Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
	Progettoitalianews.net	30/10/2026	Per bere un buon vino bianco non serve spendere una fortuna: la classifica di Altroconsumo	3
	Qualivita.it	30/10/2026	Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Golosaria	6
	Atnews.it	29/10/2026	Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato aGolosaria nel fine settimana	7
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	29/10/2026	Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Golosaria: in degustazione le nuove annate e un	9
	Montenapodaily.com	29/10/2026	Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Golosaria Milano	11
	Turismodelgusto.com	29/10/2026	Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Golosaria	12
	Winecouture.it	29/10/2026	Vinitaly.USA, voices from New York: where Italian wine is looking	16
	Winecouture.it	28/10/2026	Vinitaly.USA, le voci da New York: dove guarda il vino italiano	27
	Cookist.it	26/10/2026	Per bere il miglior vino bianco del test di Altroconsumo bastano 11 euro: ecco la top 10	31
	Milanofinanza.it	25/10/2026	Il fascino della vendemmia notturna in Monferrato	36
5	Corriere di Saluzzo	22/10/2026	Sapori antichi ai QuatTaulin	37
	Winetalesmagazine.com	22/10/2026	A fine ottobre ad Alba l'evento Go Wine dedicato alle M.G.A. del Barbaresco	38
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	21/10/2026	Un viaggio alla scoperta delle Menzioni Geografiche del Barbaresco e delle grandi espressioni del Ne	39
10	Nuova Gazzetta di Saluzzo	21/10/2026	Il bollito trionfa a Saluzzo con trippe e bagna cauda	43
	Bibenda.it	19/10/2026	Montalbera, lidentita' del Ruche' e le grandi voci del Piemonte	44
	Tastinglife.it	16/10/2026	I Grandi Terroir del Barbaresco: ad Alba due giorni tra Menzioni Geografiche, degustazioni e masterc	47
	Iltorinese.it	15/10/2026	I grandi terroir del Barbaresco	51
	Tastinglife.it	14/10/2026	Barbera d'Asti Wine Festival, degustazioni e masterclass con i produttori del Monferrato a Milano il	54
	Tastinglife.it	13/10/2026	Merano WineFestival, svelati i 101 WineHunter Award Platinum: a Merano cinque giorni di vino e gastr	57
	It.blastingnews.com	10/10/2026	Milano, il 15 ottobre una degustazione tra cinque risotti e vini piemontesi	68
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	09/10/2026	Grandi Storie di Piccoli Borghi	72
1+4	QN Weekend (Giorno/Resto/Nazione)	09/10/2026	BARBERA D'ASTI IL MONFERRATO TRA VINO E FESTIVAL (C.Arcesi)	75
	Quotidiano.net	09/10/2026	Barbera d'Asti e Wine Festival. Coppia d'assi	77
	Turismodelgusto.com	09/10/2026	Dalla Barbera al Ruche', viaggio tra le cantine del Monferrato	80
	Mangiaebevi.it	08/10/2026	Food and Travel Italian Readers Awards: tutti i vincitori	97
	Primanotizia24.it	07/10/2026	Food and Travel Awards 2026, Bortolan, Carnevali & Partners premiato come ufficio stampa dell'anno	101

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
	Askanews.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	104
	Canaleuno.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	106
	Corrieredipalermo.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	108
	Cronachediabruzzoemolise.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	110
	Cronachedimilano.com	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	111
	Forumitalia.info	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	112
	Gazzettamatin.com	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	113
	Giovannilucianelli.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	114
	Ilcorrieredibologna.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	115
	Ilcorrieredifirenze.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	116
	Ilgiornaleditorino.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	117
	Notiziedi.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	118
	Qds.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	119
	Radionapolicentro.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	121
	Radiostudio90italia.it	06/10/2026	Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano	122
	Tabloidweb.it	06/10/2026	Asseganti in Salento i Food And Travel Readers Awards	123
	Tastinglife.it	06/10/2026	Food and Travel Italian Readers Awards 2026, i protagonisti della ristorazione e dell'ospitalita' pr	126
	Cookist.it	05/10/2026	Food and Travel Italia Awards 2026: a Tommaso Foglia il premio di Pasticciere dell'anno	129
	Torinocronaca.it	04/10/2026	Ci siamo intrufolati in uno dei palazzi piu' belli di Torino al party privato del Circolo dei lettor	135
25	Torino Cronacaqui	03/10/2026	Da Falchera al cuore di Torino Ecco la festa dedicata ai libri (S.Totino)	138
	Torinocronaca.it	03/10/2026	Dalla biblioteca di Falchera all'esclusivo party di Palazzo Graneri per i vent'anni del Circolo dei	139
	Foodandtravelitalia.it	02/10/2026	ELENCO VINCITORI F&T ITALIA AWARDS 2026	142

www.ecostampa.it

PUNTO E A CAPO
La boutique in cui la donna scopre il suo vero essere DONNA
Napoli - Via Belvedere, 95 - 081-5606275 / puntoeacaposv@gmail.com

0

W

R 22 minuti fa Cultura e Spettacolo 203 Visualizzazioni

Sullo scaffale il prezzo è l'unica informazione che si legge a colpo d'occhio e per molti diventa un indizio di qualità. È una vecchia storia quella del valore percepito che aumenta con la spesa. Una credenza spesso smontata, specie in materia di vini. Il test pubblicato da Altroconsumo il 26 ottobre su 36 vini bianchi suggerisce infatti che il prezzo da solo non basti. Le bottiglie sono state analizzate in laboratorio e assaggiate da 22 giudici esperti e la migliore costa in media 11 euro: ha lasciato dietro di sé etichette più care.

Come è stato fatto il test
Il migliore del test: il Labianca 2024 di Lunae
Il miglior biologico: l'Albarara 2025 di Tenuta Santa Lucia
Le prime dieci bottiglie
Come servire questi bianchi
Come è stato fatto il test

W

Napoli applaude la Calabria: omaggio a Francesco Cilea e debutto di "CalabroPartenopi" al San Pietro a Majella. Assegnata la prima edizione del Premio al Cardinale Battaglia, alla Città di Palmi e ai musicisti Sergio Messina e Fausto Castiglione

24 ore fa

–

,

W

Europa in modalità di attesa

1 settimana fa

Incidente sul ponte Crepax, ambulanza supera bus e urta moto: 30enne muore nella notte

6 minuti fa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sfatato il mito, passiamo alla spiegazione. Pagare tanto un prodotto non sempre assicura la qualità, ma noi lo percepiamo come tale, contro ogni evidenza, proprio per giustificare tutto quello che abbiamo speso. L'antica credenza del mangia come spendi o che dir si voglia, a volte vera e altre volte totalmente errata.

Il vino è particolarmente emblematico di questo: dove nome della cantina, numero di bottiglie sul mercato, marketing ed etichetta possono far lievitare il prezzo, la verità del bicchiere può essere sempre molto diversa. In assaggio veritas, insomma. Ed ecco che a distoglierci dai dubbi su un'annata strana e una vendemmia anticipata, arriva il voto finale di Altroconsumo che unisce due misure, con pesi diversi:

Assaggio, 65% del voto: i giudici, formati in analisi sensoriale, danno da 0 a 9 a colore, profumo, sentori floreali, fruttati, vegetali e speziati, corpo e persistenza
Anidride solforosa totale, 35% del voto: misurata in laboratorio, sommando la parte libera e quella combinata
I solfiti servono a proteggere il vino da ossidazione e microrganismi. I limiti di legge per l'anidride solforosa sono questi:

Bianchi e rosati: 200 milligrammi per litro, 150 se biologici
Rossi: 150 milligrammi per litro, 100 se biologici
Etichetta: la dicitura «contiene solfiti» è obbligatoria sopra i 10 milligrammi per litro
Il migliore del test: il Labianca 2024 di Lunae
Il Liguria di Levante Igt ha totalizzato 87 punti, nove più del secondo. Con 11 euro di prezzo medio si è aggiudicato anche il titolo di Miglior acquisto, che Altroconsumo assegna ai vini con il miglior rapporto tra qualità e prezzo. A convincere sono stati:

Il profumo intenso, che ricorda la pesca e la frutta tropicale, e la lunga persistenza in bocca
I solfiti, pari a circa un quarto del limite di legge per i bianchi
La base di Vermentino e Malvasia, fermentata in acciaio e lasciata circa quattro mesi sulle fecce fini, che cedono corpo e morbidezza
Due calici di vino bianco, uva fresca e formaggio vicino ad un cestino da pic-nic sul prato

Il miglior biologico: l'Albarara 2025 di Tenuta Santa Lucia
È un Romagna Albana Docg secco, settimo assoluto con 72 punti e 13 euro di prezzo medio. I giudici lo hanno trovato corposo e persistente, con sentori intensi di fiori bianchi, pera e agrumi, mentre in laboratorio i solfiti sono risultati circa la metà del limite per i bianchi biologici. Fermenta con lieviti indigeni, affina 12 mesi in acciaio e arriva a 14% di alcol.

Il biologico non finisce lì. Con 70 punti seguono il Soave Terrelunghe di Vicentini Agostino, a 9,50 euro, e la Passerina di Tenuta I Fauri, a 13,50. Il Soave è anche l'unica bottiglia delle prime dieci sotto i 10 euro.

Le prime dieci bottiglie
Punteggi e prezzi medi per la classifica completa, che vanno da 9,50 a 13,50 euro:

Lunae, Labianca 2024 (Liguria di Levante Igt): 87 punti, 11 euro
Paolo e Noemia d'Amico, Chardonnay Calanchi di Vaiano 2024 (Lazio Igp): 78 punti, 13,50 euro

TUTTI I VANTAGGI DELLA TERAPIA ORMONALE SOSTITUTIVA IN MENOPAUSA: L'FDA TOGLIE L'AVVERTENZA PIÙ SEVERA. LA GINECOLOGA RACHELE CAPASSO: ORA SI RESTITUISCA ALLE DONNE UN'INFORMAZIONE CORRETTA
24 ore fa

Teatro Parioli Costanzo- Cosa accade dietro le quinte di un sipario? Anna Mazzamauro al Teatro Parioli Costanzo con "Brava, bravissima… anche meno", tra retroscena e confessioni spiazzanti
24 ore fa

Vittorio Sgarbi trasferito in terapia sub-intensiva al Gemelli, "permane la tracheostomia ma sta migliorando"
19 minuti fa

La provincia di Roma non ci è mai riuscita: ora Tivoli vuole cambiare la storia
24 ore fa

Sciopero generale del 30 ottobre: orari e fasce di garanzia per treni, bus e metro
24 ore fa

Omicidi di Villa Pamphili, chiesto l'ergastolo per Francis Kaufmann. Il pm: "Lucido e manipolatore"
1 giorno fa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ca' dei Frati, Lugana I Frati 2025: 76 punti, 13 euro
Montalbera, Viognier Calypsos 2025 (Piemonte Doc): 75 punti, 11 euro
Leone de Castris, Verdeca Messapia 2025 (Salento Igt): 74 punti, 10,50 euro
Tommasi, Lugana Le Fornaci 2025: 73 punti, 12,50 euro
Tenuta Santa Lucia, Albarara 2025 (biologico): 72 punti, 13 euro
Tenuta I Fauri, Passerina 2024 (biologico): 70 punti, 13,50 euro
Vicentini Agostino, Soave Terrelunghe 2025 (biologico): 70 punti, 9,50 euro
Cotarella, Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Poggio dei Gelsi 2025: 69 punti, 11 euro
Un limite c'è: il test fotografa 36 bottiglie e il gusto di 22 persone, dal secondo al decimo posto corrono appena nove punti. Etichette note come il Villa Antinori Toscana Bianco si fermano a 53.

Come servire questi bianchi
Morena Lussignoli, esperta alimentarista di Altroconsumo, indica per i due vini premiati:

Temperatura: 10-12 °C, più dei 4 °C circa del frigorifero, per non attenuare gli aromi fruttati e floreali.
Conviene togliere la bottiglia una ventina di minuti prima
Abbinamenti: pesce e crostacei, carni bianche, legumi, formaggi freschi, frittate, vellutate e zuppe di cereali o verdure
Altre occasioni: pizza, sushi e sashimi, oppure l'aperitivo con qualche stuzzichino
Il test premia il profumo, la persistenza e pochi solfiti, non il prezzo. Nelle prime dieci posizioni i costi vanno da 9,50 a 13,50 euro. La vincitrice giustamente sta nel mezzo.
Fonte: Gianluca Gervasoni

À
Facebook Twitter Stumbleupon LinkedIn Pinterest

Tags ALTROCONSUMO TEST VINI

À

Prima
« Elezioni in Brasile, l'Ue applaude Lula: le sfide geopolitiche tra accordo Mercosur e neutralità sui Brics

Next
Vittorio Sgarbi trasferito in terapia sub-intensiva al Gemelli, "permane la tracheostomia ma sta migliorando" »

W Z



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

QUALIVITA.IT (WEB2)

www.ecostampa.it

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Golosaria



A Golosaria il Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato porta in degustazione le nuove annate e un dialogo sempre più stretto con la ristorazione. Dal banco d´assaggio alle masterclass, fino alla premiazione delle migliori trattorie d´Italia. A novembre prosegue anche Monferrato by the glass, il progetto che porta i vini del territorio nei ristoranti. La promozione delle denominazioni passa dalla conoscenza diretta dei vini, dal confronto con gli operatori del settore e dalla capacità di costruire relazioni con chi ogni giorno contribuisce a raccontarli al pubblico. È in questa prospettiva che il Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato partecipa a?Golosaria, in programma dal 31 ottobre al 2 novembre, con un calendario di appuntamenti dedicati alle etichette delle aziende associate e al legame tra il patrimonio vitivinicolo del Monferrato e la cultura gastronomica italiana. Per tutta la manifestazione, il pubblico potrà avvicinarsi alle denominazioni tutelate dal Consorzio attraverso un banco d´assaggio che riunirà oltre 20 etichette delle aziende associate: un´occasione per esplorare la varietà espressiva del territorio e conoscere da vicino il lavoro dei produttori. Il programma entrerà nel vivo?sabato 31 ottobre, alle ore 14.00, nell´Area Wine Tasting, con l´incontro?Barbera d´Asti DOCG: leggerezza e bevibilità del vitigno POP italiano. A guidare la degustazione saranno il sommelier Claudio Cavazza e il giornalista Alessandro Ricci, attraverso otto Barbera d´Asti DOCG dell´annata 2025. Un percorso pensato per mettere in luce la versatilità del vitigno e le sue possibilità di interpretazione, restituendo l´immagine di un vino capace di dialogare con gusti e occasioni di consumo differenti. Lunedì 2 novembre, dalle ore 13.30 sul palco Agorà, il Consorzio sarà inoltre protagonista della consegna dei premi alle migliori trattorie d´Italia, un appuntamento che sottolinea il valore del rapporto tra vino e cucina e il ruolo della ristorazione nella diffusione della cultura enogastronomica italiana. La partecipazione a Golosaria si inserisce in un impegno più ampio, che affianca alla promozione in fiera iniziative capaci di portare i vini del Monferrato direttamente nei luoghi della convivialità. Tra queste,?Monferrato by the glass, il progetto che mette in relazione le cantine del territorio con una selezione di ristoranti, favorendo nuove occasioni di incontro tra produttori, professionisti della ristorazione e consumatori. Anche per tutto il mese di novembre l´iniziativa proseguirà a Milano, coinvolgendo cinque locali e altrettante realtà vitivinicole:?L´Alchimia?con Cantina Bava,?Locanda Sempione?con Cantina La Torre,?Sapori Solari Cocktail Bistrotcon Hic et Nunc,?Pa.lato?con Vinicola Bianco Angelo e Figli e?Ristorante Sadler?con Montalbera. Attraverso queste collaborazioni, Monferrato by the glass continua a valorizzare la presenza dei vini del territorio nella proposta gastronomica, offrendo al pubblico la possibilità di scoprirne caratteristiche e identità in abbinamento a cucine e stili di ristorazione differenti. Dalla manifestazione fieristica al calice servito al ristorante, il Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato porta avanti così un´attività di promozione che unisce valorizzazione delle denominazioni, attenzione alla cultura del vino e sviluppo di relazioni con gli operatori del settore. Per il calendario aggiornato delle iniziative, gli approfondimenti sulle attività del Consorzio e tutte le informazioni sul progetto Monferrato by the glass è possibile consultare il sito ufficiale: Fonte: Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato Alberto Laschi https://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2021/04/logo-qualivita-2021.png Alberto Laschi Il Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato a Golosaria

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

press,commtech. the leading company in local digital advertising anso

ATnews.it

ECONOMIA

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Golosaria nel fine settimana

di **Redazione** - 29 Ottobre 2026 - 17:15 Stampa Invia notizia 2 min

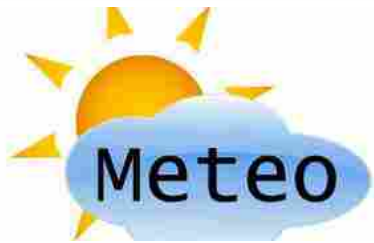
Più informazioni su **consorzio barbera d'asti e vini del monferrato**



La promozione delle denominazioni passa dalla conoscenza diretta dei vini, dal confronto con gli operatori del settore e dalla capacità di costruire relazioni con chi ogni giorno contribuisce a raccontarli al pubblico. È in questa prospettiva che il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato partecipa a Golosaria, in programma dal 31 ottobre al 2 novembre, con un calendario di appuntamenti dedicati alle etichette delle aziende associate e al legame tra il patrimonio vitivinicolo del Monferrato e la cultura gastronomica italiana.

Per tutta la manifestazione, il pubblico potrà avvicinarsi alle denominazioni tutelate dal Consorzio attraverso un banco d'assaggio che riunirà oltre 20

ATmeteo Previsioni
Asti 17°C 4°C
GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »



ATTUALITÀ
Meteo: le previsioni per i prossimi giorni previsioni
Commenta

ATlettere Tutte le lettere

Franco Calcagno: "Profonda gratitudine e un saluto caloroso alla Dottoressa Marina Di Donato, Questore di Asti"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

etichette delle aziende associate: un'occasione per esplorare la varietà espressiva del territorio e conoscere da vicino il lavoro dei produttori.

Il programma entrerà nel vivo sabato 31 ottobre, alle ore 14.00, nell'Area Wine Tasting, con l'incontro "Barbera d'Asti DOCG: leggerezza e bevibilità del vitigno POP italiano". A guidare la degustazione saranno il sommelier Claudio Cavazza e il giornalista Alessandro Ricci, attraverso otto Barbera d'Asti DOCG dell'annata 2025. Un percorso pensato per mettere in luce la versatilità del vitigno e le sue possibilità di interpretazione, restituendo l'immagine di un vino capace di dialogare con gusti e occasioni di consumo differenti.

Lunedì 2 novembre, dalle ore 13.30 sul palco Agorà, il Consorzio sarà inoltre protagonista della consegna dei premi alle migliori trattorie d'Italia, un appuntamento che sottolinea il valore del rapporto tra vino e cucina e il ruolo della ristorazione nella diffusione della cultura enogastronomica italiana.

La partecipazione a Golosaria si inserisce in un impegno più ampio, che affianca alla promozione in fiera iniziative capaci di portare i vini del Monferrato direttamente nei luoghi della convivialità. Tra queste, Monferrato by the glass, il progetto che mette in relazione le cantine del territorio con una selezione di ristoranti, favorendo nuove occasioni di incontro tra produttori, professionisti della ristorazione e consumatori.

Anche per tutto il mese di novembre l'iniziativa proseguirà a Milano, coinvolgendo cinque locali e altrettante realtà vitivinicole: L'Alchimia con Cantina Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrotcon Hic et Nunc, Pa.lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e Ristorante Sadler con Montalbera.

Attraverso queste collaborazioni, Monferrato by the glass continua a valorizzare la presenza dei vini del territorio nella proposta gastronomica, offrendo al pubblico la possibilità di scoprirne caratteristiche e identità in abbinamento a cucine e stili di ristorazione differenti.

Dalla manifestazione fieristica al calice servito al ristorante, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato porta avanti così un'attività di promozione che unisce valorizzazione delle denominazioni, attenzione alla cultura del vino e sviluppo di relazioni con gli operatori del settore.

Per il calendario aggiornato delle iniziative, gli approfondimenti sulle attività del Consorzio e tutte le informazioni sul progetto Monferrato by the glass è possibile consultare il sito ufficiale:
https://www.viniastimonferrato.it/

IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI MONFERRATO
Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate.


"Ringraziamo il dottor Rinaldi dell'ospedale Cardinal Massaia di Asti per la straordinaria professionalità e umanità"


"Qual è oggi la politica complessiva del Comune di

INVIA UNA LETTERA »

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Grandi Storie di Piccoli Borghi

www.ecostampa.it

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

GIOVEDÌ 29 OTTOBRE 2026

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Golosaria: in degustazione le nuove annate e un dialogo sempre più stretto con la ristorazione



Dal banco d'assaggio alle masterclass, fino alla premiazione delle migliori trattorie d'Italia. A novembre prosegue anche Monferrato by the glass, il progetto che porta i vini del territorio nei ristoranti.

.

Costigliole d'Asti 29 ottobre - La promozione delle denominazioni passa dalla conoscenza diretta dei vini, dal confronto con gli operatori del settore e dalla capacità di costruire relazioni con chi ogni giorno contribuisce a raccontarli al pubblico. È in questa prospettiva che il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato partecipa a Golosaria, in programma dal 31 ottobre al 2 novembre, con un calendario di appuntamenti dedicati alle etichette delle aziende associate e al legame tra il patrimonio vitivinicolo del Monferrato e la cultura gastronomica italiana.

Per tutta la manifestazione, il pubblico potrà avvicinarsi alle denominazioni tutelate dal Consorzio attraverso un banco d'assaggio che riunirà oltre 20 etichette delle aziende associate: un'occasione per esplorare la varietà espressiva del territorio e conoscere da vicino il lavoro dei produttori.

Il programma entrerà nel vivo sabato 31 ottobre, alle ore 14.00, nell'Area Wine Tasting, con l'incontro "Barbera d'Asti DOCG: leggerezza e bevibilità del vitigno POP italiano". A guidare la degustazione saranno il sommelier Claudio Cavazza e il giornalista Alessandro Ricci, attraverso otto Barbera d'Asti DOCG dell'annata 2025. Un percorso pensato per mettere in luce la versatilità del vitigno e le sue possibilità di interpretazione, restituendo l'immagine di un vino capace di dialogare con gusti e occasioni di consumo differenti.

BLOGAZURRO

INFORMAZIONI PERSONALI
andrea de franceschi
Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG
▼ 2026 (1991)
▼ ottobre (245)
Vino e territorio, a Mercato Saraceno è tempo di "...
Design Doha annuncia i cinque progetti vincitori d...
ANEF VALERIA GHEZZI RIELETTA ALL'UNANIMITÀ PER UN...
Tornano i tre panettoni dello chef Daniel Canzian ...
Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ...
GIOVANI TALENTI A EATALY TORINO LINGOTTO: ARRIVA ...
Langhe e Rioja di fronte al nuovo clima: due terri...
GIOVANI TALENTI A EATALY TORINO LINGOTTO: ARRIVA ...
LUCI D'ARTISTA TORINO
Lunedì 2 novembre 2026 ore 20.30 con DIEGO PASSONI...
IL RIFUGIO SCOIATTOLI PREMIATO COME "BEST VIEW MO...
Feuei Tola, il corpo come segno, la parola come tr...
ENOTURISMO, TOSCANA OGGETTO DEL DESIDERIO PER I WI...
NATALE 2026: Il vino si veste a festa con esclus...
SOCIAL E PORNO: COSÌ I GIOVANI ITALIANI FANNO EDUC...
Blooming Lo sguardo del possibile
VINITALY.USA A NEW YORK DEBUTTA CON SUCCESSO: 3.00...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Lunedì 2 novembre, dalle ore 13.30 sul palco Agorà, il Consorzio sarà inoltre protagonista della consegna dei premi alle migliori trattorie d'Italia, un appuntamento che sottolinea il valore del rapporto tra vino e cucina e il ruolo della ristorazione nella diffusione della cultura enogastronomica italiana.

La partecipazione a Golosaria si inserisce in un impegno più ampio, che affianca alla promozione in fiera iniziative capaci di portare i vini del Monferrato direttamente nei luoghi della convivialità. Tra queste, Monferrato by the glass, il progetto che mette in relazione le cantine del territorio con una selezione di ristoranti, favorendo nuove occasioni di incontro tra produttori, professionisti della ristorazione e consumatori.

Anche per tutto il mese di novembre l'iniziativa proseguirà a Milano, coinvolgendo cinque locali e altrettante realtà vitivinicole: L'Alchimia con Cantina Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrotcon Hic et Nunc, Pa.lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e Ristorante Sadler con Montalbera.

Attraverso queste collaborazioni, Monferrato by the glass continua a valorizzare la presenza dei vini del territorio nella proposta gastronomica, offrendo al pubblico la possibilità di scoprirne caratteristiche e identità in abbinamento a cucine e stili di ristorazione differenti.

Dalla manifestazione fieristica al calice servito al ristorante, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato porta avanti così un'attività di promozione che unisce valorizzazione delle denominazioni, attenzione alla cultura del vino e sviluppo di relazioni con gli operatori del settore.

Per il calendario aggiornato delle iniziative, gli approfondimenti sulle attività del Consorzio e tutte le informazioni sul progetto Monferrato by the glass è possibile consultare il sito ufficiale:
https://www.viniastimonferrato.it/

on ottobre 29, 2026

Nessun commento:

Posta un commento

Browser non supportato

Il browser che stai utilizzando non può eseguire Blogger.
Assicurati che il browser sia completamente aggiornato oppure prova a usarne un altro.

CASTAGNE, NOCCIOLE, TARTUFO BIANCO E CARDO GOBBO D...
FOLLADOR PROSECCO DAL 1769 E FONDAZIONE VIALLI E M...
Ad Alba sabato 31 ottobre e domenica 1 novembre L...
ASSEMBLEA ANEF 2026 "GENERAZIONI IN QUOTA" IL FU...
34° MONDIAL DES VINS EXTRÊMES: LA VITICOLTURA EROI...
Museo del Tessuto di Prato e Beside Arts & Publis...
PANETTONE TRADIZIONALE E PANETTONE ANIMA ESOTICA D...
MIRA – Mediterranean Institute for Research and Ar...
Food: nasce VeganOkMaps.com, la mappa che aiuta 1,...
VINO, VINITALY.USA: WINE SPECTATOR SVELA LE 150 CA...
FAKE PARMIGIANO REGGIANO ALLA FIERA SIAL DI PARIGI...
Progetto Speciale Artissima 2026 | Luci d'Artista ...
Luca Vitone Pro tempore
Tenimenti d'Alessandro presenta le nuove annate: ...
Skira presenta CROSSING BORDERS A cura di Ale...
GAMBERO ROSSO 2027: LUCA BELLEGGIA DE IL PAGLIACCI...
Zanzibar : il luogo dei desideri dove la cultura d...
De Cecco: a Ortona la posa della prima pietra del ...
Inaugurato oggi Vinitaly.USA in programma a New Yo...
Le Migliori Pizzerie d'Italia 2027 del Gambero Ros...
WHITE STAR PRESENTA CHANEL PHILOSOPHY di Mara Ca...
Dalle suggestioni della memoria, agli ingredienti ...
ROSSELLA FARINOTTI È LA NUOVA DIRETTRICE ARTISTIC...
LUGANA FESTIVAL, LA PRIMA EDIZIONE CONQUISTA SIRMIONE
Gianmarco Tognazzi a Mangiamusica: spettacolo "Pau...
OGR Torino presenta The Quantum Effect Una m...
TENUTA GORGHI TONDI Merano WineFestival 2026 L'a...
CAMMINARE NELLA MEMORIA LE PIETRE D'INCIAMPO R...
Wines Experience & Fine Food a Città del Messico: ...
M.O.O.R. — Gianluca Balocco Abandon Sight a cura...
Tommasi è Cantina dell'Anno per la Guida Vini d'It...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MONTENAPO Daily

www.ecostampa.it

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Golosaria Milano



MILANO, 29 ottobre 2026 - Il vino come espressione di un territorio, ma anche come elemento capace di costruire relazioni tra produttori, ristoratori e consumatori. È lungo questa direttrice che si sviluppa la partecipazione del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato a Golosaria Milano, in programma dal 31 ottobre al 2 novembre a Fiera Milano Rho. Una presenza che punta a raccontare la varietà delle denominazioni piemontesi attraverso la degustazione, il confronto con gli operatori e il dialogo con la cucina italiana. In una manifestazione che riunisce produttori, cantine e protagonisti della cultura gastronomica, il Consorzio porta al centro dell´attenzione le diverse interpretazioni enologiche del Monferrato. Per tutta la durata dell´evento, il pubblico potrà scoprire oltre 20 etichette delle aziende associate attraverso un banco d´assaggio pensato per avvicinare appassionati e professionisti alle caratteristiche delle denominazioni tutelate. Il calendario degli appuntamenti dedica uno spazio particolare alla Barbera d´Asti DOCG, vitigno simbolo del territorio e protagonista di una masterclass in programma sabato 31 ottobre alle ore 15 nell´area Wine Tasting. Il titolo, Barbera d´Asti DOCG: leggerezza e bevibilità del vitigno pop italiano , sintetizza l´intenzione di esplorare un vino dalla forte identità territoriale attraverso una prospettiva contemporanea. La degustazione sarà condotta dal sommelier Claudio Cavazza e dal giornalista Alessandro Ricci, con otto interpretazioni dell´annata 2025. Il percorso consentirà di osservare le diverse espressioni della Barbera, mettendo in evidenza versatilità, freschezza e possibilità di abbinamento. Un´occasione per superare una lettura esclusivamente tradizionale del vitigno e comprenderne il potenziale in contesti gastronomici differenti, dalle tavole della cucina regionale alle proposte di una ristorazione più attuale. Il rapporto tra vino e cucina tornerà protagonista lunedì 2 novembre, quando il Consorzio sarà presente sul palco Agorà alle ore 13.30 per l´appuntamento dedicato ai riconoscimenti assegnati da IlGolosario ai migliori ristoranti d´Italia. La premiazione richiama l´attenzione sul ruolo della ristorazione nella valorizzazione delle produzioni territoriali e nella costruzione di un´esperienza gastronomica in cui il calice contribuisce a definire il carattere del piatto e dell´intero percorso a tavola. La presenza a Golosaria rappresenta, tuttavia, soltanto una parte di una strategia di promozione che punta a rendere i vini del Monferrato sempre più riconoscibili anche al di fuori dei luoghi di produzione. In questa prospettiva si inserisce Monferrato by the Glass , il progetto che mette in relazione le cantine piemontesi con una selezione di ristoranti milanesi, trasformando l´abbinamento tra cucina e vino in uno strumento concreto di conoscenza del territorio. Per tutto novembre, l´iniziativa coinvolgerà cinque locali della città, ciascuno affiancato da una realtà vitivinicola. L´Alchimia collaborerà con Cantina Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e Ristorante Sadler con Montalbera. Le collaborazioni offriranno ai clienti l´opportunità di scoprire le etichette delle aziende partecipanti in abbinamento alle proposte gastronomiche dei singoli locali. Il progetto punta così a valorizzare non soltanto le caratteristiche dei vini, ma anche la loro capacità di dialogare con cucine, ingredienti e stili di servizio differenti. Il ristorante diventa, in questo modo, uno spazio di racconto e approfondimento, nel quale la conoscenza del prodotto si costruisce attraverso l´esperienza diretta. L´iniziativa milanese si sviluppa inoltre su un arco temporale più ampio: il programma di Monferrato by the Glass prevede infatti una prima fase tra ottobre e novembre 2026 e una seconda tra febbraio e marzo 2027. Un percorso che amplia le occasioni di incontro tra le aziende del territorio e il pubblico urbano, rafforzando la presenza delle denominazioni piemontesi nei luoghi della convivialità. Il filo conduttore è la volontà di affiancare alla promozione istituzionale un contatto più diretto con il consumatore finale. Se la manifestazione fieristica consente di concentrare l´attenzione su una pluralità di produttori e denominazioni, il lavoro con la ristorazione permette di approfondire il rapporto tra identità del vino, cultura gastronomica e occasioni di consumo. Fondato nel 1946, il Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato svolge attività di tutela e promozione delle denominazioni di competenza, con l´obiettivo di consolidarne la conoscenza sui mercati nazionali e internazionali. Una realtà che riunisce oltre 430 aziende associate e tutela 12 denominazioni, espressione di un patrimonio vitivinicolo articolato e profondamente legato al paesaggio piemontese. Tra degustazioni, incontri professionali e collaborazioni con i ristoranti, la partecipazione a Golosaria e il proseguimento di Monferrato by the Glass raccontano dunque un percorso che mette al centro il valore del territorio e la sua capacità di dialogare con il presente. Perché la riconoscibilità di un vino non passa soltanto dalla qualità produttiva, ma anche dalle occasioni in cui viene raccontato, condiviso e portato sulla tavola. L´articolo proviene da Montenapo Daily .

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Golosaria

– Redazione Centrale TdG –

Dal banco d'assaggio alle masterclass, fino alla premiazione delle migliori trattorie d'Italia. A novembre prosegue anche Monferrato by the glass, il progetto che porta i vini del territorio nei ristoranti.



La promozione delle denominazioni passa dalla conoscenza diretta dei vini, dal confronto con gli operatori del settore e dalla capacità di costruire relazioni con chi ogni giorno contribuisce a raccontarli al pubblico. È in questa prospettiva che il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** partecipa a Golosaria, in programma dal 31 ottobre al 2 novembre, con un

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

espressiva del territorio e conoscere da vicino il lavoro dei produttori.

Il programma entrerà nel vivo sabato 31 ottobre, alle ore 14.00, nell'Area Wine Tasting, con l'incontro "Barbera d'Asti DOCG: leggerezza e bevibilità del vitigno POP italiano". A guidare la degustazione saranno il sommelier Claudio Cavazza e il giornalista Alessandro Ricci, attraverso otto Barbera d'Asti DOCG dell'annata 2025. Un percorso pensato per mettere in luce la versatilità del vitigno e le sue possibilità di interpretazione, restituendo l'immagine di un vino capace di dialogare con gusti e occasioni di consumo differenti.

Lunedì 2 novembre, dalle ore 13.30 sul palco Agorà, il Consorzio sarà inoltre protagonista della consegna dei premi alle migliori trattorie d'Italia, un appuntamento che sottolinea il valore del rapporto tra vino e cucina e il ruolo della ristorazione nella diffusione della cultura enogastronomica italiana.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



La partecipazione a Golosaria si inserisce in un impegno più ampio, che affianca alla promozione in fiera iniziative capaci di portare i vini del Monferrato direttamente nei luoghi della convivialità. Tra queste, Monferrato by the glass, il progetto che mette in relazione le cantine del territorio con una selezione di ristoranti, favorendo nuove occasioni di incontro tra produttori, professionisti della ristorazione e consumatori.

Anche per tutto il mese di novembre l'iniziativa proseguirà a Milano, coinvolgendo cinque locali e altrettante realtà vitivinicole: L'Alchimia con Cantina Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrotcon Hic et Nunc, Pa.lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e Ristorante Sadler con Montalbera.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

promozione che unisce valorizzazione delle denominazioni, attenzione alla cultura del vino e sviluppo di relazioni con gli operatori del settore.

Per il calendario aggiornato delle iniziative, gli approfondimenti sulle attività del Consorzio e tutte le informazioni sul progetto Monferrato by the glass è possibile consultare il sito ufficiale: **https://www.viniastimonferrato.it/**

IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI MONFERRATO

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate.

Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Redazione Centrale - Editore ADV SRL - P.IVA 11457360011

Privacy | Cookie policy | Modifica impostazioni cookie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

WINEcouture
INTERNATIONAL EDITION

YAA" WU A): - O: c °: : I" A' A: A A—

BY REDAZIONE | 10•29•2026



O: c A")A °". : :":)° A: - A .) A c " A: :: " (A: ". : °: : " A : RA : A— °: E" TA: °: . : (- Y - WUA B A "—: - :. °A ° ° "—: ." : ": . (: - : . : " : " A— :: A— A° A : " . . A A " . " A° °:)°" A— " "—: - : " " — . (: :: :" A : ". °: : : : A :) A—(") A) : " A - I - - W U - V°: -A O: c :. AA - °: -"A °: °A. : " "- : °: C° A)"— :. AA) :. P) (: A° - - - - - (: : : : :) :. " . A A:. (Y: "-A : " . IV I" A' V". : —:) V°: : -A— : : "A °: —" A: AA: " : : (°: A °: . : °: - °" °" : :. (: :: °: " .

