MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

Rassegna Stampa
2016

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

BBC La cucina vegetariana di goodfood NOVITÀ
Vegetarian
Gen - Feb 2016

Tiratura:110.000

RIVISTA BBC VEGETARIAN – GENNAIO FEBBRAIO 2016

La Tradizione 2014

Il primo Ruchè vegano

Il concetto di vegano è ormai entrato a far parte delle nostre vite e anche il mondo del vino si sta confrontando con questo tema. Così da quest'anno Montalbera, con l'etichetta *La Tradizione 2014*, propone sul mercato il primo Ruchè vegano al mondo. L'azienda di Castagnole Monferrato ha scelto di investire sulla certificazione per venire incontro tanto ai consumatori finali quanto alle richieste della ristorazione. Un vino vegano è un vino nel cui processo produttivo non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina, comprese caseina e albumina spesso usate nella fase di chiarificazione. Montalbera ha scelto di intraprendere questo percorso partendo dal *Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione*, vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche d'acciaio inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia. Un'etichetta che è espressione purissima del territorio. Franco Morando ha creduto fortemente in questa scelta: «Il vino vegano è un vino nato dalla passione. Con la certificazione vegana sull'etichetta *Ruchè La Tradizione 2014* diamo la serenità e la tranquillità che, in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da nessun elemento di origine animale. E non si tratta di un capriccio, dato che al mondo esistono intere culture che non mangiano animali o derivati di animali».

TURISMO DEL GUSTO – 2 GENNAIO 2016

Il Ruchè La Tradizione 2014 è il primo Ruchè vegano al mondo

Vegano è ormai un termine entrato a far parte delle nostre vite e anche il mondo del vino si sta confrontando con questo tema, spesso controverso e misconosciuto. Da quest'anno Montalbera, con l'etichetta La Tradizione 2014, propone sul mercato il primo Ruchè vegano al mondo. L'azienda di Castagnole Monferrato ha scelto di investire sulla certificazione a fronte di una specifica richiesta del mercato, intendendo per mercato tanto i consumatori finali quanto la ristorazione.

Un vino vegano è un vino nel cui processo produttivo non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Si fa riferimento, per esempio, a prodotti come caseina e albumina, spesso usati nella fase di chiarificazione. Montalbera ha scelto di intraprendere questo percorso partendo dal Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione, un vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche d'acciaio inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia. Un'etichetta che è espressione purissima del territorio.

Franco Morando ha creduto fortemente in questa scelta: “Il vino vegano è un vino nato dal frutto, dalla vigna, dal lavoro e dalla passione. Abbiamo voluto anche in questo caso interpretare al meglio parte delle esigenze di un nuovo segmento di consumatori vegani annualmente in crescita. Con la certificazione vegana sull’etichetta Ruchè La Tradizione 2014 diamo la serenità e la tranquillità che, in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da nessun elemento di origine animale. Questo tipo di vino non è un capriccio. Esistono intere culture nel mondo che non mangiano animali o derivati di animali (si calcola che in India siano circa il 30% le persone vegane, ovvero oltre 300 milioni di persone).”

www.montalbera.it

Paolo Alciati

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

TV in Tavola

Readership: 3044000
Diffusione: 637511

IN TAVOLA – 2 GENNAIO 2016

UNA CANTINA SOLIDALE

Piemontese, armonico e di corpo, certificato vegan, è ideale con lasagne al forno con ragù, formaggi stagionati, cacciagione, carne alla griglia (Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione, Montalbera, 75 cl, a € 9).

WINE ENTHUSIAST.COM – 2 GENNAIO 2016

Montalbera 2014 La Ribelle (Barbera d'Asti)

87
POINTS

Aromas of dried berry, plum, rose and underbrush lead the nose. The easygoing palate offers raisin, blackberry jam, walnut and black pepper. Enjoy through 2017.

PRICE	$20, Buy Now
DESIGNATION	La Ribelle
VARIETY	Barbera
APPELLATION	Barbera d'Asti, Piedmont, Italy
WINERY	Montalbera

Print a Shelf Talker Label

ALCOHOL	13%
BOTTLE SIZE	750 ml
CATEGORY	Red
IMPORTER	Soilair Selection
DATE PUBLISHED	2/1/2016

Montalbera 2012 L'Equilibrio (Barbera d'Asti)

86
POINTS

This opens with aromas of new oak, burned rubber, raisin and vanilla. The one-dimensional palate offers candied date, fig, mocha and licorice alongside bracing, grainy tannins that leave a mouth-puckering finish. It lacks the fruit richness needed to stand up to the oak spices and astringent tannins.

