fresco. Con **"Sinestesi" alla cantina Diego Morra**, a Verduno, accolti dall'abbraccio naturale di alcuni tra i più vocati Cru di Barolo, tornerà in autunno la serie di appuntamenti per una degustazione straordinaria, dove vino, cibo e musica coesistono armoniosamente e si contaminano in un percorso sperimentale e coinvolgente, il 23 settembre e il 21 ottobre. Dal 15 al 18



settembre a Bra, nuova edizione, la n. 14, anche per **"Cheese"**, il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo di Slow Food e Città di Bra, con il sostegno della Regione Piemonte, con protagonisti caci, tome e tutte le altre forme del latte possibili, con una sola regola: che siano naturali, ottenuti con latte che non ha subito trattamenti termici come la pastorizzazione, che li priva dei fermenti naturali. Nella cittadina piemontese, che da sempre è la casa di Slow Food, attorno al tema "Il sapore dei prati", per sottolineare come dal latte di animali alimentati al pascolo derivino i formaggi migliori, rispettosi dei territori, del benessere animale e della nostra salute, si riunirà un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati che vedono nei lattini e nei formaggi molto più di un alimento: un modo di intendere la natura, i prati e i pascoli, l'allevamento, la vita stessa. Protagonista assoluto sarà il Mercato, dove espositori provenienti da ogni angolo d'Italia e da tutto il mondo proporranno al pubblico delizie straordinarie che evidenziano come da tre ingredienti - latte, caglio e sale - si possono ottenere migliaia di prodotti unici. Per uno spuntino veloce tra una conferenza e l'altra, i food truck serviranno le specialità italiane del cibo da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, gli Appuntamenti a Tavola e le lezioni In Cucina con i cuochi dell'Alleanza, la Gran Sala dei formaggi e l'Enoteca, ma anche le conferenze per approfondire il mondo delle terre alte, tra montagne, transumanza e crisi climatica, e i percorsi sensoriali a partire da quello dedicato a "Il sapore dei prati". Ma tra le esperienze da non perdere ci sono anche la possibilità di conoscere ricette, storie e tradizioni da tutto il mondo con gli alunni dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, gli "Aperò sul'herbe", le specialità regionali proposte da Food Truck e Cucine di Strada, da abbinare alle etichette dei birrifici artigianali, e le proiezioni di "Cheese on the screen" che partono dal formaggio per parlare di ecosistemi fragili e di equilibrio tra specie animali, vegetali e lavoro dell'uomo. A Biella, intanto, dal 28 agosto al 4 settembre, torna **"Bolle di Malto"**, la rassegna dedicata ai birrifici artigianali di tutta Italia con i migliori cibi di strada del Belpaese. A Torino, da [Eataly Lingotto](#) rivive il **"Cinema in 35mm"**, in una nuova rassegna cinematografica, ospitata nella Terrazza all'aperto in collaborazione con Hiroshima Mon Amour e Museo Nazionale del Cinema, fino al 1 agosto. Da Sanremo, arriva il lancio di **"Calicis - Wine Is All Around"**, dal 21 al 23 ottobre nell'ottocentesca Villa Ormond nella "città dei fiori", un viaggio "Into the wine", immersivo tra sensorialità, tecnologia, wine-community e prospettive di mercato del vino italiano, con cantine da tutta Italia ed esperti del settore, coordinati da Marco Gallo, sommelier e fondatore di Decantico Srl, realtà che opera nel campo della formazione e distribuzione food&beverage. La piccola pesca sta soffrendo, a tutte le latitudini e lungo tutte le coste: le sfide sono tante, dal ricambio generazionale alla riduzione dei margini di guadagno (situazione peggiorata dai problemi strutturali e dal rincaro dei carburanti), fino alla crisi climatica. **Genova è la città scelta dall'Associazione Italiana Sommelier (Ais) per il Congresso n. 55**, che quest'anno diventa Convention: dal 24 al 26 novembre il capoluogo ligure sarà al centro di un ricco calendario di appuntamenti, per la prima volta aperti al pubblico, legati al tema del paesaggio, oltre alla finale del concorso "Miglior Sommelier d'Italia Premio



Trentodoc”.

**Nuovo abbinamento tra cibo e vino firmato Cantina San Michele Appiano** e St. Michael-Eppan Lovers, con il Pinot Bianco Schulthaus e gli Agnolotti del plin di Seirassal timo serpillo cotti nel fieno maggengo di Maurilio Garola, chef del ristorante La Ciau del Tornavento, una Stella Michelin. **“Merano WineFestival”**, con la regia del “The Wine Hunter” Helmuth Köcher, ha annunciato le date dell’edizione 2023, dal 3 al 7 novembre a Merano nel format classico con “Naturae et Purae”, “Bio & Dynamica” con focus su vini biologici, biodinamici, organici e orange, le eccellenze “The WineHunter” al Kurhaus, “Catwalk Champagne” e la Gourmet Arena con il ritorno dei migliori prodotti food, spirits e beer insieme agli showcooking. Nuovi highlights al Kurhaus con “International”, lo spazio dedicato ai prodotti internazionali, “The Festival”, con le menzioni speciali Platinum, Iconic e Unique, e “Next Platinum”, con le “promesse” del futuro nelle diverse categorie. Di scena anche il Summit “Respiro e Grido della Terra”, che ambisce ad essere portavoce e contenitore di un’emergenza che non può più passare inosservata. Sono oltre 600, complessivamente, le aziende previste al Festival, suddivise tra culinaria, vino e Champagne. La stagione delle visite è in piena attività anche nella storica **Tenuta San Leonardo** dei Marchesi Guerrieri Gonzaga ad Avio, per scoprire non solo le cantine dove “riposa” il San Leonardo, vino-simbolo della Tenuta, ed i vigneti, ma anche i giardini, il museo storico e la collezione di trattori antichi, con degustazione. Intanto anche a **Madonna di Campiglio**, **“una destinazione d’Alta Gamma”**, come la Fondazione Altagamma che riunisce le imprese dell’alta industria culturale e creativa italiana che l’ha riconosciuta come un luogo dove vivere momenti unici, un’oasi autentica e votata al contatto con la natura, all’ospitalità e alla ristorazione di alto livello stellata Michelin, e “where mountains meet humans”, entra nel vivo un’estate 2023 di eventi fino in ottobre. Un’esperienza originale? La **“Cena stellata in telecabina”**, il 22 luglio sulla Pinzolo-Campiglio Express da Madonna di Campiglio a località Patascoss e di nuovo fino a località Plaza, comodamente seduti ad un tavolo riservato all’interno di una cabina per gustare un menu stellato con i piatti degli chef Alessandro Nocella (Ristorante Due Pini), Davide Rangoni (Ristorante Piccadilly), Antonio Lepore (Bio Hotel Hermitagecon), Sabino Fortunato (Ristorante Il Gallo Cedrone) e Sofia Omodeo e Manuel Merlo (Ristorante Semola Fina) con i prodotti del territorio e godere di uno spettacolare tramonto sulle Dolomiti di Brenta e la meravigliosa conca di Madonna di Campiglio, brindando con i vini delle Tenute Lunelli. E dal 22 al 24 settembre a Trento tornerà anche il **“Trentodoc Festival”** dedicato alle bollicine di montagna, con un programma ampio e ricco che coprirà i diversi aspetti della produzione e il coinvolgimento delle Case spumantistiche dell’Istituto Trento Doc, con oltre 70 eventi diffusi organizzati nelle loro cantine con **“Trentodoc in Cantina”**, tra itinerari in tutto il territorio, degustazioni, esperienze di enogastronomia, passeggiate in vigna, musica e spettacoli. Nuova location, il 25 luglio, per il tradizionale appuntamento di stile e mondanità del calendario estivo di Grado, la **“Cena Spettacolo” di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, il gruppo con 21 star della ristorazione che mettono in scena in luoghi di grande suggestione quanto di più raffinato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia: dalla passeggiata a mare, infatti, quest’anno il “Dinner Show” si trasferirà sulla spiaggia principale della Git, una piacevolissima occasione per godersi la grande cucina

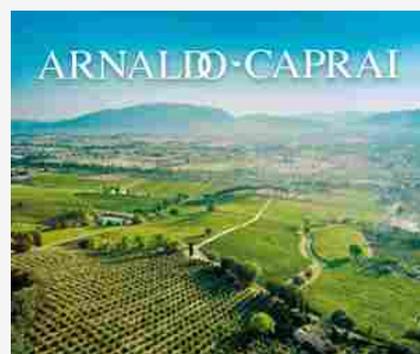


VINI  
**FANTINI**

**italesse**  
Taste Like a Master

**MONTE ZOVO**  
AZIENDA AGRICOLA

**BOLLA**  
FONDATA NEL 1883



d'autore in riva al mare, in un'atmosfera glam ed elegantemente informale. Sarà una cena in 21 tappe nella quale gli chef cucineranno in diretta davanti al pubblico, ed a proporre l'abbinamento cibo-vino perfetto, saranno altrettanti vignaioli delle più prestigiose aziende vinicole friulane. Con **"Ein Prosit - Summer Edition"** a Tarvisio (22-23 luglio), territorio, cultura e gastronomia sono gli ingredienti dell'evento con degustazioni di vini di cantine come Zorzettig, Guerrieri Rizzardi, **Montalbera**, Cantine Astroni, Planeta, Argiolas ed Elisabetta Foradori, grandi chef - da Alessandro Negrini a Stefano Boer, da Chiara Pavan a Kondo Takahiko, da Karime Lopeze ad Alessandro Dal Degan e Riccardo Gaspari - e laboratori dei sapori. Ma il Friuli offre un ventaglio di proposte estive pensate per i food lover che non rinunciano alla natura, al turismo lento e alla cultura, declinate in altri eventi da non perdere, segnalati da "Io sono Friuli Venezia Giulia": il **"Mittelfest"**, il Festival multidisciplinare da domani al 30 luglio a Cividale del Friuli, con un'importante presenza dei vini e dei prodotti tipici del territorio con PromoTurismoFvg e cantine come Zorzettig, e una serie di momenti dedicati al gusto e al relax nelle località limitrofe come Buttrio, con gli aperitivi "The Secret Picnic", in un'antica villa storica dove potersi rilassare su una coperta al tramonto, degustando prodotti a km 0 e buon vino; **"Friuli Doc"**, dal 7 al 10 settembre a Udine, scrigno dei capolavori del Tiepolo, per approfondire la conoscenza dei vini e dei prodotti-simbolo del Friuli come il Prosciutto di San Daniele e il formaggio; **"Gusti di Frontiera"**, la kermesse enogastronomica più grande del Triveneto che, dal 21 al 24 settembre, trasforma Gorizia, città-simbolo dei confini e futura "Capitale Europea della Cultura" con la slovena Nova Gorica nel 2025, nel centro delle cucine di oltre 40 Paesi del mondo; e "Pordenonelegge", dal 13 al 17 settembre a Pordenone, ma preceduto da una serie di percorsi ed esperienze, tra cui **"Pordenonelegge in cantina"**, il 28 luglio, per riscoprire il gusto della convivialità, intrecciato al piacere di ascoltare storie con Beppe Servegnini, accompagnato da un calice di Prosecco Doc, alla Cantina Pitars. E dal Friuli al resto d'Italia, parte anche **l'estate nelle sette Tenute del Gruppo Zonin1821**, dalla "Parco della Vite Experience" a Cà Bolani (22 luglio) all'"Aperitivo tra le vigne e cena in villa" ad Oltretre in Oltrepò Pavese (27 luglio e 3 settembre), dalla "Wines Of Altitude Experience" al Castello di Albola nel Chianti Classico (10 agosto) a "Maremma che cena di Pesce!" tutti i venerdì e "Maremma che Apericena!" tutte le domeniche alla Rocca di Montemassi, in Maremma, dall'"Aperitivo al tramonto" alla Masseria Altemura nel Salento (29 luglio, 9 agosto, 23 agosto e 21 settembre) allo "Sparkling Aperitif" nel nuovo Wine Resort di Principi di Butera in Sicilia (24 agosto e 31 agosto).

Come un sogno che si avvera, per gli amanti dell'opera, dell'alta cucina e dei grandi vini, per festeggiare il traguardo dei 100 anni dell'"**Arena Opera Festival**" 2023, **i grandi spettacoli della nuova stagione lirica dell'Arena di Verona hanno un vero e proprio prelude enogastronomico esclusivo: un calendario di cene gourmand placé sotto le stelle, sulla millenaria terrazza dell'anfiteatro romano**, avvolti dalle arcate della sua iconica Ala, con i piatti dello chef Giuseppe Lamanna by Ca' del Moro Wine Retreat, il resort de La Collina dei Ciliegi, ed i prestigiosi vini dell'azienda vitivinicola della Valpantena, prima di raggiungere i posti d'eccezione riservati per la visione dell'opera nell'esclusivo Palco Reale. Prima della messa in scena dell'"Aida" (21 luglio e 8



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

LA **COOP** SEI TU

SCOPRI DI PIÙ



PICCINI 1882  
LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI  
TENUTE  
WWW.TENUTEFOLONARI.COM



SARTORI  
OLIVETONA




MASTRO JANNI



LVNAE  
LVNAE BOSONI  
Viticoltori nei Colli di Luni  
www.cantinelunae.com

settembre), de "La Traviata" (27 luglio), del "Nabucco" (28 luglio), dell'evento "Placido Domingo in Opera - Arena 100" (6 agosto) e della "Carmen" (6 settembre), la brigata del Resort & Restaurant de La Collina dei Ciliegi, scelta per l'occasione da Noahlity, hospitality partner di "Verona Opera Festival", proporrà ai 24 ospiti in terrazza un menù-degustazione in abbinamento ai vini della cantina. In Valpolicella, a Fumane, il 26 luglio, Albino Armani firma **"Evoluzioni di Pinot Grigio"**, una degustazione dei suoi Pinot Grigio prodotti in Valdadige, Veneto e Friuli - Doc Valdadige, Terradeiforti e Friuli Grave in diverse annate, fino alla 2010 - all'Enoteca della Valpolicella (Fumane; evento riservato su invito). **Monte del Frà celebra il binomio tra vino & arte con un calendario di appuntamenti dedicati**, a Sommacampagna, in collaborazione con 6499 Milano, Hub di Arte e Design, diventandone spazio espositivo ufficiale, nel nuovo progetto "Art-Winery", con un'esposizione permanente nella barriera a Sommacampagna con le opere di alcuni artisti del panorama nazionale e internazionale, e con un calice di Custoza Doc che accompagna la visita alle mostre temporanee di Meriem Delacroix fino al 23 luglio, e dal 15 settembre al 15 ottobre di Claudio Rolfi. E Verona dove, dal 13 al 15 ottobre, torna il **"Festival Hostaria"**, il Festival del Vino e della Vendemmia che porta nella città scaligera cantine da tutta Italia. A Venezia prosegue il calendario di appuntamenti per gli amanti dell'alta cucina dell'**Aman Venice**, uno dei più iconici hotel della Serenissima, che quest'anno celebra l'anniversario n. 10 con un viaggio alla scoperta del patrimonio gastronomico della Laguna, grazie ad una serie di cene con la guida dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler con il suo progetto **"Cook the Lagoon"**, fino al 26 ottobre.