V . : " . °" :: . A : ° : °)" : O: c

iDealwine

All news

Taraji P. Henson's Moscato lands at P.F. Chang's, with a new wine list and a sushi-fuelled Happy Hour
10•29•2026

La Marca launches its first non-alcoholic sparkling wine
10•29•2026

La Tordera: A New Vision for Cartizze with Brut Multivintage
10•29•2026

Planeta has opened its Wine Bar at Falcone Borsellino Airport
10•28•2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

A° °:A (: ° : ° .A A(: ° :(: ". ° :
° : : : A:.: A" A V°:A")) .:) A(:" " :
°" A" °A–(" A): "A .A-A " . °" : ( ): "A
: "A- (A AA– :: : .): : : : :
: A A " . :°A . A A–))" A

T - R- - N- M N- V - N- - A Y - WUA O c

F **T - R- - CEP R- - Y C-**)° A–O:
c (A–" A :.A":". " "–: A(A–) " A) : °:
"): °: : " - °: A " (A: .:)AA ": ".:

O: c A.:-AA: " :): ")" A " .:" A :")° " .
" .:)AA " : ° ": A " - (A: A °: W A:.
U": ": (": :. °: : V°: -"A(–° :– .) ")
: :)A" A °: : " " :) a : : ") : -"–: : A)"
– A° : :" : : :". ") .A-: : ": :

" A) " A– AA)" A - ") " A" : " A
°": F ") " - A: " . A °: – ° °": :": – A–
° –° °A A): "A " A " A ". °: :": :
A : : A–) ")



N- M C - - - CEP F - V A :". °A °:
-) ° I "A" A: A) A)": :. " . °: . :(": °: . . A–
A: A:

YAA" WU : : : " . .A A: A: °: : °:

Ice, the Tenuta San Giorgio Prosecco that shines even in the dark
10•28•2026
(

Saving Every Drop in Wine: The Porto Protocol Community gathers at Fattoria La Maliosa
10•27•2026
(

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

. A) A " " A " A : : A – a : ") :. ° : A - ° :
: " A ° A (: : : A : " . ° : " ° ° A° I (: A : A - . " : "
" . ° A° A : " (: "(: : A :) A'
: –" . A – A : A° A ° : N : . A : " : " . A

I O: c " " A – : . (**J R** " ° : A° ° :
. A : A - I " A' " A – A :

F: " AV : D) " . BA ° A A " : "–: : : :)" A –
- " . H: : A ° : W A : . U " : : : : . " : : : . : " .
: " . : ° : " A " . A° : - ° : I " A' " A – A :
" .)" : I ° A A : AA : ° " I " A' A : ° " A :
(: °)" : . " . . A O: c A ° : . A "
A : A " :



I - R" " A A – " " –: : " " – " . M : A" ° : "(AA
) A" : ° : . A : A - ° : .) **N - V CEP**
H V - N (A – " –: – " ° A" : A A ° :
) : " A

a : : . ° " . A ° : ° : -"A A : A " .)° : . :
" A : " A) "(" A A° . A A V° : : : A –
° " : : . " . : ° " : " – . "–: . " - . " U: : " A : " " :
" : : –A – ° . : : ° : A AA' A : - ° : : :"

HA A - ° : : - C° A" – O: c A AA : (V A
:) "–: " (". :

I (: A : A : : : " A " : ") " : . A° ° :
A AA' A : ° : . A C° A" – A : A :" " . A "
"° : ". A° A A " . " –. : A: –: ° A – . : ° : " :
A : " A – A° : : ") :"– : : : . " ° : : " " " A°
: : A " A " . " : . A - : : - ° : " :

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

V° A :". : - ° : A : : A – (: " A –" ° : :. . A –
° : -"A a ° : :) : ° : W A:. U " : : ° . " -)
:) .")AA : A" A O: c NA' A M –: :
V° : : " : " ° :)AA : - : : :. (° : A – A ° :
" : ° : : I (: A : ° : :) . (: A : : A – AA " .
: --:) A :



C : A – ° : A : A **N- - A N- -**
A G ° . :) A(: " : . AA ° " " " (: .
: :) " A

a : : " A : : A – : : " . " " AA. " . A): A) . A –
: : " N" : - a A : " . : A . -: A " V° : :
:: A – :- A° : AA : -: : A – V° :) : - ° A O:
c . : (A . : -A A: AA :

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



I - - O c

V° : : A)" " :) A A . : " ° : : "(A° : .
. : A" A V° A A : - ° : ° : : ° " : : –:
) A : - ° : A : A : : " YA A" WU

T - B A - A - G " :". ° : -"A :
° " A –" " : " A ° : : A C° A)"– : . AA

I (: A : ° " A " " : ") : : : : . " A)" ° :
: A)" : Y: "-A : " . IV I " A' V ". : –:) ° " :): "–"A :. (: " A . A : "(: " A -) " A A –
" . . : : I " A' A : :

O: c ° : ") -A :. A "(AA " ") ". : -: A "
- . A-: : : A)" " : B ° : A : : A – A- ")): ° : : - A : ° " " ") " : A

: A)" (: " : A –- ° : (: I " A'
. : A" A V° : : A A –) A A " A " . A : : A
: : A A' . : A" A " . A A : ° " : : " :) A :
A : A A) . A – –" A) : A : . A :) A : A ° A A)° :
° " I (: A : ° : : " : A A " AA : A :

I " -: : A – ° " :. (**U- - C - C- - Y - U** " ° : -A
YA A" WU

a : - . " -) A A " – ° : : A)" (A)" . " – : "
. : A: . A) : ° : A : - M' A " . A " A) " ° : C" : A
T " A" : " ° : : A : A)" :. I " A : : –A : ° ". ° :

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

A : : ° –° A : ” . A ” :. A : :
:)A: (:)” : - ” - °:(: ” . AA : : A ”
: °A– : .A) : ” . : :

U°:”.. a : :.”–:” ” ” A–” . :):A:. : AA:
-::.(”) I ” A : : A– :: ” :)A A - °: A:
(”) A A ”(°: : A °:) : - ” .”.: A:
(: : .: ” . A)°”)) : A A ” . A: A

.A-: : : : A): A °” - **M** **D C** **C-** **- T**
T - ” – A: - °:°A ° - M : G” .” °” °”
” :”. (:: : : A O: c - ”(” :”

R:)A: (:)” : :”:” –) ” :.:)A:. A°
A : : ” - :A– ” : ” . : : : – ° AA
a : :” :”. (:: A O: c - ”(” :” ” . °A ” : °”
–A: -A : ” .

D: C A ” A ” °A° A° °: :- : - °:” ” . °:
:: A–(A– : V°:” A : :°”. : :
” –: :. ” . °: ” : –AA– °:)°”): :: A.
-: A ” ° ” : A : : :. A A: : : .A) A
” . –: A: :: –: : .):

V°: : - **C - N-** **A - A - N C -** °
” : .:. A° °A C A ”)° °: WU ” : - °: -A
A : A” ” : : :” A ”–:

a : - .” :) :.” . : –” A:. -”A ” ° –° A): °A
” -A : : A): : A: AA. ”-: ” :) °”) . (:
- °: A :. A °: - : V°: A ” °A– ° : : A
°” : - .” :” : :): - ”.: -: A ”

F N”: A °: ”A – ” A ” (A A– :” A °A
YA A” WU ” :. ” :”-A : ”. °A ” :
” A–):” : :” A °A ” . (: : .: ” . °:
AA °: W A:. U”:)” --: .) F A ”(:
” ”)°”): ” : : : ” . : °: - M –” ”” .
: A

F T V - - -
R - A -

– °: A : : A–”)) -)°” –A–.: ” . A °”
- **U** - - **N** **C-** - **N** - -

a °” : :):A:. A °: W A:. U”: A”(:” –:”) A A ” . ”
– ” A - ” ” : ” A: RA. °A° ”) ” ” :”. : A
” . °” A °A ” . A: ” A–°: A”–:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

– A : B” B” (” :) ” . B” (: ” N ” (: ” . : ” : A
: : ” A : – ” : ” A A

M ” A° T)° ” ” : ” . ° A A – ” : : A” ” A - : °
” . : : – ” A° – : ” . A ”(AA ” . ” : ” I ” :) A : T)°
° ” : ” ” ” A ” – : : - ° : : A ” ” :
a : ° ” : ” :) : : . ” .)° ” A : . ” ° : ° A A – ” : -
” : ” G A– A ” . (° G A– A ” . VA ” ” ”) : . – : ”
A : : - ° : : A ” (A

V° : A : : N : A° : : ”A) : ”A - : ” ”
A – - A : ° ”)” ”A A° . A - : :) AA :

I (: A : ° ” . ” ° : : A – A –) A A ”(” A : A :
)” ”(: - : A – ° : - ” . A - : : RA . : - . - A .
: ” A : ” .) : ” A : A° ” – - A)° ” ”) : ° A°
)” ” (: : : . : : . A°) :

I ” : . ° : A :)” ” A A°)° ” – A – A A : A

a : . : : .) : ” : A : :) AA ”)” : ° A : . . ”
° : : ” : A : ° ” ° ” : ” ” (: : ” - ° A ” . ° ” :
° ” : (: : ” A – - ° : : – : : ” A

P A - -
- -

P - - : A – ° : . A A (A : :) A : A **G V U V -**
N- N- - - F a - ” A : : ” A –
” A A : A ° : W A : . U ” :

V° :) : - ° A : . AA - YA A ” WU A . : - A A : : AA :
V° : : ” ” – : ” A (: A° - ° : ” - : : – ” . ”(: ”
: ” ” – : :): - (: ” . ” . : - : A ”

F F : . : A a A . ” ° : . :) AA : - ”) ” ° :)° ”): : :
- : A ” - O : c (- ” ° : ” - ° :
)

F ° A A ” A ” A ” (:)” : ” F : . : A a A . ” ”
A : A° ” ” A ” : :): : : ” : : . : . : :) A ” .
(: - . A - : : ” : ” . ” : ” - ° :)

V : AA . :) A (: ” A : : - ”A ° : : (A : (° . ”
: A :

I ” ” : . ” A : . AA ° ” : (” . : ” ” . :
: : : ” . B ° ” : ”) ° ” : - A ” : :
A : ° A)) : : AA : : :)° ” – : A : ” ” . (A .
: ” A ° A A° ° : ” :

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

V C - - R R G - B O c

V° : AA : " : : - ° : BA– : . : (") : - ° : C A" " : . A – ° : -"A

M - G - D C V - R D

° A– A° ° : " A-") A : : :. (° :) " A A ° : .) A :

R AA : -: : . (") ° " : " –" ° : :. - .) A : " . ° A° : ° " : " ° : C A . AV : " . : R :)) D) "- : ° " A – ° ". ° : A :: : - ° : :". A –) A" A -: A " A ° : W A: . U " :

F GA" AO: c ° :. ° : : A" - " : :)" "(: - :")° A – : " : - : A – ° : R :))

a : " " :. AA ° " :. (: " A – A: R :)) " . ° " . : " :. ° : - : A" - " AAA" A: ° : . A O: c ")A "(:) : ° : : : – " . . " A - " : A" ° " "° :".

M - T C D Y :" A :". - " :" A " A) " :. A° : A :. AA

YAA" WU A A -A O: c : : A): ° " A A ". : " (A– :" A " A O: c :) :. A " AA: " " . I ° A ° A) . (: ° : " - : ° A – A " - ° : :)

TA– A : : ° :) "(" A (: :: A A A " . .): (" ° : ::. ")) " A: A A° ") " : "–:

I (: A : ° A) "(" A (: :: YAA" ° : A A A ° : NAA ICE I " A" V ". : –:) " . .): A ° : A– ° " ° : "(A° I " A" A: : " . : -A " . ° : . .) ° " (:) : A) :" A – :) – A"(: " . A° " A ". AA " . "A"(AA

H: ". . a : :" " :) A" : A: - ° " A A ". A . : : A :.) :) AA" A " . - . (" :) A" : - ° " A – a A: A " - ° A " . ". AA " . :) A: - ° A :" A) A – ° " . A ° " . A° " " : : " .) :

P ° : – :" I " A" :. - **G - B- R C Y B N -** . :) A(: " : " AA: : : A):

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

V° : C A . : YA B : . AN ”) A ” : :. °:)” ” °A
:. AA - YA A” WU A O: c ” A – ” A° A) :) A:
” . V°:) : - °: : .” A . : - A A: : AA:

H: : °: ”A ” : ” °: . A’ – : A° : : - . A-: :
” :

a : : ” (: ” . ”. : -: A ” - O: c
(- ” A ” - °: W A: . U ”: V° A A ” A ” A ”
- (:)” : A ” :. : –”–: A° -: A ” A – A
. A-: : ” : ” . : : B : . AN ”) A ” . °:
A: A A) :) A: ” . °:

V A - - -
- - -

V° : ”)) –” °: :. ” YA A” WU ” : ” : :) :” : :” A –
°: :”. ” – A: . ” ” : A”) : °”(A

V° : a A: N” : C)A :)A: . (°: WA YA A” P(: ”
° °” A: A A . A A -)” : A°
:” A B : ”. AA ” ” - . A A – A” : :”. A –
-) : ” °: ” . A AA)) ”A ” . A° A:

P : ” - : – ”) : ” °: ” . A A: A ” °:
°” °:) : A ” :



V° A)°” –: . : :): ” A :” ”(” . A – – :” A: :
: ”(A°: . - .))” A T” °: A A ” A A” A - °:
) : A °A° A:)” -A . A ”):

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

I °A): ” A : - °: (: ” A ”. : ” °: ” . (:) :
:” A . : ” . °: :”)° - - . - A . : ” A: A:
. :) A(: . (N ” (: ” °: A : : A I ” A’ ” A– A:
°A° A° :. (M : A” . °: :A° - : ” ” – A :.
(R” ”

V°: – :” :) A A ”(: : : A A :. (G – ” .
YA ” UA : ” —: °” : A)” . : ” . A :): ” A
-) :. °: -” ”(:

V°: : ” : A– ” –” °: :. . A –” A –: -”A ” . °: A °:
” : : –° . : -A: ” –: : ” ” : : . B °: A
A(: . A:) A .):)”

A Y - WUA - - -

V°: O: c . : ( ) : A° ” (”. AA: : . A) -
A: A . A A(” . C A’ **V** -
- -
- ” : °: : : : °” :) - : A °: A
”))

V°: (”) . : ”A ”) : ” : °” : ( ): ”A :
” A- ” . ( )° ” –A –) A ” : V°: W A:. U ” :
° : : A A °: :”. A –: ” : - I ” A’ A: A°

O: c --: :. ” ” - - : : A – ” . : : ” A °A **O**
- - -
A -
-

WINEcouture

R (A°: ” . P : **O**
YA’: N A NA” I ”

O: ” : :–A ” A
V A(” : . ANA” O - J” ” N ° ”–” A:

O: U TPCT: –A ” A O
- F: (”

INFO

ABOUT

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

PRIVACY STATEMENT (UK)

COOKIE POLICY (UK)

PRIVACY STATEMENT (CA)

COOKIE POLICY (CA)

PRIVACY STATEMENT (AU)

COOKIE POLICY (AU)

PRIVACY STATEMENT (ZA)

COOKIE POLICY (ZA)

PRIVACY STATEMENT (BR)

COOKIE POLICY (BR)

PRIVACY STATEMENT (US)

OPT-OUT PREFERENCES

2026 © **Winecouture**, Nelson Srl. All rights reserved. P.IVA 11045010961

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

WINECOUTURE.IT

www.ecostampa.it

Vinitaly.USA, le voci da New York: dove guarda il vino italiano



New York è una città che non lascia molto tempo alle presentazioni. Si arriva, ci si incontra, si parla di affari e si passa all´appuntamento successivo. Al Pier 36, affacciato sull´East River, il debutto di Vinitaly.USA 2026 nella Grande Mela ha seguito in buona parte questo ritmo: agende preparate prima della partenza, degustazioni, contatti con importatori e distributori, incontri con i responsabili degli acquisti di gruppi della ristorazione. E, tra un appuntamento e l´altro, una domanda che torna nelle conversazioni: dove può ancora crescere il vino italiano negli Stati Uniti? La prima edizione newyorkese della manifestazione , la terza complessiva dopo le due tappe di Chicago, si è chiusa il 27 ottobre con oltre 3mila operatori professionali, in crescita del 36% rispetto al 2025, 300 espositori, 2.500 etichette e più di 1.690 business meeting . Quasi 800 i top buyer selezionati e invitati da Veronafiere e ITA Italian Trade Agency. Numeri che spiegano il bilancio positivo degli organizzatori, ma che da soli non raccontano ciò che è accaduto tra gli stand. Per capirlo bisogna ascoltare chi a New York è arrivato con le proprie bottiglie, chi quelle bottiglie le distribuisce e chi rappresenta intere denominazioni. Le testimonianze raccolte restituiscono un mercato tutt´altro che immobile: difficile, certamente, e attraversato dall´incertezza sui dazi, ma ancora disposto a incontrare nuovi produttori, esplorare territori meno noti e ripensare le occasioni di consumo. Vinitaly.USA, New York promuove il debutto. Ma il vino italiano deve cambiare passo Riccardo Pasqua, Matteo Lunelli, Massimo Tuzzi e Marilisa Allegrini: quattro sguardi sul debutto di Vinitaly.USA a New York Per Riccardo Pasqua, amministratore delegato di Pasqua Vigneti e Cantine , la scelta di New York ha un vantaggio immediato: avvicinare le aziende ai luoghi nei quali si prendono molte delle decisioni commerciali più importanti. New York è sicuramente una piazza più centrale e più semplice da raggiungere, dove gravitano molti decision maker importanti per il nostro business negli Stati Uniti. La fiera ci ha portato alcuni buoni contatti, soprattutto nel settore della ristorazione. Abbiamo incontrato un paio di grandi gruppi americani con diversi punti vendita distribuiti in più Stati. Un´opportunità particolarmente significativa per un´azienda in fase di espansione. Per un´azienda delle nostre dimensioni e nella fase di crescita che stiamo attraversando, si tratta sicuramente di un´opportunità importante e di contatti di grande interesse. Matteo Lunelli, presidente e amministratore delegato di Ferrari Trento , sposta invece l´attenzione sul racconto del vino italiano e sul confronto aperto durante wine2wine. Vinitaly.USA è andata molto bene, così come wine2wine, dove il dibattito è stato particolarmente interessante. Abbiamo affrontato il tema del rapporto tra vino e salute, che ritengo fondamentale e sul quale anche il vino deve essere in grado di portare la propria narrazione, soprattutto rispetto al suo ruolo all´interno della dieta mediterranea. A New York, una degustazione condotta da Jeff Porter ha inoltre messo al centro la diversità delle bollicine italiane. Come Ferrari Trento Doc e Bisol 1542, è un messaggio che continuiamo a portare avanti. Qui negli Stati Uniti dobbiamo riuscire a far comprendere sempre di più la varietà e la ricchezza del panorama delle bollicine italiane. Credo sia molto positivo che il vino italiano abbia un proprio momento di rappresentazione e di racconto a New York, nel mercato più importante al mondo per l´importazione di vino. Se Pasqua guarda ai grandi gruppi della ristorazione e Lunelli alla capacità di comunicare la diversità del prodotto, Massimo Tuzzi, amministratore delegato della Holding Terra Moretti , porta la conversazione su una questione geografica. Abbiamo lavorato molto nella fase precedente alla fiera per individuare e programmare gli appuntamenti, anche in collaborazione con i distributori. Gli incontri ci sono stati e anche per oggi abbiamo una buona agenda. Stanno emergendo inoltre diverse idee su come sviluppare ulteriormente l´iniziativa il prossimo anno. Il giudizio sul trasferimento da Chicago a New York è positivo, ma Tuzzi invita ad ampliare lo sguardo. Credo che rappresenti un passaggio importante anche rispetto alle iniziative realizzate negli anni scorsi a Chicago e ci permette di guardare avanti con ottimismo e con molta voglia di fare. Allo stesso tempo, confrontandomi ieri con diversi colleghi, è emersa anche la volontà di esplorare situazioni e mercati differenti da quelli abituali. E arriva così una delle osservazioni più interessanti raccolte durante la manifestazione: Quando veniamo negli Stati Uniti dovremmo concentrarci anche sulle città secondarie: l´America non è soltanto New York, Miami o Los Angeles. Ci sono moltissime altre città, meno frequentate da chi opera sul mercato, nelle quali credo ci possano essere opportunità interessanti e spazi per lavorare in maniera efficace. A completare il quadro è Marilisa Allegrini, fondatrice del Gruppo Marilisa Allegrini , che descrive un´edizione quasi superiore alle aspettative. Abbiamo incontrato molte persone interessanti e un pubblico qualificato, tra cui diversi Master of Wine e numerosi professionisti del settore. Sono stati incontri che ci hanno restituito sensazioni molto positive. Il bilancio di questo debutto a New York è sicuramente positivo. Le aziende

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

italiane a New York: c´è spazio anche per i territori meno conosciuti La curiosità del mercato americano non si ferma alle denominazioni più affermate. È uno degli elementi che emerge con maggiore continuità dalle testimonianze delle aziende presenti a Vinitaly.USA. Roberta Bricolo, dell´Azienda Agricola Gorgo , conosce già la manifestazione, avendo partecipato anche alle due precedenti edizioni di Chicago. Credo che, in un mercato complesso ma allo stesso tempo estremamente dinamico come quello americano, Veronafiere e ITA Italian Trade Agency si siano confermati ancora una volta alleati quasi indispensabili per le imprese che vogliono sostenere e sviluppare l´export del vino italiano. New York, racconta, ha confermato la capacità di attrarre operatori da diversi Stati americani. Ma il segnale più interessante riguarda il tipo di vini che suscitano attenzione. Gli operatori americani non cercano soltanto le denominazioni italiane più conosciute. Rimangono molto forti la curiosità, la passione e l´interesse verso denominazioni più territoriali e produzioni capaci di esprimere un´identità precisa, comprese quelle biologiche come la nostra. Ed è proprio in questa nicchia che credo ci siano ancora importanti opportunità da cogliere. Una sensazione condivisa da Sara Costantini della Cantina Villa Simone , alla prima partecipazione a Vinitaly.USA. Abbiamo trovato nel pubblico americano molta curiosità e una grande voglia di scoprire i vini del Lazio e, in particolare, il territorio dei Castelli Romani, dove si trova la nostra realtà. È un´area vitivinicola che abbiamo avuto l´opportunità di raccontare attraverso i nostri vini e che ha suscitato interesse proprio perché, per molti degli operatori e dei visitatori incontrati, rappresentava qualcosa di nuovo da conoscere e approfondire. E aggiunge: Abbiamo fatto moltissimi assaggi e ricevuto risposte molto positive. È stato interessante vedere non soltanto l´apprezzamento per i vini, ma anche la curiosità verso il territorio da cui provengono e la volontà di comprenderne meglio caratteristiche e identità. Un ´esperienza differente è quella di Lorenzo De Conti della Cantina Rossignoli Rinaldi , giovane realtà delle colline a sud del Lago di Garda, già presente a New York da circa un anno. Proprio perché siamo una realtà giovane, abbiamo deciso di guardare con interesse ai mercati esteri e di esplorare nuove opportunità di crescita. Siamo già presenti a New York da circa un anno e questo mercato ci ha dato le prime soddisfazioni. De Conti sottolinea soprattutto l´utilità dell ´applicazione e del sistema di prenotazione degli incontri: Gli appuntamenti che abbiamo fatto sono realmente mirati e ci stanno dando la possibilità di incontrare professionisti del settore interessati ai nostri vini, molto disponibili al confronto e concretamente interessati a conoscere nuove realtà. Ancora più iniziale è il percorso di Cesare Materossi dell´Azienda Agricola Monte Cicogna , presente insieme al proprio Consorzio per affacciarsi per la prima volta sul mercato statunitense. Abbiamo trovato una manifestazione ben impostata e organizzata, anche se, trattandosi della nostra prima esperienza, abbiamo individuato alcuni aspetti che in futuro potrebbero essere ulteriormente perfezionati. L´elemento più importante, però, è aver riscontrato una presenza concreta di operatori del settore. Per Materossi, l´obiettivo è soprattutto cominciare a costruire relazioni: Vinitaly.USA ci ha quindi permesso di compiere un primo passo verso questo mercato, iniziando a creare relazioni e a comprendere meglio le opportunità che gli Stati Uniti possono offrire ai nostri prodotti. Per noi è soprattutto un´occasione per farci conoscere, raccontare il Lugana e il nostro territorio. Dal Ruchè al Timorasso: il Piemonte alternativo che incuriosisce gli americani Tra le testimonianze più interessanti sul cambiamento della domanda c´è quella di Svetlana Melnichenko della Cantina Montalbera Quello che abbiamo percepito negli Stati Uniti è soprattutto una grande curiosità e una forte passione verso un Piemonte alternativo, che in realtà esiste già e ha una propria storia e un proprio patrimonio vitivinicolo. Accanto a Barolo, Barbaresco e Barbera, Montalbera ha portato l´attenzione su vitigni autoctoni meno conosciuti. Partiamo dal Ruchè, un vitigno raro e storico, semi-aromatico, fresco ed elegante, caratterizzato da grande bevibilità e piacevolezza. Proprio sul Ruchè abbiamo registrato un riscontro particolarmente importante da parte del mercato americano. Abbiamo inoltre recuperato e valorizzato un altro vitigno storico della nostra zona, il Grignolino, e anche Grignolino e Timorasso hanno suscitato grande interesse nel pubblico statunitense. L´interesse, racconta Melnichenko, arriva soprattutto dalla ristorazione, alla ricerca di vini capaci di accompagnare cucine differenti. Credo che oggi ci sia una crescente curiosità verso vini autoctoni capaci di raccontare un Piemonte diverso: vini molto gastronomici, versatili e contemporanei, caratterizzati da una forte componente fruttata e che possono essere apprezzati anche serviti a temperature più fresche. Una tendenza che l´azienda può intercettare senza modificare la propria identità. Non dobbiamo creare oggi dei vini appositamente per intercettare questa tendenza: sono vini che appartengono da sempre alla nostra storia e che produciamo da tre generazioni. Parola ai distributori americani: la qualità dei buyer conta più dei numeri A offrire il punto di vista della distribuzione è Giulio Trevisiol, senior trade marketing manager di Frederick Wildman , importatore attivo su scala nazionale negli Stati Uniti. Il bilancio di questa edizione di Vinitaly.USA è sicuramente molto positivo. Si è respirato fin da subito un bel vibe, una grande energia e soprattutto abbiamo visto una presenza importante di buyer e operatori. Per Frederick Wildman, l´aspetto decisivo è stata la possibilità di incontrare professionisti non soltanto di New York, ma di molte altre aree del Paese. Per noi questo è un

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

aspetto particolarmente importante, perché come Frederick Wildman, importatore con una presenza a livello nazionale, avevamo proprio l´esigenza di incontrare clienti e operatori provenienti da mercati e territori diversi del Paese. Trevisiol descrive una manifestazione intensa, nella quale il lavoro commerciale ha occupato interamente le due giornate. È stata un´edizione molto dinamica che ci ha tenuti impegnati e ci ha fatto davvero rimboccare le maniche e lavorare. Ma è esattamente quello che cerchiamo in una manifestazione di questo tipo: occasioni concrete di incontro, confronto e relazione con il mercato. Le voci dei Consorzi: Prosecco, Pinot Grigio e Brunello guardano oltre New York Il giudizio positivo sul debutto nella Grande Mela arriva anche dai Consorzi presenti alla manifestazione. Luca Giavi, direttore del Consorzio di Tutela del Prosecco Doc , sottolinea la soddisfazione raccolta tra le aziende del sistema produttivo. Un riscontro positivo che abbiamo raccolto anche dal nostro sistema produttivo e che condividiamo, come Consorzio di Tutela del Prosecco Doc, dopo aver avuto l´opportunità di incontrare alcuni tra i principali operatori della comunicazione negli Stati Uniti. Per Giavi, New York ha mostrato le potenzialità di un appuntamento capace di raggiungere interlocutori importanti per il racconto del Prosecco. Abbiamo visto un´edizione che si conferma effervescente, proprio come il nostro Prosecco, e che ha dimostrato tutte le potenzialità di un ´iniziativa realizzata a New York, una città capace di trasmettere l´energia e il dinamismo di un´America che guarda avanti. Luca Rigotti, per il Consorzio Doc delle Venezie , parla invece di un salto di qualità rispetto alle precedenti edizioni. Vinitaly.USA, alla sua prima esperienza a New York, credo abbia compiuto un grande salto di qualità. New York ci ha accolti in maniera davvero positiva e penso che questo possa essere l´inizio di qualcosa di importante per il settore. Rigotti insiste sulla collaborazione tra istituzioni e produttori, ma anche sulla necessità di accompagnare la promozione del vino con un messaggio culturale. Credo che questa collaborazione tra Vinitaly, le istituzioni, il Ministero, ICE Italian Trade Agency e noi produttori rappresenti la strada giusta per affermare sempre di più il vino italiano nel mondo. Un prodotto che deve essere sempre più riconoscibile e diventare sinonimo di qualità, tradizione e sostenibilità. E aggiunge: Dobbiamo imparare ad apprezzare il vino per quello che è: una bevanda profondamente legata alla nostra cultura, alla convivialità e al cibo, ma anche a particolari momenti di condivisione. Il vino fa parte della nostra storia e della nostra tradizione e, proprio per questo, il suo consumo deve essere accompagnato da consapevolezza e cultura. Sul fronte dei grandi rossi italiani, Giacomo Bartolommei, presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino , racconta un´esperienza altrettanto positiva. Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino ha risposto presente a questa edizione di Vinitaly.USA a New York, partecipando alla manifestazione con il proprio stand collettivo. Il bilancio di queste due giornate è sicuramente molto positivo. Il valore principale, anche in questo caso, è stato il confronto con interlocutori provenienti da mercati differenti. Abbiamo incontrato molti buyer e operatori provenienti non soltanto da New York, ma da diverse aree degli Stati Uniti. Questo per noi rappresenta un aspetto particolarmente importante, perché ci ha permesso di confrontarci con professionisti che operano in mercati differenti e di presentare loro il Brunello di Montalcino e le aziende presenti nella nostra collettiva. Il mercato americano cambia: nuove generazioni e occasioni di consumo Le testimonianze raccolte a Vinitaly.USA acquistano un significato ancora più preciso se lette insieme ai dati sulle abitudini dei consumatori americani. L´indagine del Wine Market Council, richiamata dall´Osservatorio Uiv-Vinitaly, segnala che il vino continua a essere bevuto soprattutto da solo, nel 67% dei casi, o durante i pasti, nel 63%. Ma cresce la diffusione di modalità meno tradizionali: il 34% dei consumatori dichiara di berlo anche in cocktail e il 30% con ghiaccio. Nel complesso, il 75% dei consumatori abituali afferma di bere vino anche in modi differenti da quelli convenzionali. È un cambiamento che non significa necessariamente abbandonare i grandi vini o le occasioni gastronomiche più consolidate. Indica piuttosto una moltiplicazione dei contesti nei quali il vino può trovare spazio. In questo scenario diventano più comprensibili alcune osservazioni emerse dagli stand: la ricerca di vini gastronomici e versatili raccontata da Montalbera, l´interesse per le bollicine italiane evidenziato da Lunelli, il peso dei gruppi della ristorazione segnalato da Pasqua. Anche la maggiore curiosità verso territori meno conosciuti, rilevata da Gorgo e Villa Simone, suggerisce che la domanda americana non sia necessariamente concentrata soltanto sulle etichette più celebri. Sono segnali raccolti durante una manifestazione e non bastano, da soli, a definire una tendenza generale del mercato. Ma indicano possibili direzioni sulle quali i produttori possono lavorare. Dopo Vinitaly.USA, la sfida è trasformare i contatti in mercato Il debutto newyorkese si chiude con un giudizio ampiamente positivo da parte di aziende, distributori e Consorzi. La qualità degli interlocutori, la presenza di buyer provenienti da diversi Stati e l´interesse per vini e territori meno conosciuti sono gli elementi che ricorrono più spesso nelle testimonianze. Resta il contesto di un mercato complesso, attraversato dall´incertezza sui dazi e da consumi in trasformazione. Gli Stati Uniti, tuttavia, continuano a essere il primo sbocco estero del vino italiano, con 1,76 miliardi di euro di export nel 2025 New York ha offerto una piattaforma di incontri e nuove relazioni. Ora il risultato si misurerà nella capacità di trasformare quei contatti in opportunità commerciali concrete,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

anche oltre le piazze americane più conosciute.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

COOKIST.IT

www.ecostampa.it

Per bere il miglior vino bianco del test di Altroconsumo bastano 11 euro: ecco la top 10

26 Ottobre 2026, 16:00
A cura di Rossella Neiadin



Sul podio salgono anche uno Chardonnay laziale e un Lugana del Garda, mentre il primo dei biologici, un'Albana romagnola, si ferma al settimo posto con 72 punti su 100.

VIDEO CONSIGLIATO

PUBBLICITÀ

Al ristorante vige una regola non scritta, secondo la quale chi è a digiuno di enologia ordina la seconda bottiglia più economica della carta, così da risparmiare senza passare per tirchio. A chi cerca un criterio di scelta più affidabile, viene in aiuto invece **Altroconsumo**, l'associazione indipendente di consumatori, che ha appena pubblicato **un test** su **36 vini bianchi**, analizzati in laboratorio e assaggiati da 22 giudici esperti.

PUBBLICITÀ

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

COOKIST.IT

www.ecostampa.it

Il titolo di **miglior vino bianco** è andato a un ligure che costa in media **11 euro** e che ha lasciato dietro di sé bottiglie più care e nomi più blasonati.

Quali sono i migliori vini bianchi da comprare secondo Altroconsumo

Il primo posto spetta al **Labianca 2024** di **Lunae**, un **Liguria di Levante Igt** che con **87 punti su 100** ha ottenuto la palma di **Migliore del test**. Con un costo medio di **11 euro**, il bianco ligure ha conquistato anche il riconoscimento di **Miglior acquisto**, che l'associazione riserva ai vini con il rapporto più favorevole fra qualità e prezzo.

leggi anche

PUBBLICITÀ

Agli assaggiatori è piaciuto per il profumo intenso, che ricorda la **pesca** e la **frutta tropicale**, oltre alla lunga persistenza in bocca. Per quanto riguarda i test di laboratorio, le analisi hanno rilevato **solfiti** pari a circa un quarto del limite di legge previsto per i bianchi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Il Labianca nasce dal **Vermentino**, diffuso lungo le coste di Liguria, Sardegna e Toscana, insieme alla **Malvasia**, un termine che sta a indicare diversi vitigni, non tutti per forza aromatici. Le viti crescono nella piana di **Luni**, in provincia della **Spezia**, fra il mar Ligure e le Alpi Apuane. In cantina il mosto fermenta in vasche d'acciaio, dove il vino affina per circa **quattro mesi** sulle **fecce fini**. Così si chiamano i residui (composti in gran parte da lieviti esausti) che si depositano sul fondo dopo la trasformazione degli zuccheri in alcol e che durante lo stazionamento cedono corpo e morbidezza.

Sul secondo gradino del podio è salito, con un punteggio di **78**, lo **Chardonnay Calanchi di Vaiano 2024** di **Paolo e Noemia d'Amico**, vinificato nella **Tuscia viterbese** con l'uva bianca simbolo della Borgogna. Il nome richiama i calanchi, le colline d'argilla scavate dall'erosione che caratterizzano il paesaggio della zona.

Completa il terzetto, a quota **76**, il **Lugana I Frati 2025** di **Ca' dei Frati**, un bianco della sponda meridionale del **lago di Garda**, fra Lombardia e Veneto. Lo si ottiene in prevalenza dalla Turbiana, un'uva locale conosciuta anche come Trebbiano di Lugana.

In quarta posizione, con **75 punti**, si trova il **Viognier Calypsos 2025** di **Montalbera**, nato in Piemonte da una varietà originaria della valle del Rodano, in Francia. La cantina, che ha sede a **Castagnole Monferrato**, nell'Astigiano, deve la sua fama al **Ruchè**, un vitigno a bacca rossa legato a questo comune.

Subito dietro, con un punteggio di **74**, si è piazzato il **Messapia 2025** di **Leone de Castris**, storica casa vinicola di Salice Salentino fondata nel 1665, che lo produce con la **Verdeca**, un'uva bianca tipica della Puglia. Un altro Lugana, il **Le Fornaci 2025** di **Tommasi**, ha conquistato il sesto piazzamento con una valutazione di **73**.

Le prime 10 posizioni

1. **Lunae Liguria di Levante Igt Bianco Labianca 2024**. Prezzo medio: 11 €. Valutazione: 87/100
2. **Paolo e Noemia d'Amico Chardonnay Lazio Igp Calanchi di Vaiano 2024**. Prezzo medio: 13,50 €. Valutazione: 78/100
3. **Ca' dei Frati Lugana Doc I Frati 2025**. Prezzo medio: 13 €. Valutazione: 76/100
4. **Montalbera Viognier Piemonte Doc Calypsos 2025**. Prezzo medio: 11 €. Valutazione: 75/100
5. **Leone de Castris Verdeca Salento Igt Messapia 2025**. Prezzo medio: 10,50 €. Valutazione: 74/100
6. **Tommasi Lugana Doc Le Fornaci 2025**. Prezzo medio: 12,50 €. Valutazione: 73/100
7. **Tenuta Santa Lucia Romagna Albana Docg Secco Albarara 2025 (biologico)**. Prezzo medio: 13 €. Valutazione: 72/100
8. **Tenuta I Fauri Passerina Abruzzo Doc 2024 (biologico)**. Prezzo medio: 13,50 €. Valutazione: 70/100
9. **Vicentini Agostino Soave Doc Terrelunghe 2025 (biologico)**. Prezzo medio: 9,50 €. Valutazione: 70/100
10. **Cotarella Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Dop Poggio dei Gelsi 2025**. Prezzo medio: 11 €. Valutazione: 69/100

Il decimo posto, con **69 punti**, è toccato all'**Est! Est!! Est!!! di Montefiascone** Poggio dei Gelsi 2025 di **Cotarella**, l'unico fra i primi dieci con un giudizio di qualità buona anziché ottima. Questo bianco del lago di **Bolsena**, nell'alto Lazio, si ottiene da tre uve bianche, Trebbiano toscano, Roscetto e Malvasia, mentre il nome si deve a una curiosa leggenda medievale.

Si racconta che nel 1111 il vescovo tedesco **Johannes Defuk**, in viaggio verso Roma al seguito del futuro imperatore Enrico V, manda avanti il coppiere Martino a sondare le osterie lungo la strada. Il servitore ha il compito di scrivere *est*, abbreviazione del latino *est bonum*, sulle porte dei locali dove il vino merita una sosta. A **Montefiascone**, però, l'entusiasmo lo spinge a ripetere la parola tre volte, con un crescendo di punti esclamativi.

Nella metà bassa della graduatoria compaiono anche etichette molto note, come il **Villa Antinori Toscana Bianco** di **Antinori**, fermo a 53 punti. Un punto più in basso si colloca il **Costamolino** di **Argiolas**, un Vermentino di Sardegna che condivide con il toscano il giudizio di qualità media.

Qual è il miglior vino bianco biologico

Fra i **biologici** il primato appartiene all'**Albarara 2025** di **Tenuta Santa Lucia**, settimo assoluto con **72 punti** e un costo medio di **13 euro**. Si tratta di un **Romagna Albana Docg** secco, ricavato soltanto da uve **Albana**, il vitigno a bacca bianca originario dell'Emilia-Romagna.

Nel **1987** questa denominazione, che allora si chiamava Albana di Romagna, è stata la prima Docg assegnata a un vino bianco italiano: il **disciplinare**, cioè il regolamento di produzione, impone almeno il 95% di queste uve, coltivate e vinificate in alcuni comuni delle province di **Forlì-Cesena**, **Ravenna** e **Bologna**.

L'Albarara fermenta in modo spontaneo grazie ai **lieviti indigeni**, cioè quelli presenti naturalmente sulle bucce e nell'ambiente, prima di affinare per **12 mesi** in acciaio sulle proprie fecce. Con un **grado alcolico** del **14%**, è anche il più robusto dei due vincitori.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



I giudici lo hanno descritto come corposo e persistente, con sentori intensi di **fiori bianchi**, pera e agrumi. In laboratorio, il contenuto di solfiti è risultato pari a circa la metà del limite previsto per i bianchi biologici. Lo ricordiamo, nella vigna biologica sono vietati i **pesticidi chimici di sintesi**: sono ammessi determinati prodotti per la difesa delle piante, tra cui quelli a base di **rame e zolfo**, mentre **in cantina l'uso degli additivi** è fortemente **limitato** e il **tetto dei solfiti molto basso.**

Alle spalle dell'Albarara, con **70 punti**, si sono classificati il **Soave Terrelunghe 2025** di **Vicentini Agostino** e la **Passerina Abruzzo Doc 2024** di **Tenuta I Fauri**, ricavata dall'omonima varietà, diffusa fra Marche e Abruzzo.

Qual è il miglior vino bianco sotto i 10 euro

Se vuoi spendere meno di **10 euro**, trovi la risposta in nona posizione, occupata dal **Soave Terrelunghe** di Vicentini Agostino che costa **9,50 euro**, la cifra più bassa della top 10. Il Soave è un bianco prodotto sulle colline a est di **Verona** con almeno il 70% di **Garganega**, il vitigno più diffuso della zona.

Come è stato condotto il test di Altroconsumo sui vini bianchi

In laboratorio i tecnici hanno misurato l'**anidride solforosa** totale, cioè la parte libera, sciolta nel liquido come gas, sommata a quella combinata, che si lega ad altre sostanze del vino. Questo valore ha pesato per il **35%** sul voto finale, mentre il **65%** lo dobbiamo alla degustazione.

Gli assaggi sono stati affidati a una giuria di **22 esperti** di analisi sensoriale: ognuno ha assegnato un voto da 0 a 9 all'intensità del colore e del profumo, ai sentori floreali, fruttati, vegetali e speziati, al corpo e alla **persistenza**, cioè alla durata degli aromi dopo il sorso.

Quanti solfiti può contenere il vino bianco

I **solfiti** sono composti dello zolfo che i produttori aggiungono di solito sotto forma di anidride solforosa e che proteggono il vino dall'ossidazione e dai microrganismi indesiderati. Anche le bottiglie "senza aggiunta" ne contengono un po', perché una piccola quantità si forma spontaneamente durante la fermentazione per opera dei lieviti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



La legge europea fissa un tetto di **200 milligrammi per litro** per i bianchi e i rosati secchi e di **150** per i rossi, vini che resistono meglio all'aria grazie ai **tannini** delle bucce. Nei **vini biologici** i limiti scendono a **150 milligrammi** per i **bianchi** e a **100** per i **rossi**, mentre la dicitura *contiene solfiti* è obbligatoria in **etichetta** sopra i **10 milligrammi per litro**.

Con quali piatti si abbina il vino bianco

Per **Morena Lussignoli**, esperta alimentarista di Altroconsumo, i due bianchi premiati accompagnano molto bene il **pesce** e i **crostacei**, ma si sposano anche con **carni bianche**, **legumi** e **formaggi freschi**. Nel suo elenco degli abbinamenti compaiono poi **frittate**, **vellutate e zuppe** di cereali o verdure, insieme a piatti meno scontati come la **pizza**, il **sushi** e il ***sashimi***. L'esperta li consiglia anche per l'**aperitivo**, da accompagnare con qualche stuzzichino.

A che temperatura si serve il vino bianco

Per gustare al meglio questi bianchi, Lussignoli suggerisce di servirli a **10-12 °C**, una temperatura più alta di quella del **frigorifero** di casa, che si attesta intorno ai 4 °C. Conviene quindi tirare fuori la bottiglia una ventina di minuti prima di stapparla, perché il freddo eccessivo attenua gli aromi fruttati e floreali, cioè proprio quelli che hanno valso al Labianca il primo posto in classifica.

Continua a leggere su Cookist

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

milanofinanza.it
MILANO FINANZA

www.ecostampa.it

Il fascino della vendemmia notturna in Monferrato

In Monferrato, sulle colline Patrimonio Unesco, quando il tramonto cede il passo alle stelle, prende vita la vendemmia notturna del Ruchè, vitigno autoctono riportato in auge dalla famiglia Morando, della cantina Montàlbera, il maggiore produttore al mondo di questa varietà. 8 minuti fa 3 min TRAVELOGUE Incorpora video



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

CORRIERE di SALUZZO

www.ecostampa.it

Sapori antichi ai Quat Taulin



Danilo Giordanino

SALUZZO Alla scoperta delle ricette della tradizione piemontese. È la proposta del ristorante "Ai Quat Taulin" di Saluzzo, guidato da Danilo Giordanino, che ha deciso di rilanciare i piatti tipici della cultura locale attraverso un calendario di appuntamenti settimanali fissi che accompagneranno i clienti fino a Pasqua. Tre le serate a tema: lunedì menù dedicato alla trippa (classica, in umido o con i fagioli) e all'"erbera", un taglio rarissimo della trippa, tipico della tradizione piemontese. Mercoledì è dedicato al bollito con i sette pezzi. Giovedì, a pranzo e cena, viene servita la tradizionale bagna caoda, con e senza aglio. L'offerta gastronomica si completa con una selezione di circa cinquanta formaggi, con alcune eccellenze fuori zona come il Plaisentif, il Montebore e il Blu di Bobbio Pellice. La carta dei vini pone una particolare attenzione alle cantine locali, tra cui Montaribaldi, Montalbera e Ruggeri.


Nuovi uffici provinciali

In 200 alla Passeggiata

Nella storia con il cuore

VALUTIAMO E COMPILIAMO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

WINETALESMAGAZINE.COM

www.ecostampa.it

A fine ottobre ad Alba l'evento Go Wine dedicato alle M.G.A. del Barbaresco



I GRANDI TERROIR DEL BARBARESCO ALBA Hotel Calissano, Via Pola, 8 Sabato 24 e domenica 25 ottobre 2026 Banco d´assaggio alla presenza diretta delle cantine, masterclass di approfondimento il confronto con altre espressioni del Nebbiolo in Piemonte Si svolge sabato 24 e domenica 25 ottobre ad Alba la quinta edizione de I Grandi Terroir del Barbaresco , evento ideato da Go Wine. Sede dell´evento l´Hotel Calissano nelle eleganti Sale Calissano e Fenoglio, a due passi dal centro storico dove si svolge la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d´Alba. L´evento fa parte del programma della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d´Alba e si colloca nel terzo grande week-end della kermesse albese. La manifestazione si propone di raccontare un grande vino come il Barbaresco attraverso il suo territorio, le differenti menzioni geografiche (cru) e l´incontro con i suoi produttori, esaltando differenze e ricchezze dei vari siti della denominazione. Grazie alla presenza diretta di molte cantine, la degustazione è una sorta di prova sul campo per apprezzare la ricchezza del territorio di produzione, approfondire le conoscenze sulle peculiarità dei diversi cru (menzioni geografiche), far riflettere i degustatori e il pubblico sull´importanza del fattore persone-ambiente-terra nella grandezza di un vino come il Barbaresco. Il programma prevede banchi d´assaggio alla presenza diretta delle cantine, degustazioni in forma libera ed esclusive masterclass di approfondimento. Le masterclass a cura di Giancarlo Montaldo Sono previste due masterclass nella giornata di sabato 24 ottobre alle ore 14 e ore 16 presso altra sala dell´Hotel Calissano. Due i temi: alle ore 14 l´annata 2023 del Barbaresco, declinata attraverso 6 vini di differenti menzioni geografiche; alle ore 16 un confronto fra il Barbaresco e i grandi rossi italiani, viaggiando con il calice lungo la penisola (degustazione di 6 vini). Gli altri volti del nebbiolo Accanto ai protagonisti del Barbaresco, l´evento offrirà un´ulteriore opportunità di degustazione, ampliando lo sguardo alle differenti espressioni del Nebbiolo in Piemonte. Un´enoteca tematica proporrà una selezione di etichette provenienti dalle denominazioni Barolo, Roero, Nebbiolo d´Alba, Albugnano e Alto Piemonte. www.gowinet.it COME PARTECIPARE BANCO D´ASSAGGIO La degustazione si articolerà su due turni. I biglietti sono in vendita online sul sito di Go Wine con una speciale riduzione. Sabato 24 e domenica 25 ottobre 2026 -primo turno: ore 11.00-14.30 -secondo turno: ore 14.30-18.00 Per prenotare scrivere a stampa.eventi@gowinet.it Costo della degustazione: euro 23 (riduzioni euro 20 con acquisto online, euro 15 per i soci Go Wine). Il biglietto comprende la degustazione in forma libera al banco d´assaggio (con buoni speciali a parte nell´enoteca tematica dedicata agli altri nebbioli). MASTERCLASS Saranno condotte a cura di Giancarlo Montaldo, con i seguenti temi: Ore 14:00 L´annata 2023 del Barbaresco terroir a confronto (degustazione di 6 vini); Ore 16:00 Il Barbaresco e i grandi rossi italiani confronto fra il Barbaresco e 5 altri grandi rossi (degustazione di 6 vini). Costo delle Masterclass euro 20 riduzioni euro 15 Soci Go Wine. LE CANTINE PROTAGONISTE e I BARBARESCO IN DEGUSTAZIONE In ordine alfabetico di cantina, presentando vini rappresentativi dei territori e delle Menzioni Geografiche della denominazione. ADRIANO MARCO & VITTORIO Alba Barbaresco Basarin 2022 Barbaresco Basarin 2021 Barbaresco Riserva Basarin 2020 BERA Neviglie Barbaresco Barbaresco Serraboella CASCINA ALBERTA Treiso Barbaresco Serragrilli 2022 Barbaresco Giacone 2022 CASCINA CHICCO Canale Barbaresco Noce Grande 2023 Barbaresco Ovello 2022 CORTESE GIUSEPPE Barbaresco Barbaresco Rabajà 2023 Barbaresco Riserva Rabajà 2019 FRANCONE Neive Barbaresco Albesani 2023 Barbaresco Albesani 2021 Barbaresco Riserva 2020 GRASSO F.LLI Treiso Barbaresco Giacosa Spessa 2021 Barbaresco Vallegrande 2021 Barbaresco San Stunet 2020 MAINERDO Neive Barbaresco Gudrù 2022 Barbaresco Roccalini 2022 MONTALBERA Castagnole Monferrato Barbaresco 2023 NADA GIUSEPPE Treiso Barbaresco Casot 2023 Barbaresco Marcarini 2023 PAITIN Neive Barbaresco Serraboella Sorì Paitin 2022 PIAZZO COMM. ARMANDO Alba Barbaresco Argè 2023 Barbaresco Pajorè 2021 Barbaresco Rizzi Vigna Fratin 2022 PIO CESARE Alba Barbaresco Bricco di Treiso 2022 PODERI COLLA Alba Barbaresco Roncaglie 2022 Barbaresco Roncaglie 2015 RIZZI Treiso Barbaresco Pajorè 2022 TALIANO MICHELE Montà Tel. 348 734 2873 info@talianomichele.com Barbaresco Montersino 2022 Barbaresco Riserva Montersino 2019 L´elenco è in aggiornamento. La manifestazione si svolge con il contributo della Fondazione CRC Per informazioni e prenotazioni: Associazione Go Wine Tel. 0173.364631 stampa.eventi@gowinet.it www.gowinet.it La Redazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Grandi Storie di Piccoli Borghi

www.ecostampa.it

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

MERCOLEDÌ 21 OTTOBRE 2026

Un viaggio alla scoperta delle Menzioni Geografiche del Barbaresco e delle grandi espressioni del Nebbiolo in Piemonte I GRANDI TERROIR DEL BARBARESCO



ALBA - Hotel Calissano, *Via Pola, 8*

Sabato 24 e domenica 25 ottobre 2026

Due giornate per conoscere, degustare e approfondire il Barbaresco, incontrando direttamente i produttori e scoprendo le peculiarità dei suoi diversi terroir.

I Barbaresco in degustazione al banco d'assaggio e nelle masterclass di sabato 24 ottobre

Go Wine torna ad Alba con **"I Grandi Terroir del Barbaresco"**, un appuntamento interamente dedicato a uno dei grandi vini del Piemonte, al suo straordinario territorio e alle differenti espressioni del vitigno Nebbiolo.

La manifestazione, giunta alla sua quinta edizione, si svolgerà **sabato 24 e domenica 25 ottobre**, nella cornice delle eleganti Sale Calissano e Fenoglio dell'Hotel Calissano, inserendosi nel calendario della **96ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**.

Clicca e prenota la degustazione

Al centro dell'evento saranno le **Menzioni Geografiche Aggiuntive (M.G.A.) del Barbaresco**, con un percorso di degustazione pensato per mettere in luce le differenze tra i cru della denominazione e raccontare come suoli, esposizioni, altitudini e interpretazioni dei produttori contribuiscano a definire l'identità di ogni vino.

Un'occasione per gli appassionati e i degustatori più esperti, ma anche per chi desidera avvicinarsi al Barbaresco e comprenderne la ricchezza attraverso un'esperienza diretta nel calice.

Il programma propone **banchi d'assaggio alla presenza delle cantine**, degustazioni in forma libera e due esclusive Masterclass di approfondimento.

BLOGAZURRO

INFORMAZIONI PERSONALI
andrea de franceschi
Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG
▼ 2026 (1918)
▼ ottobre (172)
ARTE SELLA presenta I Profili delle Anguane ...
Un viaggio alla scoperta delle Menzioni Geografich...
Al via da domani la seconda edizione di BIG ...
EFI CRESCE CONTROCORRENTE: +12% NEGLI USA E SPINTA...
'O SANG. IL MIRACOLO DI SAN GENNARO di Giovanni T...
LO CHAMPAGNE DAY 2026 ARRIVA A CASTELLAMONTE: MAIS...
IL PRIMO OLIO E ALTRO ANCORA...." -30-31 ottobre...
Con ORMA l'arte contemporanea attraversa l'autunno...
Emilio Isgrò – Il Libro del Cortegiano Venerdì...
L'autunno ha un nuovo sapore: il Pumpkin Spice di ...
ASSEMBLEA ANEF 2026 "GENERAZIONI IN QUOTA" IL FU...
Ultimi giorni per visitare la mostra Make a t...
ASSEMBLEA ANEF 2026 "GENERAZIONI IN QUOTA" IL FU...
Sabato 24 ottobre "Degustazione alla cieca di 4 cr...
Antitrust: Udicon, su linee guida sulle recensioni...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Grandi Storie di Piccoli Borghi

www.ecostampa.it

LE CANTINE PROTAGONISTE e I BARBARESCO IN DEGUSTAZIONE

Un'importante selezione di produttori accompagnerà il pubblico alla scoperta delle diverse espressioni del Barbaresco, presentando vini rappresentativi dei territori e delle Menzioni Geografiche della denominazione.

ADRIANO MARCO & VITTORIO – *Alba*
Barbaresco Basarin 2022
Barbaresco Basarin 2021
Barbaresco Riserva Basarin 2020

BERA – *Neviglie*
Barbaresco
Barbaresco Serraboella

CASCINA ALBERTA– *Treiso*
Barbaresco Serragrilli 2022
Barbaresco Giacone 2022

CASCINA CHICCO – *Canale*
Barbaresco Noce Grande 2023
Barbaresco Ovello 2022

CASCINA SARIA – *Neive*
Barbaresco Colle del Gelso 2022

CORTESE GIUSEPPE – *Barbaresco*
Barbaresco Rabajà 2023
Barbaresco Riserva Rabajà 2019

FRANCONE – *Neive*
Barbaresco Albesani 2023
Barbaresco Albesani 2021
Barbaresco Riserva 2020

GIACOSA F.LLI – *Neive*
Barbaresco Basarin Vigna Gianmatè 2021

GRASSO F.LLI – *Treiso*
Barbaresco Giacosa Spessa 2021
Barbaresco Vallegrande 2021
Barbaresco San Stunet 2020

MAINERDO – *Neive*
Barbaresco Gudrù 2022
Barbaresco Roccalini 2022

MARCHESI DI BAROLO – *Barolo*
Barbaresco Serragrilli 2022

MONTALBERA – *Castagnole Monferrato*
Barbaresco 2023

NADA GIUSEPPE – *Treiso*
Barbaresco Casot 2023
Barbaresco Marcarini 2023

PAITIN – *Neive*
Barbaresco Serraboella Sorì Paitin 2022

PIAZZO COMM. ARMANDO – *Alba*
Barbaresco Argè 2023
Barbaresco Pajorè 2021
Barbaresco Rizzi Vigna Fratin 2022

PIO CESARE – *Alba*
Barbaresco Bricco di Treiso Il Bricco 2022

PODERI COLLA – *Alba*
Barbaresco Roncaglie 2022
Barbaresco Roncaglie 2015

RIZZI – *Treiso*
Barbaresco Pajorè 2022

TALIANO MICHELE – *Montà*
Barbaresco Montersino 2022
Barbaresco Riserva Montersino 2019

Dal 5 dicembre 2026 al 4 aprile 2027 Il Museo d'A...
VINITALY TOURISM E GREAT WINE CAPITALS INSIEME PER...
WE ARE OUR SPOILER A Treviso la disgrafia di Alit...
SOMO, la prima fiera italiana dedicata esclusivame...
Consorzio del Vermouth di Torino Proclamata l...
STEFANO GIUMMARRA DEL MORGANA COCKTAIL CLUB DI TAO...
Gibellina – Capitale Italiana dell'Arte Contempora...
HIP debutta in Italia con la sua prima edizione, p...
Galleria Borghese presenta TIZIANO Dialoghi t...
LO SHOW DEI RECORD IL PICCOLO PRINCIPE di Antoine...
La montagna tra industria e turismo: Milano Mounta...
IL SERPRINO FESTIVAL VINCE IL PREMIO GIST NELLA CA...
IMBALLAGGI, UNIONE ITALIANA FOOD ESPRIME SODDISFAZ...
ALBA VITÆ 2026: AIS VENETO SOLIDALE AL FIANCO DI A...
Violante Placido a Mangiamusica: spettacolo "Femme...
Restless. Renate Graf A cura di Denise Wendel-Por...
TREVISO CONQUISTA IL PREMIO ONAF CON IL BUFALA AL ...
I vitigni autoctoni – La Recantina, vitigno autoct...
Halloween da brividi in Campania: apre il labirint...
MORELLINO DI SCANSANO, RISULTATO STORICO AI TRE BI...
VETTE E ONDE EXPERIENCE 2026 IL TRENTINO LABORATOR...
CAMERA – Centro Italiano per la Fotografia presen...
Al via il Lugana Festival: Pablo Trincia racconta ...
Il Museo Villa Bassi Rathgeb di Abano Terme prese...
PORDENONE CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA 2027 UN ...
CONNECT 2027: Trieste e il Friuli Venezia Giulia a...
DALL'ELBA A PORTA VENEZIA: LE SUGHERE DEL MONTEFIC...
DA RIMINI A SUSEGANA: CONTE COLLALTO PRESENTA AL T...
Skira presenta A CRAFTED CHRISTMAS
Trick or Cozy? La magia dell'autunno si tinge d'ar...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Grandi Storie di Piccoli Borghi

www.ecostampa.it

I VOLTI DEL NEBBIOLO IN PIEMONTE

Dal Barbaresco alle altre grandi denominazioni del Nebbiolo
Accanto ai protagonisti del Barbaresco, l'evento offrirà un'ulteriore opportunità di degustazione, ampliando lo sguardo alle differenti espressioni del Nebbiolo in Piemonte. Un'**enoteca tematica** proporrà una selezione di etichette provenienti dalle denominazioni **Barolo, Roero, Nebbiolo d'Alba, Albugnano e Alto Piemonte**. Un percorso che consentirà di confrontare territori, stili e interpretazioni di uno dei vitigni più prestigiosi del panorama vitivinicolo italiano, arricchendo ulteriormente l'esperienza di degustazione.

LE MASTERCLASS a cura di Giancarlo Montaldo

Sabato 24 ottobre – Due appuntamenti esclusivi di approfondimento
Per chi desidera vivere un'esperienza ancora più coinvolgente, Go Wine propone due Masterclass dedicate al Barbaresco, con degustazioni guidate di sei vini per ciascun incontro.

Ore 14.00 – L'Annata 2023: terroir a confronto
Un percorso attraverso differenti Menzioni Geografiche del Barbaresco, per approfondire le caratteristiche dell'annata 2023 e cogliere nel calice le peculiarità dei diversi cru della denominazione.

I vini in degustazione
Adriano Marco e Vittorio – Barbaresco Basarin
Pio Cesare – Barbaresco Bricco di Treiso
Piazzo Comm. Armando – Barbaresco Rizzi Vigna Fratin
Francone – Barbaresco Albesani
Poderi Colla – Barbaresco Roncaglie
Cortese Giuseppe – Barbaresco Rabajà

Ore 16.00 – Il Barbaresco a confronto con grandi rossi italiani
Una degustazione che porta il Barbaresco a dialogare con altre grandi espressioni dell'enologia italiana. Un confronto tra territori, vitigni e stili per riflettere sull'identità e sulla personalità di alcuni dei più importanti vini rossi del nostro Paese.

I vini in degustazione
F.lli Grasso – Barbaresco Vallegrande
Mainerdo – Barbaresco Roccalini
Travaglini Giancarlo – Gattinara
Boscarelli – Vino Nobile di Montepulciano
Cantine del Notaio – Aglianico del Vulture La Firma
Zeni 1870 – Amarone della Valpolicella Classico Vigne Alte

COME PARTECIPARE

BANCO D'ASSAGGIO

Sabato 24 e domenica 25 ottobre 2026
Per entrambe le giornate, l'accesso al banco d'assaggio sarà organizzato su due turni:
- **Primo turno:** ore 11.00 – 14.30
- **Secondo turno:** ore 14.30 – 18.00

Il biglietto comprende le degustazioni in forma libera ai banchi d'assaggio, con la possibilità di incontrare i produttori e approfondire la conoscenza dei vini presentati.

Quote di partecipazione
· Ingresso intero: **€ 23**
· Acquisto anticipato online: **€ 20**
· Soci Go Wine: **€ 15**

Acquista online il tuo biglietto e approfitta della tariffa ridotta!

MASTERCLASS a cura di Giancarlo Montaldo

Sabato 24 ottobre
· Ore 14.00 – L'Annata 2023: terroir a confronto, *degustazione di 6 vini*
· Ore 16.00 – Il Barbaresco a confronto con grandi rossi italiani, *degustazione di 6 vini*

La Sicilia è stata nominata Regione Vinicola Inter...
Partecipa alla Finale del Premio ITALIAN CHEESE A...
Fondazione Piero Cattaneo presenta LA IX EDIZ...
MINERVA PICTURES e FILMCLUB DISTRIBUZIONE present...
AGUST, L'OSPITALITÀ È PROGETTAZIONE: UN INCONTRO P...
Filippo Andreatta Nuvolario #A_Cloud_In_A_Room ...
VENDEMMIA 2026: IL VALORE DELL'ATTESA. A PREPOTTO ...
Sabato 17 ottobre una nuova masterclass dedicata a...
Galleria Fumagalli e Dario Cimorelli Editore pres...
LUIS ARÉVALO, LA RICERCA DI UNA CUCINA NIKKEI CHE ...
Il Museo Accorsi-Ometto presenta ROBERTO CAPUCC...
CRISTALFARMA PRESENTA L'ARTE CHE FA STARE MEGLIO
TASTE ALTO PIEMONTE ARRIVA IN SICILIA: APPUNTAMENT...
Emilio Isgrò – Il Libro del Cortegiano
TENUTE NICOSIA Guida Slow Wine 2027 Etna Bianco ...
GALLERIA POGGIALI | MILANO presenta Barbara d...
Giornata mondiale dell'alimentazione: boom di cos...
CONSORZIO GARDA DOC PROTAGONISTA DELL'AUTUNNO ENOG...
DA VENEZIA LA ROADMAP VERSO UNA POLITICA NAZIONALE...
CARO ENERGIA: FORCELLA (Presidente FEDEROLIO), 'OL...
IL NATALE DI PASTICCERIA PINEL: VIAGGIO NEI CINQUE...
Canicula a Venezia Public Program
DAMA PRESENTA LA NUOVA CARTA D'AUTUNNO
VILLA MARE: IN PUGLIA I BARTENDER DEL MONDO A CASA...
IL CONSORZIO ALTA LANGA A BUONISSIMA 2026
"KEN IL GUERRIERO - IL FILM"
A Venezia inaugura Herbarium, il nuovo bar botanic...
CASA PISONI: NASCE LA NUOVA RISERVA EXTRA BRUT 60 ...
«ABITARE IL PIEMONTESE» CON PAOLO TIBALDI A CERESO...
SOCIETA' Integrazione: quando la tecnologia ...
ArtVerona 2026 chiude con il 17% in più di visitatori

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Quote di partecipazione per ciascuna Masterclass
· Intero: **€ 20**
· Soci Go Wine: **€ 15**

Clicca sul pulsante a seguire
per prenotare la degustazione al banco d'assaggio e le masterclass
(scorri in fondo alla pagina una volta aperto il link, per trovare pulsanti e form)

Clicca e prenota la degustazione e le masterclass

Appuntamento ad Alba per due giornate dedicate ai grandi terroir del Barbaresco: un'occasione per incontrare i produttori, confrontare i vini e scoprire le tante sfumature del Nebbiolo.

---

on ottobre 21, 2026

Nessun commento:

Posta un commento

Browser non supportato

Il browser che stai utilizzando non può eseguire Blogger.
Assicurati che il browser sia completamente aggiornato oppure prova a usarne un altro.
Ulteriori informazioni sui browser

Post più recente Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

Tommasi, il tempo dell'Amarone. Nasce la Bibliot...
FUKSAS - DA TUTTA LA VITA di Elisa Fuksas In ante...
URBAN ASSASSINERIA MILANO Non ci sono più alibi, È...
FABIO GENOVESI PORTA "SUI PEDALI" AD ACdB
IL PARMIGIANO REGGIANO TORNA AL SIAL DI PARIGI E ...
Second Skin la trama delle cose fragili Un pr...
I FRATELLI LEALI CAMBIANO MODELLO DI LAVORO: «PE...
Ritorna ad Ancona la FINALE ITALIAN CHEESE AWARDS...
A Pisogne sul Lago d'iseo, il museo Mirad'Or pres...
IL PINOT NOIR "BRICCO DELLA GUARDIA" DI TENUTA DEL...
VILLANOVA TIGERS E SIPO SCENDONO IN CAMPO PER I GI...
AMA MI
GATTULLO AMPLIA LA PROPOSTA GASTRONOMICA
Etna Wine Forum chiude la quinta edizione con quat...
P2A Design — Riprogettare (con) luce e colore: u...
Le proposte editoriali di Skira per il Natale
VINO: BOTTEGA (PROSECCO), 'CARO-CARBURANTI, SE GOV...
Giornate di studio Morandi vivo. Contributi e app...
CAMERA – Centro Italiano per la Fotografia presen...
10 ANNI DA B CORP: PASTICCERIA FILIPPI RINNOVA IL ...
AIES celebra 25 anni con un grande banco d'assaggi...
MMAGINI ALLESTIMENTO MOSTRA Atanasio Soldati -...
Tanino Liberatore Incontro pubblico nell'ambito de...
TIRAMISÙ WORLD CUP, VINCITORI DALL'ITALIA E DAL BR...
I vincitori dei Premi Casarini Due Torri Hotel...
I vincitori dei Premi Gruppo Euromobil, MZ Costru...
Fondazione Collegio Artistico Venturoli: quattro ...
IL COLLI EUGANEI DOC AL SALONE DEI SAPORI
SIENA AWARDS PHOTO FESTIVAL 2026 XII edizione ...
Fondazione Bevilacqua La Masa Fondazione Musei C...
Comune di Bologna | Settore Musei Civici | Villa d...
I GRANDI TERROIR DEL BARBARESCO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

21-10-2026
Pagina 10
Foglio 1

La Nuova Gazzetta di Saluzzo

www.ecostampa.it

AI QUAT TAULIN Simposio enogastronomico all'insegna degli antichi piatti tipici

Il bollito trionfa a Saluzzo con trippe e bagna cauda

SALUZZO L'autunno della gastronomia è in tavola. Saluzzo in materia ha tradizioni nobili, dai tartufi della Corona Grossa di Birolo & Maggiora al succulento bollito di monsù Varetto. Un mondo scomparso che tuttavia ha lasciato tracce di memoria che in città alcuni locali si ostinano - con merito - a mantenere vive.

Come accade ai Quat Taulin del patron Danilo Giordanino, che dopo aver rilanciato il minestrone di trippe (ricetta di nonna Lucia) il lunedì e proposto il Gran Bollito Piemontese al carrello il mercoledì, ha ora aggiunto la chicca della bagna cauda il giovedì.

Il trittico della bontà culinaria è stato presentato giovedì scorso da Giordanino in una calda serata conviviale, annaffiata dai rossi schietti di Monte Ribaldi e Montalbera e benedetta dalle bollicine di Valdobbiadene griffate Ruggeri.

I musici del saluzzese hanno portato il loro contributo a una simpatica e genuina festa all'insegna della buona cucina.



LE TRIPPE



IL GRAN BOLLITO PIEMONTESE



IL BRINDISI



LA BAGNA CAUDA







IL SALUTO AGLI OSPITI
Il patron Danilo Giordanino illustra le specialità dei Quat Taulin: alle trippe del lunedì e martedì e al carrello del gran bollito il mercoledì si è aggiunta la classica bagna cauda il giovedì

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

BIBENDA.it

www.ecostampa.it

Montalbera, l'identità del Ruchè e le grandi voci del Piemonte

Nel cuore del Monferrato, la famiglia Morando ha costruito un progetto vitivinicolo che mette al centro le peculiarità dei vitigni e delle denominazioni

di Cinzia Bonfà
Pubblicato il 19/10/2026

Da generazioni **Montalbera** porta avanti un percorso dedicato alla valorizzazione delle grandi vocazioni vitivinicole del Piemonte. Dalla sede storica di Castagnole Monferrato, **la famiglia Morando** ha ampliato nel tempo i propri orizzonti produttivi fino a raggiungere le Langhe, dando vita a una realtà che interpreta ogni territorio nel pieno rispetto delle sue caratteristiche e della sua identità. Una filosofia che mette al centro la qualità, la ricerca e il legame profondo con la terra.



Il nome di Montalbera è indissolubilmente legato al **Ruchè di Castagnole Monferrato**, uno dei vitigni più rari e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BIBENDA.it

www.ecostampa.it

rappresentativi della regione. Dei 155 ettari di proprietà, 66 sono dedicati a Ruchè, corrispondenti al 60% dell'intera denominazione. La cantina ha avuto un ruolo fondamentale nel valorizzarne il carattere e nel mostrarne le straordinarie potenzialità, proponendolo attraverso interpretazioni diverse che ne esaltano sfumature, complessità ed eleganza. Il Ruchè affascina per i suoi intensi profumi floreali di rosa e viola, arricchiti da note fruttate e speziate, mentre al palato si distingue per equilibrio, morbidezza, piacevole freschezza e una trama tannica delicata, capace di unire struttura e finezza. Accanto a questo vitigno simbolo, Montalbera cura anche importanti denominazioni piemontesi come **Nizza, Barbera e Barolo**, esprimendo una visione completa e coerente di un territorio che rappresenta una delle più grandi eccellenze del vino italiano. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir sono le basi solide della filosofia produttiva di Montalbera, le stesse che danno vita a vini piacevoli e di alta qualità.



La degustazione: dal Ruchè alle espressioni di Barbera e Nizza

Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2024

Nomen omen, è il Ruchè più tradizionale dell'azienda sia nel colore, un bel rosso rubino penetrabile con lievi sfumature granato, sia nei profumi identitari con more, lamponi, ciliegie e rosa canina unita a geranio e a pepe

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BIBENDA.it

www.ecostampa.it

rosa. A chiudere liquirizia e china. In bocca esprime la sua personalità, con un concetto di freschezza fruttata che si protrae nella persistenza e con tannini fluenti.
Solo acciaio.
Abbiniamolo a del pollo al curry.

Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2024

Colore rubino brillante e con una concentrazione maggiore del precedente. Naso molto profumato dove la rosa canina e la violetta sono comprimarie delle note speziate dolci come cardamomo, liquirizia e cacao. Chiude con tratti boschivi. Al palato si presenta con buona struttura, morbido e caldo bilanciato da ragguardevole freschezza e da tannini levigati. Vino quasi “masticabile”. Parte delle uve vengono raccolte dopo una leggera sovramaturazione in vigna.
Solo acciaio.
Abbiniamolo a una carbonara o a un filetto di maiale con peperoni in agrodolce.