**Non c'è "festivalfilosofia" senza la tradizionale cucina filosofica**, che torna dal 15 al 17 settembre nei ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo, grazie al progetto, nato 23 anni fa da un'idea del filosofo e gourmet Tullio Gregory, che propone un percorso gastronomico in menu che declinano il tema dell'evento, la "parola". Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la "razionsufficiente", il cestino del Festival per pranzare e cenare a prezzi contenuti. Ma torna anche **"Cuochi per un giorno"**, il Festival Nazionale di cucina per bambini, il 7 e l'8 ottobre a Modena, nella villa settecentesca con un parco secolare del Club la Meridiana, sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi con grandi chef come Luca Marchini, Riccardo Paglia, Lucia Antonelli, Alessandro Mocchi e Alessia Morabito, e con parte del ricavato che andrà ad Aseop Odv (Associazione Sostegno Ematologia Oncologia Pediatrica) e ai clown di corsia di Vip Modena Onlus. E in una BolognaFiere che diventa sempre più "hub fieristico" dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, sarà proprio Bologna ad accogliere il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi**, all'edizione n. 12 con oltre 1.000 vignaioli e vignaioli di tutta Italia (dal 25 al 27 novembre). **Piacenza Expo** ha invece annunciato che dal 18 al 20 novembre organizzerà la **"Fiera dei Vini"**, una mostra mercato pensata per far scoprire ad un pubblico di appassionati wine lovers nuove aziende e nuovi territori, attraverso un percorso di visita comodo e funzionale che mette al centro l'esperienza del visitatore.

Distretto del vino e dell'arte contemporanea, il Chianti Classico rinnova il connubio con **"A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle"**, mostra diffusa in tutto il territorio promossa dal Consorzio Chianti Classico, curata da Francesco Bruni e Giuseppe D'Alia,



con 7 nuovi artisti, Nian, Mono\_graff, Rachel Morellet, Letizia Pecci, Cecco Ragni, Silvia Canton (in collaborazione con Amorim Cork Italia) e Andrea Guanci, chiamati ad interpretare il vino Chianti Classico con i propri mezzi espressivi, utilizzando come “tela” bottiglie bordolesi alta 3 metri, da ammirare fino alla fine di ottobre a Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Greve in Chianti, San Donato in Poggio, Vagliagli, San Casciano in Val di Pesa e Gaiole in Chianti. Inoltre, la collettiva di “A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle” nei suggestivi ambienti di Casa Chianti Classico a Radda in Chianti, ospita 14 opere degli artisti. Una mostra che fa parte della **“Chianti Classico Summer” 2023**, un calendario d'eccezione, ispirato da quattro direttrici principali - Arte, Musica, Teatro e Vino - in collaborazione con i Comuni del territorio. Per quanto riguarda la musica, prosegue il “Chigiana International Festival & Summer Academy: Chigiana Chianti Classico Experience”, ciclo di appuntamenti tra musica e vino, in collaborazione con l'Accademia Musicale Chigiana, in selezionate cantine del Gallo Nero, da Rocca delle Macie a Vallepiciola, da Badia a Coltibuono a Fèlsina, da Castello la Leccia a Villa Mocenni, fino al 26 agosto. Per il teatro, è un format ormai ben sperimentato, lo street theater “DiVinum”, in collaborazione con Arca Azzurra Eventi, uno spettacolo dedicato al vino e pensato per superare la barriera linguistica attraverso una forma narrativa accessibile a tutti, anche ai tanti spettatori stranieri presenti durante la stagione, con i prossimi appuntamenti il 24 luglio a San Donato in Poggio e il 23 agosto a Castellina in Chianti. Se il vino accompagna tutti questi eventi con degustazioni, non possono mancare anche le principali rassegne del territorio, ormai tradizioni da non perdere, come “Expo Chianti Classico” (7-10 settembre, Greve in Chianti), “Vino al Vino” (Panzano, 15-17 settembre), e “Montefioralle Divino” (Montefioralle, 22-24 settembre). Ed è un'estate ricca di eventi anche da **Vallepiciola**, dove, accompagnati dallo staff della cantina, è possibile vivere la “Wine Safari Experience” tra le vigne cui segue la visita in cantina con degustazione, oltre all'assaggio di un vino direttamente dalla barrique. Il 2 agosto con “Aperiwine & Tapas” invece i vini di Vallepiciola sposano le tapas spagnole, mentre il 9 agosto l'“Aperiwine in white” richiede un dress code in bianco, e il 23 agosto si può fare un tuffo nella tradizione italiana con il classico “Aperiwine & pizza”. Gran finale il 30 agosto, con l'“End of Summer Aperiwine”. Da Peter Erskine, icona del jazz, vincitore di un “Grammy” e autore eccelso di memorabili pagine di storia musicale, alla sua prima volta in Europa, ai The Manhattan Transfer, band leggendaria con una carriera lunga più di 10 lustri e costellata da ben 10 “Grammy”, dai Tiromancino, lo storico gruppo italiano, tra i più amati di sempre, guidato da Federico Zampaglione, a Noa, la cantante israeliana la cui voce è tra le più famose e uniche al mondo. Ecco i “big” che salgono sul palco del **“Jazz & Wine in Montalcino” 2023**, il più longevo ed importante Festival aziendale al mondo firmato Banfi, leader del Brunello di Montalcino, pioniere nell'unire musica d'autore, grandi vini, buon cibo, il territorio e la sua cultura in uno “storico mix” di successo che, da oltre mezzo secolo, ne fa un appuntamento fisso e prestigioso per le stelle del jazz e gli artisti più importanti del panorama internazionale, all'edizione n. 26, fino al 23 luglio, nella medioevale Fortezza di Montalcino. La grande musica in uno scenario di pregio che è il cuore di una delle più prestigiose realtà produttrici di Brunello, torna anche con l'“**Argiano Baroque Music**



**Festival**, la rassegna internazionale dedicata alla musica barocca nella rinascimentale Villa di Argiano, con il clavicembalista francese Jean Rondeau (21 luglio), l'Ensemble L'Archicembalo (18 agosto), il soprano Francesca Aspromonte (20 agosto), il cembalista Marco Mencoboni (25 agosto) e l'ensemble tedesco La Tabatière (27 agosto), protagonisti dei concerti si tengono "al calar della sera" nel cortile della Villa, preceduti da una degustazione dei vini della Tenuta e dalla visita alla sua storica cantina. Intanto, al **"Tempio del Brunello"** proseguono gli eventi di **"InChioostro"**, il format promosso da Opera Laboratori, con una passeggiata alla scoperta dei vicoli nascosti e degli affacci di Montalcino, seguita dal concerto dell'International Chamber Orchestra de La Tramontana con aperitivo all'antica Chiesa della Madonna delle Grazie (27 luglio), e con le "Tasting Notes", con aperitivi-cena e musica d'autore nel chiostro del Convento di Sant'Agostino (4 e 18 agosto). E Montalcino dove, fino al 31 dicembre, **una mostra nella storica cantina della Fattoria dei Barbi, dove riposano le vecchie Riserve del Brunello, ricorda la figura di Francesca Colombini Cinelli**, con memorie e opere d'arte, frammenti di vita privata e colonne di tabloid americani che hanno segnato un'epoca. **"Nobili parole"** è invece il ciclo di incontri nell'Antica Fortezza di Montepulciano con grandi ospiti per "abbinare" il Vino Nobile di Montepulciano alla cultura italiana, lanciati dal **Consorzio** in collaborazione con il Comune, e che torneranno in settembre con la scrittrice Romana Petri (14 settembre), "Vite, vino e ambiente" con l'agronomo Alessio Capezzuoli (28 settembre), e, infine, con Beppe Convertini, conduttore Rai, con "Il vero viaggio di scoperta non è visitare nuove terre ma avere nuovi occhi" (12 ottobre). Appuntamento in ottobre, il 28, anche per **"Dolce Toscana"** alla Fattoria del Colle a Trequanda, una degustazione guidata di 12 vini dolci prodotti in Toscana da Donne del Vino (evento riservato, su invito), guidata da Gianni Fabrizio curatore della Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso: Antinori Aleatico Sovana Doc Superiore 2022, Artimino Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice 2012, Badia a Coltibuono Vin Santo Doc 2013, Banfi Florus Moscadello di Montalzero Doc, Capezzana Vin Santo di Carmignano Riserva 2016, Castello di Querceto Vin Santo del Chianti Classico 2018, Caterina De Renzis Sonnino Castello Sonnino Red Label Vin Santo del Chianti 2015, Dei Vin Santo di Montepulciano 2016, Donatella Cinelli Colombini Passito bio 2018, presentato in anteprima, Fattoria Le Pupille Solalto Igt Toscana 2019, Grati Villa di Vetrice Vin Santo del Chianti Rufina 2005 e Tenuta Il Corno Vin Santo 2004. Il suono della natura si fonde con le sfidanti proposte musicali della coppia d'arte e vita Maurizio Baglini e Silvia Chiesa, che quest'anno festeggeranno il loro trecentesimo concerto in duo in Toscana (29 luglio), dove sono stati pionieri di un modo diverso di fare arte immateriale nella bellezza incontaminata grazie al sodalizio con la Fondazione Bertarelli nell'**"Amiata Piano Festival"**, il Festival internazionale di musica classica che prosegue nell'avveniristico Forum della Fondazione a Poggi del Sasso tra i vigneti del Montecucco, fino al 27 agosto con alcuni dei più importanti musicisti al mondo, e degustazione dei prodotti del territorio con i vini della cantina Collemassari Wine Estates. Ma c'è anche la rassegna **"Jazz in Fattoria"** che, fino al 23 settembre, ha un calendario di concerti al tramonto, accompagnati da degustazioni di vini e prodotti del territorio, nelle ville e nelle fattorie del **Consorzio Chianti Rufina**, dal Castello Nipozzano di Frescobaldi (27 luglio) alla Fattoria di Grignano (28 luglio), da Frascole (4 agosto) a Borgo Macereto (24 agosto), da Villa Travignoli (25 agosto) alla



Tenuta Bossi dei Marchesi Gondi (27 agosto), dalla Fattoria Il Lago (1 settembre) al Castello del Trebbio (8 settembre) e alla Villa Poggio Reale (23 settembre). **Estate tra i vigneti alla Tenuta Prima Pietra**, sulla costa toscana a Riparbella, per vivere la magia della sua terrazza con vista mozzafiato su mare e filari e per degustare il Prima Pietra Igt Toscana e una selezione di vini della cantina di Castiglion del Bosco, di Montalcino: dalla "Degustazione al tramonto" con il team della Tenuta, dopo una visita guidata in vigna e in cantina (fino al 31 agosto), ai "Tramonti in vigna con musica" con una selezione di aperitivi sfiziosi, che prendono spunto dalle ricette tipiche della tradizione toscana (7 agosto). **"Satelliti"** è il progetto, a cura di Giorgio Galotti, che si pone l'obiettivo di avviare un racconto diffuso che possa mettere in relazione la storia e gli spazi dell'azienda vinicola **Caccia al Piano**, a Castagneto Carducci fino al 30 settembre, attraverso una serie di interventi di artisti - Renata De Bonis, Ettore Favini, Anders Holen, Matteo Nasini e Alice Ronchi - invitati a mettere in risalto, con le opere proposte e prodotte per l'occasione, il legame che si può instaurare tra i movimenti del cosmo e il processo di vinificazione. A Massa Marittima, **Podere La Pace**, la più piccola azienda vitivinicola registrata come "società benefit" in Italia, fondata da Simone Maggioni, apre le porte agli amanti della natura, interessati a visitare i vigneti, conoscere le procedure biologiche con le quali sono coltivate le uve e prodotti i vini di punta. **Con "Maremma Tasting" al Parco Termale delle Terme di Saturnia il benessere incontra il gusto dei sapori tipici del territorio**, grazie ad una serie di appuntamenti con produttori locali: il 13 agosto con Il Ghiacciaio e il 14 agosto con La Grada. A Roma, **"Gli dei ritornano" al Palazzo del Quirinale** (fino al 25 luglio, e poi di nuovo dal 2 settembre al 29 ottobre), è la mostra nella quale vengono presentate per la prima volta al pubblico le straordinarie scoperte dei bronzi effettuate nel 2022 a San Casciano dei Bagni, dei quali Banfi, cantina leader del Brunello di Montalcino, è tra gli sponsor del restauro. Restando nella capitale, **"La Città della Pizza" 2023**, edizione n. 8, tornerà dal 20 al 22 ottobre.

E sarà di scena dal 15 settembre al 1 ottobre, l'edizione n. 3 di **"Orvieto Città del Gusto, dell'Arte, del Lavoro e dell'Innovazione"**, l'appuntamento ideato e realizzato dal Consorzio Orvieto Way of Life e da Fondazione Cotarella, che sarà inaugurato il 15 settembre dal convegno "Esperienze e territori memorabili", con il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, l'ad Enit Ivana Jelinic, Marina Lalli, presidente Federturismo, Ettore Prandini, èresidente Coldiretti, il Rettore dell'Università di Perugia Maurizio Oliviero, Elena Alberti ceo di Penske Italia, Andrea Pontremoli, ceo di Dallara, e la giornalista Rai Valentina Bisti, e che prevede la "Cena con le stelle" il 24 settembre a Palazzo del Popolo con lo chef stellato Heinz Beck, la "Passeggiata con gusto" il 30 settembre con le grandi chef Cristina Bowerman e Viviana Varese, con nei calici i vini selezionati dal Consorzio di Tutela dei Vini di Orvieto. Il gusto, inteso come cibo e alimentazione, sarà anche al centro degli incontri dedicati a "La scienza a tavola. Consapevolezza e responsabilità", il 23 settembre, ed ai più giovani e alla loro "fame" di relazioni, affetti, certezze, oltre che di cibo, il 1 ottobre. E ancora, "Il sale della Terra: Orvieto e Chablis, due grandi territori in dialogo", il 16 settembre nel Ridotto del Teatro Mancinelli, a cura di Armando Castagno e Consorzio Orvieto Doc, la degustazione di oli umbri selezionati da Nicola di Noia, fondatore di Fondazione Evooschool Italia e dg Unaprol, il 23 settembre, e la pizza in versione gourmet al

**VINO**  
A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
**TOSCANA**



**CHIANTI CLASSICO**



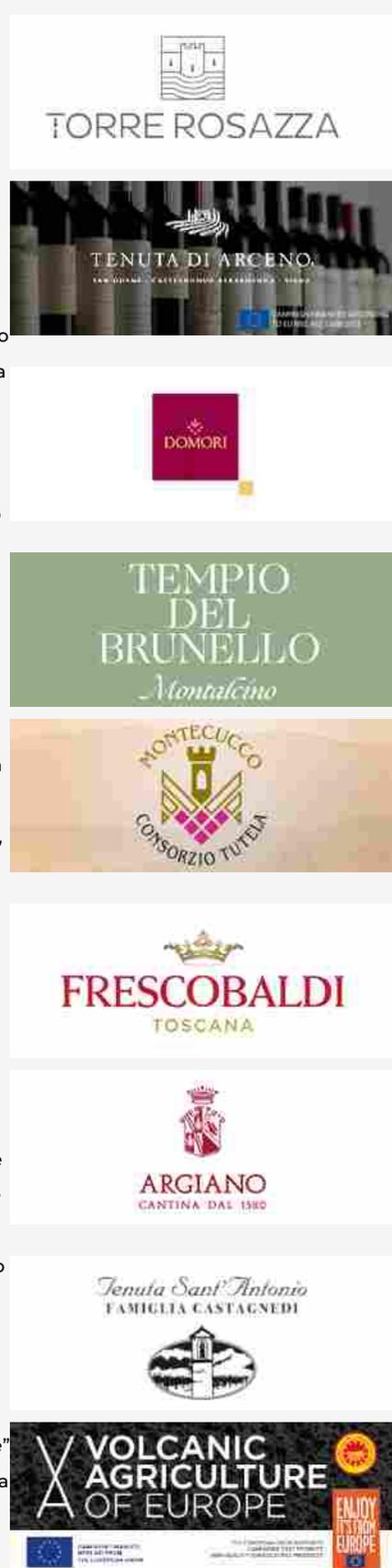
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013.



Ristorante Le Grotte del Funaro il 18 settembre. Infine, di lavoro, innovazione e, più in generale, del futuro dei territori, si parlerà il 29 settembre nella Sala dei 400 del Palazzo del Capitano del Popolo nell'incontro "Vocazione, orientamento e professioni del futuro".

In Puglia, l'8 e 9 agosto a Grottaglie, tra i vicoli bianchi e nel Quartiere delle Ceramiche, è tempo di **"Orecchiette nelle 'nchiosce"**, la grande festa della "regina" pugliese con 26 cuoche per ricette in tutte le salse, tra percorsi enologici, musica e artisti di strada. Dal 28 settembre al 12 novembre **"Yeast Photo Festival"** sarà un evento diffuso tra il borgo salentino di Matino e la città di Lecce che ospitano questo Festival internazionale che unisce fotografia, cibo e arti visive per ripensare il rapporto tra uomo e ambiente, tra mostre, dibattiti, workshop e tavole rotonde attorno al tema "Soulfood. And Beyond", e con tra gli ospiti anche Alessandro Borghese.

Alla Casina dell'Ulmo di Sambuca di Sicilia è nato **il nuovo spazio per l'arte contemporanea di Planeta "Versoterra-Earthwards"**, con l'installazione ambientale "Corpo fragile" di Ignazio Mortellaro sul problema della desertificazione, visitabile fino al 30 settembre, nell'antico edificio rurale riconvertito in spazio culturale per stimolare, attraverso lo sguardo creativo degli artisti, una riflessione sugli effetti del cambiamento climatico nei luoghi dove esso si manifesta e influenza il rapporto tra l'uomo e la natura nel progetto di "Planeta Cultura per il Territorio" in collaborazione con Radiceterna, e inserito nell'itinerario Iter Vitis "Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa" in occasione del riconoscimento di "Menfi Città Italiana del Vino 2023". E torna **"Teatro in Vigna, Sciaranuova Festival"**, l'appuntamento annuale di Planeta con il teatro di prosa, nell'arena naturale della Tenuta Sciaranuova, a Passopisciaro sull'Etna. Quest'anno è di scena "Adattamenti": due testi non immaginati per il teatro, ma che al teatro sono approdati, dando vita a due spettacoli eccentrici e inusuali, con la curatela della regista e scrittrice Ottavia Casagrande: il 28 luglio apre la rassegna "The Handmaid's tale - Confessione di un'ancella" tratto, come la serie Tv, dal fortunatissimo romanzo distopico di Margaret Atwood, e il 29 luglio vedrà il debutto italiano "Della sessualità delle orchidee", una conferenza-spettacolo con Sofia Teillet, autrice e interprete, che giocherà un gioco ambiguo, in bilico tra realtà e finzione, tra vegetale e umano. Etna dove, cresce l'attesa anche per una nuova edizione di **"ViniMilo" 2023** (28 agosto-10 settembre). **Tasca d'Almerita ha lanciato la nuova stagione di Capofaro Locanda & Malvasia sull'isola di Salina, nelle Eolie**, con una serie di attività uniche tra esplorazioni celesti, passeggiate in vigna ed esperienze culinarie a strapiombo sul mare per regalare agli ospiti un'immersione nella Sicilia più autentica ed esclusiva: dalla "wine experience" ammirando la vigna Anfiteatro, sfondo naturale del Wine Bar del Mediterraneo in cui degustare oltre 50 etichette di grandi vini dalla Sicilia e dal resto del mondo, ad una serie di esperienze dedicate all'osservazione del cielo, sfruttando l'atipica caratteristica dell'isola che, durante la notte, viene illuminata esclusivamente dalla luna, dalle stelle e dallo storico faro di metà Ottocento, con un team di astrofisici dal 10 al 17 settembre; da "Food for change" con R&C e Slow Food con degustazioni di slow cheese e slow wine il 15 settembre, alla cooking school con Peggy Markel, pioniera dell'organizzazione di viaggi culinari in Sicilia, Marocco, Spagna, Portogallo e India, dal 18 al 22 settembre, fino a "Cook The Farm goes fishing" con Fabrizia Tasca Lanza, un programma di scoperta gastronomica



guidato da una delle più acclamate divulgatrici della cultura siciliana, dall'1 al 6 ottobre.

Il **"Mandarossa Vineyard Tour" 2023**, ideato ed organizzato dal Gruppo Cantine Settesoli, evento dedicato alla vendemmia tra mare e vigne di Menfi e di valorizzazione territoriale unico nel suo genere, si terrà, quindi, il 22 e il 23 luglio, coinvolgendo, come fa da oltre 10 anni, appassionati e visitatori provenienti da tutta Italia, grazie ad un connubio vincente tra enogastronomia ed esperienze a contatto con l'emozionante contesto naturalistico siciliano. Il centro nevralgico sarà, come sempre, la Mandarossa Winery, punto d'incontro per degustare i vini di Mandarossa nelle masterclass condotte dal suo team nella splendida terrazza a strapiombo sui vitigni, e partire alla scoperta delle bellezze del territorio, con l'esperienza della vendemmia, le eccellenze gastronomiche preparate dai produttori del territorio, le escursioni a piedi, a cavallo, in barca o addirittura in aereo negli incantevoli paesaggi del Menfishire e l'aperitivo con concerto al tramonto. E il 23 luglio, la cooperazione virtuosa si riunirà nella bottaia della Mandarossa Winery, nel convegno "Comunità e territori a confronto" (Sicilia, Trentino, Alto Adige ed Abruzzo), moderato da Fabrizio Carrera, direttore di Cronachedigusto.it. Atteso ritorno del **"Cous Cous Fest"**, il Festival internazionale dell'integrazione culturale in programma dal 15 al 24 settembre a San Vito Lo Capo.

Osservare il cielo stellato, degustando un buon vino, un'esperienza imperdibile per gli eno-appassionati, nell'atmosfera magica di una notte trascorsa al chiaro di luna nei vigneti e nei borghi più belli del vino italiano all'insegna della convivialità. È quella di **"Calici di Stelle"**, evento immancabile nell'estate italiana che torna con l'edizione n. 26, dal 28 luglio al 20 agosto, nelle cantine del **Movimento Turismo del Vino** e nelle **Città del Vino** di tutta Italia. Un esempio? L'edizione n. 22 di **"Calici di Stelle" a Montepulciano**, appuntamento di punta dell'estate poliziana promosso dalla Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese, in collaborazione con il Comune e il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, nella notte di San Lorenzo, per ammirare le stelle degustando il Rosso di Montepulciano Doc e il Vino Nobile di Montepulciano Docg, in tasting itineranti nella rinascimentale Piazza Grande, sul sagrato della Chiesa di Sant'Agostino e nelle Contrade del Bravio delle Botti, tra le vie ed i Palazzi con le storiche cantine della "città del Poliziano", in quelli guidati dai sommelier Fisar nel Loggiato della Canonica di San Biagio, nella Terrazza di Vicolo del Leone e nel Chiostro di Palazzo del Capitano, in abbinamento a prodotti di eccellenza del territorio e allietati dalle esibizioni dei musicisti dell'Istituto di Musica Henze di Montepulciano, e nelle degustazioni a cena nelle Contrade del Bravio con i piatti della tradizione locale. Spazio anche alla mixology con cocktail d'autore sempre in Piazza Grande. Infine, **"Borgo diVino in tour"**, l'evento itinerante dedicato alla promozione turistica e alle degustazioni delle migliori etichette enologiche territoriali e nazionali nel circuito dei "Borghi più belli d'Italia" promuove appuntamenti che vanno da Grottammare (Marche, 21-23 luglio) ad Albori-Vietri sul Mare (Campania, 28-30 luglio), da Oratino (Molise, 1-3 settembre) a Nemi (Lazio, 8-10 settembre), Brisighella (Emilia Romagna, 6-8 ottobre) e infine a Spello (Umbria, 13-15 ottobre), in un viaggio all'insegna del gusto e della bellezza tra i gioielli della cosiddetta "Italia nascosta", promosso dall'Associazione "I Borghi più belli d'Italia" e



organizzato da Valica e Consorzio Ecce Italia.

Copyright © 2000/2023

TAG: ARGIANO, CALICI DI STELLE, CASTELLO NIPOZZANO, CHIANTI CLASSICO, CHIANTI RUFINA, FESTIVAL FRANCIACORT IN CANTINA, FONDAZIONE BERTARELLI, FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI, GUIDO BERLUCCHI, JAZZ & WINE IN MONTALCINO, LA COLLINA DEI CILIEGI, MANDRAROSSA, MARCHESI CONDI/TENUTA BOSSI, MITTELFEST, MONFERRATO, PLANETA, TENUTA SAN LEONARDO, TENUTE LUNELLI, ZONINI1821



**ALTRI ARTICOLI**



ITALIA

**Alessandra Angelini, Dominga Cotarella e Vittoria Ferragamo nella "Top 100" by Forbes Italia**

20 Luglio 2023



ITALIA

**Peronospora e caldo record preoccupano il vino italiano, mentre la vendemmia 2023 si avvicina**

19 Luglio 2023



ITALIA

**Nel mercato del vino che soffre, i bianchi in controtendenza. Come il Pinot Grigio delle Venezie**

19 Luglio 2023



ITALIA

**Sostenibilità e impresa, Il Borro di Ferruccio Ferragamo nel "Global Compact" delle Nazioni Unite**

19 Luglio 2023



ITALIA

**Dalle chiusure prodotte con plastica proveniente dal mare al recupero di 80.000 kg di tappi**

19 Luglio 2023



TAG: ARGIANO, CALICI DI STELLE, CASTELLO NIPOZZANO, CHIANTI CLASSICO, CHIANTI RUFINA, FESTIVAL FRANCIACORT IN CANTINA, FONDAZIONE BERTARELLI, FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI, GUIDO BERLUCCHI, JAZZ & WINE IN MONTALCINO, LA COLLINA DEI CILIEGI, MANDRAROSSA, MARCHESI CONDI/TENUTA BOSSI, MITTELFEST, MONFERRATO, PLANETA, TENUTA SAN LEONARDO, TENUTE LUNELLI, ZONINI1821

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



ILGUSTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



SPECIALI EVENTI | FASCIO DEL GUSTO | VITA E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | RIMEMBRANDO IL GUSTO | FESTE | OGGI

### I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI



Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

19 LUGLIO 2023 ALLE 10:10

**Laghi di Fanes (Mina).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che racconteranno non solo il Friuli Venezia Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piedicchio levato in degustazione vince la sfida, ma ne ripartiamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'itinerario calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

#### GREEN AND BLUE

Borse e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

#### LEGGI ANCHE

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate

La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone

Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

#### IL GUSTO

#### 1) Vista

Incantato dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. **Trasparente.**

#### 2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi spigolosi dei vini. La nostra degustazione, di nassi sereni freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfaffenstiehof di Bardolino Classico DOC 2021, dal Valeri Gringolino d'Asolo DOC Grigna 2021 al Montalbera Campi Flegrei Piedicchio Colli Rotondelle 2021 per finire nelle sale, con Cantina Astori Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Piedra 2021. Angiola Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Piccoli casari, grandi progetti: la sfida dei giovani al colosso della produzione

Il Clistera che non smette mai di stupire

Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'Antica Roma

Segui tutti le notizie di Il Gusto >

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

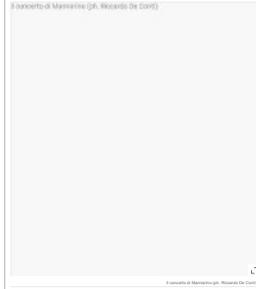


trasmette qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dai Campi Flegrei, la mineralità del Fusco...



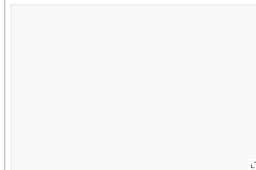
3) Udito

Sembra strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi si, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Bausells; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 a S. Andrea & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 a M. S. 29 luglio ore 14:00 nell'Abbazia di Montasio, Stefano Bollani & TrioK Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Giberti, con Benjamin Clementine.



4) Gusto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Eni Proiet Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Tocchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negro (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Loca), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Onnure), Riccardo Gaspari (Sordine), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toi (Roto), Arianna Consiglio (Exit Pacifico Urbano). Noi abbiamo provato "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rallo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terzi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Cinfini di Tavusio. Ottime le tre entré, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguria, Buccellato, pomodori e piselli. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, fritto e spugnoso. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da masticare nelle street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



5) Tatto

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quell'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

Argomenti: Viaggi Di Gusto

© Gruppo Editoriale L'Espresso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ILGUSTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SPECIALI EVENTI | FASCIO DEL GUSTO | VINO E SPIRITI | VIAGGI E GUSTO | RIMEDI E GUSTO | FUSCO | OLSANO

### I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DI DAVIDE MONTAUDO, LORENZO CRESCI



Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

18 GIUGNO 2023, ORE 10:10

**Lugli di Fieschi (Mina).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piedrosso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparlamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

#### GREEN AND BLUE

**Risparmio e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia**

LEGGI ANCHE

**Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate**

**La cucina di Agropoli è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone**

**Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare**

#### IL GUSTO

#### 1) Vista

Insieme dai colori perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosso, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Tropicano.

#### 2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nei weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi spigolosi dei vini. La nostra degustazione di mosti sereni freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfaffenstielhof di Barbolino Classico DOC 2021, dal Valeri Grignolino d'Asi DOC Grigna 2021 al Montalbera Campi Flegrei Piedrosso Dotta Rotondella 2021 per finire nelle local, con Carinè Astori Cerasuolo di Vittoria 2021 e Pineta Monica di Sardegna Pineta 2021. Angiola Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso

**I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)**  
DA DAVIDE MONTAUDO, LORENZO CRESCI

**Piccoli casari, grandi progetti: la sfida del giorno al colosso della produzione**  
DI ANTONIO DI GIACCATI

**Il Clistero che non smette mai di stupire**  
DI NICOLA MANGANO

**Gelato, olive ascolane, potente: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'Antica Roma**  
DI ANTONIO DI GIACCATI

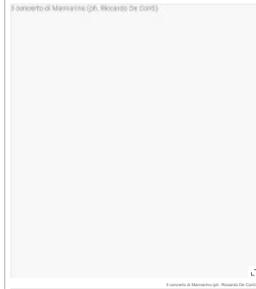
Segui tutte le notizie di **Il Gusto** >



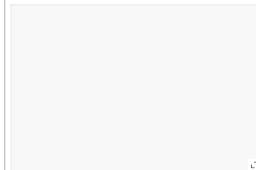
trasmette qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dai Campi Flegrei, la mineralità del Fuscoso. Interessati del profumo. **Attende per noi:** Eni Prose Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



**3) Udito**  
Sembra strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi si, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Bausells; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Bunko Anzani & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 M&S; 29 luglio ore 14:00 nell'Abbazia del Montasio, Stefano Bollani & TrioK Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Giberti, con Benjamin Clementine.