Ruchè di Castagnole Monferrato Il Fondatore Riserva 2023

Nasce da lontano, nel 2008, come progetto di affinare il Ruchè in legno. C’è la stoffa del grande vino all’inizio del suo percorso. Rubino carico con bordo granato. Impatto dolce e trasognato, con confettura di visciole, fragoline macerate, viole allo zenit, carcadè e liquirizia. Poi un evidente mix di spezie e sottobosco. Al palato è intenso, ricco, con tessitura di estratto superiore agli altri e con quel fruttato quasi masticabile di amarene mature che si dipana nella lunga persistenza. Freschezza totalizzante unita a tannini garbati.
Maturazione in botte grande.
Abbiniamolo a un bollito alla piemontese.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Logo

NOTIZIE

I Grandi Terroir del Barbaresco: ad Alba due giorni tra Menzioni Geografiche, degustazioni e masterclass, 24 e 25 ottobre 2026

Di **Angela Massa** Ottobre 16, 2026

Go Wine - I Grandi Terroir del Barbaresco

Go Wine - I Grandi Terroir del Barbaresco

Il **Barbaresco** torna protagonista ad **Alba sabato 24 e domenica 25 ottobre 2026** con la quinta edizione de **I Grandi Terroir del Barbaresco**, la manifestazione

ULTIMI ARTICOLI

NOTIZIE
Wine Enthusiast premia la Sicilia: è la Regione Vinicola Internazionale dell'Anno 2026

NOTIZIE
Campania Wine & Olive Oil Academy, nasce a Benevento la rete per la formazione nelle filiere del vino e dell'olio

NOTIZIE
Slow Wine 2027, la Sicilia cresce di 20 cantine: 33 riconoscimenti e 23 novità, tutti i premiati

NOTIZIE
Slow Wine 2027, la Sardegna conta 55 cantine e 17 riconoscimenti: tutti i premiati tra Chiocciole, Bottiglie e Monete

NOTIZIE
Malvasia Pop Up™, il progetto veneziano di Laura Riolfatto vince l'Iter Vitis Award 2026: tre appuntamenti tra vino, storia e laguna

EVENTI
Il Nizza È 2026, Simone Nosenzo ripercorre la storia della manifestazione dedicata al Nizza DOCG

Carica altri ›

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

organizzata da **Go Wine** e dedicata alle diverse espressioni del Nebbiolo nel territorio della denominazione. L'appuntamento si svolgerà nelle sale Calissano e Fenoglio dell'**Hotel Calissano**, in via Pola 8, durante il terzo fine settimana della **96ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**.

Due giornate nelle quali sarà possibile assaggiare Barbaresco provenienti da vigneti differenti, confrontare più annate e incontrare direttamente i produttori. Il programma comprende **banchi d'assaggio, due masterclass guidate da Giancarlo Montaldo e un'enoteca dedicata alle altre denominazioni piemontesi che hanno nel Nebbiolo il loro vitigno di riferimento**.

La particolarità della manifestazione sta nell'attenzione riservata alle **Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA)**, introdotte ufficialmente per il Barbaresco nel 2007. Si tratta di 66 aree delimitate all'interno della denominazione, individuate attraverso toponimi storici, caratteristiche geografiche e confini precisi.

Nomi come **Rabajà**, **Ovello**, **Serraboella**, **Basarin**, **Pajorè** e **Roncaglie** identificano vigneti o zone di produzione che, pur condividendo il Nebbiolo e lo stesso disciplinare, possono dare origine a vini differenti per struttura, profumi ed evoluzione. Le variazioni di altitudine, esposizione e composizione dei terreni incidono sulla maturazione delle uve. A queste si aggiungono le scelte dei produttori, dalla gestione della vigna ai tempi di macerazione e affinamento. Il banco d'assaggio permette di confrontare questi aspetti direttamente, senza limitarsi alle descrizioni riportate sulle etichette.

Le cantine e i Barbaresco in degustazione

Tra i produttori annunciati figurano aziende storiche della denominazione e realtà che hanno sviluppato un lavoro specifico sui singoli vigneti.

Adriano Marco & Vittorio, di Alba, presenterà il **Basarin** nelle annate 2021 e 2022, affiancandole alla **Riserva Basarin 2020**. Un confronto che consentirà di osservare tre vendemmie dello stesso territorio, con tempi di affinamento differenti.

Anche **Giuseppe Cortese** proporrà un confronto tra annate del **Rabajà**, con il Barbaresco 2023 e la Riserva 2019. **Poderi Colla** porterà invece il **Roncaglie 2022 accanto al 2015**, offrendo la possibilità di valutare l'evoluzione di un vino che ha già trascorso diversi anni in bottiglia.

Non mancheranno assaggi dedicati a differenti MGA nella stessa annata. **Mainerdo** sarà presente con **Gudrù 2022** e **Roccalini 2022**, mentre **Giuseppe Nada** proporrà **Casot 2023** e **Marcarini 2023**.

Da **Treiso** arriveranno inoltre i Barbaresco di **Cascina Alberta**, **Fratelli Grasso** e **Rizzi**, mentre **Paitin**, da **Neive**, presenterà il **Serraboella Sorì Paitin 2022**. Tra le altre cantine partecipanti figurano **Bera**, **Cascina Chicco**, **Francone**, **Montalbera**, **Piazzo Comm. Armando**, **Pio Cesare** e **Taliano Michele**.

La presenza di vendemmie dal 2015 al 2023 consentirà anche di approfondire un aspetto importante del Barbaresco: la sua capacità di evolvere nel tempo. Accanto alle caratteristiche del vigneto, sarà infatti possibile osservare come cambiano i vini dopo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Le cantine partecipanti e i vini annunciati

Cantina e località	Barbaresco in degustazione
Adriano Marco & Vittorio – Alba	Basarin 2022, Basarin 2021, Riserva Basarin 2020
Bera – Neviglie	Barbaresco, Serraboella
Cascina Alberta – Treiso	Serragrilli 2022, Giacone 2022
Cascina Chicco – Canale	Noce Grande 2023, Ovello 2022
Giuseppe Cortese – Barbaresco	Rabajà 2023, Riserva Rabajà 2019
Francone – Neive	Albesani 2023, Albesani 2021, Riserva 2020
Fratelli Grasso – Treiso	Giacosa Spessa 2021, Vallegrande 2021, San Stunet 2020
Mainerdo – Neive	Gudrù 2022, Roccalini 2022
Montalbera – Castagnole Monferrato	Barbaresco 2023
Giuseppe Nada – Treiso	Casot 2023, Marcarini 2023
Paitin – Neive	Serraboella Sorì Paitin 2022
Piazzo Comm. Armando – Alba	Argè 2023, Pajorè 2021, Rizzi Vigna Fratin 2022
Pio Cesare – Alba	Bricco di Treiso 2022
Poderi Colla – Alba	Roncaglie 2022, Roncaglie 2015
Rizzi – Treiso	Pajorè 2022
Taliano Michele – Montà	Montersino 2022, Riserva Montersino 2019

L'elenco delle cantine e delle etichette è ancora in aggiornamento.

Le masterclass di Giancarlo Montaldo

L'approfondimento proseguirà sabato 24 ottobre con **due degustazioni guidate** da **Giancarlo Montaldo**, pensate per affrontare il Barbaresco da prospettive differenti.

La prima, in programma alle 14.00, sarà dedicata all'annata 2023 e alle sue interpretazioni nelle diverse MGA della denominazione. Sei vini permetteranno di confrontare le caratteristiche di una stessa vendemmia attraverso territori differenti, osservando come il Nebbiolo abbia risposto alle condizioni climatiche dell'anno e alle peculiarità dei singoli vigneti.

Alle 16.00 si passerà invece a un confronto con altre grandi denominazioni italiane. Il Barbaresco sarà degustato accanto a cinque rossi provenienti da differenti territori della penisola, per un totale di sei vini.

La scelta permetterà di andare oltre il confronto tra cru piemontesi, prendendo in esame vitigni, tecniche di vinificazione e territori diversi.

Entrambe le masterclass avranno un costo di 20 euro, ridotto a 15 euro per i soci Go Wine. Il biglietto delle degustazioni guidate è separato dall'ingresso ai banchi d'assaggio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TASTINGLIFE.IT

www.ecostampa.it

Dal Barbaresco agli altri Nebbiolo piemontesi

L'evento non si limiterà ai vini della denominazione. Un'enoteca tematica proporrà infatti una selezione di etichette provenienti da **Barolo**, **Roero**, **Nebbiolo d'Alba**, **Albugnano** e **Alto Piemonte**.

Il confronto permetterà di osservare il comportamento del Nebbiolo in territori anche molto distanti tra loro. Dalle colline delle Langhe e del Roero si passerà alle aree settentrionali del Piemonte, dove altitudini, temperature, suoli e condizioni di coltivazione possono modificare sensibilmente il profilo dei vini.

Particolarmente interessante sarà la possibilità di assaggiare vini provenienti da denominazioni meno presenti nelle grandi degustazioni, come Albugnano, accanto a quelli di zone più conosciute.

Per le etichette dell'enoteca tematica sono previsti buoni di degustazione aggiuntivi, non compresi nel biglietto ordinario del banco d'assaggio.

Orari, biglietti e prenotazioni

I Grandi Terroir del Barbaresco 2026 si svolgerà sabato 24 e domenica 25 ottobre presso l'Hotel Calissano, in via Pola 8 ad Alba.

Per entrambe le giornate l'accesso ai banchi d'assaggio sarà organizzato in due turni: dalle **11.00 alle 14.30** e dalle **14.30 alle 18.00**. Chi acquista il biglietto potrà accedere nell'orario corrispondente al turno prenotato e degustare liberamente le etichette proposte dalle cantine presenti.

Il costo dell'ingresso è di 23 euro, ridotto a 20 euro con l'acquisto online e a 15 euro per i soci Go Wine.

Le due masterclass di sabato 24 ottobre richiedono invece una prenotazione specifica e un biglietto separato.

La manifestazione è realizzata con il contributo di **Fondazione CRC** ed è inserita nel programma della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, che nello stesso fine settimana porterà in città visitatori italiani e stranieri.

Angela Massa
https://www.massa.email/

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

www.ecostampa.it

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura
10 ANNI
2014 - 2024



I grandi terroir del Barbaresco

15 OTTOBRE 2026 · LIFESTYLE

ALBA – Hotel Calissano, *Via Pola, 8*
Sabato 24 e domenica 25 ottobre 2026
Banchi d'assaggio con i produttori,
grandi vini in degustazione ed esclusive Masterclass.

La manifestazione, giunta alla sua quinta edizione, si svolgerà sabato 24 e domenica 25 ottobre, nella cornice delle eleganti Sale Calissano e Fenoglio dell'Hotel Calissano, inserendosi nel calendario della 96ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

Al centro dell'evento saranno le Menzioni Geografiche Aggiuntive (M.G.A.) del Barbaresco, con un percorso di degustazione pensato per mettere in luce le differenze tra i cru della denominazione e raccontare come suoli, esposizioni, altitudini e interpretazioni dei produttori contribuiscano a definire l'identità di ogni vino.
Un'occasione per gli appassionati e i degustatori più esperti, ma anche per chi desidera avvicinarsi al Barbaresco e comprenderne la ricchezza attraverso un'esperienza diretta nel calice.
Il programma propone banchi d'assaggio alla presenza delle cantine, degustazioni in forma libera e due esclusive Masterclass di approfondimento.

LE CANTINE PROTAGONISTE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

www.ecostampa.it

Un'importante selezione di produttori accompagnerà il pubblico alla scoperta delle diverse espressioni del Barbaresco, presentando vini rappresentativi dei territori e delle Menzioni Geografiche della denominazione.
Adriano Marco e Vittorio – Alba
Cascina Alberta – Treiso**Cascina Chicco** – Canale**Cortese Giuseppe** – Barbaresco**Francone** – Neive**Grasso F.lli** – Treiso**Mainerdo –** Neive**Montalbera –** Castagnole Monferrato**Piazzo Comm. Armando** – Alba**Pio Cesare** – Alba**Poderi Colla –** Alba**Taliano Michele** – Montà

I VOLTI DEL NEBBIOLO IN PIEMONTE
Dal Barbaresco alle altre grandi denominazioni del Nebbiolo
Accanto ai protagonisti del Barbaresco, l'evento offrirà un'ulteriore opportunità di degustazione, ampliando lo sguardo alle differenti espressioni del Nebbiolo in Piemonte.
Un'**enoteca tematica** proporrà una selezione di etichette provenienti dalle denominazioni **Barolo, Roero, Nebbiolo d'Alba, Albugnano e Alto Piemonte**.
Un percorso che consentirà di confrontare territori, stili e interpretazioni di uno dei vitigni più prestigiosi del panorama vitivinicolo italiano, arricchendo ulteriormente l'esperienza di degustazione.

LE MASTERCLASS a cura di Giancarlo Montaldo
Sabato 24 ottobre – Due appuntamenti esclusivi di approfondimento
Per chi desidera vivere un'esperienza ancora più coinvolgente, Go Wine propone due Masterclass dedicate al Barbaresco, con degustazioni guidate di sei vini per ciascun incontro.**Ore 14.00 – L'Annata 2023: terroir a confronto**
Un percorso attraverso differenti Menzioni Geografiche del Barbaresco, per approfondire le caratteristiche dell'annata 2023 e cogliere nel calice le peculiarità dei diversi cru della denominazione.
6 vini in degustazione.
Ore 16.00 – Il Barbaresco a confronto con grandi rossi italiani
Una degustazione che porta il Barbaresco a dialogare con altre grandi espressioni dell'enologia italiana. Un confronto tra territori, vitigni e stili per riflettere sull'identità e sulla personalità di alcuni dei più importanti vini rossi del nostro Paese.
6 vini in degustazione.

COME PARTECIPARE
BANCO D'ASSAGGIO

Sabato 24 e domenica 25 ottobre 2026
Per entrambe le giornate, l'accesso al banco d'assaggio sarà organizzato su due turni:
- **Primo turno:** ore 11.00 – 14.30
- **Secondo turno:** ore 14.30 – 18.00

Il biglietto comprende le degustazioni in forma libera ai banchi d'assaggio, con la possibilità di incontrare i produttori e approfondire la conoscenza dei vini presentati.
Quote di partecipazione
· Ingresso intero: **€ 23**
· Acquisto anticipato online: **€ 20**
· Soci Go Wine: **€ 15**
Acquista online il tuo biglietto e approfitta della tariffa ridotta!
MASTERCLASS a cura di Giancarlo Montaldo

Sabato 24 ottobre
· Ore 14.00 – L'Annata 2023: terroir a confronto, *degustazione di 6 vini*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

www.ecostampa.it

· Ore 16.00 – Il Barbaresco a confronto con grandi rossi italiani, *degustazione di 6 vini*

Quote di partecipazione per ciascuna Masterclass

· Intero: **€ 20**

· Soci Go Wine: **€ 15**

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail stampa.eventi@gowinet.it

-

ALLA PROSSIMA !

LUCA GANDIN

Leggi qui le ultime notizie: → IL TORINESE

FACEBOOK TWITTER WHATSAPP EMAIL

FOOD GUSTO

POTREBBE INTERESSARTI...



14 OTTOBRE 2026

Cremoso risotto alla zucca e Taleggio



13 OTTOBRE 2026

La crosta di mandorle rende il pollo prelibato



11 OTTOBRE 2026

Frittelle golose con salsa allo yogurt

ILTORINESE POST RECENTI

LASCIA UN COMMENTO

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Logo

NOTIZIE

Barbera d'Asti Wine Festival, degustazioni e masterclass con i produttori del Monferrato a Milano il 18 ottobre 2026

Di **Angela Massa** Ottobre 14, 2026



Barbera d'Asti Wine Festival - Ais Lombardia - Milano

Il **Barbera d'Asti Wine Festival** porta a **Milano** i vini del Monferrato. **Domenica 18 ottobre, dalle 15 alle 19**, il **The Westin Palace Hotel**, in Piazza della Repubblica,

ULTIMI ARTICOLI

NOTIZIE
Dieci e Lode, Castagner presenta alla Tiramisù World Cup 2026 una grappa pensata per il tiramisù

NOTIZIE
Venezia, inaugura Herbarium, il nuovo bar botanico dell'NH Collection Grand Hotel Palazzo dei Dogi a Cannaregio

CIBO E RICETTE
Pinsa con prosciutto crudo e gnocco fritto con mortadella: gli abbinamenti da provare con la birra IPA

CIBO E RICETTE
Olive all'ascolana e mozzarella in carrozza: l'abbinamento con la lager non filtrata da provare all'aperitivo

CIBO E RICETTE
Baccalà mantecato e verdure fritte: l'abbinamento da provare con una lager non filtrata

NOTIZIE
Slow Wine 2027, oltre 7.800 vini recensiti e 168 nuove cantine: a Milano la grande degustazione del 17 ottobre

Carica altri ›

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TASTINGLIFE.IT

www.ecostampa.it

ospiterà la prima tappa della terza edizione della manifestazione promossa dal **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**. In programma un banco d'assaggio con le aziende vitivinicole, incontri con i produttori e due masterclass organizzate in collaborazione con **AIS Lombardia**.

L'appuntamento è rivolto a sommelier, ristoratori, operatori del settore, giornalisti e appassionati che desiderano approfondire la conoscenza dei vini piemontesi. Al centro ci sarà la Barbera d'Asti, affiancata dalle altre denominazioni tutelate dal Consorzio, fondato nel 1946 e oggi rappresentativo di oltre 430 aziende associate.

La scelta di Milano permette ai produttori di incontrare un pubblico diverso da quello che abitualmente visita le cantine del territorio. L'obiettivo è far conoscere le caratteristiche dei vini, le differenze tra le zone di produzione e il lavoro svolto dalle aziende, con particolare attenzione ai temi della sostenibilità.

A spiegare le ragioni dell'iniziativa è **Filippo Mobrici**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato: "*Milano rappresenta una tappa particolarmente importante in questo percorso: è una città capace di intercettare operatori, appassionati e consumatori attenti, una vetrina ideale per raccontare l'evoluzione della Barbera d'Asti e delle altre denominazioni del Monferrato.*"

Il banco d'assaggio sarà aperto per tutto il pomeriggio, dalle 15 alle 19, con la possibilità di confrontare le etichette proposte dalle aziende e parlare direttamente con chi le produce.

Tra i partecipanti figurano Cantina Sociale di Vinchio Vaglio Serra, Tenuta Santa Caterina, Tre Secoli, Montalbera, Sergio Gozzelino, Castello di Uviglie, Accornero, La Fiammenga, KWWines, Scarpa, Torchio Winery 1953 e Cascina Castlet. Saranno presenti anche l'Associazione Freisa e l'Associazione Noi di Costigliole.

Il confronto tra aziende differenti consentirà di approfondire il ruolo della Barbera nella produzione locale, ma anche di conoscere gli altri vitigni e le denominazioni che contribuiscono alla varietà enologica del Monferrato. Il banco d'assaggio permetterà di soffermarsi sulle singole etichette e sulle scelte produttive, senza limitarsi a una degustazione guidata da un unico percorso prestabilito.

La Barbera d'Asti DOCG, in particolare, offre la possibilità di osservare come uno stesso vitigno possa assumere caratteristiche differenti in relazione alla provenienza delle uve, all'annata e alle tecniche di vinificazione e affinamento adottate dalle cantine.

Ad affiancare il banco d'assaggio saranno **due masterclass** condotte da **Giuseppe Carrus**, curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, in collaborazione con AIS Lombardia.

La prima, "*Barbera d'Asti: mille volti, una sola anima*", si svolgerà dalle 15 alle 16 e sarà dedicata alle diverse interpretazioni della denominazione. Dalle 17 alle 18 seguirà "*Monferrato: un territorio, infinite espressioni*", un approfondimento che allargherà l'attenzione alle altre produzioni vinicole dell'area. Entrambi gli incontri permetteranno di affrontare gli aspetti legati ai vitigni, ai territori di origine e alle pratiche produttive, con particolare riguardo alla sostenibilità, uno dei temi scelti per l'edizione 2026. Il festival rientra infatti nel progetto europeo **Born Sustainable**, al quale partecipano il **Consorzio**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio di Tutela del Roccaverano DOP e il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. L'iniziativa coinvolge tre produzioni diverse, accomunate dall'attenzione agli aspetti ambientali, economici e sociali delle rispettive filiere.

Per chi desidera partecipare alla tappa milanese, il banco d'assaggio non richiede la prenotazione. AIS Lombardia indica l'ingresso gratuito per i soci in regola con la quota 2026, mentre per il calice è prevista una cauzione di 10 euro in contanti, restituita all'uscita. Le due masterclass richiedono invece un'iscrizione separata, riservata ai soci AIS, con versamento di una caparra rimborsabile in caso di partecipazione. Gli operatori professionali devono richiedere l'accredito.

Il programma completo e le modalità di accesso sono consultabili sul sito di AIS Lombardia

Angela Massa
https://www.massa.email/

TAGS Aglio AIS Arte Asti Bar Barbera Cantina Conegliano Degustazione Festival Freisa Gambero Rosso Gin Guida Hotel Lazio Lombardia Milano Monferrato Nizza Piemonte Prosecco Roccaverano Sostenibilità Valdobbiadene

Alcune letture a firma di **Angela Massa**

Luca Varone: il giovane talento approda al Ristorante Guarini di Torino

Angela Massa - Marzo 11, 2024

Il Ristorante Guarini, locale di design diventato nel corso degli anni un punto di riferimento nella scena culinaria torinese grazie alla sua cucina e...

5 Vini Sotto i 20 Euro per Festeggiare Natale e Capodanno

Angela Massa - Dicembre 13, 2024

Dal Trentino Alto Adige alla Calabria, fino alla Sicilia, l'Italia offre una ricca selezione di vini sotto i 20 euro, pensati per soddisfare ogni...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Logo

NOTIZIE

Merano WineFestival, svelati i 101 WineHunter Award Platinum: a Merano cinque giorni di vino e gastronomia, 6-10 novembre 2026

Di **Angela Massa** Ottobre 13, 2026

Merano WineFestival - WineHunter Award Platinum

Merano WineFestival - WineHunter Award Platinum

Il **Merano WineFestival** si prepara alla 35ª edizione, in programma dal **6 al 10 novembre 2026** al **Kurhaus di Merano**, con **810 aziende e oltre 2.600 prodotti in**

ULTIMI ARTICOLI

NOTIZIE
Best of Wine Tourism 2027, Verona premia sette realtà tra cantine, ospitalità e sostenibilità

NOTIZIE
The Others Art Fair torna a Torino: 53 espositori, installazioni e videoarte al Parcheggio Lancia, 29 ottobre – 1° novembre 2026

NOTIZIE
Baci Perugina x Moschino, arriva Biscuit Sublime: gianduia e biscotto al cacao nella nuova limited edition

NOTIZIE
Gusta Cherasco, lumache, sapori della Granda e appuntamenti culturali nel centro storico, 24-26 ottobre 2026

EVENTI
Barolo en primeur 2026, Sergio Germano racconta l'asta solidale: Vigna Gustava, lotti comunali e bottiglie storiche

NOTIZIE
Paulaner Oktoberfest Torino, alla Pellerina tornano la festa bavarese, la cucina e la musica dal vivo dal 17 ottobre al 1° novembre 2026

Carica altri ›

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TASTINGLIFE.IT

www.ecostampa.it

degustazione.

Il programma è stato presentato il 7 ottobre nella **Sala Caduti di Nassirya del Senato della Repubblica**, a **Roma**, durante un incontro promosso dal vicepresidente del Senato **Gian Marco Centinaio** e moderato dal giornalista **Andrea Radic**, coordinatore delle commissioni d'assaggio. Accanto al fondatore **Helmuth Köcher**, sono intervenuti la sindaca di Merano **Katharina Zeller**, rappresentanti delle Commissioni Agricoltura di Camera e Senato, dell'Agenzia ICE, di Coldiretti e del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

A trentacinque edizioni dalla nascita, la manifestazione intende rafforzare il proprio ruolo anche nell'analisi del mercato vitivinicolo, alle prese con cambiamenti nei consumi, nuove esigenze ambientali, sviluppo tecnologico e trasformazioni delle abitudini alimentari.

È in questa prospettiva che **Helmuth Köcher** ha annunciato **la nascita, nel 2027**, del **Merano Wine Observatory**, un progetto destinato a operare durante tutto l'anno raccogliendo dati, studi ed esperienze di produttori, esperti e operatori commerciali.

«*Merano WineFestival va oltre sé stesso e dà vita a una piattaforma internazionale capace di osservare, analizzare e interpretare i cambiamenti del mondo del vino. Vogliamo guardare al futuro: come verrà prodotto, venduto, consumato e percepito il vino tra 5, 10 o 20 anni? Merano WineFestival vuole continuare a mettere in rete produttori, esperti, operatori del settore e istituzioni per osservare i nuovi scenari, analizzare esperienze, interpretare dati e anticipare i trend*», ha spiegato **Köcher**.

L'osservatorio si occuperà quindi di temi che interessano direttamente l'intera filiera, dalla produzione alla distribuzione, fino al rapporto con i consumatori. Tra gli argomenti indicati figurano sostenibilità, prodotti a bassa o nulla gradazione alcolica, nuove abitudini di acquisto e prospettive internazionali del vino italiano.

Anche durante la presentazione romana sono emerse le difficoltà e le opportunità del comparto. **Maria Chiara Gadda**, vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera, ha richiamato l'attenzione sui cambiamenti climatici, sull'impiego delle tecnologie e sulle questioni commerciali. **Matteo Zoppas**, presidente dell'**Agenzia ICE**, ha invece sottolineato la necessità di rafforzare i rapporti tra produttori italiani, importatori e distributori esteri, ricordando il raddoppio degli incoming legati alla manifestazione.

Quattro vini raggiungono per la prima volta i 100/100

Uno degli annunci più importanti della presentazione riguarda i **WineHunter Award Platinum**, il massimo riconoscimento assegnato dalle commissioni di degustazione guidate da **Helmuth Köcher**.

Per la prima volta nella storia del premio, quattro vini hanno ottenuto il punteggio perfetto di 100/100. La selezione attraversa quattro territori e comprende un Metodo Classico trentino, un bianco altoatesino di lunga maturazione, una Vernaccia di Oristano e un Vin Santo toscano.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Il primo è il **Ferrari Perlé Trento Extra Brut Magnum DOC 2002** di **Ferrari Trento**, espressione della spumantistica trentina e della capacità del Metodo Classico di sviluppare complessità dopo molti anni di affinamento.

Dall'**Alto Adige** arriva il **Rarity 2013** di **Cantina Terlano**, legato alla ricerca sulla longevità dei vini bianchi che caratterizza da tempo la cooperativa altoatesina. Un progetto che ha contribuito a far conoscere anche fuori dall'Italia le possibilità evolutive dei bianchi prodotti in questa regione.

Il terzo riconoscimento è stato assegnato alla **Vernaccia di Oristano DOC Riserva 1998** dell'**Azienda Vinicola Attilio Contini**. Un vino che appartiene alla storia enologica sarda, con caratteristiche di maturazione e un profilo aromatico profondamente differenti rispetto ai bianchi di pronta beva.

Completa il gruppo il **Vin Santo di Montepulciano DOC *"Occhio di Pernice"* 2012** di **Avignonesi**, prodotto toscano da lungo affinamento, nel quale concentrazione, complessità e tempo costituiscono elementi determinanti.

Quattro interpretazioni molto distanti tra loro, accomunate dal giudizio espresso dalle commissioni del **The WineHunter Award**. I punteggi massimi si inseriscono nella selezione complessiva dei **101 WineHunter Award Platinum 2026**, attribuiti a vini, specialità gastronomiche e distillati. L'elenco dei premiati è già consultabile nella **The WineHunter Award Collection**.

La consegna dei riconoscimenti è prevista venerdì 6 novembre, alle 16.30, al Teatro Puccini, insieme agli Honour Award e ai premi destinati ai protagonisti del progetto Cult Oenologist.

Dal brindisi con Tokyo alle degustazioni internazionali

Il **Merano WineFestival** prenderà il via venerdì 6 novembre alle 10 con un brindisi inaugurale in collegamento con Tokyo, dove si terrà contemporaneamente la prima edizione di **Merano WineFestival Japan**.

La giornata iniziale sarà dedicata a **TasteTerroir – bio&dynamica**, con produttori biologici e biodinamici, vini naturali, vitigni resistenti PIWI, vinificazioni in anfora e affinamenti subacquei. Troveranno spazio anche le produzioni certificate secondo sistemi di sostenibilità e le proposte no-low alcohol.

All'interno dello stesso programma torna **Cult Oenologist**, la selezione dedicata agli enologi italiani scelti da Köcher. Tra i professionisti coinvolti figurano **Franco Bernabei**, **Carlo Ferrini**, **Luca D'Attoma**, **Riccardo Cotarella**, **Alessandro Cellai**, **Gianni Menotti**, **Paolo Caciorgna**, **Paolo Vagaggini** e **Gabriele Gadenz**. Il pubblico potrà approfondire il loro lavoro attraverso vini e incontri dedicati alle differenti impostazioni produttive.

Da sabato 7 a lunedì 9 novembre sarà invece il **Kurhaus** a ospitare la sezione principale, **The Festival**. Sono attese **oltre 350 aziende vitivinicole italiane**, affiancate da più

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

di cento produttori provenienti da dodici Paesi, tra cui **Georgia**, **Libano**, **Moldavia**, **Azerbaigian**, **Brasile**, **Argentina** e **Sudafrica**.

Accanto ai banchi delle cantine, la **WineHunter Area** proporrà **126 etichette selezionate** e servite dai sommelier **FISAR Alto Adige**. Tra le novità figura **Next Platinum**, con vini che hanno raggiunto il vertice della propria fascia di riconoscimento, mentre il **CERVIM** porterà a Merano una selezione premiata al **Mondial des Vins Extrêmes**, concorso dedicato alle produzioni provenienti da territori caratterizzati da condizioni viticole particolarmente impegnative.

Dal 6 al 9 novembre la **GourmetArena** accoglierà circa **150 aziende tra produttori gastronomici, birrifici e distillerie**. Oltre agli assaggi, sono previsti showcooking e proposte di abbinamento. Due sezioni specifiche saranno dedicate alle bevande a ridotta o nulla gradazione alcolica, con l'area **No-Low Alcohol**, e ai vini rosati, attraverso la **WineHunter Rosé Selection**.

Le **WineHunter Masterclass**, organizzate nelle sale dell'**Hotel Terme Merano**, permetteranno di approfondire denominazioni, vitigni, territori e tecniche di produzione attraverso degustazioni guidate da enologi ed esperti.

Per gli operatori saranno inoltre disponibili il **WH Buyers' Club** e la **ICE Buyers Area**, spazi destinati agli incontri commerciali e ai contatti con il mercato internazionale.

Cinque chef per la Gala Dinner e le WineHunter Stars

La sera di venerdì 6 novembre, dalle 19, il **Kurhaus** ospiterà la **Gala Dinner**, realizzata in collaborazione con **Teritoria**, collezione europea di oltre 300 strutture tra ristoranti e luoghi di ospitalità, con **Alain Ducasse** nel ruolo di Brand President.

La cena sarà affidata a cinque proposte gastronomiche, con **Sara Bertocchi** e **Fabrizio Molteni** del **Frosch Restaurant**, **Massimo Spigaroli** dell'**Antica Corte Pallavicina**, **Arcangelo Tinari** di **Villa Maiella**, **Giacomo Devoto** della **Locanda de Banchieri** e **Anna Ghisolfi**, titolare dell'omonimo ristorante. Il menu attraverserà territori e cucine diverse, dalla Bassa Parmense all'Abruzzo, dal Piemonte alla Lunigiana, con un dessert conclusivo firmato da **Anna Ghisolfi**. Sarà anche la serata dedicata alle cinque **WineHunter Stars 2026**, riconoscimenti attribuiti a professionisti che operano in ambiti differenti dell'enogastronomia.

Il premio **Winemaker Star** andrà all'enologo **Roberto Cipresso**, mentre **Beppe Palmieri**, maître-sommelier dell'**Osteria Francescana**, riceverà la **Wine Manager Star**. A **Giuseppe "*Peppone*" Calabrese** sarà assegnata la **Wine&Food TV Host Star**, mentre la **Wine Artist Star** ricorderà **Livio Felluga** e sarà ritirata dal figlio **Filippo Felluga**.

La **Communication Star** sarà conferita a **Cristina Mercuri**, prima donna italiana ad aver conseguito il titolo di **Master of Wine**.

Sostenibilità, ricerca e cultura del vino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il programma non sarà limitato alle degustazioni. Venerdì 6 novembre, alle 9, il Teatro Puccini ospiterà il summit scientifico **"*Respiro e Grido della Terra*"**, realizzato con **International Viticulture & Enology Society**, **Connected Reality** e **ForTeam**.

Cinque ricerche affronteranno questioni legate alla viticoltura e all'enologia, con particolare attenzione agli effetti del cambiamento climatico, alla risposta della vite agli stress ambientali e alle applicazioni delle nuove tecnologie. Tra gli argomenti previsti figurano anche l'intelligenza artificiale nella conservazione del vino e lo studio dei fattori che influenzano la percezione sensoriale.

Agli interventi di **Helmuth Köcher** e **Julien Dumercq**, direttore di **IVES**, seguiranno contributi di ricercatori provenienti dagli atenei e dai centri di ricerca di Trento, Verona e Bolzano.

Anche gli appuntamenti culturali avranno uno spazio significativo. Venerdì **Laura Donadoni** presenterà **Grapes of Change**, progetto europeo dedicato alla parità di genere nel settore vitivinicolo.

Sabato 7 novembre, nella Zedern Lounge dell'Hotel Terme Merano, **Camilla Lunelli** parlerà del suo libro **"*Un'arte di famiglia*"**, nel quale ripercorre l'esperienza nella cooperazione internazionale e il successivo ritorno nell'azienda trentina. Nella stessa giornata **Chiara Giorleo** presenterà **"*Vino, donna. Storie e passioni di 90 protagoniste del cambiamento*"**, mentre al Museo delle Donne è previsto **"*Voci nei calici*"**, incontro con le **Donne del Vino del Trentino-Alto Adige**.

Domenica 8 novembre saranno presentati anche **"*L'Alto Adige in un calice. Vignaioli del Burgraviato*"** di **Mario Vacca**, la nuova edizione della guida **"*I Vini del Cuore*"** di **Olga Sofia Schiaffino** e **"*Calici&Spicchi – Atlante mondiale della pizza e del vino in 100 abbinamenti*"** della giornalista e sommelier **Antonella Amodio**.

Lungo **Corso Libertà** tornerà inoltre il **Fuori Salone**, con degustazioni, incontri, showcooking e attività aperte al pubblico, estendendo il programma agli spazi cittadini.

La chiusura con Champagne, Metodo Classico e gastronomia

Martedì 10 novembre sarà la volta di **Catwalk Champagne&more**, la giornata dedicata alle bollicine italiane e internazionali, accompagnate da specialità gastronomiche come caviale e ostriche.

Nel programma finale anche la premiazione della **Selezione Nord di EmergenteSala**, il concorso curato da **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali**, rivolto ai giovani professionisti del servizio di sala.

Per il pubblico tornerà inoltre la possibilità di acquistare direttamente i vini assaggiati grazie alla collaborazione con la piattaforma Most'. Attraverso il codice QR presente al banco del produttore, le etichette potranno essere aggiunte a un carrello digitale e acquistate con un unico ordine e una sola spedizione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I biglietti per le singole giornate e gli abbonamenti sono disponibili online sul sito ufficiale **meranowinefestival.com**, insieme al programma aggiornato e alle informazioni relative agli accrediti.

Organizzato da **Gourmet's International**, con il patrocinio del **Comune di Merano** e di **IDM Südtirol**, il **Merano WineFestival** arriva così alla sua 35ª edizione con un calendario che affianca alle grandi etichette premiate le produzioni emergenti, la ricerca scientifica, la cucina e gli incontri commerciali.

The WineHunter Award Collection 2026

WineHunter Award Platinum

101 riconoscimenti complessivi: 69 Wine, 26 Food e 6 Spirits.