**4) Gusto**  
Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Eni Prose Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Tocchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negro (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Wenissa), Salvatore Sodano (Loca), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Onnure), Riccardo Gaspari (Sordine), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toi (Roto), Arianna Consiglio (Exit Pacifico Urbano). Noi abbiamo provato "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rallo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terzi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Cornini di Tavusio. Ottime le tre entré, Brodo freddo di melanzane, Pan brioches fegatini e anguria, Buccellato, pomodori e piselli. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, fatto e spugnato. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da masticare nelle street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfiacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



**5) Tatto**  
Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quell'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

**Argomenti**  
Vino Di Gusto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

dal nostro inviato Lorenzo Cresci Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio Laghi di Fusine (Udine). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso



bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza. 1) Vista Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico. 2) Olfatto Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. Attenzione però! Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni. 3) Udito Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine. 4) Gusto Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnone. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren. 5) Tatto Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.



☰ Naviga

🔍 Cerca

# ILGUSTO

SPECIALE VINITALY | PIACERI DEL GUSTO | VINI E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | INGREDIENTI DI GUSTO | VIDEO | CHI SIAMO

## I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI



ph. Simone Di Luca

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

18 LUGLIO 2023 ALLE 12:10

2 MINUTI DI LETTURA

**Laghi di Fusine (Udine).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

### Leggi anche

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate



La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Ristoranti a Minorca: gli 11  
migliori posti dove  
mangiare

### 1) Vista

Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico.



### 2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra

degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. **Attenzione però!** Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



L'energia di Ben Harper (ph. Omar Breda)

### 3) Udito

Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine.



Il concerto di Mannarino (ph. Riccardo De Conti)

#### 4) Gusto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnole. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



### 5) Tatto

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

#### Argomenti

Viaggi di gusto

© Riproduzione riservata

#### Raccomandati per te



Marco Ferradini: "La mia 'Teorema' sessista? No, canzone d'amore. Le prime fan furono proprio le femministe di Radio Popolare"



Il record del giorno più caldo sulla Terra? Già battuto. Il meteorologo: "Capiterà sempre più spesso"



ILGUSTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SPICOLI ANELLI | I NOSTRI GUSTI | VITA E SPIRIT | VALORI GUSTO | RENDIMENTO GUSTO | FUGGI | OGGI

### I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO AVIATO LORENZO CRESCI



Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

19 GIUGNO 2023 ALLE 10:10

**Leghi di Fiume (Alma).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piedrosso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne ricordiamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

#### GREEN AND BLUE

Bonus e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

#### LEGGI ANCHE

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate

La cucina di Agrop è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone

Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

#### IL GUSTO

#### 1) Vista

Inciamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei leghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico.

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Piccoli spazi, grandi progetti: la sfida dei giovani ai colossi della produzione

Il Clistera che non smette mai di stupire

Calato, altro asolano: palenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'Antica Roma

#### 2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei bocchi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi spigolosi dei vini. La nostra degustazione, di mesi sereni freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valeri Grignolino d'Asi DOC Grigno 2021 al Montalbera Campi Flegrei Piedrosso-Delle Risendele 2021 per finire nelle sale, con Cantine Astori Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perlera 2021. Angiola Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non

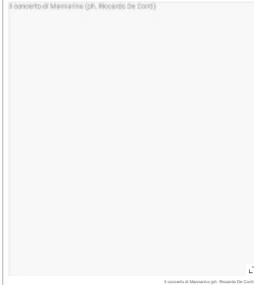


hanno molti dubbi. Il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lascia la volata. Che, personalmente, è vinta però dai Campi Flegrai, la mineralità del Piedrosso, l'intensità del profumo. **Attenzione però!** Ein Prosat Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo in weekend del 22-23 per le degustazioni.



3) Udito

Sembra strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi si, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Bazzelle, hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mammato. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Shunk Abanico & PVS Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mka; 29 luglio ore 14:00 nell'atrio del Montasio, Stefano Bellini & Trio; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine.



4) Gusto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosat Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Tocchi (Ristorante Da Lurio), Federico Strati (F'rangente), Alessandro Negri (Il Lago di Arno e Nido), Chiara Pavesi e Francesco Brutto (Vincenzo), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Succi Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBino), Michele Lazzarini (Contrasto Braccioni), Alberto Toli (Ristor), Anania Consiglio (Exit Paestifico Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Cornini di Taviano. Ottima la tre arroti, brodo freddo di melanzane. Poi bricche fegatelli e anguria, Baccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnale. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Spesi e il Panino con affetto di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



5) Tatto

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre la montagna incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

Argomenti  
Viaggi Di Gusto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio Laghi di Fusine (Udine). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne



riparliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza. 1) Vista Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico. 2) Olfatto Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. Attenzione però! Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni. 3) Udito Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine. 4) Gusto Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnone. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren. 5) Tatto Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.



ILGUSTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SPECIALI REPORT | FINISCI DEL GUSTO | VITA E SPIRITI | VIAGGIO GUSTO | RIMBORSI DI GUSTO | VIDEO | CHI SIAMO

### I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI



Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

18 GIUGLIO 2023 ALLE 10:10

**Leghi di Fieschi (Udine).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandosi con le pagelle e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piedrosso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne ripartiamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

#### GREEN AND BLUE

Bonus e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

#### LEGGI ANCHE

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate

La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone

Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

#### IL GUSTO

#### 1) Vista

Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il grigio paglierino, il rosso, il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico.

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Piccoli casari, grandi progetti: la sfida dei giovani ai colossi della produzione

Il Clistera che non smette mai di stupire

Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti fondersi nella cucina dell'Antica Roma

#### 2) Olfatto

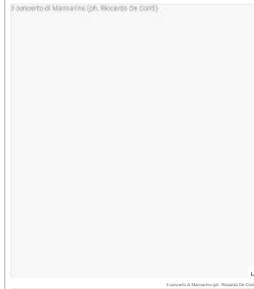
Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/En Prosit nei weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dai concentrarsi sugli aromi appignati dei vini. La nostra degustazione, di rosati serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha speso: dal Santa Maddalena 2021 - Pianvesenodol al Barboles Classico DOC 2021, dai Valetti Grignolino d'Asi DOC Grigna 2021 al Montalbera Campi Flegrei Piedrosso Colla Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Aromi Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Pinero 2021. Argoliza Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso

trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dai Campi Flegrei, la mineralità del Fusco, l'intensità del profumo. **Attende per te!** Eni Prose Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



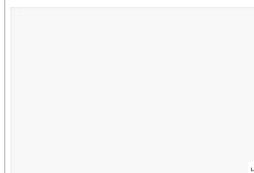
**3) Udine**

Sembra strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi si, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Bank Anonima & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 M&A; 29 luglio ore 14:00 nell'Abbazia del Montasio, Stefano Bollani & TrioK Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Giberti, con Benjamin Clementine.



**4) Busto**

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Eni Prose Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Tocchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negro (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Loca), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Osannesi), Riccardo Gaspari (Sordine), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toli (Roto), Arianna Consiglio (Exit Pacifico Urbano). Noi abbiamo provato "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rallo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terzi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Cinfrini di Tavasio. Ottime le tre entré, Brodo freddo di melanzane, Pan bricche fegatine e anguria, Buccellato, pomodori e piselli. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, fritto e spugnoso. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da masticare nelle street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfiacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



**5) Tette**

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quell'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

Argomenti  
Viegi Di Gusto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ILGUSTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SPICOLI FIVELY FRACCOLLO GIUSTO VINO E SPINATI VASSO DI GIUSTO ROSSIGNOLO DI GIUSTO FISSO OLIVANO

### 15 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVITATO LORENZO CRESCI



Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

18 GIUGNO 2023 ALLE 10:10

**Laghi di Fusine (Ufina).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo i Friuli Venezia Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandosi con le paglie e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piedrosso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne parliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

#### GREENANDBLUE

Bonus e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

DI ANTONELLA COZZANI

#### LEGGI ANCHE

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate

La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone

Ristoranti a Minerva: gli 11 migliori posti dove mangiare

#### IL GUSTO

#### 1) Vista

Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli uliveti. Dal bianco, il grillo pagliarino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico.

#### 3) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha speso dal Santa Maddalena 2021 - Friantenesthof al Barolico Classico DOC 2021, dai Valteri Grignolino d'Asi DOC Grigné 2021 al Montebara Campi Flegrei Piedrosso Colla Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astori Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Bianca di Sardegna Peralba 2021 - Argolis. Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso

5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVITATO LORENZO CRESCI

Piccoli casari, grandi progetti: la sfida dei giovani ai colossi della produzione

DI MARCA CRISTINA CRESCITTI

Il Claterna che non smette mai di stupire

DI PAOLO MARASBERGO

Gelato, olio ascolano, polenta: piatti e ingredienti maestri della cucina dell'Anicia Roma

DI ANGILOTTA FALCETTI

leggiure in vendita di Eco & Casa >

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

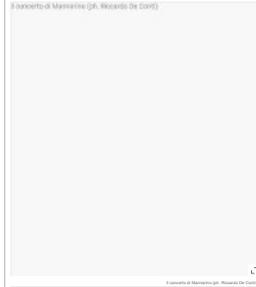
182484



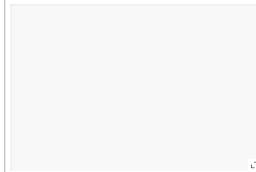
trasmette qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dai Campi Flegrei, la mineralità del Fusco, l'intensità del profumo. **Attende per te!** Eni Prose Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



**3) Udito**  
Sembra strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi si, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Bausells; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Baurk Anonim & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 M&S; 29 luglio ore 14:00 nell'Abbazia del Montasio, Stefano Bollani & TrioK Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Giberti, con Benjamin Clementine.



**4) Gusto**  
Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Eni Prose Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef italiani. Tra gli chef partecipanti: Jacopo Tocchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negro (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Loca), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Onnare), Riccardo Gaspari (Sordine), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toi (Roto), Arianna Consiglio (Exit Pacifico Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rallo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terzi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Corni di Tavusio. Ottime le tre entré, Brodo freddo di melanzane, Pan brioches fegatini e anguria, Buccellato, pomodori e piselli. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, fatto e spugnato. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da masticare nelle street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfiacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



**5) Tatto**  
Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quell'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

Argomenti  
Viaggi di Gusto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# IL GUSTO

SPECIALE VINITALY

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

## I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

dal nostro inviato Lorenzo Cresci



ph. Simone Di Luca

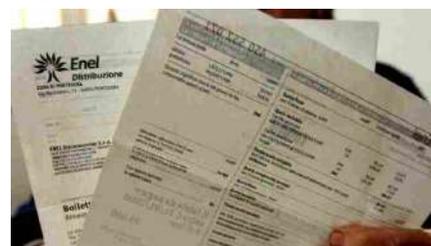
Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

18 Luglio 2023 alle 10:10

2 minuti di lettura

**L** **aghi di Fusine (Udine).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparlamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

### GREEN AND BLUE



Bonus e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

DI ANTONELLA DONATI





## 1) Vista

Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico.



## 2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non

## Leggi anche



Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate



La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone



Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

## IL GUSTO



I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI

Piccoli casari, grandi progetti: la sfida dei giovani ai colossi della produzione

DI MARIA CRISTINA CRUCITTI

Il Cisterna che non smette mai di stupire

DI PAOLO MASSOBRIO

Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'Antica Roma

DI JACOPO FONTANETO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas. Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo.

**Attenzione però!** Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



L'energia di Ben Harper (ph. Omar Breda)

### 3) Udito

Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gili, con **LA STAMPA** Clementine.



Il concerto di Mannarino (ph. Riccardo De Conti)

#### 4) Gusto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnole. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



## 5) Tatto

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

## Argomenti

Viaggi di gusto

© Riproduzione riservata



ILGUSTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SPECIALE WINE & FOOD | FINESTRE DEL GUSTO | VINO E SPINACI | VINO E GUSTO | RIBOMBANDO IL GUSTO | FUGGI | OGGI

### I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI



Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

19 LUGLIO 2023 ALLE 10:18

**Lugli di Fieschi (Mina).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che racconteranno non solo il Friuli Venezia Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piedrosso levato in degustazione vince la sfida, ma ne parliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'itinerario calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventesimista edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

#### GREEN AND BLUE

Bonus e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

#### LEGGI ANCHE

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate

La cucina di Agropoli è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone

Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

#### IL GUSTO

#### 1) Vista

Incantato dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. [Trova questo articolo](#)

#### 2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi spigolosi dei vini. La nostra degustazione, di nassi sereni freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfaffenstiehof di Bardolino Classico DOC 2021, dal Valeri Grigolino d'Asolo DOC Grigio 2021 al Montalbera Campi Flegrei Piedrosso Colla Rotondella 2021 per finire nelle uole, con Cantine Astori Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Piedra 2021. Argolosa Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso

Piccoli osari, grandi progetti: la sfida dei giovani ai colossi della produzione

DI MARCA CRISTINA LUCICETTI

Il Clistera che non smette mai di stupire

DI FEDERICA MARIANO

Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'Asino Roma

DI ANDREO FANTAUZZO

L'insalata d'orzo e pomodorini secchi

DI ELEONORA COZZELLA

[Segui tutte le notizie di Il Gusto >](#)

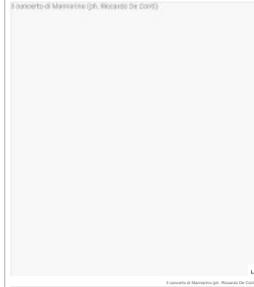
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

trasmette qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Sante Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dai Campi Flegrei, la mineralità del Fuscosano. L'interessante del profumo **Affumicato peccati** Eni Prose Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



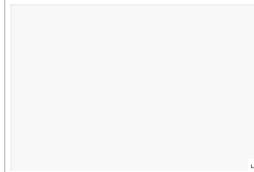
**3) Udito**

Sembra strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi si, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Bausells; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Baurk Anonima & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 M&S; 29 luglio ore 14:00 nell'Abbazia del Montasio, Stefano Bollani & TrioK Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Giberti, con Benjamin Clementine.



**4) Gusto**

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Eni Prose Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Tocchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negro (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Loca), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (Sordine), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toi (Roto), Arianna Consiglio (Exit Pacifico Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rallo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terzi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Cinfrini di Tavusio. Ottime le tre entré, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguria, Buccellato, pomodori e piselli. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, fritto e spugnoso. E poi c'è l'ampio scelta di qualità di prodotti da mordere nelle street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfiacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



**5) Tatto**

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quell'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

**Argomenti**  
Vino Di Gusto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio Laghi di Fusine (Udine). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne



riparliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza. 1) Vista Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico. 2) Olfatto Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. Attenzione però! Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni. 3) Udito Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine. 4) Gusto Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnole. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren. 5) Tatto Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

## I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio Laghi di Fusine (Udine). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne



riparliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza. 1) Vista Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico. 2) Olfatto Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. Attenzione però! Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni. L'energia di Ben Harper (ph. Omar Breda) 3) Udito Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine. Il concerto di Mannarino (ph. Riccardo De Conti) 4) Gusto Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnone. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren. 5) Tatto Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino. Argomenti Viaggi di gusto

Seguici su:

CERCA

SPECIALE VINITALY

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

adv



# I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

dal nostro inviato Lorenzo Cresci



▲ ph. Simone Di Luca

*Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio*

18 LUGLIO 2023 ALLE 12:10

2 MINUTI DI LETTURA

**GB GREEN AND BLUE**



**Laghi di Fusine (Udine).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparlamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.