WINE

Abruzzo (1)

- **Hadrianum** – Maecia Terre d'Abruzzo IGT 2025

Alto Adige – Südtirol (8)

- **Baron Longo** – Liebenstein Alto Adige-Südtirol DOC 2015
- **Cantina Termeno – Kellerei Tramin** – Troy Alto Adige-Südtirol DOC 2022
- **Cantina Bolzano – Kellerei Bozen** – Taber Alto Adige-Südtirol DOC 2024
- **Cantina San Michele Appiano – Kellerei St. Michael-Eppan** – Sauvignon The Wine Collection Alto Adige-Südtirol DOC 2022
- **Cantina Terlano – Kellerei Terlan** – Rarity Alto Adige-Südtirol DOC 2013 – **100/100 punti**
- **Colterenzio – Schreckbichl** – LR Alto Adige-Südtirol DOC 2022
- **Elena Walch** – Grande Cuvée Beyond The Clouds Alto Adige-Südtirol DOC 2023
- **Nals Margreid** – NAMA Alto Adige-Südtirol DOC 2022

Basilicata (1)

- **Cantina di Venosa** – Verbo Basilicata IGT 2025

Calabria (1)

- **Ceraudo Roberto** – Imyr Calabria IGT 2025

Campania (3)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- **Cantina del Taburno** – Cesco dell'Eremo Sannio DOC 2022
- **Marisa Cuomo** – Furore Bianco Fiorduva Costa d'Amalfi DOC 2024
- **Quintodecimo** – Vigna Quintodecimo Taurasi DOCG 2021

Friuli-Venezia Giulia (3)

- **Lis Neris** – Gris Friuli Isonzo DOC 2024
- **Renato Keber** – Friulano Collio DOC 2021
- **Vie di Romans** – Dessimis Friuli Isonzo DOC 2024

Liguria (2)

- **Buranco** – Cinque Terre Sciacchetrà DOP 2021
- **Lunae Bosoni** – Etichetta Nera Colli di Luni DOC 2025

Lombardia (3)

- **Bosio** – Girolamo Bosio Franciacorta DOCG 2018
- **Ca' del Bosco** – Annamaria Clementi Franciacorta DOCG 2016
- **Nino Negri** – Castel Chiuro Valtellina Superiore DOCG 2015

Marche (1)

- **Tenuta Villa Bucci** – Villa Bucci Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG 2022

Piemonte (11)

- **Angelo Negro** – Barbaresco DOCG 2021
- **Bersano** – Generala Nizza DOCG 2021
- **Braida** – Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG 2022
- **Carlo Giacosa** – Montefico Barbaresco DOCG 2023
- **Coppo** – Pontiselli Nizza DOCG 2021
- **Domenico Clerico** – Briccotto Barolo DOCG 2022
- **Elio Grasso** – Casa Matè Barolo DOCG 2022
- **G.D. Vajra** – Bricco delle Viole Barolo DOCG 2022
- **Marchesi di Barolo** – Barolo DOCG 2022
- **Montalbera** – Il Fondatore Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2023
- **Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy** – Gaiun Martinenga Barbaresco DOCG 2021

Puglia (3)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

- **Cantine Paololeo** – Rosamora Salento IGT 2025
- **Gianfranco Fino Viticoltore** – ES Salento IGT 2024
- **Terrecarsiche** – Fanova Gioia del Colle DOC 2022

Sardegna (4)

- **Antonella Corda** – Antonella Corda Cannonau di Sardegna DOC 2024
- **Argiolas** – Turriga Isola dei Nuraghi IGT 2022
- **Attilio Contini** – Vernaccia di Oristano DOC 1998 – **100/100 punti**
- **Cantina Santadi** – Case delle Fate Nasco di Cagliari DOC 2024

Sicilia (1)

- **Firriato** – Cavanera Contrada Marchesa Etna DOC 2022

Toscana (18)

- **Arillo in Terrabianca** – Collezione di Campaccio Toscana IGT 2021
- **Avignonesi** – Occhio di Pernice Vin Santo di Montepulciano DOC 2012 – **100/100 punti**
- **Domini Castellare di Castellina** – I Sodi di San Niccolò Toscana IGT 2022
- **Duemani** – Duemani Vènti Costa Toscana IGP 2020
- **Fattoria Le Pupille** – Sagredi Toscana IGT 2023
- **Fèlsina** – Fontalloro Toscana IGT 2023
- **Fontodi** – Vigna del Sorbo Chianti Classico DOCG 2023
- **Fuligni** – Brunello di Montalcino DOCG 2022
- **Il Borro** – Alessandro Dal Borro Valdarno di Sopra DOC 2020
- **Isole e Olena** – Cepparello Toscana IGT 2023
- **Monteverro** – Tinata Toscana IGT 2022
- **Panizzi** – Panizzi Vernaccia di San Gimignano DOCG 2022
- **Podere La Regola** – La Regola Costa Toscana IGT 2022
- **Poggio al Tesoro** – Sondraia Bolgheri DOC 2023
- **Ridolfi** – Donna Rebecca Brunello di Montalcino DOCG 2021
- **Tenuta di Biserno** – Biserno Toscana IGT 2023
- **Tenute Silvio Nardi** – Vigneto Poggio Doria Brunello di Montalcino DOCG 2021
- **Vecchie Terre di Montefili** – Vinea Vecchia Chianti Classico DOCG 2021

Trentino (3)

- **Ferrari** – Ferrari Perlé Trento DOC Extra Brut 2002 – **100/100 punti**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

- **Resistenti Nicola Biasi** – Vin de La Neu Vigneti delle Dolomiti IGT 2022
- **San Leonardo** – San Leonardo Vigneti delle Dolomiti IGT 2021

Veneto (4)

- **Carlo Ferragù** – Amarone della Valpolicella DOCG 2019
- **Ruggeri** – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Cartizze Superiore Dry DOCG 2024
- **Veronese Beatrice** – Loden Amarone della Valpolicella DOCG 2017
- **Zýmē di Celestino Gaspari** – Amarone della Valpolicella DOCG 2019

Francia (2)

- **Champagne Encry** – Encry Revelation du Terroir 2017
- **Le Mesnil – Cantina Tollo** – Champagne Blanc de Blanc Cour de Mesnil Grand Cru 2012

FOOD

Calabria (2)

- **Azienda Agricola e Salumificio Tradizionale Mandarino** – Sopressata Piccante
- **Chesud** – Crema di Pistacchio

Campania (2)

- **Salumi Tomeo** – Salciccia Cilentana al Mirto
- **Famiglia Caldarelli** – Panettone Pellecchiella

Emilia-Romagna (6)

- **Il Vascello del Monsignore – Antica Acetaia** – Balsamico Il Principe Nero, invecchiato 19 anni
- **Manicardi Azienda Agricola** – Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio
- **Vecchi** – Gourmet
- **Fratelli Pelizziari Prosciutti** – Profumo Antico, Prosciutto di Parma DOP
- **Tosi Renzo** – La Focaccia di Tosi, Cioccolato e Pera
- **Up Stream Italiana** – UpStream Gold Edition

Liguria (1)

- **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia** – La Giardiniera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Lombardia (2)

- **Acetificio Mengazzoli** – Aceto di vino aromatizzato con salvia
- **Calvisius Caviar** – Calvisius Siberian Royal

Marche (1)

- **La Pasta di Aldo** – Tagliatelle con Limone

Molise (1)

- **Sunnn – Italian Superior Food** – Mafalda

Piemonte (2)

- **Lim Chocolate** – Total Dark Cookies
- **Tastelanghe – Azienda Agricola Quazzo Paolo** – Nocciole Piemonte IGP Tostate

Puglia (1)

- **Frantoio Paparella** – Lòlio DOP Castel del Monte, Olio Extra Vergine di Oliva DOP Terra di Bari

Sicilia (2)

- **Oleificio Sant'Anna** – Sant'Anna 33 Travasi
- **Val Paradiso Srl** – Val Paradisoo Ceramica Diodoros IGP

Toscana (3)

- **L'Orto Sotto Casa** – Olio Extra Vergine d'Oliva
- **Caseificio Marovelli** – Aginato in anfora
- **Pura Crocus – Maccari** – Zagerano Pura Crocus

Trentino (1)

- **Fratelli Corrà** – Guanciale Doppio Agumicato Selezione Verdés

Veneto (2)

- **PR Srl** – Panettone ai Tre Cioccolati
- **Borsato** – Il Re Bianco, Punte di asparagi bianchi in agrodolce

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

SPIRITS

Abruzzo (2)

- **Akiram Srls – MC Natural Spirits** – The Skulls Dry Gin
- **Scuppoz Liquori** – Ratafià Scuppoz, Liquore di Amarene e vino Montepulciano

Calabria (1)

- **Liquori Primato di Teresa Torcasio** – Nàguccia

Friuli-Venezia Giulia (1)

- **Nonino Distillatori** – ÙE Acquavite d'Uva Monovitigni® Riserva Nonino Anniversary Aged 5 Years

Piemonte (1)

- **Distilleria Sibona** – Grappa Riserva Botti da Rum

Toscana (1)

- **Nannoni Grappe** – Grappa di Brunello Riserva 5 Anni

Angela Massa

https://www.massa.email/

TAGS Abbinamento Abruzzo Aceto Alto Adige Amalfi Amaro Amarone Amarone della Valpolicella Anfora Argentina Arte Asti Bar Barbaresco Barbera Bari Barolo Basilicata Bolgheri Bra Brunello Brunello di Montalcino Calabria Campania Cantina Castagnole Monferrato Castelli di Jesi Champagne Chef Chianti Chianti Classico Chieri Cioccolato Coldiretti Como Conegliano Cremona Degustazione Distillati Distilleria Dolce Dolomiti Donne Espresso Festival Francia Franciacorta Friulano Gin Grappa Guida Hotel Langhe Libano Libro Liguria Lombardia Marche Master of Wine Merano Metodo Classico Ministero Modena Molise Monferrato Montalcino Montepulciano Museo Natura Nizza Novi Olio Oliva Panettone Parma Pasta Piemonte PIWI Pizza Prosciutto Prosciutto di Parma Prosecco Puglia Riale Ristorante Ristoranti Roma Rosé Ruchè San Gimignano Sannio Sardegna Sauvignon

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IT.BLASTINGNEWS.COM

www.ecostampa.it

Milano, il 15 ottobre una degustazione tra cinque risotti e vini piemontesi

PUBBLICITÀ



Cinque interpretazioni del risotto abbinate ai vini piemontesi: il 15 ottobre una serata di degustazione al Say CHEESE Bistrot di Milano.

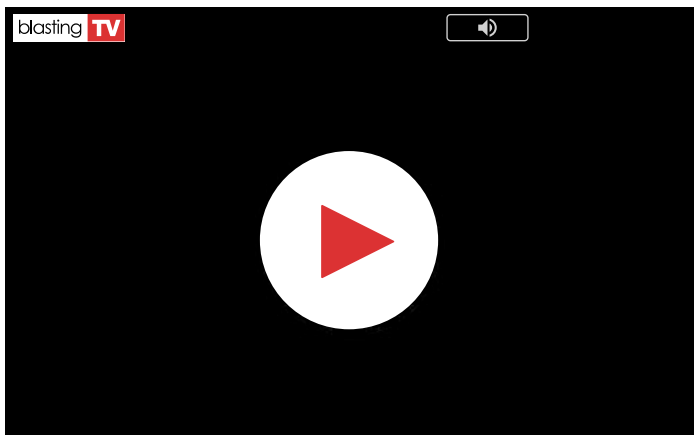
Al Say CHEESE Bistrot un percorso enogastronomico con cinque ricette abbinate alle etichette della Cantina Montalbera.

di Francesca Gavotti
revisionato da Massimiliano Mattiello
10 ottobre 2026 alle ore 19:01

Non perdere le ultime news

Clicca sull'argomento che ti interessa per seguirlo. Ti terremo aggiornato con le news da non perdere.

CURIOSITÀ RICETTE



Video del Giorno: Spoiler Forbidden fruit: aumentano le tensioni familiari tra Cagatay e suo padre

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

A Milano, città in cui il risotto occupa un posto importante nella tradizione gastronomica, arriva un appuntamento dedicato a uno dei piatti più rappresentativi della cucina italiana. Giovedì 15 ottobre 2026, il Say CHEESE Bistrot ospiterà una degustazione che metterà a confronto cinque interpretazioni del risotto, accompagnate da altrettanti vini piemontesi della Cantina Montalbera.

L'iniziativa propone un percorso attraverso consistenze, sapori e abbinamenti, trasformando un piatto apparentemente semplice in un'occasione per esplorare le possibilità della cucina contemporanea.

PUBBLICITÀ

Il risotto, del resto, si presta particolarmente a questo genere di esperienze. La scelta degli ingredienti, il tipo di riso, la tostatura e la mantecatura possono modificare profondamente il risultato finale. Anche l'abbinamento con il vino contribuisce a valorizzare le caratteristiche di ogni preparazione.

Cinque ricette e i vini della Cantina Montalbera

Il percorso gastronomico sarà accompagnato da cinque etichette della Cantina Montalbera, realtà vitivinicola piemontese legata in particolare al territorio del Monferrato.

L'incontro tra risotto e vino rappresenta uno degli aspetti più interessanti della serata. A seconda degli ingredienti utilizzati, un risotto può richiedere un vino fresco e vivace, capace di bilanciare la cremosità del piatto, oppure un'etichetta più strutturata, adatta ad accompagnare sapori intensi.

PUBBLICITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

L'iniziativa si inserisce in un periodo particolarmente vivace per la valorizzazione dei vini piemontesi a Milano. Nel mese di ottobre, ad esempio, è previsto anche il progetto Monferrato by the Glass, che coinvolge alcuni ristoranti cittadini in percorsi di abbinamento tra cucina e produzioni vitivinicole del territorio. Si tratta di una manifestazione distinta dalla degustazione del Say CHEESE Bistrot, ma indicativa dell'attenzione verso questo patrimonio enologico.

Le cinque ricette della serata non sono specificate nelle informazioni disponibili. Sarà quindi la degustazione a svelare concretamente le interpretazioni proposte dal bistrot e il rapporto tra ciascun piatto e il vino scelto.

PUBBLICITÀ

Orari, prezzi e modalità di partecipazione

L'appuntamento è fissato per giovedì 15 ottobre, con inizio della degustazione alle 20:30. Il Say CHEESE Bistrot, situato in via Luisa Battistotti Sassi 12 a Milano, aprirà le porte già alle 19:30, permettendo agli ospiti di anticipare l'esperienza con un aperitivo.

Il costo del percorso è di 40 euro a persona e la partecipazione è prevista per un minimo di due persone.

Per l'occasione, il locale applicherà uno sconto del 10% sulle altre consumazioni di cibo e bevande, sia prima sia dopo la degustazione. Una possibilità pensata per chi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

desidera prolungare la permanenza, aggiungendo un aperitivo, un altro calice di vino oppure un dessert.

La prenotazione è consigliata e ulteriori informazioni sono disponibili sul sito ufficiale del bistrot, nella sezione dedicata agli eventi.

PUBBLICITÀ

La serata rappresenta un'occasione per osservare come un grande classico della tavola italiana possa essere reinterpretato attraverso differenti ricette e valorizzato dall'incontro con il patrimonio vitivinicolo piemontese.

© RIPRODUZIONE VIETATA

Content sponsored by Outbrain

Di tendenza oggi



Ciclismo e nutrizione: l'incredibile salto in avanti spiegato dall'ex pro Van den Berg



L'oroscopo di domani 10 ottobre e classifica: il Sagittario avrà gratificazioni sul lavoro



Scontri ad Avellino: c'è un ferito



Francesca Gavotti
Contributor

SEGUI

Francesca Gavotti è autrice e divulgatrice. Si occupa di cultura, attualità e lifestyle, con particolare attenzione a food, viaggi, animali, eventi, tendenze e curiosità.

Segui Francesca su Facebook

Segui Francesca su Linkedin

Segui Francesca su Instagram

Leggi di più sullo stesso argomento da Francesca Gavotti:

- Carbonara Festival in Brianza dal 9 all'11 ottobre: 35 cuochi romani e ingresso libero
- Cinisello Balsamo riscopre le sue radici: tre giorni di eventi tra cultura e tradizione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Grandi Storie di Piccoli Borghi

www.ecostampa.it

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

VENERDÌ 9 OTTOBRE 2026

I GRANDI TERROIR DEL BARBARESCO



Un viaggio alla scoperta delle Menzioni Geografiche del Barbaresco e delle grandi espressioni del Nebbiolo in Piemonte

ALBA - Hotel Calissano, *Via Pola, 8*
Sabato 24 e domenica 25 ottobre 2026

Due giornate per conoscere, degustare e approfondire il Barbaresco, incontrando direttamente i produttori e scoprendo le peculiarità dei suoi diversi terroir.

Banchi d'assaggio con i produttori, grandi vini in degustazione ed esclusive Masterclass.

Go Wine torna ad Alba con "I Grandi Terroir del Barbaresco", un appuntamento interamente dedicato a uno dei grandi vini del Piemonte, al suo straordinario territorio e alle differenti espressioni del vitigno Nebbiolo.

La manifestazione, giunta alla sua quinta edizione, si svolgerà sabato 24 e domenica 25 ottobre, nella cornice delle eleganti Sale Calissano e Fenoglio dell'Hotel Calissano, inserendosi nel calendario della 96ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

Clicca e prenota la degustazione

Al centro dell'evento saranno le Menzioni Geografiche Aggiuntive (M.G.A.) del Barbaresco, con un percorso di degustazione pensato per mettere in luce le differenze tra i cru della denominazione e raccontare come suoli, esposizioni, altitudini e interpretazioni dei produttori contribuiscano a definire l'identità di ogni vino.

Un'occasione per gli appassionati e i degustatori più esperti, ma anche per chi desidera avvicinarsi al Barbaresco e comprenderne la ricchezza attraverso un'esperienza diretta nel calice.

Il programma propone banchi d'assaggio alla presenza delle cantine, degustazioni in forma libera e due esclusive Masterclass di approfondimento.

BLOGAZURRO

INFORMAZIONI PERSONALI
andrea de franceschi
Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG
▼ 2026 (1814)
▼ ottobre (68)
SIENA AWARDS PHOTO FESTIVAL 2026 XII edizione ...
Fondazione Bevilacqua La Masa Fondazione Musei C...
Comune di Bologna | Settore Musei Civici | Villa d...
I GRANDI TERROIR DEL BARBARESCO
Il Museo Bagatti Valsecchi per la rassegna Staser...
EATALY MILANO SMERALDO E SAVINI TARTUFI: UN NUOVO ...
Rete Aperta #11 Grande successo di pubblico per "...
Torna il Bagna Cauda Day ad Asti, in Piemonte e ne...
Birramilandia. Tutto pronto per il 10 e 11 ottobre...
Il MACTE Museo di Arte Contemporanea di Termoli p...
LE ECCELLENZE DOP EUROPEE INCONTRANO IL GRANDE PUB...
GALLERIA POGGIALI | MILANO presenta Barbara d...
Francis Picabia. Aprire le porte della notte A ...
La vendemmia record di Cantina di Venosa. Tre sett...
Ipogea di Chiara Camoni
PAV - Parco Arte Vivente presenta PIERO GILARD...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

LE CANTINE PROTAGONISTE

Un'importante selezione di produttori accompagnerà il pubblico alla scoperta delle diverse espressioni del Barbaresco, presentando vini rappresentativi dei territori e delle Menzioni Geografiche della denominazione.

Adriano Marco e Vittorio – Alba
Cascina Alberta – Treiso
Cascina Chicco - Canale
Cortese Giuseppe – Barbaresco
Francone – Neive
Grasso F.lli – Treiso
Mainerdo – Neive
Montalbera – Castagnole Monferrato
Piazzo Comm. Armando – Alba
Pio Cesare – Alba
Poderi Colla – Alba
Taliano Michele – Montà

L'elenco è in aggiornamento.

I VOLTI DEL NEBBIOLO IN PIEMONTE

Dal Barbaresco alle altre grandi denominazioni del Nebbiolo
Accanto ai protagonisti del Barbaresco, l'evento offrirà un'ulteriore opportunità di degustazione, ampliando lo sguardo alle differenti espressioni del Nebbiolo in Piemonte. Un'**enoteca tematica** proporrà una selezione di etichette provenienti dalle denominazioni **Barolo, Roero, Nebbiolo d'Alba, Albugnano e Alto Piemonte**.

Un percorso che consentirà di confrontare territori, stili e interpretazioni di uno dei vitigni più prestigiosi del panorama vitivinicolo italiano, arricchendo ulteriormente l'esperienza di degustazione.

LE MASTERCLASS a cura di Giancarlo Montaldo

Sabato 24 ottobre – Due appuntamenti esclusivi di approfondimento
Per chi desidera vivere un'esperienza ancora più coinvolgente, Go Wine propone due Masterclass dedicate al Barbaresco, con degustazioni guidate di sei vini per ciascun incontro.

Ore 14.00 – L'Annata 2023: terroir a confronto
Un percorso attraverso differenti Menzioni Geografiche del Barbaresco, per approfondire le caratteristiche dell'annata 2023 e cogliere nel calice le peculiarità dei diversi cru della denominazione.
6 vini in degustazione.

Ore 16.00 – Il Barbaresco a confronto con grandi rossi italiani
Una degustazione che porta il Barbaresco a dialogare con altre grandi espressioni dell'enologia italiana. Un confronto tra territori, vitigni e stili per riflettere sull'identità e sulla personalità di alcuni dei più importanti vini rossi del nostro Paese.
6 vini in degustazione.

COME PARTECIPARE

BANCO D'ASSAGGIO

Sabato 24 e domenica 25 ottobre 2026
Per entrambe le giornate, l'accesso al banco d'assaggio sarà organizzato su due turni:
- **Primo turno:** ore 11.00 – 14.30
- **Secondo turno:** ore 14.30 – 18.00

Il biglietto comprende le degustazioni in forma libera ai banchi d'assaggio, con la possibilità di incontrare i produttori e approfondire la conoscenza dei vini presentati.

Quote di partecipazione
· Ingresso intero: **€ 23**
· Acquisto anticipato online: **€ 20**
· Soci Go Wine: **€ 15**

Acquista online il tuo biglietto e approfitta della tariffa ridotta!

MASTERCLASS a cura di Giancarlo Montaldo

VALDO RINNOVA LA PARTNERSHIP CON VENICE DESIGN WEE...
GIORNATE FAI D'AUTUNNO: TENUTA ROSANETI APRE LE PO...
LE PIETRE D'INCIAMPO RACCONTANO LA CITTÀ: IL 9 OT...
GióMARCONI NATHALIE DJURBERG & HANS BERG Song...
Collio Evolution 2026: 50 aziende e quasi 180 vini...
LELLA COSTA inaugura la Stagione 2026-27 del Teatr...
Vini della Puglia Viaggio col calice a sud Dalla...
IL COMUNE DI CATANZARO E LA FONDAZIONE MIMMO ROTEL...
SKICAROSELLO CORVARA | MOVIMËNT ALTA BADIA
Impronta idrica in etichetta: cosa è cambiato per ...
DOPO LO STRAORDINARIO SUCCESSO AL BOX OFFICE DI S...
Fondazione Furla e GAM - Galleria d'Arte Moderna, ...
AUTUNNO, TEMPO DI SICILIA TRA CULTURA, GUSTO E BEN...
Blooming Lo sguardo del possibile
TIRAMISÙ WORLD CUP, L'OCCASIONE PER SCOPRIRE LA MA...
Il Museo Villa Bassi Rathgeb di Abano Terme prese...
Nei boschi della Carnia, in Friuli Venezia Giulia ...
VANITAS. Fiori e simboli, da Hayez a Casorati
Presentata alla stampa la 21ª edizione di ArtVeron...
GIANNITESSARI PREMIA ANDREA DE LILLO COME GIOVANE ...
L'ALCHIMIA NEL BICCHIERE: LA MIXOLOGY BOTANICA DI ...
CARO ENERGIA: BOTTEGA (PROSECCO), 'PER UN ANNO STO...
25° PREMIO CAIRO Dal 13 al 18 ottobre 2026
TERROIR: LA BELLEZZA DEL VIVERE METTE RADICI A POR...
Dal 22 al 25 ottobre 2026 prende il via la second...
A RAUSCEDO DUE GIORNI DI CONFRONTO SUL FUTURO DEL ...
A Sutrio tornano i corsi di scacchi aperti a tutti...
GHIRINGHELLI ART GALLERY presenta la mostra Perf...
SVECCHIARE IL RACCONTO DEL VINO: CON FRESCHELLO, C...
Museo del Novecento presenta la mostra Tom...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sabato 24 ottobre
· Ore 14.00 – L'Annata 2023: terroir a confronto, *degustazione di 6 vini*
· Ore 16.00 – Il Barbaresco a confronto con grandi rossi italiani, *degustazione di 6 vini*

Quote di partecipazione per ciascuna Masterclass
· Intero: **€ 20**
· Soci Go Wine: **€ 15**

Clicca sul pulsante a seguire
per prenotare la degustazione al banco d'assaggio e le masterclass
(scorri in fondo alla pagina una volta aperto il link, per trovare pulsanti e form)

Clicca e prenota la degustazione e le masterclass

Appuntamento ad Alba per due giornate dedicate ai grandi terroir del Barbaresco: un'occasione per incontrare i produttori, confrontare i vini e scoprire le tante sfumature del Nebbiolo.

La manifestazione si svolge con il contributo della Fondazione CRC

FONDAZIONE CRC

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail stampa.eventi@gowinet.it

---

on ottobre 09, 2026

Nessun commento:

Posta un commento

Browser non supportato

Il browser che stai utilizzando non può eseguire Blogger.
Assicurati che il browser sia completamente aggiornato oppure prova a usarne un altro.
Ulteriori informazioni sui browser

Post più recente Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

"SUNTORY TIME": THE HOUSE OF SUNTORY PORTA A MILAN...
Ricky Gianco apre l'undicesima stagione di Mangiam...
Nell'ambito del progetto "Landandart – andar per ...
CONTE COLLALTO AL TTG DI RIMINI: DAL 958 UNA STORI...
A Bubbio (Asti) la tavola rotonda "Val Bormida: il...
I vitigni autoctoni - L'Azienda Agricola Ceotto di...
Fondazione Pietro e Alberto Rossini presenta ...
Per filo e per segno Percorsi di arte tessile in...
MIMMO ROTELLA. MONUMENTALE a cura di Alberto Fiz
La Fondazione Chiara e Francesco Carraro invita i ...
CAMMINARE NELLA MEMORIA terza edizione GIORNO | NO...
Vini del Trentino, il terzo Bilancio di sostenibil...
GAMeC presenta SELMA SELMAN 1000 TEARS
IL CONTEMPORANEO IN MOVIMENTO
Caffè Milani proclama la vincitrice della prima e...
ArtVerona, una fiera che fa sistema
CAMERA – Centro Italiano per la Fotografia presen...
ANTONIO BARRESE: MORFOLOGIE DI LUCE
Tutto pronto per il Giovinazzo Festival Beer. Dal...
Museo del Tessuto di Prato e Beside Arts & Publis...
PIZZIUM & GIUSTI: GIRO D'ITALIA DEL BALSAMICO IN 5...
MACROCOSMO TALK, LIVE, SCREEN e FORUM gli app...

► settembre (236)
► agosto (83)
► luglio (187)
► giugno (204)
► maggio (207)
► aprile (249)
► marzo (238)
► febbraio (188)
► gennaio (154)

► 2025 (2196)
► 2024 (2012)
► 2023 (2025)
► 2022 (1842)
► 2021 (1625)
► 2020 (1370)
► 2019 (1493)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

QN WEEKEND

www.ecostampa.it

GUSTO

BARBERA D'ASTI IL MONFERRATO TRA VINO E FESTIVAL

Il Monferrato protagonista di un percorso incredibile

Con Milano e Merano nel segno della tradizione

Barbera d'Asti e Wine Festival Coppia d'assi

di **Chiara Arcesi**

Il Piemonte con il suo vino, la Barbera, si prepara a vivere un autunno straordinario nel segno dell'autenticità e dell'innovazione. È stata ufficialmente presentata dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, nella splendida cornice di Le Cattedrali Relais ad Asti, la terza edizione del Barbera d'Asti Wine Festival.

Un evento che si inserisce all'interno del progetto europeo Born Sustainable, un'iniziativa che unisce le eccellenze del Monferrato, il Consorzio di Tutela del Roccaverano Dop e il Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg sotto la bandiera dello sviluppo sostenibile e della tutela ambientale. A sottolineare il valore culturale dell'iniziativa è il presidente del Consorzio, Filippo Mobrici: «Il Festival nasce per promuovere il vino, ma oggi rappresenta sempre più uno strumento per raccontare il territorio, la sua cultura e il lavoro dei produttori», dichiara.

Il Barbera d'Asti Wine Festival 2026 si svilupperà attraverso un prestigioso percorso a tappe guidato dai massimi esperti del settore da Milano a Merano fino al Cuore del Monferrato: 18 Ottobre - Milano. Il debutto avverrà presso The Westin Palace Hotel con un walk around tasting e due esclusive masterclass condotte da Giuseppe Carrus, curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, in collaborazione con AIS Lombardia. 8 Novembre - Merano WineFestival: la rassegna si sposta in una delle vetrine internazionali più prestigiose del vino, offrendo una masterclass istituzionale. Novembre - Asti: il gran finale tornerà a Le Cattedrali Relais con un talk di chiusura, la cena istituzionale del Festival e uno show cooking incentrato sulla sostenibilità firmato dal resident chef Gianluca Renzi. E per toccare con mano il legame indissolubile tra la Barbera e il suo territorio rurale, un viaggio d'eccellenza di un paio di giorni che unisce i filari della Barbera d'Asti Docg alle colline inconta-minate in cui nasce la Robiola di Roccaverano Dop, fa toccare tappe storiche ed eccellenze produttive. A Montegrosso d'Asti, un ottimo pranzo alla Locanda del Boscogrande con visita e degustazione vini a Cascina Castlet.

A Vaglio Serra da non perdere la scoperta della Cantina Sociale di Vinchio Vaglio per finire la giornata con una buona cena a Canelli a Casa Crippa. A Roccaverano, nel centro storico la sede del Consorzio "La Scuola del Roccaverano" e l'Azienda Agricola Traversa Wilma (Olmo Gentile) per proseguire a Ponti per assaggiare il gelato al Roccaverano presso l'Agriturismo Cascina Adorno. Imperdibile a Serralunga di Crea la degustazione a Tenuta La Tenaglia e a Grazzano Badoglio la visita a Tenuta Santa Caterina.

Per chiudere con la degustazione guidata a Montalbera a Castagnole M.to e a Calosso la visita dell'Azienda Agricola Fea immersa nelle verdi colline con una vista mozzafiato. Dietro ogni calice di Barbera d'Asti Docg si nasconde un lavoro scientifico per preservare le radici culturali rispondendo al contempo alle sfide del cambiamento climatico. E il Consorzio si dimostra un vero e proprio faro di innovazione applicata alla viticoltura. Scegliere la Barbera d'Asti Docg oggi significa sposare un ecosistema in cui il rispetto per la terra, la crescita della comunità rurale e l'eccellenza enologica procedono di pari passo verso il futuro.

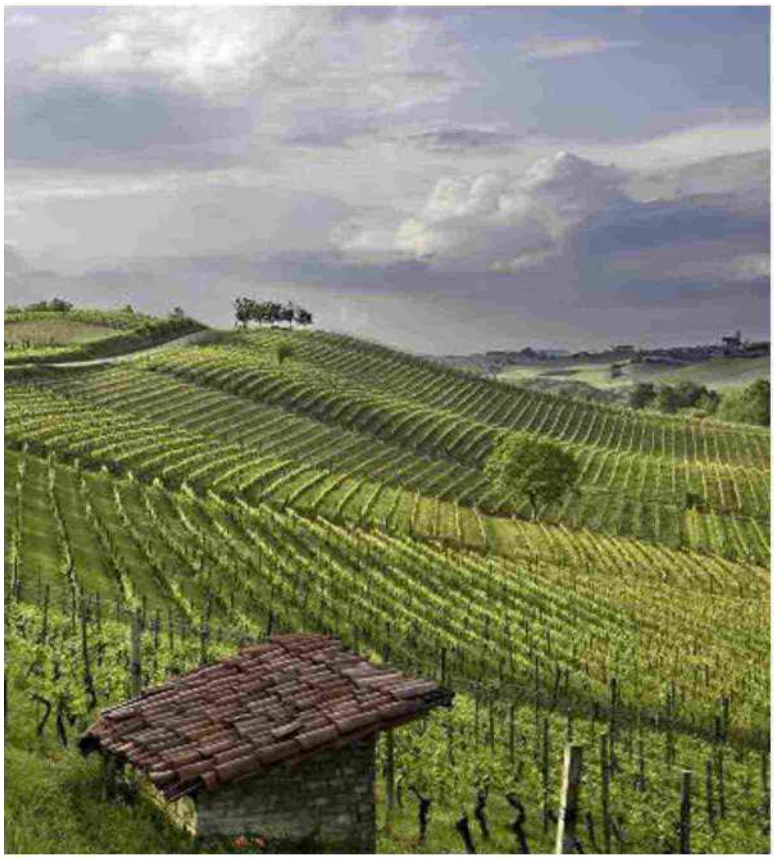
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

QN WEEKEND

www.ecostampa.it





A sinistra, il presidente del Consorzio, Filippo Mobrici Dietro il Barbera d'Asti DOCG si nasconde un lavoro scientifico per preservare le radici culturali





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

quotidiano.net
QUOTIDIANO NAZIONALE

www.ecostampa.it

Lunedì 5 Ottobre 2026

Accedi

Alibi, confusioni e paradossi



Stefano Ceccanti*

Magazine

Abbonamento mensile:
1 € al mese



Legge elettoraleBorse e spreadCarburantiPeste in SiberiaNobel Letteratura

CITTÀ MENÙ SPECIALI VIDEO ULTIM'ORA Ricerca

9 ott 2026

REDAZIONE MAGAZINE

Barbera d'Asti e Wine Festival. Coppia d'assi

Il Piemonte con il suo vino, la Barbera, si prepara a vivere un autunno straordinario nel segno dell'autenticità e dell'innovazione....

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

quotidiano.net
QUOTIDIANO NAZIONALE

www.ecostampa.it



Il Piemonte con il suo vino, la Barbera, si prepara a vivere un autunno straordinario nel segno dell'autenticità e dell'innovazione....

Ricevi le notizie di Quotidiano Nazionale su Google
Seguici

Il Piemonte con il suo vino, la **Barbera**, si prepara a vivere un autunno straordinario nel segno dell'autenticità e dell'innovazione. È stata ufficialmente presentata dal **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, nella splendida cornice di Le Cattedrali Relais ad Asti, la terza edizione del **Barbera d'Asti Wine Festival**.

Un evento che si inserisce all'interno del progetto europeo Born Sustainable, un'iniziativa che unisce le eccellenze del Monferrato, il Consorzio di Tutela del Roccaverano Dop e il Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg sotto la bandiera dello sviluppo sostenibile e della tutela ambientale. A sottolineare il valore culturale dell'iniziativa è il presidente del Consorzio, Filippo Mobrici: "Il Festival nasce per promuovere il vino, ma oggi rappresenta sempre più uno strumento per raccontare il territorio, la sua cultura e il lavoro dei produttori", dichiara.

Il **Barbera d'Asti Wine Festival 2026** si svilupperà attraverso un prestigioso percorso a tappe guidato dai massimi esperti del settore da Milano a Merano fino al Cuore del Monferrato: 18 Ottobre - Milano. Il debutto avverrà presso The Westin Palace Hotel con un walk around tasting e due esclusive masterclass condotte da Giuseppe Carrus, curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, in collaborazione con AIS Lombardia. 8 Novembre - Merano WineFestival: la rassegna si sposta in una delle vetrine internazionali più prestigiose del vino, offrendo una masterclass istituzionale. Novembre - Asti: il gran finale tornerà a Le Cattedrali Relais con un talk di chiusura, la cena istituzionale del Festival e uno show cooking incentrato sulla sostenibilità firmato dal resident chef Gianluca Renzi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

quotidiano.net
QUOTIDIANO NAZIONALE
www.ecostampa.it

E per toccare con mano il legame indissolubile tra la Barbera e il suo territorio rurale, un viaggio d'eccellenza di un paio di giorni che unisce i filari della Barbera d'Asti Docg alle colline incontaminate in cui nasce la Robiola di Roccaverano Dop, fa toccare tappe storiche ed eccellenze produttive. A Montegrosso d'Asti, un ottimo pranzo alla Locanda del Boscogrande con visita e degustazione vini a Cascina Castlet.

A Vaglio Serra da non perdere la scoperta della Cantina Sociale di Vinchio Vaglio per finire la giornata con una buona cena a Canelli a Casa Crippa. A Roccaverano, nel centro storico la sede del Consorzio "La Scuola del Roccaverano" e l'Azienda Agricola Traversa Wilma (Olmo Gentile) per proseguire a Ponti per assaggiare il gelato al Roccaverano presso l'Agriturismo Cascina Adorno. Imperdibile a Serralunga di Crea la degustazione a Tenuta La Tenaglia e a Grazzano Badoglio la visita a Tenuta Santa Caterina.

Per chiudere con la degustazione guidata a Montalbera a Castagnole M.to e a Calosso la visita dell'Azienda Agricola Fea immersa nelle verdi colline con una vista mozzafiato. Dietro ogni calice di Barbera d'Asti Docg si nasconde un lavoro scientifico per preservare le radici culturali rispondendo al contempo alle sfide del cambiamento climatico. E il Consorzio si dimostra un vero e proprio faro di innovazione applicata alla viticoltura. Scegliere la Barbera d'Asti Docg oggi significa sposare un ecosistema in cui il rispetto per la terra, la crescita della comunità rurale e l'eccellenza enologica procedono di pari passo verso il futuro.

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Dalla Barbera al Ruchè, viaggio tra le cantine del Monferrato

– Paolo Alciati & Enza D'Amato –

Alla scoperta di un territorio antico, dove la vite custodisce la memoria della terra

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



Il modo più concreto per conoscere un territorio del vino è spostarsi da una cantina all'altra, ascoltare come ciascun produttore interpreta le proprie vigne e mettere i calici a confronto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



Le Cattedrali. Da sx F. Mobrici – Presidente Cons. Barbera – D. Poggio, Chef G. Renzi

Nel Monferrato bastano pochi chilometri per incontrare vitigni, stili e storie aziendali differenti. Il press tour Wine & Cheese, organizzato dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato nell'ambito del progetto Born Sustainable, ci ha permesso di attraversarne una parte, alternando visite, degustazioni e momenti a tavola.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

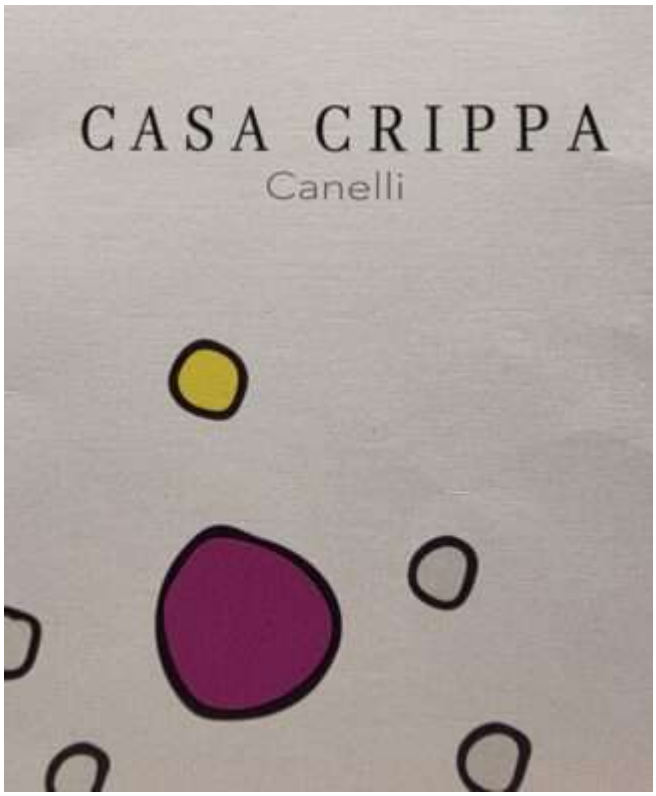
www.ecostampa.it



Casa Crippa – Az. Agr. Gallo, Guasti Clemente, Gozzelino Sergio, Cascina Reggio, Terre dei Santi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



Il nostro itinerario ha preso il via a Canelli, nella cornice del ristorante Casa Crippa. Qui, una cena inaugurale ha riunito cinque storiche realtà del territorio: Cascina Reggio, Guasti Clemente, Gozzelino Sergio, Azienda Agricola Gallo e Terre dei Santi. Se la Barbera rimane il fulcro identitario attorno a cui ruota l'intera zona, i calici hanno subito rivelato una complessità che spazia da bianchi di vibrante freschezza a rossi di importante struttura. Tra i protagonisti, la cantina Guasti Clemente – fondata nel 1946 a Nizza Monferrato – ha mostrato come l'origine e la mano del vignaiolo possano declinare il vino da versioni di pronta e godibile beva fino alle architetture complesse delle altre referenze. La Barbera, in particolare, spazia da versioni più immediate a interpretazioni strutturate, adatte anche all'evoluzione in bottiglia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

il discorso sulla propria produzione e offrire un primo assaggio delle diverse interpretazioni enologiche del territorio. Il confronto ha permesso di partire dal calice per allargare lo sguardo alle scelte aziendali, ai vitigni coltivati e al ruolo della Barbera nel panorama locale, senza dimenticare la varietà di etichette che caratterizza il Monferrato. È stato un primo contatto, utile a orientarsi prima delle visite successive, quando il racconto dei produttori avrebbe trovato un riscontro diretto nei vigneti e negli spazi di cantina.

Il giorno successivo il programma ci ha portati tra la Langa astigiana e la Valle Bormida, con una visita al centro storico di Roccaverano e alle aziende legate alla produzione del formaggio DOP. Dopo il pranzo all'Azienda Agricola Traversa Wilma e la visita a Cascina Adorno, la giornata si è conclusa a Tenuta Miranda, sulle colline di Cassinasco, nei dintorni di Canelli, una proprietà dedicata all'ospitalità che si inserisce in un paesaggio in cui vigneti e noccioleti convivono. L'aperitivo iniziale diventato in realtà una ricca "merenda sinoira" ha chiuso la giornata, preparando il passaggio alle cantine del Monferrato casalese.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Tenuta Tenaglia, i vini degustati

Tenuta Tenaglia – degustazione e panorama

Degustazione da Tenuta Tenaglia

La mattina del 25 settembre inizia con la visita alla Tenuta Tenaglia, a Serralunga di Crea, ai piedi del Sacro Monte. La proprietà, il cui nome richiama Giorgio Tenaglia, governatore di Moncalvo, è oggi gestita dalla famiglia Ehrmann, che ne ha curato il recupero. I vigneti coprono circa sedici ettari e la produzione valorizza soprattutto Barbera e Grignolino.
La gamma comprende Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato e Grignolino del Monferrato Casalese. La Barbera d'Asti Superiore *Emozioni* e la Barbera del Monferrato Superiore *1930 Una buona annata* rappresentano due interpretazioni diverse del vitigno, tra struttura ed evoluzione e legame con la tradizione locale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Santa Caterina, i vini degustati

Tenuta Santa Caterina, l'infermot

Tenuta Santa Caterina – la cantina storica

Da Serralunga di Crea ci si sposta a Grazzano Badoglio, a Tenuta Santa Caterina, proprietà recuperata a partire dagli anni duemila da Guido Carlo Alleva, avvocato milanese con origini monferrine. La tenuta comprende una residenza storica, vigneti e un infernot, ambiente sotterraneo scavato nel tufo, parte del patrimonio UNESCO dei paesaggi vitivinicoli del Piemonte. L'azienda coltiva oltre venti ettari e lavora con varietà autoctone come

morbido tannino, mentre il Nebbiolo presenta una trama più austera e beneficia del tempo. Tre profili che restituiscono la pluralità dei vitigni coltivati in questa parte del Monferrato.

Il pranzo in tenuta ha offerto l'occasione di osservare il rapporto tra vini e cucina. La freschezza può bilanciare piatti ricchi, mentre tannino e struttura richiedono preparazioni capaci di sostenerli: un equilibrio che permette al vino di accompagnare il cibo senza sovrastarlo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Montalbera – La degustazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

L’anfiteatro e la piscina di Montalbera

Montalbera – la cantina

Il pomeriggio è dedicato alla visita di Montalbera, azienda fortemente legata al Ruchè di Castagnole Monferrato. La tenuta si estende su più colline e produce una parte consistente del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG presente sul mercato. Il vitigno è noto per il profilo aromatico, con richiami alla rosa e alla viola, note fruttate e, con l’evoluzione, sfumature speziate. Il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

e affinamento modificano così il profilo del Ruchè, che può risultare più immediato oppure più complesso.
La storia del vitigno è legata anche al lavoro di recupero avviato negli anni Settanta da don Giacomo Cauda. La denominazione ha ottenuto la DOC nel 1987 e la DOCG nel 2010. La crescente notorietà ha portato il Ruchè fuori dalla zona d'origine, ma il confronto tra le diverse etichette mostra perché non possa essere ridotto alle sole note floreali: vinificazione e affinamento incidono in modo significativo sul risultato.

La giornata si è conclusa ad Asti, a Le Cattedrali Relais, con la conferenza stampa e la cena organizzate dal Consorzio. Le visite avevano già mostrato un territorio che non si identifica con una sola denominazione: la Barbera resta centrale, mentre Grignolino, Nebbiolo, Freisa e Ruchè ne ampliano il repertorio. Anche le aziende differiscono per storia, dimensioni e strategie produttive.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Azienda Agricola Fea

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Il panorama dall'Azienda Agricola Fea

L'ultima visita, la mattina del 26 settembre, ci ha portati a Calosso, all'Azienda Agricola Fea, il cui vino più caratterizzante è il Calosso DOC, ottenuto dall'antico vitigno autoctono Gamba di Pernice, rimasto a lungo ai margini della viticoltura, e recuperato grazie al lavoro di alcuni produttori della zona. La denominazione, riconosciuta nel 2011, comprende un areale ristretto tra Calosso, Castagnole delle Lanze e Costigliole d'Asti.
Il Gamba di Pernice si distingue per note fruttate accompagnate da richiami speziati e balsamici, talvolta vicini al pepe verde. La DOC prevede un affinamento minimo di venti mesi, che sale a trenta per la Riserva. Accanto a Barbera d'Asti, Dolcetto, Nebbiolo, Freisa e Moscato, il Calosso rappresenta per Fea il legame più specifico con il territorio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le Cattedrali

Le aziende visitate raccontano modi diversi di lavorare le vigne, costruire una gamma e mantenere viva una tradizione familiare. Il valore di un viaggio stampa non dovrebbe essere quello di stilare una graduatoria in pochi assaggi, né di assegnare a ogni azienda un'etichetta definitiva. Serve piuttosto a costruire riferimenti, a capire da dove proviene un vino e perché assume una certa forma.

La Barbera resta un filo conduttore, ma non esaurisce il racconto del Monferrato. Il percorso promosso dal Consorzio ci ha permesso di scoprire anche il Ruchè, il Grignolino d'Asti, la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco e il Calosso, vitigni che restituiscono la varietà di questo territorio. Non tutte le differenze si colgono in un singolo assaggio e non tutte le storie si

denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi.
Attualmente il Consorzio conta più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate:

- **3 DOCG**: Barbera d'Asti, Ruchè di Castagnole Monferrato e Terre Alfieri;
- **9 DOC**: Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Piemonte.

Nel vigneto

La superficie rivendicata da tutte le DO del Consorzio nel 2025 è pari a 10.417 ettari. Rispetto alle Denominazione principali, in termini di ettari rivendicati, si evidenzia:

- 4.228 ettari rivendicati a Barbera d'Asti DOCG
- 3.827 ettari rivendicati a Piemonte DOC

In cantina

Al 2025, l'imbottigliato registrato, in totale, da tutte le DO tutelate è pari a 438.781 hl per 58.504.172 bottiglie.
Rispetto alle Denominazioni principali, in termini di ettolitri e bottiglie registrate, si evidenzia:

- Barbera d'Asti DOCG: 123.244 ettolitri e 16.432.660 bottiglie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

#TurismodelGusto

Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Redazione Centrale - Editore ADV SRL - P.IVA 11457360011

Privacy | Cookie policy | Modifica impostazioni cookie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

NOTIZIE

Food and Travel Italian Readers Awards: tutti i vincitori

di Redazione 7 Ottobre 2026

Con una cerimonia degna degli “Oscar” organizzata dalla editrice Pamela Raeli sono stati conferiti gli ambiti riconoscimenti alle eccellenze italiane e internazionali del celebre magazine “Food and Travel”. Tra i premiati, l’agenzia Bortolan, Carnevali & Partners riconosciuta Miglior Ufficio Stampa dell’Anno. Premiati anche gli chef “stellati” Mauro Uliassi, Andrea Berton, Ernesto Iaccarino e Alessandro Pipero, “patron” dell’omonimo ristorante, il sommelier de “La Pergola” Marco Reitano e il pizzaiolo Franco Pepe.

Articoli più letti

1

Bad Schörgau. Più che un hotel, un rifugio per l’anima

di Giuseppe Puppo 2 Ottobre 2026

2

Moorea, autenticità e qualità nel piatto senza spendere una fortuna

di Sabrina Quartieri 4 Ottobre 2026

3

EurHop: al via la 12esima edizione del Roma Beer Festival:

di Redazione 6 Ottobre 2026

4

Lutto nel mondo del giornalismo enogastronomico: il nostro saluto ad Alessandra Moneti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Con un suggestivo evento organizzato in piazza del Popolo a Presicce Aquarica (LE), splendida cittadina di origine della editrice italiana del celebre magazine 'Food and Travel' **Pamela Raeli** – che ha anche presentato la serata – sono stati assegnati gli ambiti riconoscimenti alle eccellenze italiane e internazionali, i **Food and Travel Italian Readers Awards**,alla presenza degli editori di Food and Travel di tutto il mondo, istituzioni e stampa di settore.

Ben 40 sono stati, in totale, i premi assegnati sulla base delle preferenze espresse dalla redazione del Magazine. Ad aggiudicarseli sono stati professionisti della ristorazione e dell'ospitalità, chef, pasticceri, ma anche imprenditori, strutture alberghiere e aziende vinicole che si sono contraddistinti per la loro qualità e per i servizi d'eccellenza in diversi settori.

Il premio come Ufficio Stampa dell'Anno è andato all'agenzia di comunicazione Bortolan, Carnevali & Partners, nelle persone di Belinda Bortolan e Fabio Carnevali. *Motivazione: Dare voce alle identità, costruire relazioni. Bortolan & Carnevali affianca realtà dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo con un lavoro che unisce visione strategica e attenzione alle esigenze editoriali. La conoscenza dei settori e il dialogo con i media sostengono un racconto capace di valorizzare luoghi, persone e progetti. Un'esperienza consolidata che riconosce nella specificità di ogni storia il punto di partenza della comunicazione.*

I due fondatori dell'agenzia di comunicazione, **Belinda e Fabio**, hanno così commentato: *"Questo premio è il frutto di un costante lavoro comune iniziato circa 8 anni fa e che ha basato le sue fondamenta sulla nostra esperienza di oltre 25 anni come professionisti della comunicazione e delle media relations nei settori dell'hospitality di lusso, della ristorazione, del turismo, degli eventi e del settore corporate. Il segreto del nostro successo? Il nostro team di Roma, Claudiana, Carolina, Michela, Chiara, Giorgia, Rossella, Alessia, Gennaro e Paolo, e le nostre corrispondenti, Annalucia, Manuela e Nadia. Loro sono il fulcro di tutto. Senza visione non si parte, ma senza una squadra preparata ed affiatata non si arriva!"*

Don Alfonso 1890

Pipero

Tra gli altri premiati nomi di spicco del settore, come **Franco Pepe** che, fresco dalla recente vittoria a **Pizza Maxima**, ha ritirato il premio come 'Pizzaiolo dell'Anno'. Il premio 'Ristorante dell'Anno' è stato assegnato a **Don Alfonso 1890**, realtà a conduzione familiare legata alla storia della cucina e dell'ospitalità nella Penisola Sorrentina. A ritirarlo lo chef **Ernesto Iaccarrino**. 'Ristorante in città dell'Anno' è andato a **Pipero** del patron **Alessandro Pipero**.

Mauro Uliassi

Andrea Berton

Da Senigallia e arriva lo 'Chef dell'Anno' **Mauro Uliassi** con il suo ristorante tristellato 'Uliassi'. 'Maestro della cucina italiana' è stato insignito lo **chef friulano Andrea Berton,** con il suo ristorante omonimo a Milano, 1 stella Michelin.E ancora **Marco Reitano**, colonna portante de La Pergola del Rome Cavalieri di Roma, insignito come 'Sommelier dell'Anno', insieme a **Federica Gatto** del Cetaria di Baronissi. E ancora, 'Pasticciere dell'anno' premiato **Tommaso Foglia**, due punti venditi nella sua Nola e, recentemente, a Milano.

di Redazione 6 Ottobre 2026

5

Shifu, il ramen diventa plant-based: tre nuovi piatti ispirati ai grandi classici

di Viani Andrea Todero 3 Ottobre 2026

Rubriche

La maturità del bere al Roma Bar Show 2026

di Giuseppe Puppo 18 Settembre 2026

Asprinio di Aversa: l'alberata che dà forma al vino

di Nadia Taglialatela 28 Agosto 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Ma al settore **Food, Wine & Ospitality** sono andati molti altri premi: 'Rooftop dell'anno' ad **Adèle Mixology Lounge**, hotel Splendide Royal di Roma; 'Hotel in città dell'anno' all'**Hotel d'Inghilterra** di Roma; 'Hotel Fuori città dell'anno' a **Punta Tragara**, Capri (NA); 'Resort dell'anno' al **Castello di Reschio**, Perugia; 'Bistrot dell'anno al **Norma Bistrot** di Noto (SR); 'Location dell'anno' a **Profumo Di Mare** a Torre Vado (LE); 'Cantina dell'anno' alla **Tenuta Sette Ponti** di Castiglion Fibocchi (AR).

Food and Travel Italian Readers Awards: tutti i premiati

DONNA DELL'ANNO – CRISTINA MERCURI

CANTINA DELL'ANNO – TENUTA SETTE PONTI

VINO ROSATO DELL'ANNO – JO ROSÈ 2025 – GIANFRANCO FINO

HOTEL FUORI CITTÀ DELL'ANNO – PUNTA TRAGARA CAPRI

COMPAGNIA PRIVATA DELL'ANNO – LA COMPAGNIE

RESORT DELL'ANNO – CASTELLO DI RESCHIO

PASTICCIERE DELL'ANNO – TOMMASO FOGLIA

COMPAGNIA DI CROCIERA DELL'ANNO – EXPLORA

LOCATION DELL'ANNO – PROFUMO DI MARE

COMPAGNIA AEREA DELL'ANNO – ITA AIRWAYS

MATERIA PRIMA DELL'ANNO – PASTA BENEDETTO CAVALIERI

UOMO DELL'ANNO – ANTONIO DE CARO

IMPRENDITORE DELL'ANNO – ERNESTO MARTINUCCI

MANAGER DELL'ANNO – VINCENZA BELFIORE

CHEF DELL'ANNO- MAURO ULIASSI

RISTORANTE IN CITTÀ DELL'ANNO – PIPERO ROMA

RISTORANTE DELL'ANNO – DON ALFONSO 1890

VINO ROSSO DELL'ANNO – RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2025 MONTALBERA

VINO BIANCO DELL'ANNO – CHARDONNAY PUGLIA IGT BIO 2024 – RIVALE

BOLLICINA DELL'ANNO –RÈVÈLATION DU TERROIR 2017 ENCRY

SOMMELLIER DELL'ANNO – MARCO REITANO

SOMMELIER DELL'ANNO – FEDERICA GATTO

HOTEL FOOD AND TRAVEL ITALIA DELL'ANNO – LA FIERMONTINA

CHEF FOOD AND TRAVEL ITALIA DELL'ANNO – ENRICA CIARDO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ROOFTOP DELL'ANNO – ADÈLE MIXOLOGY LOUNGE

HOTEL IN CITTÀ DELL'ANNO – HOTEL D'INGHILTERRA

UFFICIO STAMPA DELL'ANNO – BORTOLAN, CARNEVALI & PARTNERS

PIZZAIOLO DELL'ANNO – FRANCO PEPE

BISTROT DELL'ANNO – NORMA BISTROT

BIBITA DELL'ANNO – CEDRATA TASSONI ZERO

ARTIGIANO DELL'ANNO – FRANCESCO ARENA

RISTORANTE FOOD AND TRAVEL DELL'ANNO – AMA DIALOGHI DI GUSTO

AMBASCIATORE DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO – DONATO DE SANTIS

INTRAIMPRENDITORE DELL'ANNO – ALESSANDRO STIVALA

PREMIO TRADIZIONE E INNOVAZIONE – GIORGIO E MATTEO MARTINUCCI

TALENTO COMMERCIALE DELL'ANNO – CLAUDIO BUCCARELLO

MATERIA PRIMA DELL'ANNO – CIOCCOLATO MAGLIO

AZIENDA DELL'ANNO – SPINEL CAFFÈ

MAESTRO DELLA CUCINA ITALIANA – ANDREA BERTON

MIGLIOR AGENZIA EVENTI – STORM EVENTS

Qui tutte le motivazioni: https://www.foodandtravelitalia.it/ft-italia-awards-2026-vincitori/

FOOD AND TRAVEL AWARDS

SHARE 0

‹ Articolo Precedente
Il vino fuori dalla bottiglia

Articolo Successivo ›
IZU Milano, trent'anni di storia e una cucina giapponese che guarda oltre i confini

Redazione

ARTICOLI CORRELATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ascolta il giornale radio

0:00 0:00

Food & Agroalimentare



Prima Notizia 24 | Roma - Mercoledì 7 Ottobre 2026

Food and Travel Awards 2026, Bortolan, Carnevali & Partners premiato come ufficio stampa dell'anno

Quaranta riconoscimenti assegnati a Presicce-Acquarica alle eccellenze della gastronomia, del vino e dell'ospitalità. Belinda Bortolan e Fabio Carnevali: «Il nostro team è il fulcro di tutto».

di Andrea Valenti

Una serata dedicata a chi crea esperienze di viaggio, accoglienza e buona tavola, ma anche a chi sa raccontarle. In piazza del Popolo a **Presicce-Acquarica, nel Leccese**, i **Food and Travel Italian Readers Awards 2026** hanno riunito protagonisti della ristorazione, dell'hôtellerie, del vino e della comunicazione, con **40 riconoscimenti** assegnati a professionisti, imprese e strutture italiane e internazionali.

A presentare l'evento è stata **Pamela Raeli**, editrice italiana del magazine *Food and Travel*,

Condividi questo articolo

Food & Agroalimentare Altre notizie



Lunedì 5 Ottobre 2026

Coldiretti: cordoglio per la scomparsa di Alessandra Moneti, voce storica dell'agricoltura italiana



Lunedì 5 Ottobre 2026

Pesca, Coldiretti: "Cambiale azzurra strumento importante per reddito imprese ittiche"

AD space



Lunedì 5 Ottobre 2026

Siccità e cinipide mettono in ginocchio la Puglia: crollo di oltre il 90% per la raccolta delle castagne



Lunedì 5 Ottobre 2026

Gambero Rosso svela "Vini Rari 2027": quando la rarità va oltre le bottiglie prodotte

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

originaria della cittadina salentina. Alla cerimonia hanno partecipato gli editori delle diverse edizioni della rivista nel mondo, rappresentanti delle istituzioni e stampa di settore.

Tra i premiati, **Belinda Bortolan e Fabio Carnevali**, fondatori e titolari di **Bortolan, Carnevali & Partners**, hanno ricevuto il riconoscimento come **Miglior Ufficio Stampa dell'Anno**. Un premio che porta l'attenzione sul lavoro di comunicazione e sulle relazioni con i media nei settori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo.

Pamela Raeli ha consegnato il riconoscimento con questa motivazione: «Bortolan Carnevali & Partners affianca realtà dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo con un lavoro che unisce visione strategica e attenzione alle esigenze editoriali. La conoscenza dei settori e il dialogo con i media sostengono un racconto capace di valorizzare luoghi, persone e progetti. Un'esperienza consolidata che riconosce nella specificità di ogni storia il punto di partenza della comunicazione».

Per i due fondatori, il risultato ha soprattutto il significato di un traguardo condiviso. Nel commentarlo, Bortolan e Carnevali hanno voluto nominare le persone che lavorano ogni giorno ai progetti dell'agenzia.

«Questo premio è il frutto di un costante lavoro comune iniziato circa 8 anni fa e che ha basato le sue fondamenta sulla nostra esperienza di oltre 25 anni come professionisti della comunicazione e delle media relations nei settori dell'hospitality di lusso, della ristorazione, del turismo, degli eventi e del settore corporate. Il segreto del nostro successo? Il nostro team di Roma, Claudiana, Carolina, Michela, Chiara, Giorgia, Rossella, Alessia, Gennaro e Paolo, e le nostre corrispondenti, Annalucia, Manuela e Nadia. Loro sono il fulcro di tutto. Senza visione non si parte, ma senza una squadra preparata ed affiatata non si arriva!».

Il richiamo alla squadra restituisce una dimensione concreta del lavoro di un ufficio stampa: conoscere i progetti, individuare le notizie, dialogare con le redazioni e costruire nel tempo rapporti di fiducia. Competenze che, nel turismo e nella gastronomia, accompagnano il racconto dei territori e delle persone che ne interpretano l'identità.

La serata ha premiato anche alcuni dei nomi più conosciuti della cucina italiana. **Franco Pepe**, reduce dalla vittoria a **Pizza Maxima**, ha ricevuto il titolo di **Pizzaiolo dell'Anno**. Il riconoscimento di **Ristorante dell'Anno** è andato a **Don Alfonso 1890**, realtà familiare della Penisola Sorrentina, con lo chef **Ernesto Iaccarino** a ritirare il premio. **Pipero Roma**, del patron **Alessandro Pipero**, è stato scelto come **Ristorante in città dell'Anno**.

Il titolo di **Chef dell'Anno** è stato assegnato a **Mauro Uliassi**, protagonista della ristorazione di Senigallia con il suo ristorante tristellato. **Andrea Berton**, chef friulano alla guida dell'omonimo ristorante milanese, è stato insignito del riconoscimento di **Maestro della cucina italiana**.

Per la sommellerie sono stati premiati **Marco Reitano**, figura di riferimento de **La Pergola del Rome Cavalieri**, e **Federica Gatto**, del ristorante **Cetaria di Baronissi**. A **Tommaso Foglia**, attivo con i suoi progetti di pasticceria a Nola e Milano, è andato il titolo di **Pasticciere dell'Anno**.

Numerosi anche i riconoscimenti all'accoglienza e ai luoghi del gusto. Roma si è distinta con **Adèle Mixology Lounge**, all'Hotel Splendide Royal, premiato come **Rooftop dell'Anno**, e con l'**Hotel d'Inghilterra**, scelto come **Hotel in città dell'Anno**.

Il premio per l'**Hotel fuori città dell'Anno** è stato assegnato a **Punta Tragara, a Capri**, mentre **Castello di Reschio**, in Umbria, ha ricevuto quello di **Resort dell'Anno**. Per i bistrot ha prevalso **Norma Bistrot di Noto**; **Profumo di Mare, a Torre Vado**, è stato premiato



Lunedì 5 Ottobre 2026

Migliaia di agricoltori a Roma per la mobilitazione di Coldiretti Lazio: "Servono interventi immediati anticrisi"

Aggiungi
al tuo sito

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

come **Location dell'Anno**. Il riconoscimento di **Cantina dell'Anno** è andato alla toscana **Tenuta Sette Ponti**, a Castiglion Fibocchi, in provincia di Arezzo.

Accanto ai protagonisti della cucina e dell'ospitalità, il palmarès comprende produttori, imprenditori, manager, compagnie di trasporto e professionisti degli eventi: un panorama ampio, che mette in relazione la qualità della tavola con l'intera esperienza del viaggio.

Tutti i 40 riconoscimenti

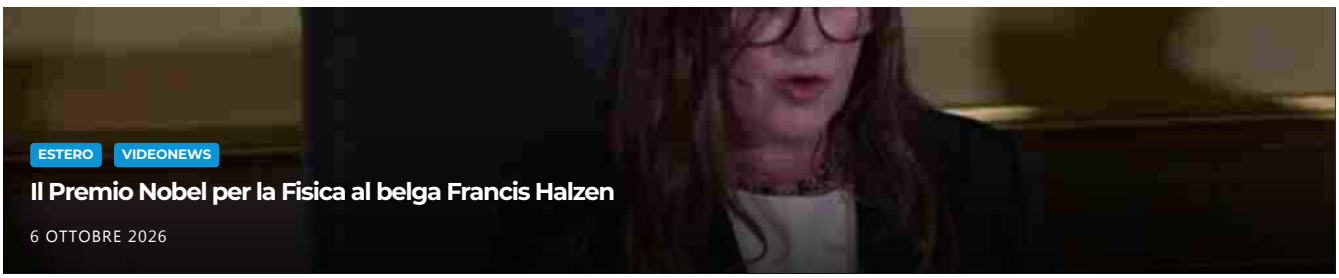
Donna dell'Anno – Cristina Mercuri.
Cantina dell'Anno – Tenuta Sette Ponti.
Vino rosato dell'Anno – Jo Rosé 2025, Gianfranco Fino.
Hotel fuori città dell'Anno – Punta Tragara Capri.
Compagnia privata dell'Anno – La Compagnie.
Resort dell'Anno – Castello di Reschio.
Pasticciere dell'Anno – Tommaso Foglia.
Compagnia di crociera dell'Anno – Explora Journeys.
Location dell'Anno – Profumo di Mare.
Compagnia aerea dell'Anno – ITA Airways.
Materia prima dell'Anno – Pasta Benedetto Cavalieri.
Uomo dell'Anno – Antonio De Caro.
Imprenditore dell'Anno – Ernesto Martinucci.
Manager dell'Anno – Vincenza Belfiore.
Chef dell'Anno – Mauro Uliassi.
Ristorante in città dell'Anno – Pipero Roma.
Ristorante dell'Anno – Don Alfonso 1890.
Vino rosso dell'Anno – Laccento 2025, Ruchè di Castagnole Monferrato, Montalbera.
Vino bianco dell'Anno – Chardonnay Puglia IGT Bio 2024, Rivale.
Bollicina dell'Anno – Révélation du Terroir 2017, Encry.
Sommelier dell'Anno – Marco Reitano.
Sommelier dell'Anno – Federica Gatto.
Hotel Food and Travel Italia dell'Anno – La Fiermontina.
Chef Food and Travel Italia dell'Anno – Enrica Ciardo.
Rooftop dell'Anno – Adèle Mixology Lounge.
Hotel in città dell'Anno – Hotel d'Inghilterra.
Ufficio stampa dell'Anno – Bortolan, Carnevali & Partners.
Pizzaiolo dell'Anno – Franco Pepe.
Bistrot dell'Anno – Norma Bistrot.
Bibita dell'Anno – Cedrata Tassoni Zero.
Artigiano dell'Anno – Francesco Arena.
Ristorante Food and Travel dell'Anno – Ama Dialoghi di Gusto.
Ambasciatore della cucina italiana nel mondo – Donato De Santis.
Intraimprenditore dell'Anno – Alessandro Stivala.
Premio Tradizione e Innovazione – Giorgio e Matteo Martinucci.
Talento commerciale dell'Anno – Claudio Buccarello.
Materia prima dell'Anno – Cioccolato Maglio.
Azienda dell'Anno – Spinel Caffè.
Maestro della cucina italiana – Andrea Berton.
Miglior agenzia eventi – Storm Events.

Le motivazioni dei riconoscimenti sono consultabili sul sito di Food and Travel Italia.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright Prima Notizia 24

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

askanews.it
www.ecostampa.it



AGRIFOOD CRONACA

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano

Ha preso il via l'iniziativa del Consorzio che finirà a marzo 2027

OTT 6, 2026 Vino

L'agenzia di stampa e i podcast Askanews presenta un anno di approfondimenti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

askanews.it
askanews
www.ecostampa.it



Milano, 6 ott. (askanews) – Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E' partita a Milano "Monferrato by the Glass", l'iniziativa del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio.

La selezione dei ristoranti è stata curata da "Non so cucinare ma" di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L'Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera.

Il progetto rientra nelle attività dell'associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l'ente consortile Barbera d'Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell'immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

info & imprese
askanews
Segui la Pagina 185.423 follower

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

ATTUALITÀ

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano

Di **Redazione**

OTT 6, 2026



Milano, 6 ott. (askanews) – Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E' partita a Milano "Monferrato by the Glass", l'iniziativa del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio.

La selezione dei ristoranti è stata curata da "Non so cucinare ma" di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L'Alchimia con Bava, Locanda

RICERCA NEL SITO

Cerca

ARTICOLI RECENTI

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano 6 Ottobre 2026

Ellis Island, la porta d'America riscrive la sua memoria 6 Ottobre 2026

Italia-Lituania, Mattarella: importante contributo a sicurezza e pace 6 Ottobre 2026

Evaneos: non solo dove, per italiani conta sempre più perché partire 6 Ottobre 2026

Carburanti, doppio appuntamento Ue domani su scorte greggio e diesel 6 Ottobre 2026

COMMENTI RECENTI

SEDE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera.

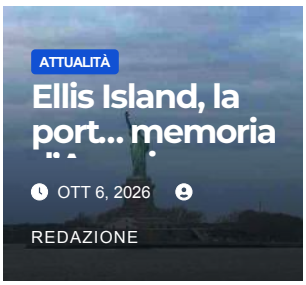
Il progetto rientra nelle attività dell'associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l'ente consortile Barbera d'Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell'immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Post Views: 23

Ellis Island, la porta d'America riscrive la sua memoria »

Di Redazione

ARTICOLI CORRELATI







Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIEREDIPALERMO.IT

www.ecostampa.it

martedì, Ottobre 6, 2026



Israele ricorda il 7 ottobre, Netanyahu: "Hamas non governerà Gaza"

Tre anni dopo l'attacco, memoria, trauma e tensioni politicheGerusalemme, 6 ott. (askanews) - Tre anni dopo il 7 ottobre, Israele torna a ricordare l'attacco guidato da Hamas che nel 2023 colpì il sud del Paese. A Gerusalemme il presidente Isaac Herzog, il premier Benjamin Netanyahu e i vertici militari hanno deposto corone durante la giornata···



Newsweek celebra sanità privata e pubblica in Lombardia

Roma, 6 ott. (askanews) - Dalla cardiologia all'oncologia, fino alle neuroscienze: la sanità italiana si fa spazio tra le eccellenze mondiali. Sono 42 le strutture del nostro Paese nella classifica World's Best Specialized Hospitals 2027 di Newsweek. E la Lombardia guida la presenza italiana, con 15 ospedali selezionati.A Milano il Carlo Besta conquista l'ottavo posto···



Epidemia di Ebola, il Kenya conferma il primo decesso legato al virus

Un cittadino che viveva nella Repubblica Democratica del CongoNairobi, 6 ott. (askanews) - Primo caso di Ebola e primo decesso legato al virus in Kenya. Lo ha annunciato il ministro della Salute keniota Aden Duale:"Confermo il primo caso importato di contagio da virus Ebola, Bundibugyo - ha detto in conferenza stampa - il paziente è···

Attualità

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano

By **Redazione** - 06/10/2026 1 0

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Facebook Twitter Pinterest WhatsApp

Milano, 6 ott. (askanews) – Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E' partita a Milano "Monferrato by the Glass", l'iniziativa del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio.

La selezione dei ristoranti è stata curata da "Non so cucinare ma" di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L'Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera.

Il progetto rientra nelle attività dell'associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l'ente consortile Barbera d'Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell'immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Previous article
Tre foglie e il tricolore: il bio italiano si fa riconoscere

Next article
Kosovo, scontri tra polizia e manifestanti davanti al Parlamento

POST POPOLARI



Israele ricorda il 7 ottobre, Netanyahu: "Hamas non governerà Gaza"



Newsweek celebra sanità privata e pubblica in Lombardia



Epidemia di Ebola, il Kenya conferma il primo decesso legato al virus



Il Premio Nobel per la Fisica al belga Francis Halzen



Consiglio UE, Meloni: "Servono indicazioni chiare e concrete per ridurre il costo dell'energia"

POST RECENTI

ATTUALITÀ



Mundys: on air il podcast 'Fly me to the Moon', storie e idee per raccontare i futuri in arrivo

(Adnkronos) – Torna 'Fly Me to the Moon – Futuri in arrivo', la serie di podcast ideata e promossa da Mundys e condotta dal giornalista Riccardo Luna, con una seconda stagione dedicata alle persone, alle tecnologie e alle idee che stanno già cambiando il nostro modo di vivere e immaginare il futuro. Prodotta da MoST,...

ATTUALITÀ



Ellis Island, la porta d'America riscrive la sua memoria

New York non smette di stupire

06/10/2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CRONACHEDIABRUZZOEMOLISE.IT

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano



Milano, 6 ott. (askanews) - Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E´ partita a Milano "Monferrato by the Glass", l´iniziativa del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio. La selezione dei ristoranti è stata curata da "Non so cucinare ma" di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L´Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera. Il progetto rientra nelle attività dell´associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l´ente consortile Barbera d´Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell´immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi. The post appeared first on Cronache Abruzzo e Molise .