### 1) Vista

Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno.

## Bonus e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

DI ANTONELLA DONATI



### Leggi anche

**Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate**

**La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone**

**Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare**

### IL GUSTO



**I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)**

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI

**Piccoli casari, grandi progetti: la sfida dei giovani ai colossi della produzione**

DI MARIA CRISTINA CRUCITTI

**Il Cisterna che non smette mai di stupire**

DI PAOLO MASSOBRIO

Terapeutico.



## 2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. **Attenzione però!** Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.

## Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'Antica Roma

DI JACOPO FONTANETO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



▲ L'energia di Ben Harper (ph. Omar Breda)

### 3) Udito

Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine.



▲ Il concerto di Mannarino (ph. Riccardo De Conti)

#### 4) Gusto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnole. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



## 5) Tatto

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

### Argomenti

Viaggi di gusto

© Riproduzione riservata



ILGUSTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SPECIALI EVENTI | FASCICOLO GUSTO | VITA E SPIRITI | VIAGGI O GUSTO | RIMEMBRANDO GUSTO | FESSE | OGGI

### I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI



PH. SIMONE DI LUCA

Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

19 LUGLIO 2023 ALLE 10:10

**Lugli di Fanes (Mina).** Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che racconteranno non solo il Friuli Venezia Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piedrosso levato in degustazione vince la sfida, ma ne parliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'itinerario calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

#### GREEN AND BLUE

Borse e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

#### LEGGI ANCHE

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate

La cucina di Agria è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone

Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

#### IL GUSTO

#### 1) Vista

Incidemmo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. [Tirapiedi](#)

#### 2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi spigolosi dei vini. La nostra degustazione, di nassi sereni freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstiehof di Bardolino Classico DOC 2021, dal Valeri Gringolino d'Asolo DOC Grigna 2021 al Montalbera Campi Flegrei Piedrosso Colli Rotondelle 2021 per finire nelle sale, con Cantina Astori Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Piedra 2021. Argolosa Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Piccoli casari, grandi progetti: la sfida dei giovani al colosso della produzione

Il Clistera che non smette mai di stupire

Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'America Roma

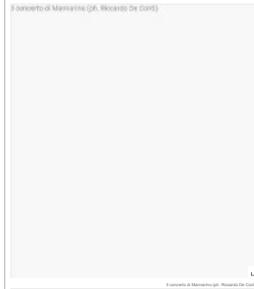
Segui tutti le notizie di [Il Gusto](#)

trasmette qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dai Campi Flegrei, la mineralità del Fuscosano, l'intensità del profumo. **Attendevo però!** Eni Prose Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



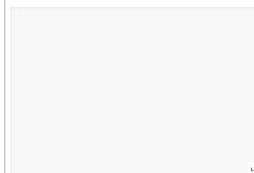
**3) Udine**

Sembra strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi si, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Bausells; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusina, LP; 22 luglio ore 14:00 Bank Anonima & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 M&S; 29 luglio ore 14:00 nell'Abbazia del Montasio, Stefano Bollani & TrioK Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Giberti, con Benjamin Clementine.



**4) Busto**

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Eni Prose Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Tocchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negro (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Wenissa), Salvatore Sodano (Loca), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Osennet), Riccardo Gaspari (Sordine), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toi (Rioto), Arianna Consiglio (Exit Paestificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rallo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terzi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Cinfrini di Tavusio. Ottime le tre entré, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguria, Buccellato, pomodori e piselli. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, fritto e spugnoso. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da masticare nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfiacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



**5) Telve**

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quell'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

**Argomenti**

Vinigi Di Gusto

©

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 13 Luglio 2023 - Aggiornato alle 18:23

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



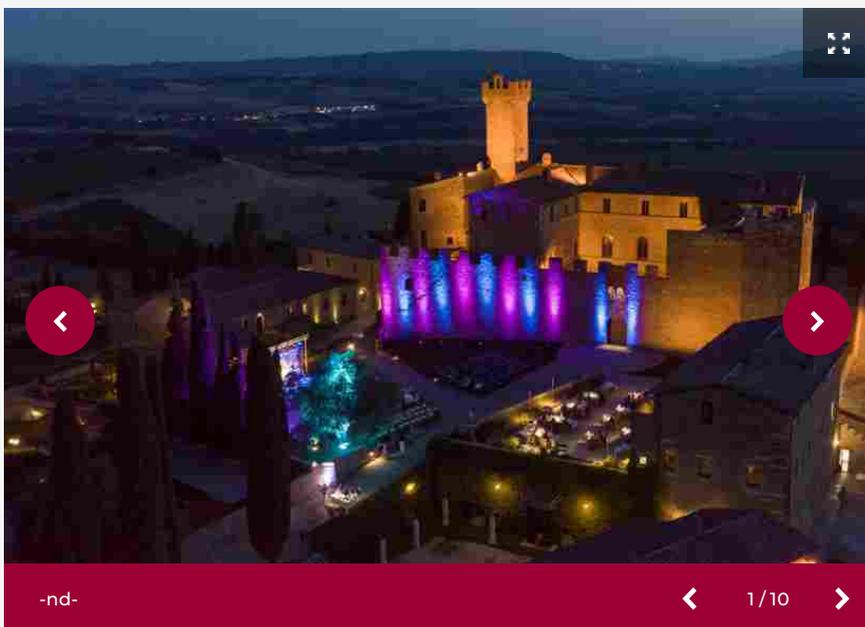
ITALIA  
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

## Dal "Jazz & Wine in Montalcino" al "Chigiana Festival" in Chianti Classico, tra grandi vini e musica

Gli eventi: dall'"Argiano Baroque Music Festival" all'"Amiata Piano Festival", dall'anteprima della Romagna del vino "Vini ad Arte" al "Malvasia Day"

FIRENZE, 13 LUGLIO 2023, ORE 18:30



Grandi vini, cucina di territorio e musica d'autore, nei territori del vino italiano: ecco un appuntamento fisso dell'estate italiana, dalle Langhe, con "Collisions" ad Alba, il



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

“Festival Agrirock” con i nomi italiani del momento, al Monferrato, con la rassegna itinerante “Monferrato On Stage”, da Verona, dove le grandi opere dell’“Arena Opera Festival” sono precedute da una cena nell’anfiteatro tra alta cucina e i vini de La Collina dei Ciliegi, ai vigneti di Brunello a Montalcino, con “Jazz & Wine in Montalcino”, il più longevo ed importante Festival aziendale al mondo firmato Banfi con i più celebri big del panorama musicale internazionale, e con l’“Argiano Baroque Music Festival”, la rassegna internazionale di musica barocca nella rinascimentale Villa della griffe Argiano, dal Chianti Classico, con il “Chigiana International Festival & Summer Academy: Chigiana Chianti Classico Experience” con i musicisti dell’Accademia Musicale Chigiana nelle cantine del Gallo Nero con la regia del Consorzio Chianti Classico, alla Maremma, con l’“Amiata Piano Festival”, il Festival internazionale di musica classica nell’avveniristico Forum della Fondazione Bertarelli tra i filari di ColleMassari. Sono questi solo alcuni **dei tantissimi eventi segnalati in agenda da WineNews**. Nella quale il Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo celebra 50 anni con un programma di incoming per i media nel suo territorio, mettendo assieme la presentazione della mappatura, le cantine, l’alta cucina degli chef stellati e le sue monumentali bellezze; con “Vini ad Arte” e il Consorzio Vini di Romagna, la Romagna del vino si presenta in anteprima, sul territorio ed a Villa Abbondanzi a Faenza; e si celebra il “Malvasia Day”, la festa di un vino leggendario, simbolo dell’identità culturale ed enologica delle Eolie, sull’isola di Salina. E, ancora, in Franciacorta si può ammirare “Il lavoro ha diversi volti”, opera di Valerio Rocco Orlando per il progetto “Vite Operose” della Guido Berlucci al Castello Berlucci di Borgonato; da Eatly Milano Smeraldo si assaggiano i migliori rosati nella “Rosé Night”, mentre da Eatly Lingotto a Torino rivive il “Cinema in 35mm”; con “Langhe d’estate” Domenico Clerico propone esclusive visite esperienziali tra le vigne ed i Cru del Barolo; la Cantina San Michele Appiano ha lanciato un nuovo abbinamento tra il suo Pinot Bianco Schulthaus e i piatti dello chef stellato Maurilio Garola; con “Ein Prosit - Summer Edition”, grandi chef e grandi vini si incontrano a Tarvisio; a Gaiole in Chianti torna il “Gaiole Wine Contest” con Capannelle, la sfida di degustazione alla cieca per appassionati di vino; a Montalcino c’è anche “Red Montalcino”, l’appuntamento dedicato al Rosso di Montalcino del Consorzio del Brunello; e un’estate di wine & food experience nelle sette Tenute del Gruppo Zonin1821 nei territori più vocati del Belpaese, infine, entra nel clou con l’“Aperitivo al tramonto” a Masseria Altemura in Salento.

A Milano, il dehors di [Eatly Milano Smeraldo](#) il 20 luglio si tinge di rosa per la “**Rosé Night**” per degustare golosi stuzzichini dalle mille sfumature di rosa insieme a una rinfrescante selezione di bollicine rosate. Milano, dove [Argea](#) ha annunciato che si terrà il 28 settembre l’edizione n. 2 di “**Habitat**” l’appuntamento annuale di confronto sui temi della sostenibilità ambientale, economica e sociale della filiera vitivinicola, che riunirà alcuni tra i più autorevoli esponenti del settore. “**Galli in Wine**” è invece la rassegna di Livigno dedicata ai vini della Valtellina, dal Valtellina Superiore allo



**BERTANI**

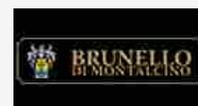


Sforzato, promossa dallo chef e imprenditore Luca Galli al **"Wine Hotel" Galli** con un percorso degustativo guidato dalla sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier Sara Missaglia tra paesaggio, territorio, storia, cultura e ambiente, ma anche la cucina del ristorante Il Cenacolo, a quota 1.816 metri: il 16 luglio con Marcel Zanolari, Aldo Rainoldi, Alfio Mozzi e Plozza, il 30 luglio con Marco Triacca La Perla, Ar.Pe.Pe., Nicola Nobili e Mamete Prevostini, e il 17 settembre con Caven Camuna, Fratelli Bettini, Triacca La Gatta e Balgera il 17 settembre. Il progetto di arte partecipata e diffusa **"Vite Operose" di Valerio Rocco Orlando, commissionato dalla Guido Berlucchi** e curato da Caroline Corbetta, prosegue il suo percorso verso le città "Capitale Italiana della Cultura 2023" con i nuovi laboratori di Bergamo e Brescia, ampliandosi, dopo la realizzazione della prima scultura neon ("Il lavoro ha diversi volti"), allestita sul Castello Berlucchi di Borgonato, sede dell'azienda, con due nuove opere in collaborazione con GAMeC e Fondazione Brescia Musei. Al termine di questa progettualità partecipata, l'artista ha selezionato un pensiero elaborato e trascritto da uno dei partecipanti nel corso dei laboratori: una frase come sintesi della riflessione collettiva. Nei prossimi mesi, Orlando trasformerà queste frasi emerse dai due confronti in altrettante sculture di luce che verranno inaugurate il 13 settembre alla GAMeC di Bergamo e il 26 settembre al Museo di Santa Giulia a Brescia. Le opere, donate dalla Guido Berlucchi, entreranno nelle collezioni delle rispettive istituzioni, diventando così patrimonio pubblico delle due città. Il 25 settembre all'Antica Tenuta Pegazzera di Casteggio, nuova edizione, la n. 3, anche per **"Oltrepò - Terra di Pinot Nero, un territorio, un vitigno, due eccellenze"**, l'appuntamento organizzato dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese e dedicato al vitigno principe di questo territorio e alle sue sfaccettature, il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc e l'Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero, con 33 aziende virtuose che credono nella sua valorizzazione e che presenteranno le loro eccellenze in un walk around tasting rivolto a giornalisti e operatori del settore italiani e stranieri: da Alessio Brandolini a Berté & Cordini, da Bosco Longhino a Bruno Verdi, da Cà del Gè a Cà di Frara, da Calatroni al Castello di Cigognola, dal Castello di Luzzano a Cavallotti, Conte Vistarino, Cordero San Giorgio, Finigeto, Fondazione Riccagioia - Ersaf, Frecciarossa, Giorgi, Giulio Fiamberti, La Genisia, La Piotta, La Travagliana, Lefiole, Manuelina, Marchese Adorno, Montelio, Oltrenero, Pietro Torti, Prime Aiture, Quaquarini Francesco, Tenuta Mazzolino, Terre d'Oltrepò - La Versa, Torre degli Alberi, Torti l'Eleganza del Vino e Travaglino. Una selezione di etichette sarà presentata anche nelle masterclass tematiche, dedicate al Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc e all'Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero. A Cremona tornerà, invece, la **"Festa del Salame"**, dal 6 al 8 ottobre, kermesse interamente dedicata ad uno dei prodotti più amati, promossa dal Consorzio di Tutela Salame Cremona Igp.