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

cronachedimilano.com
CRONACHE DIMILANO

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano



Milano, 6 ott. (askanews) - Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E´ partita a Milano "Monferrato by the Glass", l´iniziativa del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio. La selezione dei ristoranti è stata curata da "Non so cucinare ma" di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L´Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera. Il progetto rientra nelle attività dell´associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l´ente consortile Barbera d´Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell´immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

FORUMITALIA.INFO

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano



Milano, 6 ott. (askanews) Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E´ partita a Milano Monferrato by the Glass, l´iniziativa del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio. La selezione dei ristoranti è stata curata da Non so cucinare ma di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L´Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera. Il progetto rientra nelle attività dell´associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l´ente consortile Barbera d´Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell´immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GAZZETTAMATIN.COM (WEB2)

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano



Milano, 6 ott. (askanews) Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E´ partita a Milano Monferrato by the Glass, l´iniziativa del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio. La selezione dei ristoranti è stata curata da Non so cucinare ma di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L´Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera. Il progetto rientra nelle attività dell´associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l´ente consortile Barbera d´Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell´immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi. [Ha preso il via l´iniziativa del Consorzio che finirà a marzo 2027|PN_20261006_00057|gn00 nv03 sp33 ma00| https://askanews.it/wp-content/uploads/2026/10/20261006_130249_AA1274A5.jpg |06/10/2026 13:02:56|Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano|Vino|Cronaca, Agrifood]

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GIOVANNILUCIANELLI.IT

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano



Milano, 6 ott. (askanews) Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E´ partita a Milano Monferrato by the Glass, l´iniziativa del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio. La selezione dei ristoranti è stata curata da Non so cucinare ma di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L´Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera. Il progetto rientra nelle attività dell´associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l´ente consortile Barbera d´Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell´immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ILCORRIEREDIBOLOGNA.IT

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano



Milano, 6 ott. (askanews) Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E´ partita a Milano Monferrato by the Glass, l´iniziativa del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio. La selezione dei ristoranti è stata curata da Non so cucinare ma di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L´Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera. Il progetto rientra nelle attività dell´associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l´ente consortile Barbera d´Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell´immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ILCORRIEREDIFIRENZE.IT

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano



Milano, 6 ott. (askanews) Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E´ partita a Milano Monferrato by the Glass, l´iniziativa del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio. La selezione dei ristoranti è stata curata da Non so cucinare ma di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L´Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera. Il progetto rientra nelle attività dell´associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l´ente consortile Barbera d´Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell´immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ILGIORNALEDITORINO.IT

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano



Milano, 6 ott. (askanews) - Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E´ partita a Milano "Monferrato by the Glass", l´iniziativa del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio. La selezione dei ristoranti è stata curata da "Non so cucinare ma" di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L´Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera. Il progetto rientra nelle attività dell´associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l´ente consortile Barbera d´Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell´immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

NOTIZIEDI.IT

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano



Milano, 6 ott. (askanews) Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E´ partita a Milano Monferrato by the Glass, l´iniziativa del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio. La selezione dei ristoranti è stata curata da Non so cucinare ma di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L´Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera. Il progetto rientra nelle attività dell´associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l´ente consortile Barbera d´Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell´immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.
LATEST POSTS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano

QdS.it
Redazione
6 Ottobre 2026, 13:30

Leggi anche

- Caro carburanti, Eni taglia del 20% il prezzo per agricoltura e pesca. Ma in Sicilia è crisi: "Servono misure urgenti"
- Verso Catania-Crotone, Longo: "I tifosi meritano di vedere super prestazioni anche al 'Massimino'"
- Truffa del noleggio auto da 1400 euro a un uomo, denunciata donna nel Ragusano
- Incidente sull'A29, tamponamento tra mezzo pesante e auto: un ferito

Seguici su
Google Discover | Fonti preferite

Ha preso il via l'iniziativa del Consorzio che finirà a marzo 2027

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

QdS.it 4.0

www.ecostampa.it

Milano, 6 ott. (askanews) – Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E' partita a Milano "Monferrato by the Glass", l'iniziativa del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio.

La selezione dei ristoranti è stata curata da "Non so cucinare ma" di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L'Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera.

Il progetto rientra nelle attività dell'associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l'ente consortile Barbera d'Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell'immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

RADIONAPOLICENTRO.IT

www.ecostampa.it

Vini del Monferrato arrivano al calice in 10 ristoranti di Milano



Milano, 6 ott. (askanews) Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E´ partita a Milano Monferrato by the Glass, l´iniziativa del Consorzio Barbera d´Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio. La selezione dei ristoranti è stata curata da Non so cucinare ma di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L´Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera. Il progetto rientra nelle attività dell´associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l´ente consortile Barbera d´Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell´immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RADIOSTUDIO90ITALIA.IT

www.ecostampa.it



VINI DEL MONFERRATO ARRIVANO AL CALICE IN 10 RISTORANTI DI MILANO

Milano, 6 ott. (askanews) – Cinque ristoranti in ottobre e altri cinque in novembre, ciascuno affiancato da un produttore e con tre vini al calice da abbinare ai piatti del menu. E' partita a Milano "Monferrato by the Glass", l'iniziativa del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che proseguirà con una seconda fase a febbraio e marzo 2027. Ogni locale propone per un mese una carta degli abbinamenti dedicata, con etichette delle Denominazioni tutelate dal Consorzio.

La selezione dei ristoranti è stata curata da "Non so cucinare ma" di Susanna Amerigo. Le collaborazioni di ottobre coinvolgono Bel Sit Winery con Bela Tusa, Boeri Vini con La Scaletta e Marchesi Alfieri con Stendhal Brera. Il programma comprende anche due serate con i produttori: dopo quella del 7 ottobre da Bottega Lucia con Cantamessa, il 22 ottobre si terrà al Raw Restaurant con Maciot. A novembre parteciperanno L'Alchimia con Bava, Locanda Sempione con Cantina La Torre, Sapori Solari Cocktail Bistrot con Hic et Nunc, Pa.Lato con Vinicola Bianco Angelo e Figli e il ristorante Sadler con Montalbera.

Il progetto rientra nelle attività dell'associazione temporanea di scopo Monferrato, di cui il Consorzio è capofila. Fondato nel 1946, l'ente consortile Barbera d'Asti e Vini del Monferrato riunisce oltre 430 aziende e tutela 12 Denominazioni. Si occupa della loro promozione e della tutela dell'immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso marchi distintivi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tabloidweb

HOME / VITA D'IMPRESA / ASSEGANTI IN SALENTO I FOOD AND TRAVEL READERS AWARDS

Asseganti in Salento i Food And Travel Readers Awards

TABLOIDWEB COSTUME, VITA D'IMPRESA, VIAGGI 6 Ottobre 2026

CONDIVIDI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TABLOIDWEB.IT

www.ecostampa.it

Bortolan Carnevali & Partners premiati come Miglior Ufficio Stampa dell'Anno. Riconoscimenti agli chef Mauro Uliassi e Andrea Berton, al pizzaiolo Franco Pepe, ai ristoranti Don Alfonso e Pipero, al rooftop Adèle Mixology Lounge ai sommelier Marco Reitano e Federica Gatto e al pasticciere Tommaso Foglia

Con un suggestivo evento organizzato in piazza del Popolo a Presicce Aquarica (LE), splendida cittadina di origine della editrice italiana del celebre magazine 'Food and Travel' Pamela Raeli – che ha anche presentato la serata – sono stati assegnati gli ambiti riconoscimenti alle eccellenze italiane e internazionali, i Food and Travel Italian Readers Awards, alla presenza degli editori di Food and Travel di tutto il mondo, istituzioni e stampa di settore. Ben 40 sono stati, in totale, i premi assegnati sulla base delle preferenze espresse dalla redazione del Magazine. Ad aggiudicarseli sono stati professionisti della ristorazione e dell'ospitalità, chef, pasticceri, ma anche imprenditori, strutture alberghiere e aziende vinicole che si sono contraddistinti per la loro qualità e per i servizi d'eccellenza in diversi settori.

"Bortolan Carnevali & Partners affianca realtà dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo con un lavoro che unisce visione strategica e attenzione alle esigenze editoriali. La conoscenza dei settori e il dialogo con i media sostengono un racconto capace di valorizzare luoghi, persone e progetti. Un'esperienza consolidata che riconosce nella specificità di ogni storia il punto di partenza della comunicazione". Con questa motivazione Pamela Raeli, editrice dell'edizione italiana del prestigioso magazine internazionale 'Food and Travel', ha consegnato a Belinda Bortolan e Fabio Carnevali, fondatori e titolari dell'agenzia di comunicazione Bortolan, Carnevali & Partners, il premio come Miglior Ufficio Stampa dell'Anno.

I due fondatori dell'agenzia di comunicazione, Belinda e Fabio, hanno così commentato: "Questo premio è il frutto di un costante lavoro comune iniziato circa 8 anni fa e che ha basato le sue fondamenta sulla nostra esperienza di oltre 25 anni come professionisti della comunicazione e delle media relations nei settori dell'hospitality di lusso, della ristorazione, del turismo, degli eventi e del settore corporate. Il segreto del nostro successo? Il nostro team di Roma, Claudiana, Carolina, Michela, Chiara, Giorgia, Rossella, Alessia, Gennaro e Paolo, e le nostre corrispondenti, Annalucia, Manuela e Nadia. Loro sono il fulcro di tutto. Senza visione non si parte, ma senza una squadra preparata ed affiatata non si arriva!"

Tra gli altri premiati nomi di spicco del settore, come Franco Pepe che, fresco dalla recente vittoria a Pizza Maxima, ha ritirato il premio come 'Pizzaiolo dell'Anno'. Il premio 'Ristorante dell'Anno' è stato assegnato a Don Alfonso 1890, realtà a conduzione familiare legata alla storia della cucina e dell'ospitalità nella Penisola Sorrentina. A ritirarlo lo chef Ernesto Iaccarrino. 'Ristorante in città dell'Anno' è andato a Pipero del patron Alessandro Pipero.

Da Senigallia e arriva lo 'Chef dell'Anno' Mauro Uliassi con il suo ristorante tristellato 'Uliassi'. 'Maestro della cucina italiana' è stato insignito lo chef friulano Andrea Berton, con il suo ristorante omonimo a Milano, 1 stella Michelin. E ancora Marco Reitano, colonna portante de La Pergola del Rome Cavalieri di Roma, insignito come 'Sommelier dell'Anno', insieme a Federica Gatto del Cetaria di Baronissi. E ancora, 'Pasticciere dell'anno' premiato Tommaso Foglia, due punti venditi nella sua Nola e, recentemente, a Milano.

Ma al settore Food, Wine & Ospitality sono andati molti altri premi: 'Rooftop dell'anno' ad Adèle Mixology Lounge, hotel Splendide Royal di Roma; 'Hotel in città dell'anno' all'Hotel d'Inghilterra di Roma; 'Hotel Fuori città dell'anno' a Punta Tragara, Capri (NA); 'Resort dell'anno' al Castello di Reschio, Perugia; 'Bistrot dell'anno al Norma Bistrot di Noto (SR); 'Location dell'anno' a Profumo Di Mare a Torre Vado (LE); 'Cantina dell'anno' alla Tenuta Sette Ponti di Castiglion Fibocchi (AR).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TABLOIDWEB.IT

www.ecostampa.it

Qui tutti i premiati e le relative motivazioni:

F&T Italia Awards 2026 – vincitori

Food and Travel Italian Readers Awards 2026: tutti i premiati
DONNA DELL'ANNO – CRISTINA MERCURI
CANTINA DELL'ANNO – TENUTA SETTE PONTI
VINO ROSATO DELL'ANNO – JO ROSÈ 2025 – GIANFRANCO FINO
HOTEL FUORI CITTÀ DELL'ANNO – PUNTA TRAGARA CAPRI
COMPAGNIA PRIVATA DELL'ANNO – LA COMPAGNIE
RESORT DELL'ANNO – CASTELLO DI RESCHIO
PASTICCIERE DELL'ANNO – TOMMASO FOGLIA
COMPAGNIA DI CROCIERA DELL'ANNO – EXPLORA
LOCATION DELL'ANNO- PROFUMO DI MARE
COMPAGNIA AEREA DELL'ANNO – ITA AIRWAYS
MATERIA PRIMA DELL'ANNO- PASTA BENEDETTO CAVALIERI
UOMO DELL'ANNO – ANTONIO DE CARO
IMPRENDITORE DELL'ANNO – ERNESTO MARTINUCCI
MANAGER DELL'ANNO- VINCENZA BELFIORE
CHEF DELL'ANNO- MAURO ULIASSI
RISTORANTE IN CITTÀ DELL'ANNO- PIPERO ROMA
RISTORANTE DELL'ANNO – DON ALFONSO 1890
VINO ROSSO DELL'ANNO- RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2025 MONTALBERA
VINO BIANCO DELL'ANNO- CHARDONNAY PUGLIA IGT BIO 2024 – RIVALE
BOLLICINA DELL'ANNO-RÈVÈLATION DU TERROIR 2017 ENCRY
SOMMELLIER DELL'ANNO- MARCO REITANO
SOMMELIER DELL'ANNO – FEDERICA GATTO
HOTEL FOOD AND TRAVEL ITALIA DELL'ANNO- LA FIERMONTINA
CHEF FOOD AND TRAVEL ITALIA DELL'ANNO- ENRICA CIARDO
ROOFTOP DELL'ANNO – ADÈLE MIXOLOGY LOUNGE
HOTEL IN CITTÀ DELL'ANNO- HOTEL D'INGHILTERRA
UFFICIO STAMPA DELL'ANNO- BORTOLAN & CARNEVALI
PIZZAIOLO DELL'ANNO- FRANCO PEPE
BISTROT DELL'ANNO- NORMA BISTROT
BIBITA DELL'ANNO -CEDRATA TASSONI ZERO
ARTIGIANO DELL'ANNO – FRANCESCO ARENA
RISTORANTE FOOD AND TRAVEL DELL'ANNO – AMA DIALOGHI DI GUSTO
AMBASCIATORE DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO- DONATO DE SANTIS
INTRAIMPRENDITORE DELL'ANNO – ALESSANDRO STIVALA
PREMIO TRADIZIONE E INNOVAZIONE – GIORGIO E MATTEO MARTINUCCI
TALENTO COMMERCIALE DELL'ANNO – CLAUDIO BUCCARELLO
MATERIA PRIMA DELL'ANNO – CIOCCOLATO MAGLIO
AZIENDA DELL'ANNO – SPINEL CAFFÈ
MAESTRO DELLA CUCINA ITALIANA – ANDREA BERTON
MIGLIOR AGENZIA EVENTI – STORM EVENTS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Logo

NOTIZIE

Food and Travel Italian Readers Awards 2026, i protagonisti della ristorazione e dell'ospitalità premiati in Salento

Di **Angela Massa** Ottobre 6, 2026

Don Alfonso 1890 Ristorante dell'anno

Don Alfonso 1890 Ristorante dell'anno

Una serata dedicata alla ristorazione, all'ospitalità, al vino e al turismo ha riunito a **Presicce-Acquarica**, in provincia di **Lecce**, alcuni dei nomi più noti del settore per i

ULTIMI ARTICOLI

NOTIZIE
Paratissima XXII "Foolish", oltre 400 artisti al Real Collegio Carlo Alberto di Moncalieri (TO), 30 ottobre – 1 novembre 2026

NOTIZIE
Flashback Art Fair 2026 a Torino, IN TIME porta Klimt, Picasso, Klee e lo sguardo di Paolo Nespoli, 29 ottobre-1 novembre 2026

NOTIZIE
Crescere in Salute arriva a Govone: pediatri, alimentazione e cooking class per genitori e bambini, 11 ottobre 2026

NOTIZIE
Milano tra vino, moda e cucina: gli appuntamenti de La Vendemmia di Montenapoleone 2026

EVENTI
Anteprima Vini d'Italia 2027 del Gambero Rosso: ad Asti un percorso tra territori e grandi denominazioni

NOTIZIE
Tua Rita, il Redigaffi festeggia trenta vendemmie con l'annata 2023

Carica altri ›

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Food and Travel Italian Readers Awards 2026. In **Piazza del Popolo** sono stati assegnati **40 riconoscimenti** a chef, pizzaioli, pasticceri, sommelier, ristoranti, hotel, aziende vinicole e professionisti della comunicazione.

A condurre la cerimonia è stata **Pamela Raeli**, editrice italiana del magazine internazionale **Food and Travel** e originaria proprio di Presicce-Acquarica. Alla serata hanno partecipato anche gli editori delle diverse edizioni internazionali della testata, insieme a rappresentanti delle istituzioni e del mondo dell'enogastronomia.

Tra i premi più attesi, quello di **Chef dell'Anno** è andato a **Mauro Uliassi**, alla guida del ristorante tristellato Uliassi di Senigallia. **Andrea Berton** ha ricevuto invece il riconoscimento di **Maestro della Cucina Italiana**, mentre **Franco Pepe**, reduce anche dal recente successo a **Pizza Maxima**, è stato nominato **Pizzaiolo dell'Anno**.

Sul fronte della ristorazione, **Don Alfonso 1890** ha ottenuto il premio come **Ristorante dell'Anno**, ritirato dallo chef **Ernesto Iaccarino**. A **Pipero Roma**, del patron **Alessandro Pipero**, è andato invece il titolo di **Ristorante in città dell'Anno**, mentre **Ama Dialoghi di Gusto** è stato scelto come **Ristorante Food and Travel dell'Anno**.

A completare il quadro della cucina ci sono **Norma Bistrot** di Noto, premiato come **Bistrot dell'Anno**, ed **Enrica Ciardo**, scelta come **Chef Food and Travel Italia dell'Anno**.

Un altro riconoscimento importante è andato a **Bortolan Carnevali & Partners**, premiata come **Miglior Ufficio Stampa dell'Anno**. L'agenzia, fondata da Belinda Bortolan e Fabio Carnevali, lavora da anni nei settori dell'hospitality, della ristorazione, del turismo e degli eventi. "*Bortolan Carnevali & Partners affianca realtà dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo con un lavoro che unisce visione strategica e attenzione alle esigenze editoriali. La conoscenza dei settori e il dialogo con i media sostengono un racconto capace di valorizzare luoghi, persone e progetti. Un'esperienza consolidata che riconosce nella specificità di ogni storia il punto di partenza della comunicazione*". Con questa motivazione **Pamela Raeli** ha consegnato il premio ai due fondatori.

Belinda Bortolan e **Fabio Carnevali** hanno commentato: "*Questo premio è il frutto di un costante lavoro comune iniziato circa 8 anni fa e che ha basato le sue fondamenta sulla nostra esperienza di oltre 25 anni come professionisti della comunicazione e delle media relations nei settori dell'hospitality di lusso, della ristorazione, del turismo, degli eventi e del settore corporate. Il segreto del nostro successo? Il nostro team di Roma, Claudiana, Carolina, Michela, Chiara, Giorgia, Rossella, Alessia, Gennaro e Paolo, e le nostre corrispondenti, Annalucia, Manuela e Nadia. Loro sono il fulcro di tutto. Senza visione non si parte, ma senza una squadra preparata ed affiatata non si arriva!*"

Anche la sala e la pasticceria hanno avuto un ruolo importante nella selezione. **Marco Reitano**, riferimento de **La Pergola** del Rome Cavalieri, e **Federica Gatto** del **Cetaria** di Baronissi hanno ricevuto il riconoscimento di **Sommelier dell'Anno**.

Per la pasticceria è stato premiato **Tommaso Foglia**, con attività a Nola e, più recentemente, a Milano. A **Francesco Arena** è andato invece il titolo di **Artigiano dell'Anno**, mentre **Giorgio e Matteo Martinucci** hanno ricevuto un riconoscimento dedicato al **rapporto tra memoria produttiva e nuove proposte**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il comparto dell'ospitalità ha visto premiate alcune strutture molto diverse tra loro. **Punta Tragara**, a Capri, è stata nominata **Hotel Fuori Città dell'Anno**, mentre l'**Hotel d'Inghilterra** di Roma ha ottenuto il riconoscimento come **Hotel in città dell'Anno**.

Il premio di **Resort dell'Anno** è andato al **Castello di Reschio**, in Umbria, mentre **La Fiermontina** è stata scelta come **Hotel Food and Travel Italia dell'Anno**. A Roma è arrivato anche il premio per il **Rooftop dell'Anno**, assegnato all'**Adèle Mixology Lounge** dell'Hotel Splendide Royal.

Ampio spazio anche al vino. **Tenuta Sette Ponti**, a Castiglion Fibocchi, ha ottenuto il titolo di **Cantina dell'Anno**. Tra le singole etichette, il **Jo Rosè 2025** di **Gianfranco Fino** è stato scelto come **Vino Rosato dell'Anno**, mentre il **Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2025** di **Montalbera** ha ricevuto il premio per il **Vino Rosso**.

Per i bianchi, il riconoscimento è andato allo **Chardonnay Puglia IGT Bio 2024** di **Rivale**, mentre tra le bollicine è stato premiato **Révélation du Terroir 2017** di **Encry**.

La selezione ha riguardato anche prodotti e aziende legati alla gastronomia italiana. **Pasta Benedetto Cavalieri** e **Cioccolato Maglio** sono stati premiati nelle categorie dedicate alle **materie prime**, **Cedrata Tassoni Zero** come **Bibita dell'Anno** e **Spinel Caffè** come **Azienda dell'Anno**.

Non sono mancati i riconoscimenti legati al mondo dei viaggi. **ITA Airways** è stata scelta come Compagnia Aerea dell'Anno, **Explora** come **Compagnia di Crociera** e **La Compagnie** nella categoria dedicata alle **compagnie private**.

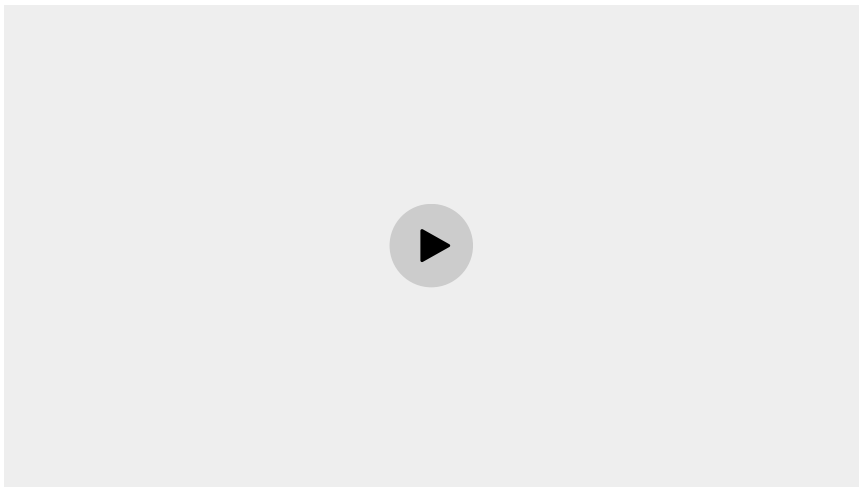
Tra i premi individuali figurano anche **Cristina Mercuri**, scelta come **Donna dell'Anno**, **Antonio De Caro** come **Uomo dell'Anno**, **Ernesto Martinucci** come **Imprenditore dell'Anno** e **Vincenza Belfiore** come **Manager dell'Anno**. A **Donato De Santis** è stato assegnato il titolo di **Ambasciatore della Cucina Italiana nel Mondo**.

Qui tutti i premiati e le relative motivazioni:
https://www.foodandtravelitalia.it/ft-italia-awards-2026-vincitori/

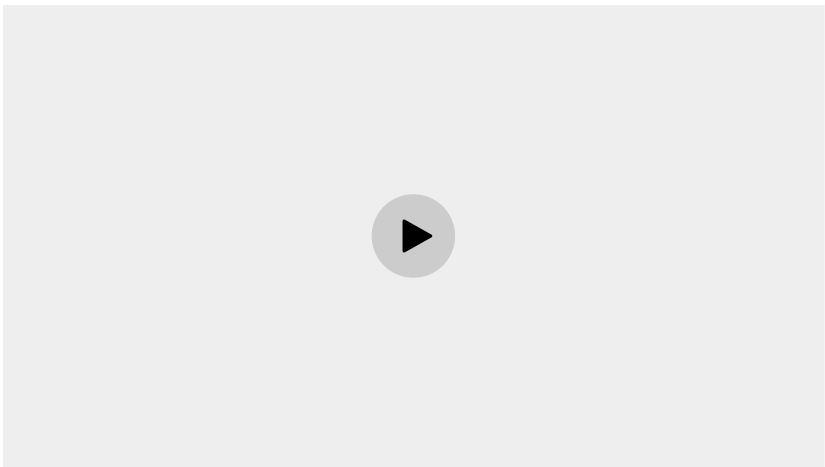
Angela Massa
https://www.massa.email/

TAGS Aglio Arte Asti Bar Caffè Cantina Capri Carne Castagnole Monferrato Chardonnay Chef Cioccolato Gin Guida Hotel Ita Airways Milano Mixology Monferrato Pasta Pasticceria Pizza Puglia Ristorante Ristoranti Roma Ruchè Umbria Vino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



VIDEO SUGGERITO



VIDEO SUGGERITO

5 Ottobre 2026 • 12:36

Food and Travel Italia Awards 2026: a Tommaso Foglia il premio di Pasticciere dell'anno

Ai Food and Travel Italia Awards di Presicce la Campania riesce a prendersi la scena con due importanti riconoscimenti: a Tommaso Foglia il premio Pasticciere dell'anno, mentre Franco Pepe ottiene il riconoscimento di Miglior pizzaiolo.

*Entra nel nuovo **canale WhatsApp** di Cookist*

A cura di **Lorenzo Napolitano**

CONDIVIDI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it



È stato il borgo salentino di Presicce, in provincia di **Lecce**, a ospitare venerdì 2 ottobre 2026 la nona edizione dei **Food and Travel Italia Awards**, l'appuntamento che ogni anno fotografa le eccellenze dell'enogastronomia, della ristorazione, dell'ospitalità e del turismo italiano. Tra i protagonisti della serata c'è **Tommaso Foglia**, pastry chef che si è aggiudicato il premio di **Pasticciere dell'anno**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La cerimonia ha coinvolto i luoghi più suggestivi del borgo e ha riunito chef, produttori, imprenditori e professionisti dell'accoglienza arrivati da tutta la penisola. Il **filo conduttore scelto per il 2026** è stato la celebre frase di Dostoevskij "**la bellezza salverà il mondo**", un invito a cercare valore nel lavoro, nelle relazioni e nei territori. Per il pasticciere napoletano, che ha anche manifestato la sua gioia sui social, si tratta dell'ennesimo importante riconoscimento in una carriera costruita tra cucine, viaggi all'estero e televisione.

Cosa sono i Food and Travel Italia Awards

I Food and Travel Italia Awards sono l'appuntamento annuale con cui l'edizione italiana di *Food and Travel*, rivista internazionale diffusa in 18 paesi, **premia** le professionalità, i **progetti più innovativi e i prodotti simbolo del *Made in Italy***. A fare da cornice alla nona edizione è stato il Salento, più precisamente **Presicce**, che per l'evento ha indossato il suo abito migliore. La serata si è sviluppata in più momenti e in diversi angoli del paese: l'accoglienza degli ospiti in Piazzetta Villani, la cerimonia di consegna dei premi in Piazza del Popolo e i festeggiamenti negli spazi storici di Palazzo Ducale, compresi i suggestivi giardini pensili. Nella tappa pugliese ha condotto l'evento **Pamela Raeli**, editrice di Food and Travel Italia, insieme all'autore presiccese **Marco Luigi De Medici**.

leggi anche

Premio Pasticciere dell'anno: vince il napoletano Tommaso Foglia

Tommaso Foglia oltre a essere uno dei pastry chef più celebri in circolazione, è anche un volto noto della tv: dal 2022, infatti, è giudice di Bake Off Italia, il cooking show in cui siede accanto a Ernst Knam e Damiano Carrara. Nato nel 1990, ha iniziato il suo percorso nell'alta pasticceria da giovanissimo, entrando nella cucina di **Don Alfonso 1890.** Dopo le prime esperienze in Italia ha esplorato la cultura gastronomica di diversi paesi tra cui Marocco, Emirati Arabi e Inghilterra.

La pasticceria di Tommaso Foglia si trova a Nola, a due passi da Napoli, la città in cui il pastry chef è nato e cresciuto (muovendo i primissimi passi nel panificio di famiglia a San Giovanni a Teduccio) mentre a Milano ha dato vita al progetto **Sfoglia Pastry Bar**. Il suo percorso è costruito attorno alla grande tradizione dolciaria e lo raccontano bene le sue due firme: **la millefoglie monoporzione**, diventata un simbolo della cultura gastronomica milanese, e la

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

pastiera, cavallo di battaglia sul fronte campano, che lui stesso definisce "la regina dei dolci".

Proclamato vincitore a Presicce, il pastry chef ha affidato a un lungo messaggio su Instagram le sue prime **emozioni**, scritto poche ore dopo la premiazione. "Sono ancora un po' **frastornato**, lo ammetto", confessa, spiegando che tutto è successo così in fretta da non avergli lasciato nemmeno il tempo di realizzare. Essere stato premiato come Pasticciere dell'Anno, scrive, "mi emoziona tantissimo". La **dedica** va alla **famiglia** e a chi crede in lui, ma anche **al suo team**, perché "dietro a quello che faccio ci sono tante persone che ogni giorno ci mettono testa, mani, tempo e cuore". Un pezzetto del riconoscimento, ammette, lo dedica anche a se stesso, perché è pure il risultato di quanto ha costruito.

Gli altri vincitori dei Food and Travel Italia Awards 2026

La serata di Presicce ha premiato molte altre figure di spicco. **Andrea Berton** è stato eletto il **Maestro della Cucina Italiana**, per il suo contributo nel definire l'identità e curare il prestigio internazionale della ristorazione italiana. **Mauro Uliassi**, invece, che a Senigallia rilegge la cultura gastronomica dell'Adriatico con il percorso Lab, è stato premiato come **Chef dell'anno**, mentre **Pipero Roma**, dove l'accoglienza del patron Alessandro Pipero incontra la cucina di Ciro Scamardella, ha vinto come **Ristorante in città dell'anno**. Il riconoscimento di Ristorante dell'anno è andato a **Don Alfonso 1890**, a Sant'Agata sui Due Golfi: la famiglia Iaccarino lega la propria cucina alla Penisola Sorrentina e all'azienda agricola biologica Le Peracciole, ed è la stessa insegna in cui Tommaso Foglia ha mosso i primi passi. **Franco Pepe**, con **Pepe in Grani** a Caiazzo, è invece il Pizzaiolo dell'anno, per la ricerca sull'impasto e il dialogo con

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

i produttori dell'Alto Casertano. Ecco la lista completa dei vincitori della nona edizione dei Food & Travel Italia Awards 2026.

- **Donna dell'Anno:** Cristina Mercuri
- **Cantina dell'Anno:** Tenuta Sette Ponti
- **Vino Rosato dell'Anno:** Jo Rosé 2025, Gianfranco Fino
- **Hotel Fuori Città dell'Anno:** Punta Tragara, Capri
- **Compagnia Privata dell'Anno:** La Compagnie
- **Resort dell'Anno:** Castello di Reschio
- **Pasticciere dell'Anno:** Tommaso Foglia
- **Compagnia di Crociera dell'Anno:** Explora Journeys
- **Location dell'Anno:** Profumo di Mare
- **Compagnia Aerea dell'Anno:** ITA Airways
- **Materia Prima dell'Anno:** Pasta Benedetto Cavalieri
- **Imprenditore dell'Anno:** Ernesto Martinucci
- **Manager dell'Anno:** Vincenza Belfiore
- **Chef dell'Anno:** Mauro Uliassi
- **Ristorante in Città dell'Anno:** Pipero Roma
- **Ristorante dell'Anno:** Don Alfonso 1890
- **Vino Rosso dell'Anno:** Laccento 2025, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG – Montalbera
- **Vino Bianco dell'Anno:** Chardonnay Puglia IGT Bio 2024, Rivale
- **Bollicina dell'Anno:** Révélation du Terroir 2017, Encry
- **Sommelier dell'Anno:** Marco Reitano
- **Sommelier dell'Anno:** Federica Gatto
- **Hotel Food and Travel Italia dell'Anno:** La Fiermontina
- **Chef Food and Travel Italia dell'Anno:** Enrica Ciardo
- **Rooftop dell'Anno:** Adèle Mixology Lounge
- **Hotel in Città dell'Anno:** Hotel d'Inghilterra

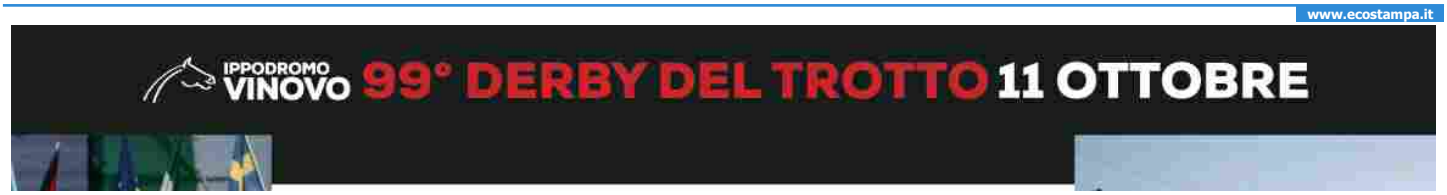
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

- **Ufficio Stampa dell'Anno:** Bortolan & Carnevali
- **Pizzaiolo dell'Anno:** Franco Pepe
- **Bistrot dell'Anno:** Norma Bistrot
- **Bibita dell'Anno:** Cedrata Tassoni Zero
- **Artigiano dell'Anno:** Francesco Arena
- **Ristorante Food and Travel Italia dell'Anno:** AMA Dialoghi di Gusto
- **Ambasciatore della Cucina Italiana nel Mondo:** Donato De Santis
- **Intraimprenditore dell'Anno:** Alessandro Stivala
- **Premio Tradizione e Innovazione:** Giorgio e Matteo Martinucci
- **Talento Commerciale dell'Anno:** Claudio Buccarello
- **Materia Prima dell'Anno:** Cioccolato Maglio
- **Azienda dell'Anno:** Spinel Caffè
- **Maestro della Cucina Italiana:** Andrea Berton
- **Miglior Agenzia Eventi:** Storm Events
- **Uomo dell'Anno:** Antonio Decaro

Continua a leggere su Cookist

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





IN CITTÀ

Ci siamo intrufolati in uno dei palazzi più belli di Torino al party privato del Circolo dei lettori e delle lettrici

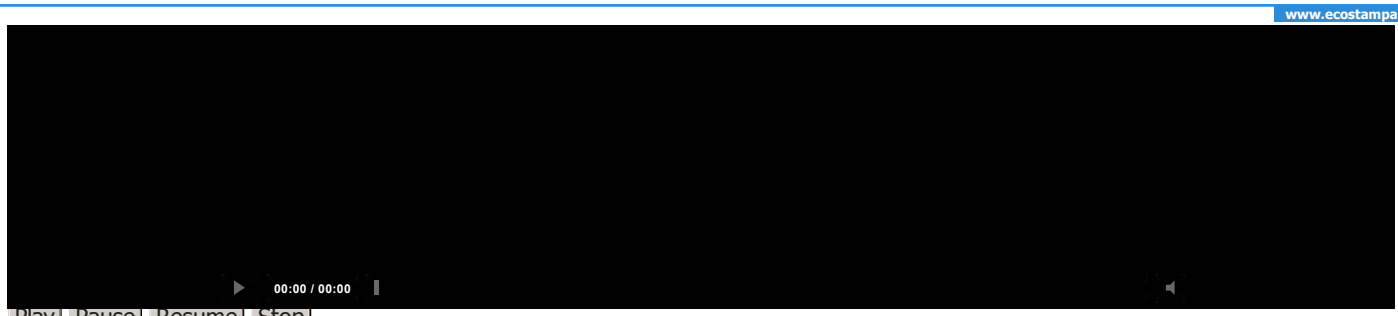
Vino, buon cibo, musica e il messaggio del presidente uscente Giulio Biino: ecco cos'è accaduto



SIMONA TOTINO
Email:
simona.totino@cronacaqui.it
04 OTTOBRE 2026 - 14:21



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Play Pause Resume Stop

E' stato un sabato sera molto glamour quello che si è vissuto ieri sera (3 ottobre) a Palazzo Graneri della Roccia in via Bogino 9, sede del Circolo dei lettori e delle lettrici. E' in questa splendida e aulica cornice sabauda che si è tenuto il party esclusivo dedicato ai primi vent'anni dell'istituzione culturale dedicato all'universo dei libri e alla sua diffusione nella città. Qui abbiamo incontrato, in primis, il presidente uscente Giulio Biino che ha voluto lasciare un messaggio molto chiaro: "Il mio successore, chiunque esso sia, mi piacerebbe che fosse un moderato e che contribuisca ulteriormente alla diffusione alla crescita della filiera del libro e che ovviamente sia innamorato come me di questo posto". Con lui il direttore Giuseppe Culicchia, giornalisti, istituzioni, scrittori, rappresentanti del mondo dell'arte tra cui Umberto Benappi neopresidente di Tag.

I più letti



CASINO REALE
Savoia, Emanuele Filiberto nel mirino per i titoli "venduti" al Lingotto e la cena alla Venaria



I LUOGHI ABBANDONATI
Ecco il gigante d'acciaio dimenticato alle porte di Torino, qui una volta c'era la più grande produzione di acciaio



LOTTO
Estrazione Superenalotto: ecco i numeri vincenti di martedì 29 settembre



PERSONAGGI & BUSINESS
"La Fiat sembrava finita. Poi...": John Elkann parla al podcast internazionale che rivela la strategia dei piani alti (anche su Stellantis)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Powered by EVOLUTION GROUP

La serata è stata animata dalla **Kwality & Stump Valley** che ha fatto ballare trasformando la sala grande dedicata a Luca Beatrice, la stanza dove soffiano da venti anni le voci della grande letteratura e del pensiero del presente, in un dancefloor, mentre l'artista **Flavia Bucci** hacreato dal vivo l'opera che guida la comunicazione visiva di Intelligenza Naturale.