Il primo manifesto in Italia dedicato al vino? "Moscatto Spumante", disegnato dal pittore piemontese Cesare Saccaggi per Gancia nel 1896, esposto nella mostra che racconta **"Novant'anni di bollicine" del Consorzio dell'Asti Docg**, a Costigliole d'Asti, in Monferrato, fino al 20 luglio, alla Confraternita della Misericordia. E prosegue il **"Monferrato On Stage"**, la rassegna itinerante che unisce enogastronomia e musica per valorizzare e far conoscere sempre più il territorio del Monferrato, il 22 luglio a



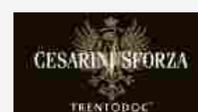
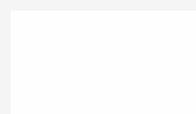
Cantarana con il dj Federico Grazzini, il 23 luglio a Cavagnolo con ospite Morgan che si esibirà in "Morgan piano recital", mentre il pubblico potrà assaggiare il menù curato dall'Associazione Commercianti di Cavagnolo e degustare le etichette del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il 29 e il 30 luglio a Piea, il 6 agosto a Roatto, il 19 agosto ad Aramengo, il 2 settembre a Cortazzone e l'8 settembre a Moncalvo. Il 23 luglio è dedicato anche al Baratuciat, antico e raro vitigno un tempo coltivato in Valle di Susa, oggi riscoperto e rivalutato, al Castello di Camino, nell'evento **"Baratuciat, vitigno in cam(m)ino tra Valsusa, Langhe e Monferrato"**, con una masterclass dedicata a questo vino nelle sue diverse tipologie (spumante, bianco fermo, passito) e sfumature, legate soprattutto ai differenti territori di coltivazione (Valsusa, Monferrato, Langhe), guidata dall'enologo Gianpiero Gerbi, e la possibilità di degustare i vini Baratuciat dei produttori di Valle di Susa, Langhe e Monferrato, in tutte le sue differenti tipologie. E dall'8 al 17 settembre ad Asti tornerà anche la **"Douja d'Or"**, il più importante e storico evento del Monferrato, diffuso ed itinerante nella città e nei suoi palazzi, tra degustazioni, talk, masterclass, incontri, letture, spettacoli e cene per raccontarne e scoprirne tutte le sfumature e offrire a turisti, addetti ai lavori ed appassionati spunti di conoscenza e di approfondimento. La Barbera d'Asti e i Vini del Monferrato, l'Asti e il Moscato d'Asti Docg, le Denominazioni piemontesi, tante varietà di vini biologici e una vasta selezione di Vermouth da abbinare a piatti della tradizione: il vino, il suo futuro, l'importanza della diffusione della cultura e della conoscenza enologica saranno i temi che attraverseranno la rassegna. Da non perdere l'"Enoteca della Douja d'Or" che raccoglie e mette in vendita le produzioni vinicole del territorio per scoprire, conoscere e acquistare le migliori etichette piemontesi. Con **"Langhe d'estate"** **Domenico Clerico** a Monforte d'Alba propone per la stagione esclusive visite esperienziali tra le vigne del Barolo (nei Cru Mosconi, Ginestra, Bussia e Bricco San Pietro) e il Nebbiolo Doc Capissime-e da bere fresco. Con **"Sinestesia"** alla cantina **Diego Morra**, a Verduno, accolti dall'abbraccio naturale di alcuni tra i più vocati Cru di Barolo, tornerà in autunno la serie di appuntamenti per una degustazione straordinaria, dove vino, cibo e musica coesistono armoniosamente e si contaminano in un percorso sperimentale e coinvolgente, il 23 settembre e il 21 ottobre. Fino al 20 luglio, prosegue anche **"Collisions"**, uno dei Festival di maggior successo degli ultimi anni, che sarà di scena ad Alba (tra Piazza Medford e Parco Tanaro), dove il 16 luglio arriva Checco Zalone. Un "Festival Agrirock" che ha cambiato pelle rispetto ai suoi esordi e alle tante edizioni sfavillanti che hanno avuto luogo nella natia Novello e poi a Barolo, dove, negli anni, sono passate tante personalità di primo piano della musica italiana ed internazionale, della cultura e della cucina, e che ora, in un'altra capitale delle Langhe, non perde la sua anima enogastronomica, visto che il Festival ospiterà le eccellenze del territorio del Piemonte, dai prodotti di filiera corta di Confederazione Italiana Agricoltori di Cuneo ai vini del Consorzio Asti Docg, ai Formaggi del Progetto europeo Lost, che vede rappresentate le piccole produzioni casearie non solo del Piemonte come la Robiola di Roccaverano, il Murazzano e l'Ossolano, ma anche le piccole produzioni di qualità di altre regioni Italiane, oltre al cheeseburger 100% piemontese con le fettine al latte, grazie alla collaborazione con un partner storico come Latterie Inalpi. Dal 15 al 18 settembre a Bra, nuova edizione, la



n. 14, anche per **"Cheese"**, il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo di Slow Food e Città di Bra, con il sostegno della Regione Piemonte, con protagonisti caci, tome e tutte le altre forme del latte possibili, con una sola regola: che siano naturali, ottenuti con latte che non ha subito trattamenti termici come la pastorizzazione, che li priva dei fermenti naturali. Nella cittadina piemontese, che da sempre è la casa di Slow Food, attorno al tema "Il sapore dei prati", per sottolineare come dal latte di animali alimentati al pascolo derivino i formaggi migliori, rispettosi dei territori, del benessere animale e della nostra salute, si riunirà un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati che vedono nei lattini e nei formaggi molto più di un alimento: un modo di intendere la natura, i prati e i pascoli, l'allevamento, la vita stessa. Protagonista assoluto sarà il Mercato, dove espositori provenienti da ogni angolo d'Italia e da tutto il mondo proporranno al pubblico delizie straordinarie che evidenziano come da tre ingredienti - latte, caglio e sale - si possono ottenere migliaia di prodotti unici. Per uno spuntino veloce tra una conferenza e l'altra, i food truck serviranno le specialità italiane del cibo da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto, per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, gli Appuntamenti a tavola, la Gran Sala dei formaggi e l'Enoteca, ma anche le conferenze e i percorsi sensoriali. A Torino, da [Eataly Lingotto](#) rivive il **"Cinema in 35mm"**, in una nuova rassegna cinematografica, ospitata nella Terrazza all'aperto in collaborazione con Hiroshima Mon Amour e Museo Nazionale del Cinema, fino al 1 agosto. E fino al 16 luglio Eataly Lingotto racconta anche **le grandi bolle** e in particolare i vitigni autoctoni, con un'importante selezione a Mercato, ed una ricca carta nei Ristoranti, che propongono piatti estivi in abbinamento perfetto.

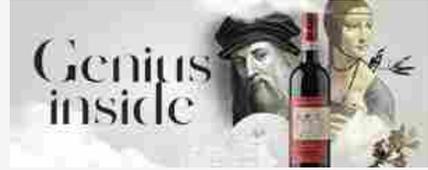
Da Sanremo, arriva il lancio di **"Calicis - Wine Is All Around"**, dal 21 al 23 ottobre nell'ottocentesca Villa Ormond nella "città dei fiori", un viaggio "Into the wine", immersivo tra sensorialità, tecnologia, wine-community e prospettive di mercato del vino italiano, con cantine da tutta Italia ed esperti del settore, coordinati da Marco Gallo, sommelier e fondatore di Decantico Srl, realtà che opera nel campo della formazione e distribuzione food&beverage. La piccola pesca sta soffrendo, a tutte le latitudini e lungo tutte le coste: le sfide sono tante, dal ricambio generazionale alla riduzione dei margini di guadagno (situazione peggiorata dai problemi strutturali e dal rincaro dei carburanti), fino alla crisi climatica. **Genova è la città scelta dall'Associazione Italiana Sommelier (Ais) per il Congresso n. 55**, che quest'anno diventa Convention: dal 24 al 26 novembre il capoluogo ligure sarà al centro di un ricco calendario di appuntamenti, per la prima volta aperti al pubblico, legati al tema del paesaggio, oltre alla finale del concorso "Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc".

**Nuovo abbinamento tra cibo e vino firmato Cantina San Michele Appiano** e St. Michael-Eppan Lovers, con il Pinot Bianco Schulthaus e gli Agnolotti del plin di Seirassal timo serpillo cotti nel fieno maggengo di Maurilio Garola, chef del ristorante La Ciau del Tornavento, una Stella Michelin. **"Merano WineFestival"**, <https://meranowinefestival.com/> con la regia del "The Wine Hunter" Helmuth Köcher, ha annunciato le date dell'edizione 2023, dal 3 al 7 novembre a Merano nel format classico con "Naturae et Purae", "Bio & Dynamica" con focus su vini biologici,



biodinamici, organici e orange, le eccellenze "The WineHunter" al Kurhaus, "Catwalk Champagne" e la Gourmet Arena con il ritorno dei migliori prodotti food, spirits e beer insieme agli showcooking. Nuovi highlights al Kurhaus con "International", lo spazio dedicato ai prodotti internazionali, "The Festival", con le menzioni speciali Platinum, Iconic e Unique, e "Next Platinum", con le "promesse" del futuro nelle diverse categorie. Di scena anche il Summit "Respiro e Grido della Terra", che ambisce ad essere portavoce e contenitore di un'emergenza che non può più passare inosservata. Sono oltre 600, complessivamente, le aziende previste al Festival, suddivise tra culinaria, vino e Champagne. Intanto anche a **Madonna di Campiglio**, **"una destinazione d'Alta Gamma"**, come la Fondazione Altagama che riunisce le imprese dell'alta industria culturale e creativa italiana che l'ha riconosciuta come un luogo dove vivere momenti unici, un'oasi autentica e votata al contatto con la natura, all'ospitalità e alla ristorazione di alto livello stellata Michelin, e "where mountains meet humans", entra nel vivo un'estate 2023 di eventi fino in ottobre. E dal 22 al 24 settembre a Trento tornerà anche il **"Trentodoc Festival"** dedicato alle bollicine di montagna, con un programma ampio e ricco che coprirà i diversi aspetti della produzione e il coinvolgimento delle Case spumantistiche dell'Istituto Trento Doc, con oltre 70 eventi diffusi organizzati nelle loro cantine con **"Trentodoc in Cantina"**, tra itinerari in tutto il territorio, degustazioni, esperienze di enogastronomia, passeggiate in vigna, musica e spettacoli.

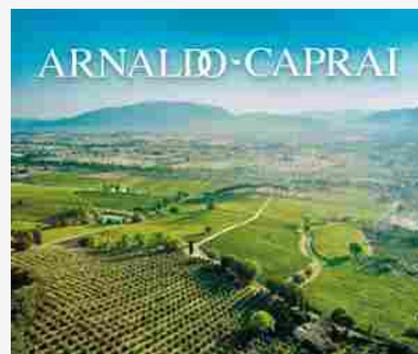
**Il Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo celebra 50 anni** con un programma di incoming per i media fino al 16 luglio nel suo territorio, con la presentazione della mappatura del Consorzio, visite alle cantine ed ai vigneti - come Villa Romano, Conte di Attimis e Valchiarò, accanto all'Acetaia Midolini ed alla Distilleria Domenis - ma anche alle bellezze monumentali, dall'Abbazia di Rosazzo a Cividale del Friuli, Patrimonio Unesco, ed alta cucina con chef stellati come Emanuele Scarello e Matteo Metulio. Con **"Ein Prosit - Summer Edition"** a Tarvisio (14-16 luglio e 22-23 luglio), territorio, cultura e gastronomia sono gli ingredienti dell'evento con degustazioni di vini di cantine come Zorzettig, Guerrieri Rizzardi, Montalbera, Cantine Astroni, Planeta, Argiolas ed Elisabetta Foradori, grandi chef - da Alessandro Negrini a Stefano Boer, da Chiara Pavan a Kondo Takahiko, da Karime Lopez ad Alessandro Dal Degan e Riccardo Gaspari - e laboratori dei sapori. Nuova location, il 25 luglio, per il tradizionale appuntamento di stile e mondanità del calendario estivo di Grado, **la "Cena Spettacolo" di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, il gruppo con 21 star della ristorazione che mettono in scena in luoghi di grande suggestione quanto di più raffinato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia: dalla passeggiata a mare, infatti, quest'anno il "Dinner Show" si trasferirà sulla spiaggia principale della Git, una piacevolissima occasione per godersi la grande cucina d'autore in riva al mare, in un'atmosfera glam ed elegantemente informale. Sarà una cena in 21 tappe nella quale gli chef cucineranno in diretta davanti al pubblico, ed a proporre l'abbinamento cibo-vino perfetto, saranno altrettanti vignaioli delle più prestigiose aziende vinicole friulane. E dal Friuli al resto d'Italia, parte anche **l'estate nelle sette Tenute del Gruppo Zonin1821**, dalla "Parco della Vite Experience" a Cà Bolani (22 luglio) all'"Aperitivo tra le vigne e cena in villa" ad Oltrenero in Oltrepò Pavese (27 luglio e 3 settembre), dalla



“Wines Of Altitude Experience” al Castello di Albola nel Chianti Classico (10 agosto) a “Maremma che cena di Pesce!” tutti i venerdì e “Maremma che Apericena!” tutte le domeniche alla Rocca di Montemassi, in Maremma, dall’“Aperitivo al tramonto” alla Masseria Altemura nel Salento (15 luglio, 29 luglio, 9 agosto, 23 agosto e 21 settembre) allo “Sparkling Aperitif” nel nuovo Wine Resort di Principi di Butera in Sicilia (20 luglio, 24 agosto e 31 agosto).

Come un sogno che si avvera, per gli amanti dell’opera, dell’alta cucina e dei grandi vini, per festeggiare il traguardo dei 100 anni dell’**“Arena Opera Festival” 2023**, **i grandi spettacoli della nuova stagione lirica dell’Arena di Verona hanno un vero e proprio preludio enogastronomico esclusivo: un calendario di cene gourmand placé sotto le stelle, sulla millenaria terrazza dell’anfiteatro romano**, avvolti dalle arcate della sua iconica Ala, con i piatti dello chef Giuseppe Lamanna by Ca’ del Moro Wine Retreat, il resort de La Collina dei Ciliegi, ed i prestigiosi vini dell’azienda vitivinicola della Valpantena, prima di raggiungere i posti d’eccezione riservati per la visione dell’opera nell’esclusivo Palco Reale. Per 13 serate, prima della messa in scena del “Rigoletto” (20 luglio), de “La Traviata” (27 luglio), dello spettacolo di “Roberto Bolle and Friends” (19 luglio), dell’“Aida” (21 luglio e 8 settembre), del “Nabucco” (28 luglio), dell’evento “Placido Domingo in Opera - Arena 100” (6 agosto) e della “Carmen” (6 settembre), la brigata del Resort & Restaurant de La Collina dei Ciliegi, scelta per l’occasione da Noahlity, hospitality partner di “Verona Opera Festival”, proporrà ai 24 ospiti in terrazza un menù-degustazione in abbinamento ai vini della cantina. In Valpolicella **Monte del Frà celebra il binomio tra vino & arte con un calendario di appuntamenti dedicati**, a Sommacampagna, in collaborazione con 6499 Milano, Hub di Arte e Design, diventandone spazio espositivo ufficiale, nel nuovo progetto “Art-Winery”, con un’esposizione permanente nella barricaia a Sommacampagna con le opere di alcuni artisti del panorama nazionale e internazionale, e con un calice di Custoza Doc che accompagna la visita alle mostre temporanee di Meriem Delacroix fino al 23 luglio, e dal 15 settembre al 15 ottobre di Claudio Rolfi. E Verona dove, dal 13 al 15 ottobre, torna il **“Festival Hostaria”**, il Festival del Vino e della Vendemmia che porta nella città scaligera cantine da tutta Italia. A Venezia prosegue il calendario di appuntamenti per gli amanti dell’alta cucina dell’**Aman Venice**, uno dei più iconici hotel della Serenissima, che quest’anno celebra l’anniversario n. 10 con un viaggio alla scoperta del patrimonio gastronomico della Laguna, grazie ad una serie di cene con la guida dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler con il suo progetto **“Cook the Lagoon”**, fino al 26 ottobre.

In Emilia Romagna, è tempo di **“Vini ad Arte 2023”**, l’evento di riferimento del Consorzio Vini di Romagna per stampa ed operatori nel quale la Romagna del vino si presenta in anteprima, dal 17 al 20 luglio con tour nel territorio ed a Villa Abbondanzi a Faenza, per svelare le nuove annate dei Romagna Sangiovese Riserva Doc 2020 e Romagna Albana Docg Secco 2022 di oltre 50 produttori, e le multiformi ricchezze di





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





un territorio in continua evoluzione, grazie ad un programma di visite a vigneti e cantine, tra le sue bellezze naturali, storiche, culturali e gastronomiche. Un'occasione per raccontare alla stampa internazionale anche "Rocche di Romagna", il marchio collettivo nato per valorizzare i "Sangiovese Sottozona", prodotti nelle 16 sottozone e vertice della piramide della qualità produttiva. Torna, invece, in ottobre **"Cuochi per un giorno"**, il Festival Nazionale di cucina per bambini, il 7 e l'8 ottobre a Modena, nella villa settecentesca con un parco secolare del Club la Meridiana, sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi con grandi chef come Luca Marchini, Riccardo Paglia, Lucia Antonelli, Alessandro Miocchi e Alessia Morabito, e con parte del ricavato che andrà ad Aseop Odv (Associazione Sostegno Ematologia Oncologia Pediatrica) e ai clown di corsia di Vip Modena Onlus. E in una BolognaFiere che diventa sempre più "hub fieristico" dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, sarà proprio Bologna ad accogliere il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi**, all'edizione n. 12 con oltre 1.000 vignaioli e vignaioli di tutta Italia (dal 25 al 27 novembre). **Piacenza Expo** ha invece annunciato che dal 18 al 20 novembre organizzerà la **"Fiera dei Vini"**, una mostra mercato pensata per far scoprire ad un pubblico di appassionati wine lovers nuove aziende e nuovi territori, attraverso un percorso di visita comodo e funzionale che mette al centro l'esperienza del visitatore.

Distretto del vino e dell'arte contemporanea, il Chianti Classico rinnova il connubio con "A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle", mostra diffusa in tutto il territorio promossa dal Consorzio Chianti Classico, curata da Francesco Bruni e Giuseppe D'Alia, con 7 nuovi artisti, Nian, Mono\_graff, Rachel Morellet, Letizia Pecci, Cecco Ragni, Silvia Canton (in collaborazione con Amorim Cork Italia) e Andrea Guanci, chiamati ad interpretare il vino Chianti Classico con i propri mezzi espressivi, utilizzando come "tela" bottiglie bordolesi alta 3 metri, da ammirare fino alla fine di ottobre a Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Greve in Chianti, San Donato in Poggio, Vagliagli, San Casciano in Val di Pesa e Gaiole in Chianti. Inoltre, la collettiva di "A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle" nei suggestivi ambienti di Casa Chianti Classico a Radda in Chianti, ospita 14 opere degli artisti. Una mostra che fa parte della **"Chianti Classico Summer" 2023**, un calendario d'eccezione, ispirato da quattro direttrici principali - Arte, Musica, Teatro e Vino - in collaborazione con i Comuni del territorio. Per quanto riguarda la musica, torna il "Chigiana International Festival & Summer Academy: Chigiana Chianti Classico Experience", ciclo di appuntamenti tra musica e vino, in collaborazione con l'Accademia Musicale Chigiana, in selezionate cantine del Gallo Nero, da Rocca delle Macie a Vallepiciola, da Badia a Coltibuono a Fèlsina, da Castello la Leccia a Villa Mocenni, fino al 26 agosto. Per il teatro, è un format ormai ben sperimentato, lo street theater "DiVinum", in collaborazione con Arca Azzurra Eventi, uno spettacolo dedicato al vino e pensato per superare la barriera linguistica attraverso una forma narrativa accessibile a tutti, anche ai tanti spettatori stranieri



presenti durante la stagione, con i prossimi appuntamenti il 24 luglio a San Donato in Poggio e il 23 agosto a Castellina in Chianti. Se il vino accompagna tutti questi eventi con degustazioni, non possono mancare anche le principali rassegne del territorio, ormai tradizioni da non perdere, come “Expo Chianti Classico” (7-10 settembre, Greve in Chianti), “Vino al Vino” (Panzano, 15-17 settembre), e “Montefioralle Divino” (Montefioralle, 22-24 settembre). E con “Torri Castelli e scorci di Toscana”, fino al 17 luglio l'arte contemporanea è di scena al [Castello di Meleto](#) a Gaiole in Chianti, con il progetto **“Meleto Arte”** e la mostra, organizzata in collaborazione con Elena Conti, che propone un focus sulla pittrice fiorentina Patrizia Bacarelli, le cui opere raccontano la bellezza della Toscana in tutte le stagioni. Espongono con lei artisti italiani e stranieri che coloreranno le sale e le cantine del Castello con opere e sculture realizzate con tecniche e stili completamente diversi, tutti da scoprire. Ed è un'estate ricca di eventi anche da [Vallepicciola](#), dove, accompagnati dallo staff della cantina, è possibile vivere la “Wine Safari Experience” tra le vigne cui segue la visita in cantina con degustazione, oltre all'assaggio di un vino direttamente dalla barrique. Il 2 agosto con “Aperiwine & Tapas” invece i vini di Vallepicciola sposano le tapas spagnole, mentre il 9 agosto l’“Aperiwine in white” richiede un dress code in bianco, e il 23 agosto si può fare un tuffo nella tradizione italiana con il classico “Aperiwine & pizza”. Gran finale il 30 agosto, con l’“End of Summer Aperiwine”. Il 17 luglio sarà anche **“Gaiole Wine Contest”** con [Capannelle](#), a Gaiole in Chianti, la tradizionale sfida rivolta agli appassionati di vino che dovranno giocare ad indovinare cinque etichette proposte in degustazione bendata da una giuria composta da giornalisti, blogger e sommelier. La più brava, o il più bravo, a raccogliere più punti potrà alzare al cielo, come ormai tradizione, il calice d'argento firmato dallo storico marchio fiorentino Brandimarte. Un evento che dà il via a “Caveau 48”, fino al 18 luglio, con il “Raduno del Club del Caveau di Capannelle”, l'appuntamento annuale privato e riservato a ristoratori ed enotecari che custodiscono i loro pregiati vini all'interno dell'innovativo spazio in cantina, con un Gala Dinner nel suo giardino con lo chef tedesco Alexander Huber, proprietario dello storico ristorante di famiglia Huberwirt (1 stella Michelin) a Pleiskirchen in Baviera. Sarà una festa del vino “pop” **“Red Montalcino”**, evento del [Consorzio del Brunello](#) dedicato al Rosso di Montalcino, il 15 luglio nella medioevale Fortezza di Montalcino, con un walk around tasting con 70 produttori, food corner con specialità gastronomiche regionali, l'enoteca collettiva con servizio sommelier, mixology e musica, per raccontare ai wine lovers l'anima versatile e identitaria della Doc. Da Eliane Elias, la grande pianista e cantante brasiliana vincitrice di due “Grammy” e due “Latin Grammy Award”, a Mike Stern, uno dei chitarristi fusion più conosciuti ed apprezzati al mondo, da Peter Erskine, icona del jazz, vincitore di un “Grammy” e autore eccelso di memorabili pagine di storia musicale, alla sua prima volta in Europa, ai The Manhattan Transfer, band leggendaria con una carriera lunga più di 10 lustri e costellata da ben 10 “Grammy”, dai Tiromancino, lo storico gruppo italiano, tra i più amati di sempre, guidato da Federico Zampaglione, a Noa, la cantante israeliana la cui voce è tra le più famose e uniche al mondo. Ecco i “big” che saliranno sul palco del **“Jazz & Wine in Montalcino” 2023**, il più longevo ed importante Festival aziendale al mondo firmato Banfi, leader del Brunello di Montalcino, pioniere nell'unire musica

La felicità è  
una combinazione  
di ingredienti



d'autore, grandi vini, buon cibo, il territorio e la sua cultura in uno "storico mix" di successo che, da oltre mezzo secolo, ne fa un appuntamento fisso e prestigioso per le stelle del jazz e gli artisti più importanti del panorama internazionale, all'edizione n. 26, dal 18 al 23 luglio, nella meravigliosa atmosfera di Castello Banfi, immerso tra i vigneti e della medioevale Fortezza di Montalcino. La grande musica in uno scenario di pregio che è il cuore di una delle più prestigiose realtà produttrici di Brunello, torna anche con l'**"Argiano Baroque Music Festival"**, la rassegna internazionale dedicata alla musica barocca nella rinascimentale Villa di Argiano, con il clavicembalista francese Jean Rondeau (21 luglio), l'Ensemble L'Archicembalo (18 agosto), il soprano Francesca Aspromonte (20 agosto), il cembalista Marco Mencoboni (25 agosto) e l'ensemble tedesco La Tabatière (27 agosto), protagonisti dei concerti si tengono "al calar della sera" nel cortile della Villa, preceduti da una degustazione dei vini della Tenuta e dalla visita alla sua storica cantina. Intanto, al **"Tempio del Brunello" proseguono gli eventi di "InChiostro"**, il format promosso da Opera Laboratori, con una passeggiata alla scoperta dei vicoli nascosti e degli affacci di Montalcino, seguita dal concerto dell'International Chambre Orchestra de La Tramontana con aperitivo all'antica Chiesa della Madonna delle Grazie (27 luglio), e con le "Tasting Notes", con aperitivi-cena e musica d'autore nel chiostro del Convento di Sant'Agostino (4 e 18 agosto). E Montalcino dove, fino al 31 dicembre, **una mostra nella storica cantina della Fattoria dei Barbi, dove riposano le vecchie Riserve del Brunello, ricorda la figura di Francesca Colombini Cinelli**, con memorie e opere d'arte, frammenti di vita privata e colonne di tabloid americani che hanno segnato un'epoca. **"Nobili parole"** è invece il ciclo di incontri nell'Antica Fortezza di Montepulciano con grandi ospiti per "abbinare" il Vino Nobile di Montepulciano alla cultura italiana, lanciati dal [Consorzio](#) in collaborazione con il Comune, e che torneranno in settembre con la scrittrice Romana Petri (14 settembre), "Vite, vino e ambiente" con l'agronomo Alessio Capezzuoli (28 settembre), e, infine, con Beppe Convertini, conduttore Rai di "Linea Verde" e "Azzurro- storie di mare" con "Il vero viaggio di scoperta non è visitare nuove terre ma avere nuovi occhi" (12 ottobre). Appuntamento in ottobre, il 28, anche per **"Dolce Toscana"** alla Fattoria del Colle a Trequanda, una degustazione guidata di 12 vini dolci prodotti in Toscana da Donne del Vino (evento riservato, su invito), guidata da Gianni Fabrizio curatore della Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso: Antinori Aleatico Sovana Doc Superiore 2022, Artimino Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice 2012, Badia a Coltibuono Vin Santo Doc 2013, Banfi Florus Moscadello di Montalcino Doc, Capezzana Vin Santo di Carmignano Riserva 2016, Castello di Querceto Vin Santo del Chianti Classico 2018, Caterina De Renzis Sonnino Castello Sonnino Red Label Vin Santo del Chianti 2015, Dei Vin Santo di Montepulciano 2016, Donatella Cinelli Colombini Passito bio 2018, presentato in anteprima, Fattoria Le Pupille Solalto Igt Toscana 2019, Grati Villa di Vetrice Vin Santo del Chianti Rufina 2005 e Tenuta Il Corno Vin Santo 2004. Il suono della natura si fonde con le sfidanti proposte musicali della coppia d'arte e vita Maurizio Baglini e Silvia Chiesa, che quest'anno festeggeranno il loro trecentesimo concerto in duo in Toscana (29 luglio), dove sono stati pionieri di un modo diverso di fare arte immateriale nella bellezza incontaminata grazie al sodalizio con la Fondazione Bertarelli nell'**"Amiata Piano**



**Festival**, il Festival internazionale di musica classica che prosegue nell'avveniristico Forum della Fondazione a Poggi del Sasso tra i vigneti del Montecucco, fino al 27 agosto con alcuni dei più importanti musicisti al mondo, e degustazione dei prodotti del territorio con i vini della cantina Collemassari Wine Estates. **Estate tra i vigneti alla Tenuta Prima Pietra**, sulla costa toscana a Riparbella, per vivere la magia della sua terrazza con vista mozzafiato su mare e filari e per degustare il Prima Pietra Igt Toscana e una selezione di vini della cantina di Castiglion del Bosco, di Montalcino: dalla "Degustazione al tramonto" con il team della Tenuta, dopo una visita guidata in vigna e in cantina (fino al 31 agosto), ai "Tramonti in vigna con musica" con una selezione di aperitivi sfiziosi, che prendono spunto dalle ricette tipiche della tradizione toscana (7 agosto). **"Satelliti"** è il progetto, a cura di Giorgio Galotti, che si pone l'obiettivo di avviare un racconto diffuso che possa mettere in relazione la storia e gli spazi dell'azienda vinicola **Caccia al Piano**, a Castagneto Carducci fino al 30 settembre, attraverso una serie di interventi di artisti - Renata De Bonis, Ettore Favini, Anders Holen, Matteo Nasini E Alice Ronchi - invitati a mettere in risalto, con le opere proposte e prodotte per l'occasione, il legame che si può instaurare tra i movimenti del cosmo e il processo di vinificazione. A Massa Marittima, **Podere La Pace**, la più piccola azienda vitivinicola registrata come "società benefit" in Italia, fondata da Simone Maggioni, apre le porte agli amanti della natura, interessati a visitare i vigneti, conoscere le procedure biologiche con le quali sono coltivate le uve e prodotti i vini di punta. **Con "Maremma Tasting" al Parco Termale delle Terme di Saturnia il benessere incontra il gusto dei sapori tipici del territorio**, grazie ad una serie di appuntamenti con produttori locali: il 15 luglio con il Caseificio Sociale di Manciano, il 13 agosto con Il Ghiacciale e il 14 agosto con La Grada.

A Roma, **"Gli dei ritornano al Palazzo del Quirinale"** (fino al 25 luglio, e poi di nuovo dal 2 settembre al 29 ottobre), è la mostra nella quale vengono presentate per la prima volta al pubblico le straordinarie scoperte dei bronzi effettuate nel 2022 a San Casciano dei Bagni, dei quali Banfi, cantina leader del Brunello di Montalcino, è tra gli sponsor del restauro. Restando nella capitale, **"La Città della Pizza" 2023**, edizione n. 8, tornerà dal 20 al 22 ottobre. In Puglia, l'8 e 9 agosto a Grottaglie, tra i vicoli bianchi e nel Quartiere delle Ceramiche, è tempo di **"Orecchiette nelle 'nchiosce"**, la grande festa della "regina" pugliese con 26 cuoche per ricette in tutte le salse, tra percorsi enologici, musica e artisti di strada. Dal 28 settembre al 12 novembre **"Yeast Photo Festival"** sarà un evento diffuso tra il borgo salentino di Matino e la città di Lecce che ospitano questo Festival internazionale che unisce fotografia, cibo e arti visive per ripensare il rapporto tra uomo e ambiente, tra mostre, dibattiti, workshop e tavole rotonde attorno al tema "Soulfood. And Beyond", e con tra gli ospiti anche Alessandro Borghese.