La festa! di *Venti futuri* è stata realizzata da **Barney's - il Gran Bar del Circolo**, **Biraghi**, **Alberto Marchetti**, **La Perla - Cioccolato Torino**, **Martini**, **Birra Metzger**, **Molecola**, **M** Bun**, **Vini Montalbera**, **Stefano Fanti - Ristorante del Circolo dei lettori**, **Ristorante Quadrilatero Romano**, **Luca Scarcella**, **Fratelli Beretta**

TAG
Giulio Biino , Giuseppe Culicchia , Umberto Benappi , Luca Beatrice , Flavia Bucci , Stefano Fanti , Palazzo Graneri della Roccia , Circolo dei lettori , Barney's , Martini

Resta aggiornato, iscriviti alla nostra newsletter
Email

TORINOCRONACA

Buongiorno Torino! La nostra newsletter quotidiana gratuita, con tutte le notizie più fresche del giorno.
Voglio iscrivermi! No grazie





In primo piano



Da Chet Baker alle chitarre punk: quando Torino suonava (e viveva) di notte



Ci siamo intrufolati in uno dei palazzi più belli di Torino al party privato del Circolo dei lettori e delle lettrici



Scippa una donna incinta sul monopattino: lei lo blocca e fa arrestare la complice

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

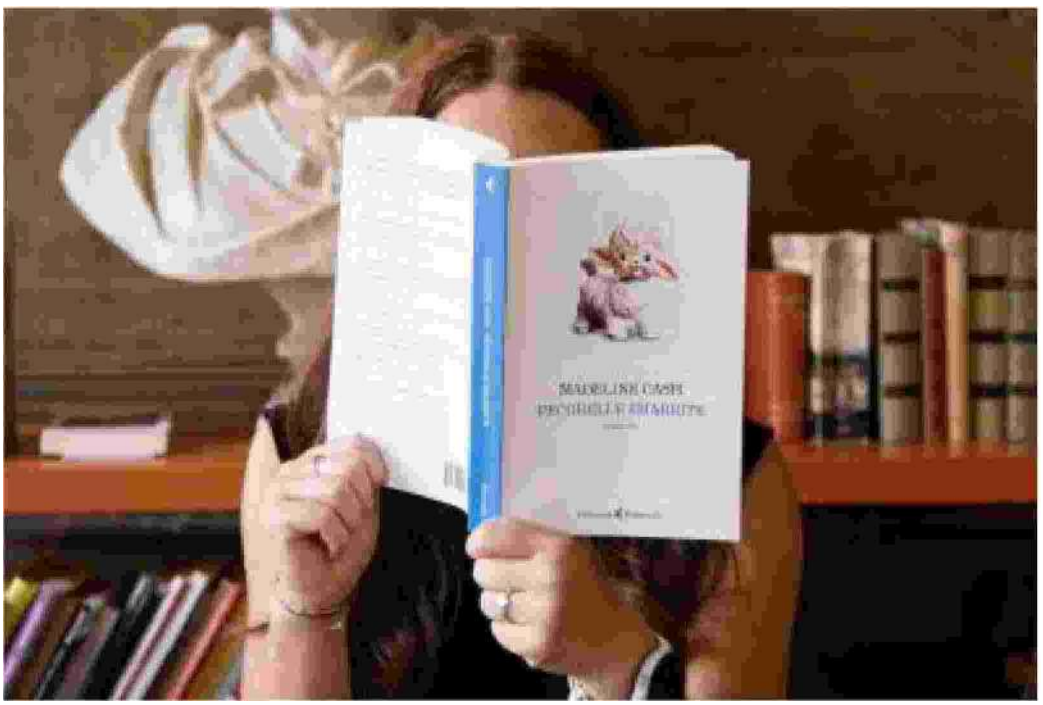
TORINO CRONACAQUI

www.ecostampa.it

CIRCOLO LETTORI Tanti gli eventi diffusi in scena oggi che culmineranno con il party

Da Falchera al cuore di Torino Ecco la festa dedicata ai libri

Se si dovessero contare le pagine sfogliate dei tanti libri che durante questi ultimi vent'anni sono stati protagonisti nelle sue sale, fra incontri, omaggi e presentazioni, la cifra sarebbe quasi impronunciabile. Sì, perché il Circolo dei lettori e delle lettrici di via Bogino 9, da luogo di nicchia in uno dei palazzi aulici più affascinanti di Torino, si è trasformato nel tempio della lettura e della scrittura di tutti i cittadini tanto da meritarsi una festa di compleanno popolare e diffusa in diversi luoghi della città. Una festa di compleanno, "Venti futuri", che coinvolgerà tutta la giornata di oggi per culminare nel party esclusivo (su prenotazione attraverso il sito https://prenotazioni.circololettori.it/events/event) della sede centrale. Si comincia alle 10 presso la Biblioteca Civica Don Lorenzo Milani, in Falchera, con "Gianduja e i burattini di Torino" a cura di Marco Grilli; alle 11 si passa alla Biblioteca Civica Villa Amoretti di Santa Rita per incontrare John Fante nelle letture di Alessio Romano con il reading "Il cammino della polvere". Alle 15 si entra nel vivo presso il Circolo dei lettori per la Maratona dedicata a "Cent'anni di solitudine dal libro alla serie Netflix", alle 17 si prosegue con "A libro aperto", il Book Party del Circolo dove la curatrice Silvia Pevato conversa con Camilla Ronzullo alias @zeldawasawriter. Dalle 18 si esce ancora in strada: a Cascina Roccafranca sale sul palco Emanuele Tumolo per un momento di Stand Up Comedy; in contemporanea, all'Ecomuseo Urbano arrivano Ismaele "Moby Dick" rivive attraverso un reading di Giuseppe Culicchia e la musica di Giorgio Li Calzi, occasione per immergersi in uno dei pilastri della storia della letteratura, il capolavoro di Herman Melville nella traduzione di Cesare Pavese. Gran finale a Palazzo Graneri della Roccia dalle 19,30, iniziano le celebrazioni aperte a tutta la città. Dopo i saluti, arte e musica: Kwality & Stump Valley faranno ballare trasformando la sala grande dedicata a Luca Beatrice, la stanza dove soffiano da venti anni le voci della grande letteratura e del pensiero del presente, in un dancefloor, mentre l'artista Flavia Bucci crea dal vivo l'opera che guida la comunicazione visiva di Intelligenza Naturale. La festa di "Venti futuri" è realizzata grazie a Barney's - il Gran Bar del Circolo, Biraghi, Alberto Marchetti, La Perla - Cioccolato Torino, Martini, Birra Metzger, Molecola, M** Bun, Vini Montalbera, Stefano Fanti - Ristorante del Circolo dei lettori, Ristorante Quadrilatero Romano, Luca Scarcella, Fratelli Beretta.



Si intitola "Venti futuri" la festa di compleanno in scena oggi

Simona Totino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

IN CITTÀ

Dalla biblioteca di Falchera all'esclusivo party di Palazzo Graneri per i vent'anni del Circolo dei lettori e delle lettrici

Il programma diffuso di "Venti futuri" si apre con i burattini di Marco Grilli

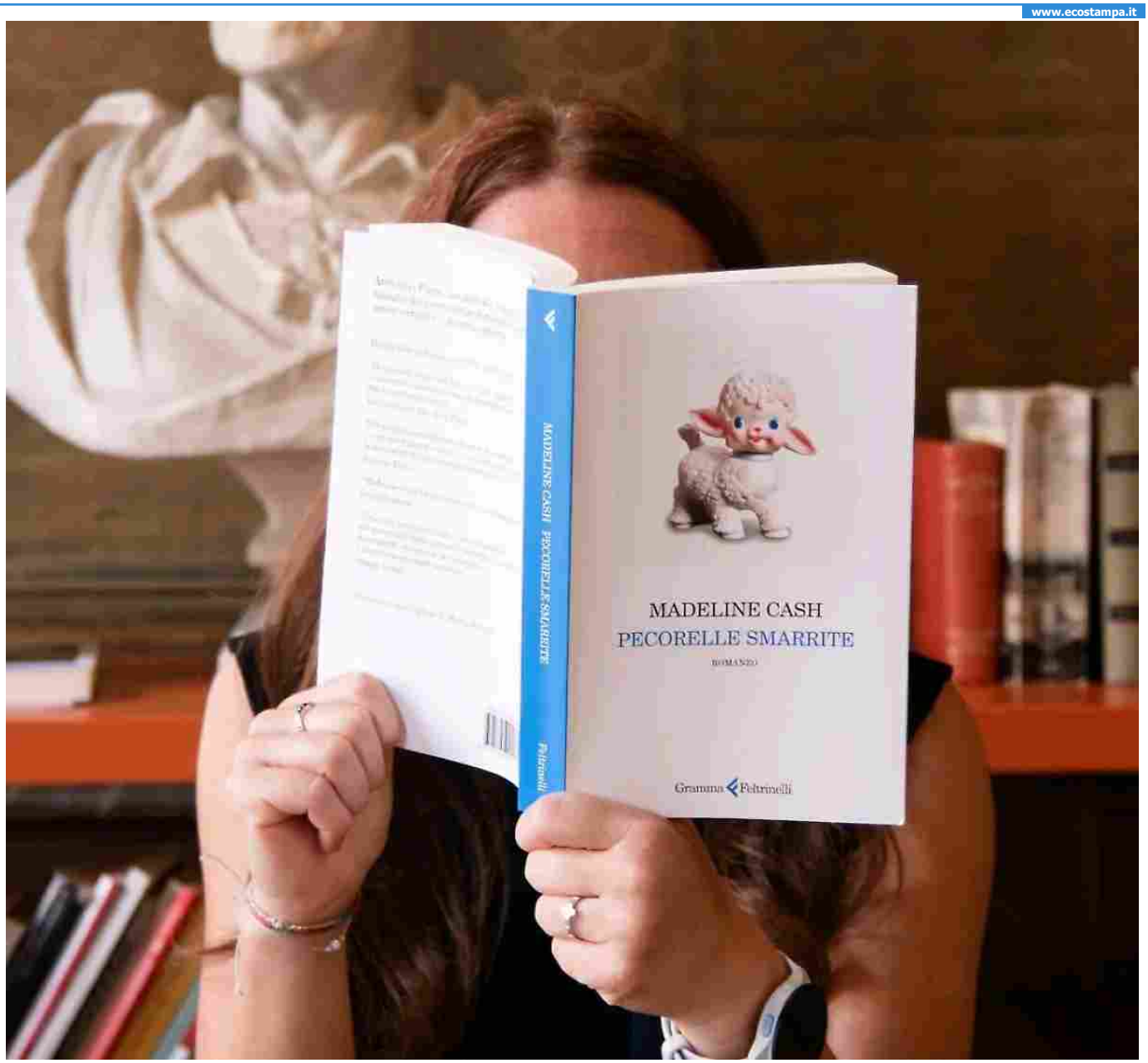


SIMONA TOTINO
Email:
simona.totino@cronacaqui.it
03 OTTOBRE 2026 - 06:01

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TORINOCRONACA.IT

www.ecostampa.it



Il circolo dei lettori

Play Pause Resume Stop

Se si dovessero contare le pagine sfogliate dei tanti libri che durante questi ultimi vent'anni sono stati protagonisti nelle sue sale, fra incontri, omaggi e presentazioni, la cifra sarebbe quasi impronunciabile. Sì, perché il **Circolo dei lettori e delle lettrici di via Bogino 9**, da luogo di nicchia in uno dei palazzi aulici più affascinanti di Torino, si è trasformato nel tempio della lettura e della scrittura di tutti i cittadini tanto da meritarsi una festa di compleanno popolare e diffusa in diversi luoghi della città. Una festa di compleanno, **"Venti futuri"**, che coinvolgerà tutta la giornata di oggi per culminare nel party esclusivo (su prenotazione attraverso il sito

/ I più letti



VERITA'
Martina Colombari e Billy «Ho avuto un'altra relazione»



CASINO REALE
Savoia, Emanuele Filiberto nel mirino per i titoli "venduti" al Lingotto e la cena alla Venaria



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

https://prenotazioni.circololettori.it/events/event) della sede centrale. Si comincia alle 10 presso la Biblioteca Civica Don Lorenzo Milani, in Falchera, con “Gianduja e i burattini di Torino” a cura di Marco Grilli; alle 11 si passa alla Biblioteca Civica Villa Amoretti di Santa Rita per incontrare John Fante nelle letture di Alessio Romano con il reading “Il cammino della polvere”. Alle 15 si entra nel vivo presso il Circolo dei lettori per la Maratona dedicata a “Cent’anni di solitudine dal libro alla serie Netflix”, alle 17 si prosegue con “A libro aperto”, il Book Party del Circolo dove la curatrice Silvia Pevato conversa con Camilla Ronzullo alias @zeldawasawriter. Dalle 18 si esce ancora in strada: a Cascina Roccafranca sale sul palco Emanuele Tumolo per un momento di Stand Up Comedy; in contemporanea, all’Ecomuseo Urbano arrivano Ismaele “Moby Dick” rivive attraverso un reading di Giuseppe Culicchia e la musica di Giorgio Li Calzi, occasione per immergersi in uno dei pilastri della storia della letteratura, il capolavoro di Herman Melville nella traduzione di Cesare Pavese. **Gran finale a Palazzo Graneri della Roccia dalle 19,30**, iniziano le celebrazioni aperte a tutta la città. Dopo i saluti, arte e musica: Kwality & Stump Valley faranno ballare trasformando la sala grande dedicata a Luca Beatrice, la stanza dove soffiano da venti anni le voci della grande letteratura e del pensiero del presente, in un dancefloor, mentre l’artista Flavia Bucci crea dal vivo l’opera che guida la comunicazione visiva di Intelligenza Naturale. La festa di “Venti futuri” è realizzata grazie a Barney’s - il Gran Bar del Circolo, Biraghi, Alberto Marchetti, La Perla - Cioccolato Torino, Martini, Birra Metzger, Molecola, M** Bun, Vini Montalbera, Stefano Fanti - Ristorante del Circolo dei lettori, Ristorante Quadrilatero Romano, Luca Scarcella, Fratelli Beretta.

Powered by EVOLUTION GROUP

TAG
Circolo dei lettori , Torino , John Fante , Alessio Romano , Herman Melville , Cesare Pavese , Giuseppe Culicchia , Camilla Ronzullo , Barney's , Martini

Resta aggiornato, iscriviti alla nostra newsletter
Email

TORINOCRONACA

Buongiorno Torino! La nostra newsletter quotidiana gratuita, con tutte le notizie più fresche del giorno.

I LUOGHI ABBANDONATI
Ecco il gigante d'acciaio dimenticato alle porte di Torino, qui una volta c'era la più grande produzione di acciaio



LOTTO
Estrazione Superenalotto: ecco i numeri vincenti di martedì 29 settembre



In primo piano



Pipette per il crack nell'asilo. E al Sempione scoppia la rivolta contro i tossici



Il golden va in spiaggia e decide di scavare ovunque: guardate dove finisce la sabbia



Fabio, quel corpo che non dirà nulla «Non ho mai visto nulla di simile»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

2 ottobre 2026 Piazza del Popolo Presicce- Acquarica (LE)

ELENCO VINCITORI F&T ITALIA AWARDS 2026

DONNA DELL'ANNO – CRISTINA MERCURI

La conoscenza come conquista e condivisione. Prima donna italiana a conseguire il titolo di Master of Wine nel 2026, Cristina Mercuri unisce competenza, determinazione e capacità divulgativa. Attraverso la formazione e la comunicazione contribuisce a rendere la cultura del vino accessibile a pubblici diversi. Un percorso autorevole, che apre nuove prospettive alla presenza femminile nel settore.

CANTINA DELL'ANNO – TENUTA SETTE PONTI

Radici toscane, vocazione internazionale. Nel Valdarno, la famiglia Moretti Cuseri ha costruito un progetto enologico che unisce valorizzazione dei vigneti storici, agricoltura biologica e ricerca della qualità. Dal Sangiovese di Vigna dell'Impero al taglio bordolese di Oreno, Tenuta Sette Ponti esprime una visione capace di interpretare il territorio e affermarsi nel panorama dei grandi vini italiani.

VINO ROSATO DELL'ANNO – JO ROSÉ 2025, GIANFRANCO FINO

Il Negroamaro, tra carattere e finezza. Con Jo Rosé, Gianfranco Fino firma un'interpretazione del rosato salentino che unisce struttura e slancio sapido. Da uve coltivate nell'agro di Manduria, un vino dai richiami di frutti rossi e agrumi, maturato sulle fecce fini tra acciaio e rovere. Una lettura contemporanea che valorizza la versatilità di un vitigno profondamente legato al territorio.

HOTEL FUORI CITTÀ DELL'ANNO – PUNTA TRAGARA, CAPRI

Abitare il paesaggio, nell'intimità di Capri. Affacciato sui Faraglioni, lungo la passeggiata che dalla Piazzetta conduce al belvedere di Tragara, l'hotel unisce riservatezza, eleganza degli interni e cura dell'ospitalità. Terrazze e ampie vetrate rendono il mare e la luce dell'isola parte dell'esperienza di soggiorno. Un indirizzo che interpreta l'accoglienza caprese attraverso un rapporto privilegiato con il luogo.

COMPAGNIA PRIVATA DELL'ANNO – LA COMPAGNIE

L'ospitalità comincia in volo. Con una cabina interamente business class e soli 76 posti, La Compagnie interpreta il viaggio transatlantico attraverso comfort, attenzione al passeggero e cultura gastronomica. Poltrone convertibili in letti, menu stagionali firmati da chef e una selezione enologica curata compongono

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

un'esperienza che rende il tempo a bordo parte integrante del piacere di viaggiare.

RESORT DELL'ANNO – CASTELLO DI RESCHIO

La cura del passato, l'arte dell'ospitalità. Tra le colline umbre, il progetto della famiglia Bolza restituisce vita a un castello millenario, coniugando restauro, design e cultura del paesaggio. Dalla Bathhouse nelle antiche cantine alle esperienze equestri nella tenuta, Castello di Reschio propone un soggiorno in cui benessere, natura e sensibilità estetica compongono un'idea di accoglienza dalla personalità inconfondibile.

PASTICCIERE DELL'ANNO – TOMMASO FOGLIA

Il sapere artigiano, lo sguardo contemporaneo. Dal panificio di famiglia all'alta ristorazione internazionale, Tommaso Foglia unisce cultura dei lievitati, precisione tecnica e creatività. Nel 2026, con l'apertura della pasticceria che porta il suo nome a Nola e il format milanese Sfoglia, dà forma a una visione imprenditoriale che valorizza le origini e avvicina il pubblico all'arte del dolce.

COMPAGNIA DI CROCIERA DELL'ANNO – EXPLORA JOURNEYS

Il mare, il tempo della scoperta. Explora Journeys interpreta la crociera con la sensibilità della grande ospitalità: suite affacciate sull'acqua con terrazze private, una proposta gastronomica cosmopolita e itinerari che privilegiano soste prolungate nelle destinazioni. Un progetto che unisce comfort e curiosità culturale, restituendo al viaggio per mare il piacere di conoscere i luoghi senza fretta.

LOCATION DELL'ANNO – PROFUMO DI MARE

Il paesaggio come parte dell'accoglienza. A Torre Vado, l'affaccio sulla costa salentina e la Terrazza Paradiso definiscono l'identità di Profumo di Mare. La conduzione della famiglia Milo e una cucina legata al pescato completano un'esperienza in cui tavola e panorama si valorizzano reciprocamente. Un luogo che esprime l'identità mediterranea attraverso la bellezza del contesto e la cultura dell'ospitalità.

COMPAGNIA AEREA DELL'ANNO – ITA AIRWAYS

Connettere il mondo, raccontare l'Italia. Attraverso lo sviluppo dei collegamenti internazionali dall'hub di Roma Fiumicino e il rinnovamento della flotta, ITA Airways contribuisce all'accessibilità del Paese e alla sua vocazione turistica. Il design degli interni e la valorizzazione della cucina italiana portano a bordo un'identità riconoscibile, unendo innovazione e cultura dell'accoglienza in una proposta di viaggio dal respiro internazionale.

MATERIA PRIMA DELL'ANNO – PASTA BENEDETTO CAVALIERI

Il valore del grano, il sapere del tempo. Dal 1918, a Maglie, Benedetto Cavalieri custodisce una cultura della pasta fondata sulla selezione dei grani duri di Puglia e Basilicata e sul proprio "Metodo Delicato". Lavorazioni lente, trafilatura al bronzo ed essiccazione a bassa temperatura restituiscono una pasta dal gusto riconoscibile e dalla consistenza tenace, capace di valorizzare ogni interpretazione in cucina.

IMPRENDITORE DELL'ANNO – ERNESTO MARTINUCCI

Radici salentine, orizzonti internazionali. Ernesto Martinucci ha dato sviluppo alla tradizione dolciaria di famiglia, contribuendo alla crescita di un'impresa oggi presente in oltre trenta Paesi. Una visione che unisce sapere produttivo, innovazione e apertura ai mercati esteri, mantenendo nel Salento il cuore dell'attività. Un percorso imprenditoriale che porta nel mondo il patrimonio di gusto e competenze del territorio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

MANAGER DELL'ANNO – VINCENZA BELFIORE

Autorevolezza professionale e cultura della consapevolezza. Con un percorso trentennale in importanti gruppi bancari italiani e internazionali, Vincenza Belfiore unisce competenza nella gestione patrimoniale e capacità di divulgazione. Ideatrice di Miss Market e firma della rubrica "Donne e Denari" del magazine LEI di Ca' Foscari, promuove l'educazione finanziaria come strumento di autonomia e crescita, con particolare attenzione alle donne.

Dall'amore tra un uomo siciliano, figlio dell'Etna, e una donna di La Gomera nasce una storia che unisce fuoco e grazia. Così prende vita ETNAGARA: un ponte tra isole, culture e sapori, dove il lusso incontra l'autenticità. Un invito a vivere esperienze uniche, tra ospitalità raffinata e gourmet d'eccellenza.

CHEF DELL'ANNO – MAURO ULIASSI

La memoria del gusto, la libertà della ricerca. A Senigallia, Mauro Uliassi rilegge la cultura gastronomica dell'Adriatico con rigore tecnico e sensibilità creativa. Il mare e la terra diventano materia di una cucina personale, alimentata da viaggi, conoscenze e sperimentazione. Con il percorso Lab rinnova ogni anno il proprio linguaggio, facendo delle radici un punto di partenza per nuove scoperte.

RISTORANTE IN CITTÀ DELL'ANNO – PIPERO ROMA

L'arte della tavola comincia dall'accoglienza. Nel centro di Roma, Pipero unisce la personalità ospitale del patron Alessandro Pipero alla cucina di Ciro Scamardella, che rilegge ricette e memorie mediterranee con tecnica contemporanea. La sintonia tra sala, cucina e cantina definisce un'esperienza raffinata e partecipe, in cui la ricerca gastronomica incontra il piacere di sentirsi a proprio agio.

RISTORANTE DELL'ANNO – DON ALFONSO 1890

La cultura mediterranea, dal campo alla tavola. A Sant'Agata sui Due Golfi, la famiglia Iaccarino rinnova una storia di cucina e ospitalità profondamente legata alla Penisola Sorrentina. L'azienda agricola biologica Le Peracciole alimenta un progetto in cui la qualità nasce dalla terra e si esprime nella ricerca gastronomica. Un incontro tra sapere agricolo, creatività e accoglienza che custodisce e interpreta l'identità del luogo.

VINO ROSSO DELL'ANNO – LACCENTO 2025, RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG – MONTALBERA

Il carattere del Monferrato, nell'eleganza del Ruchè. Laccento esprime la personalità di questo vitigno attraverso profumi di rosa e frutti di bosco, intensità e setosità del sorso. La raccolta di una parte delle uve in leggera sovramaturazione e l'affinamento in acciaio ne definiscono lo stile. Un'interpretazione che valorizza il patrimonio aromatico e l'identità della denominazione.

VINO BIANCO DELL'ANNO – CHARDONNAY PUGLIA IGT BIO 2024, RIVALE

Un linguaggio internazionale, un'espressione pugliese. Nell'agro di Polignano a Mare, Rivale interpreta lo Chardonnay attraverso un progetto biologico che esplora nuove possibilità del territorio. Il 2024 esprime freschezza e finezza aromatica, delineando un bianco elegante e personale. Un vino che racconta l'incontro tra la versatilità del vitigno e la sensibilità mediterranea del luogo in cui nasce.

BOLLICINA DELL'ANNO – RÉVÉLATION DU TERROIR 2017, ENCRY

La rivelazione di un'annata inattesa. Da una vendemmia complessa, Encry ha saputo cogliere la qualità di selezionate parcelle di Chardonnay a Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru. Nasce così Révélation 2017, uno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Champagne in cui freschezza, mineralità gessosa e profondità restituiscono il carattere del territorio. Unico millesimo nella storia di Encry ad aver ricevuto un nome proprio e un'etichetta appositamente concepita per raccontarlo, che testimonia la capacità di riconoscere, nella difficoltà, un'espressione di particolare valore.

SOMMELLIER DELL'ANNO – MARCO REITANO

La cultura del vino al servizio dell'ospitalità. Alla Pergola del Rome Cavalieri, dove lavora dal 1994, Marco Reitano unisce competenza enologica e sensibilità nell'accoglienza. Alla cura di una carta dei vini premiata a livello internazionale affianca l'impegno nella formazione, contribuendo a valorizzare il ruolo della sala. Un interprete autorevole della sommellerie italiana, capace di trasmettere conoscenza e passione.

SOMMELLIER DELL'ANNO – FEDERICA GATTO

Curiosità nella ricerca, sensibilità nell'accoglienza. Al ristorante Cetaria di Baronissi, Federica Gatto interpreta la sommellerie come incontro tra culture, territori e persone. La selezione di etichette italiane e internazionali, aperta alla scoperta di produttori di nicchia, accompagna e valorizza la cucina di Salvatore Avallone. Un lavoro che unisce competenza negli abbinamenti, capacità di racconto e attenzione alle aspettative di ogni ospite.

HOTEL FOOD AND TRAVEL ITALIA DELL'ANNO – LA FIERMONTINA

Una storia di famiglia che diventa cultura dell'ospitalità. Nel cuore di Lecce, La Fiermontina riunisce architettura seicentesca, ulivi secolari e opere d'arte in un'accoglienza dal carattere intimo e cosmopolita. Dedicata ad Antonia Fiermonte, custodisce una memoria artistica e familiare che rende il soggiorno un'esperienza culturale. Un'interpretazione raffinata dell'ospitalità, capace di raccontare il Salento attraverso uno sguardo aperto al mondo.

CHEF FOOD AND TRAVEL ITALIA DELL'ANNO – ENRICA CIARDO

Radici salentine, carattere e sensibilità. All'Antica Pietra Filosofale di Presicce-Acquarica, Enrica Ciardo valorizza la tradizione gastronomica del territorio con una cucina che unisce memoria e interpretazione personale. Il suo percorso intreccia formazione, tenacia imprenditoriale e impegno nell'inclusione attraverso il lavoro. Una chef che affida alla tavola il racconto della propria terra e alla cucina un concreto valore di accoglienza.

ROOFTOP DELL'ANNO – ADÈLE MIXOLOGY LOUNGE

L'arte del cocktail incontra il cielo di Roma. All'ottavo piano dell'Hotel Splendide Royal, Adèle Mixology Lounge affianca alla vista sulle cupole della Capitale una proposta di miscelazione creativa e ricercata. Il design degli spazi, tra zone coperte e aperture sul panorama, crea un'atmosfera elegante e informale. Un luogo che interpreta con personalità il piacere di vivere la città dall'alto.

HOTEL IN CITTÀ DELL'ANNO – HOTEL D'INGHILTERRA

L'eleganza romana, una tradizione che si rinnova. A pochi passi da Piazza di Spagna, l'Hotel d'Inghilterra accoglie viaggiatori dal 1845, conservando il carattere della sua origine aristocratica. Il recente restauro, impreziosito dal lavoro di maestri artigiani italiani, ne rinnova il fascino e il comfort. Una dimora in cui storia, cura degli ambienti e vita cittadina restituiscono un'esperienza d'ospitalità profondamente legata a Roma.

UFFICIO STAMPA DELL'ANNO – BORTOLAN & CARNEVALI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Dare voce alle identità, costruire relazioni. Bortolan & Carnevali affianca realtà dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo con un lavoro che unisce visione strategica e attenzione alle esigenze editoriali. La conoscenza dei settori e il dialogo con i media sostengono un racconto capace di valorizzare luoghi, persone e progetti. Un'esperienza consolidata che riconosce nella specificità di ogni storia il punto di partenza della comunicazione.

PIZZAIOLO DELL'ANNO – FRANCO PEPE

Il sapere delle mani, la forza di una visione. A Caiazzo, con Pepe in Grani, Franco Pepe rinnova una tradizione familiare attraverso la ricerca sull'impasto e il dialogo con i produttori dell'Alto Casertano. La pizza diventa espressione gastronomica e occasione di scoperta del territorio. Un lavoro che unisce maestria artigiana, sperimentazione e responsabilità verso la comunità, ampliando gli orizzonti dell'arte del pizzaiolo.

BISTROT DELL'ANNO – NORMA BISTROT

Il gusto siciliano, lo spirito di un salotto. A Noto, Norma Bistrot unisce una cucina legata ai prodotti locali a un'accoglienza personale e informale. Tra crudi di pesce e interpretazioni come la parmigiana in carrozza, la proposta esprime una creatività immediata e riconoscibile. Gli interni arricchiti dall'arte e i tavoli all'aperto nel cuore del centro storico ne fanno un salotto aperto alla vita di Noto.

BIBITA DELL'ANNO – CEDRATA TASSONI ZERO

Un'icona italiana si rinnova. Cedrata Tassoni Zero interpreta la storia di una bevanda inconfondibile in una versione senza zuccheri e senza calorie. I cedri Diamante della Calabria restano al centro della ricetta, mantenendo il legame con la materia prima che ne definisce l'identità. Una proposta che unisce continuità e innovazione, rispondendo alle nuove preferenze di consumo.

ARTIGIANO DELL'ANNO – FRANCESCO ARENA

La cultura del pane, un sapere da coltivare. A Messina, Francesco Arena rinnova il mestiere appreso in famiglia attraverso lo studio, la sperimentazione e la valorizzazione dei grani antichi siciliani. Pani, focacce e prodotti da forno raccontano un'artigianalità attenta alle materie prime e alle persone della filiera. Un impegno che prosegue nella formazione, per condividere competenze e dare futuro all'arte della panificazione.

RISTORANTE FOOD AND TRAVEL ITALIA DELL'ANNO – AMA DIALOGHI DI GUSTO

La tavola come luogo d'incontro. Negli ambienti di Palazzo Muro Leccese, AMA Dialoghi di Gusto propone una cucina che parte dalla stagionalità, dai prodotti locali e dalle eccellenze italiane. Cucina e sala lavorano in sintonia per offrire un'accoglienza attenta e personale. Un progetto che unisce sensibilità gastronomica e fascino della dimora, offrendo un'esperienza intimamente legata al piacere della condivisione.

AMBASCIATORE DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO – DONATO DE SANTIS

Le radici italiane, il talento di farle conoscere. In Argentina, Donato De Santis ha costruito un percorso che unisce ristorazione, televisione e divulgazione gastronomica. Con Cucina Paradiso, i libri e l'insegnamento, racconta la ricchezza delle tradizioni regionali italiane a un pubblico internazionale. Un impegno che rende ricette e saperi accessibili, alimentando il legame culturale tra l'Italia e chi ne scopre la cucina.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

INTRAIMPRENDITORE DELL'ANNO – ALESSANDRO STIVALA

Fare rete per far crescere il territorio. Alla guida di Le Cinque Vele Beach Club di Pescoluse, Alessandro Stivala promuove un modello di collaborazione tra le realtà dell'ospitalità di alta gamma salentina, aperto al dialogo con istituzioni e mondo accademico. Un impegno volto a innalzare gli standard dell'intero territorio, dalla ristorazione all'artigianato, facendo della qualità condivisa una leva di sviluppo e attrattività.

PREMIO TRADIZIONE E INNOVAZIONE – GIORGIO E MATTEO MARTINUCCI

Un'eredità di famiglia, nuove prospettive da costruire. Giorgio e Matteo Martinucci interpretano la tradizione dolciaria salentina attraverso lo sviluppo di Martinucci Laboratory. Dalla proposta gastronomica alla cura degli ambienti, il loro lavoro rinnova l'esperienza della pasticceria e ne porta l'identità oltre i confini regionali. Un percorso che unisce continuità familiare e iniziativa imprenditoriale, facendo conoscere a nuovi pubblici i sapori della propria terra.

TALENTO COMMERCIALE DELL'ANNO – CLAUDIO BUCCARELLO

Spirito d'iniziativa e attenzione alle persone. Nella sua piccola gastronomia a Torre Vado, Claudio Buccarello esprime le doti commerciali di un giovane capace di dare valore alla relazione con il cliente. Intraprendenza, disponibilità e cura del servizio caratterizzano un'attività che trova nella dimensione quotidiana del commercio la propria forza. Un talento che cresce nell'incontro tra il saper proporre e il saper ascoltare.

MATERIA PRIMA DELL'ANNO – CIOCCOLATO MAGLIO

La qualità comincia dall'origine. Maglio unisce una storia familiare salentina alla ricerca di pregiate varietà di cacao, seguendone la lavorazione dalla fava al cioccolato. La selezione delle materie prime e la collaborazione con i produttori venezuelani testimoniano un'attenzione concreta alla biodiversità e ai territori d'origine. Un sapere artigiano che valorizza il carattere del cacao attraverso ricerca, esperienza e cura produttiva.

AZIENDA DELL'ANNO – SPINEL CAFFÈ

Una storia di famiglia, una visione d'impresa. Nata nel Salento nel 1963 dall'iniziativa di Vincenzo Spinelli, Spinel Caffè ha sviluppato un percorso che integra distribuzione automatica, torrefazione e produzione di macchine per espresso. La continuità familiare accompagna la capacità di innovare prodotti e servizi, mantenendo nel territorio le proprie radici produttive. Un'esperienza imprenditoriale che unisce competenze industriali e cultura del caffè.

MAESTRO DELLA CUCINA ITALIANA – ANDREA BERTON

Una visione autorevole della cucina contemporanea. Andrea Berton ha sviluppato la lezione dei grandi maestri in un linguaggio personale, fondato sul rigore tecnico, sull'essenzialità e sulla valorizzazione degli ingredienti. Il suo percorso esprime una ricerca costante, capace di coniugare cultura gastronomica e sensibilità moderna. Un protagonista della ristorazione italiana che contribuisce a definirne l'identità e il prestigio internazionale.

MIGLIOR AGENZIA EVENTI – STORM EVENTS

Dall'idea alla scena, con creatività e precisione. Storm Events unisce progettazione, produzione e competenze tecnologiche nella realizzazione di eventi in Italia e in Europa. La cura degli allestimenti, dei contenuti e della regia dà forma a progetti pensati per esprimere l'identità di ogni committente. Un lavoro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

che integra sensibilità creativa e capacità organizzativa, rendendo ogni elemento parte di un'esperienza coerente e coinvolgente.

UOMO DELL'ANNO – ANTONIO DECARO

Il valore dei territori comincia dalle comunità. Presidente della Regione Puglia, Antonio Decaro esprime una visione dello sviluppo che lega attrattività dei luoghi, tutela ambientale e qualità della vita. Nell'attenzione ai piccoli borghi e alle aree interne, il turismo diventa occasione per ampliare le opportunità e valorizzare le identità locali. Un'idea di responsabilità pubblica che guarda alle persone e al futuro delle nuove generazioni.

Informazioni – Note Legali
Contatti
Informativa Privacy, Cookies

Food and Travel Italia è una testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Milano n.399 il 4.12.2015. Direttore responsabile: Fabrizio Imas.

Food and Travel è un magazine internazionale editato in diversi paesi nel mondo. La casa editrice +39Mediacom Srl detiene i diritti di pubblicazione in Italia e nella Svizzera italiana. Questo sito e la relativa rivista cartacea e digitale sono pubblicati su licenza di Turnstart Limited, Società costituita e registrata in UK con il numero 03402272. Tutti i diritti del materiale pubblicato da Food and Travel Italia appartengono alla +39Mediacom Srl e non possono essere riprodotti senza previa autorizzazione.

+39MediaCom srl Corso Italia, 50 Milano P.IVA 09285990967 - 2015 All rights reserved

Per contattare la redazione: redazione@foodandtravelitalia.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.