Alla Casina dell'Ulmo di Sambuca di Sicilia è nato **il nuovo spazio per l'arte contemporanea di Planeta "Versoterra-Earthwards"**, con l'installazione ambientale "Corpo fragile" di Ignazio Mortellaro sul problema della desertificazione, visitabile fino al 30 settembre, nell'antico edificio rurale riconvertito in spazio culturale per stimolare, attraverso lo sguardo creativo degli artisti, una riflessione sugli effetti del cambiamento climatico nei luoghi dove esso si manifesta e influenza il rapporto tra l'uomo e la natura nel progetto di "Planeta Cultura per il Territorio" in collaborazione



con Radiceterna, e inserito nell'itinerario Iter Vitis "Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa" in occasione del riconoscimento di "Menfi Città Italiana del Vino 2023". E torna **"Teatro in Vigna, Sciaranuova Festival"**, l'appuntamento annuale di Planeta con il teatro di prosa, nell'arena naturale della Tenuta Sciaranuova, a Passopisciaro sull'Etna. Quest'anno è di scena "Adattamenti": due testi non immaginati per il teatro, ma che al teatro sono approdati, dando vita a due spettacoli eccentrici e inusuali, con la curatela della regista e scrittrice Ottavia Casagrande: il 28 luglio apre la rassegna "The Handmaid's tale - Confessione di un'ancella" tratto, come la serie Tv, dal fortunatissimo romanzo distopico di Margaret Atwood, e il 29 luglio vedrà il debutto italiano "Della sessualità delle orchidee", una conferenza-spettacolo con Sofia Teillet, autrice e interprete, che giocherà un gioco ambiguo, in bilico tra realtà e finzione, tra vegetale e umano. Etna dove, cresce l'attesa anche per una nuova edizione di **"ViniMilo" 2023** (28 agosto-10 settembre). **Tasca d'Almerita ha lanciato la nuova stagione di Capofaro Locanda & Malvasia sull'isola di Salina, nelle Eolie**, con una serie di attività uniche tra esplorazioni celesti, passeggiate in vigna ed esperienze culinarie a strapiombo sul mare per regalare agli ospiti un'immersione nella Sicilia più autentica ed esclusiva: dalla "wine experience" ammirando la vigna Anfiteatro, sfondo naturale del Wine Bar del Mediterraneo in cui degustare oltre 50 etichette di grandi vini dalla Sicilia e dal resto del mondo, ad una serie di esperienze dedicate all'osservazione del cielo, sfruttando l'atipica caratteristica dell'isola che, durante la notte, viene illuminata esclusivamente dalla luna, dalle stelle e dallo storico faro di metà Ottocento, con un team di astrofisici dal 10 al 17 settembre; da "Food for change" con R&C e Slow Food con degustazioni di slow cheese e slow wine il 15 settembre, alla cooking school con Peggy Markel, pioniera dell'organizzazione di viaggi culinari in Sicilia, Marocco, Spagna, Portogallo e India, dal 18 al 22 settembre, fino a "Cook The Farm goes fishing" con Fabrizia Tasca Lanza, un programma di scoperta gastronomica guidato da una delle più acclamate divulgatrici della cultura siciliana, dall'1 al 6 ottobre. E il tutto, aspettando il 20 luglio, il **"Malvasia Day"**, la festa di un vino leggendario, che celebra l'identità culturale ed enologica delle Eolie, a Palazzo Marchetti a Malfa sull'isola di Salina, dove con il Consorzio della Malvasia, sarà possibile degustare i vini delle cantine Barone di Villagrande, Caravaglio, Colosi, D'Amico, Fenech, Hauner, Punta Aria, Tenuta Capofaro e Virgona, Barbanacoli, Eolia e Tenuta di Castellaro. Il **"Mandarossa Vineyard Tour" 2023**, ideato ed organizzato dal Gruppo Cantine Settesoli, evento dedicato alla vendemmia tra mare e vigne di Menfi e di valorizzazione territoriale unico nel suo genere, si terrà, quindi, il 22 e il 23 luglio, coinvolgendo, come fa da oltre 10 anni, appassionati e visitatori provenienti da tutta Italia, grazie ad un connubio vincente tra enogastronomia ed esperienze a contatto con l'emozionante contesto naturalistico siciliano. Il centro nevralgico sarà, come sempre, la Mandarossa Winery, punto d'incontro per degustare i vini di Mandarossa nelle masterclass condotte dal suo team nella splendida terrazza a strapiombo sui vitigni, e partire alla scoperta delle bellezze del territorio, con l'esperienza della vendemmia, le eccellenze gastronomiche preparate dai produttori del territorio, le escursioni a piedi, a cavallo, in barca o addirittura in aereo negli incantevoli paesaggi del Menfishire e l'aperitivo con concerto al tramonto. E il 23 luglio, la cooperazione



virtuosa si riunirà nella bottega della Mandrarossa Winery, nel convegno “Comunità e territori a confronto” (Sicilia, Trentino, Alto Adige ed Abruzzo), moderato da Fabrizio Carrera, direttore di Cronachedigusto.it. Atteso ritorno del **“Cous Cous Fest”**, il Festival internazionale dell'integrazione culturale in programma dal 15 al 24 settembre a San Vito Lo Capo.

Osservare il cielo stellato, degustando un buon vino, un'esperienza imperdibile per gli eno-appassionati, nell'atmosfera magica di una notte trascorsa al chiaro di luna nei vigneti e nei borghi più belli del vino italiano all'insegna della convivialità. È quella di **“Calici di Stelle”**, evento immancabile nell'estate italiana che torna con l'edizione n. 26, dal 28 luglio al 20 agosto, [nelle cantine del Movimento Turismo del Vino](#) e [nelle Città del Vino di tutta Italia](#). Sempre in tutta Italia, fino al 16 luglio, **nelle enoteche di Eataly arriva il tavolo delle bolle autoctone**, un racconto dei vini frizzanti che passa da territorio, vitigno e metodi produttivi, con oltre 500 etichette di bollicine adatte per ogni occasione, con uno spazio importante riservato ai vitigni autoctoni. Infine, **“Borgo diVino in tour”**, l'evento itinerante dedicato alla promozione turistica e alle degustazioni delle migliori etichette enologiche territoriali e nazionali nel circuito dei “Borghi più belli d'Italia” promuove appuntamenti che vanno da Grottammare (Marche, 21-23 luglio) ad Albori-Vietri sul Mare (Campania, 28-30 luglio), da Oratino (Molise, 1-3 settembre) a Nemi (Lazio, 8-10 settembre), Brisighella (Emilia Romagna, 6-8 ottobre) e infine a Spello (Umbria, 13-15 ottobre), in un viaggio all'insegna del gusto e della bellezza tra i gioielli della cosiddetta “Italia nascosta”, promosso dall'Associazione “I Borghi più belli d'Italia” e organizzato da Valica e Consorzio Ecce Italia.

Copyright © 2000/2023

TAG: **ARGIANO, BANFI, CANTINA SAN MICHELE APPIANO, CAPANNELLE, CHIANTI CLASSICO, COLLISIONI, CONSORZIO FRIULI COLLI ORIENTALI E RAMANDOLO, CONSORZIO VINI DI ROMAGNA, CONSORZIO VINI ROMAGNA, DOMENICO CLERICO, EATALY, EIN PROSIT, FONDAZIONE BERTARELLI, GUIDO BERLUCCHI, JAZZ & WINE IN MONTALCINO, LA COLLINA DEI CILIEGI, MALVASIA DAY, MASSERIA ALTEMURA, MONFERRATO, ROSSO DI MONTALCINO, TASCA D'ALMERITA**

## ALTRI ARTICOLI



ITALIA

**Se la sostenibilità ambientale e sociale entrano nel cuore (e nello statuto) delle cantine**

13 Luglio 2023



ITALIA

**Le vendemmie “speciali” dei ragazzi de “L'Orto di Paolo” da Velenosi: nel 2023 raccolti 9.000 euro**

13 Luglio 2023





experience



A SPASSO

# TRA LE VIGNE

Visite in cantina e degustazioni? Sì, ma non solo. **La nuova frontiera dell'enoturismo** ti porta tra i filari, con passeggiate insieme all'enologo e tour in bici. Qui le proposte più *suggestive*

di **Stefania Carlevaro**

**IL NUOVO ENOTURISMO** punta sulla cultura del vino: si visitano le cantine, si degusta, si pranza, ma si impara anche a riconoscere le viti, le tecniche agricole, i momenti della raccolta. Perché tutto parte da lì: dalla vigna e da chi la coltiva. Le aziende più illuminate raccontano il loro prodotto cominciando dalla base: con una passeggiata tra i filari per comprendere e ammirare il territorio e trasmettere tutta la passione del loro lavoro.

## L'osteria in **tenuta**

Nel cuore del Chianti classico la Tenuta Perano di Gaiole in Chianti (SI) di Marchesi Frescobaldi è in una posizione unica a 400-500 metri, adagiata in tre anfiteatri naturali fatti di terrazzamenti con pendenze che facilitano il drenaggio dell'acqua. Ad accoglierti nel giardino c'è l'Osteria Perano, ma in tenuta quello che preme di più è raccontare il proprio territorio e il suo vino, il Sangiovese: sui 250 ettari di terreno il 92 per cento è a vigneto, alcuni ettari a uliveto, il resto è bosco per rispettare la biodiversità. «Qui è la terra a parlare e i vitigni sono scelti in base alla vocazione del terroir» sottolinea Lamberto Frescobaldi, presidente Marchesi Frescobaldi. Dalle uve raccolte a mano nascono tre vini: Tenuta Perano Chianti Classico docg, Tenuta Perano Chianti Classico Riserva docg e Rialzi Chianti Classico Gran Selezione docg. E dopo la passeggiata tra i filari una sosta in Osteria è d'obbligo, nella serra, con vista sulle vigne per apprezzare l'eccellenza dei prodotti locali selezionati dallo chef Leonardo Spaccavento con i quali crea un menu che varia stagionalmente. Da non perdere i picci senesi con ragù d'anatra e alloro ([frescobaldi.com](http://frescobaldi.com)).



A sinistra le vigne della tenuta **Montalbera**, qui sopra picnic tra i filari dell'azienda Feudo Antico.

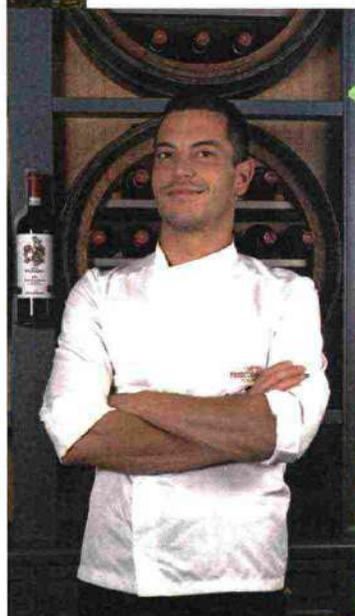


### L'itinerario **archo-enologico**

Feudo Antico è un progetto sperimentale di archo-enologia nel territorio di Tollo (CH) per rivitalizzare le coltivazioni autoctone e proteggere un ambiente fragile. Inaugurato nel 2021 sorge nel sito archeologico della villa romana di epoca imperiale ritrovata nel 2013 durante i lavori di preparazione per i primi impianti del vitigno Pecorino. Il modo migliore per scoprire il territorio è la bici: in e-bike si va dalla cantina al mare. E il pacchetto Bici in cantina propone un itinerario tra i vigneti, aperitivo di benvenuto, visita archo-enologica della tenuta e pranzo con i vini bianchi e rossi delle sei linee dell'azienda. Chi desidera può pernottare in una delle quattro camere della tenuta con spa (feudoantico.it).

### Il vino che riposa nelle **anfore**

Joško Gravner, considerato il padre degli Orange Wine, è maestro ed ispiratore per un'intera generazione di produttori di vino. Siamo nel Collio, in Friuli, territorio diviso tra Italia e Slovenia. La filosofia vinicola di Gravner ruota intorno all'interazione tra tre elementi: la vite, la luna e l'uomo. I suoi vini sono prodotti in anfore interrate, cullate dalla terra, senza tecnologia moderna e arrivano sul mercato dopo sette anni, il tempo che impiega il corpo umano a rigenerare le cellule. La vista ai vigneti autoctoni, in particolare ribolla e pignolo, è un'espe-



Leonardo Spaccavento, resident chef di Osteria Perano, e uno dei suoi piatti iconici. A destra la serra di Osteria Perano ospitata nel giardino della Tenuta.

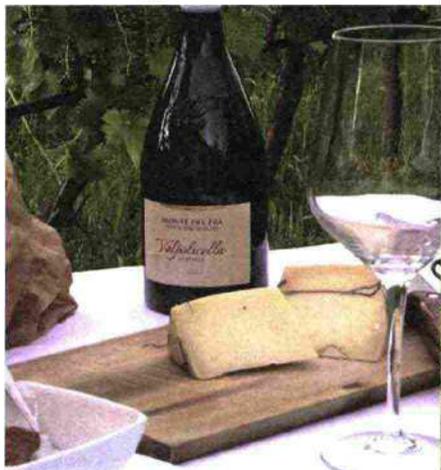


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



## experience



Il tour in e-bike tra i vigneti di Monte del Frà. A sinistra un momento della degustazione dei vini in abbinamento con i formaggi locali. Nella foto in basso il Castello di Albola.



## A cena nel Chianti

**900 ettari di cui 125 a vigne:** la tenuta e il borgo medievale di Castello di Albola a Radda in Chianti (SI) è in cima alle colline più alte del Chianti classico e, dal 2016, ha cominciato il processo di conversione al biologico. Ogni anno redige anche il Bilancio di sostenibilità certificato Equalitas per preservare la biodiversità e la natura di questo meraviglioso territorio incorniciato da filari, boschi e uliveti. Qui si producono Wines of altitude: vigneto principe il Sangiovese, ma anche il Cabernet Sauvignon, utilizzato per vinificare il Super Tuscan Acciaio. La visita guidata ai vigneti, alle cantine e al borgo storico è un must, ma un'esperienza da non perdere è la cena gourmand nelle cantine storiche dell'antico borgo, assaggiando la selezione dei vini cru della Tenuta. E per gli appassionati della cucina toscana si organizzano anche cooking class experience con le migliori ricette della tradizione (albola.it).

**Nelle 47 anfore di argilla delle cantine Gravner il vino fermenta e invecchia cullato nella terra**



rienza: Joško ha creato stagni per ripristinare l'equilibrio dell'ecosistema. Sulle terrazze ci sono ulivi, cipressi, meli, ornelli, sorbi che danno riparo agli animali e nidi per gli uccelli. I 15 ettari vitati sono divisi in tre vigneti: Runk a Oslavia, Hume e Dedno in Slovenia. Imperdibile la cantina, un luogo mistico che ospita 47 anfore interrate. Qui si degustano i vini in abbinamento, se si è fortunati, con una fetta del salame prodotto da Gravner stesso (gravner.it).

### In e-bike tra i vigneti

Nella cuore della terra del Custoza, Monte del Frà è l'azienda vinicola della famiglia Bonomo a Sommacampagna (VR), a pochi passi da Verona e dal lago di Garda. Il modo più suggestivo per visitare le vigne è l'e-bike: si parte al mattino dalla cantina per scoprire i vigneti Cà del Magro e Bagolina (i cru). Si pranza al borgo medievale di

Borghetto sul Mincio e al rientro si degustano i vini, dal Custoza al Valpollicella al Lugana, con un tagliere di prodotti locali (montedelfra.it).

### A cavallo tra le colline

130 ettari vitati, tra Monferrato e Langhe, in un anfiteatro di colline e vigneti: qui il grande protagonista è il Ruchè, il vino principe rosso della zona coltivato nelle tenute **Montalbera** in Castagnole Monferrato (AT) della famiglia Morando. Per godere del panorama mozzafiato e visitare le vigne, l'enologo Nino Falcone accompagna gli ospiti in passeggiate. La tenuta organizza anche escursioni con la mountain-bike e l'elettrica, passeggiate a cavallo con finale in cantina per degustare i vini e, per chi lo desidera, il soggiorno continua nelle wine suite ([montalbera.it](http://montalbera.it)).

©RIPRODUZIONE RISERVATA

MARCO GIUNAZZINI / ALESSANDRO MOGGI  
A WISE BARSANTI / FRANCESCO TRENTIN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.