PRICE	$29, Buy Now
DESIGNATION	L'Equilibrio
VARIETY	Barbera
APPELLATION	Barbera d'Asti, Piedmont, Italy
WINERY	Montalbera

Print a Shelf Talker Label

ALCOHOL	14%
BOTTLE SIZE	750 ml
CATEGORY	Red
IMPORTER	Soilair Selection
DATE PUBLISHED	2/1/2016

KERIN O'KEEFE
@kerinokeefe
Italian Editor

Reviews wines from Italy

Italian Editor Kerin O'Keefe reviews all Italian wines for Wine Enthusiast. Previously she wrote regularly on Italian wine for Wine News, World of Fine Wine and Decanter. She is the author of *Franco Biondi Santi: The Gentleman of Brunello* (2005), *Brunello di Montalcino: Understanding and Appreciating One of Italy's Greatest Wines* (2012) and *Barolo and Barbaresco: The King and Queen of Italian Wine* (2014).

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

il Corriere
L'INFORMAZIONE DEL TERRITORIO

IL CORRIERE DI ALBA BRA LANGHE E ROERO – 18 GENNAIO 2016

PRIME PRODUZIONI CERTIFICATE

Vino "vegano": tra etica e marketing enologico

Vino vegano: giusta filosofia o mera occasione di mercato? Il dibattito si è ufficialmente aperto anche alle nostre latitudini dopo che un produttore astigiano ha deciso di pubblicizzare un proprio prodotto (certificato Vegan) con grandi manifesti affissi nel centro di Alba. Nella terra del vino si sono subito formate due fazioni contrapposte. La prima sostiene e giustifica la tesi del mercato a ogni costo: oggi l'etica e il costume vegano (che prevede un'alimentazione non contaminata da ingredienti di origine animale e che difende gli animali anche dallo sfruttamento "lavorativo") arruolano sempre nuovi adepti e rappresentano quindi una domanda da accontentare. La seconda, invece, difende a spada tratta la scelta, indicando nel veganesimo il nostro futuro a tavola.

In molti si sono però chiesti che cosa ci possa essere di "non vegano" in un vino. O come sia possibile "garantire" che in nessun modo forme animali siano entrate in contatto con la sua filiera produttiva.
Dal punto di vista della lavorazione, l'unico rischio anti-vegano è la possibile chiarifica con proteine animali, anche se oggi in molti sfruttano "additivi" minerali e vegetali.
Ci sarebbe da ridire anche sulla concimazione: chi usa letame dovrebbe garantire che le vacche che hanno prodotto quel ben di Dio stiano vivendo la loro esistenza in assoluta libertà, senza il rischio di essere munte o macellate. L'alternativa sarebbe usare concimi chimici (che mal si sposerebbero con il biologico).
E che dire dell'entomofauna che si aggira tra i vigneti? Quanti esemplari di api e moscerini muoiono tra gli ingranaggi delle pigiatrici?
Insomma c'è molto da discutere. Di sicuro c'è che chi intende vendere vino vegano deve sborsare parecchi quattrini per la certificazione. A seconda dell'ente le tariffe variano da poche centinaia a qualche migliaio di euro. Una spesa se vogliamo anche importante, ma se a giustificarla c'è una crescita del fatturato… .

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

ELLE.it

ELLE.IT – 25 GENNAIO 2016

Cin cin d'amore per San Valentino

Non solo champagne...

Laccento Montalbera: il Ruchè è un vino dal fascino innegabile e dai sentori inconfondibili. Montalbera ne è uno degli interpreti principali ed è selezionando la produzione dei vigneti migliori che propone questo Ruché di grande eleganza. Laccento è un vino importante e longevo ma nel contempo caratterizzato da profumi suadenti e delicati. Ottimo in abbinamento con i piatti della tradizione ma è in grado di sorprendere anche accompagnando una cucina delicatamente agrodolce.

LA STAMPA ASTI

Readership: 41956
Diffusione: 7034

LA STAMPA, ASTI – 29 GENNAIO 2016

Castagnole Monferrato

Serata torinese dedicata al Ruchè

Il Ruché di Castagnole Monferrato sarà l'ospite d'onore lunedì a Torino dell'Associazione italiana sommelier del Piemonte. In degustazione etichette delle cantine: Scarpa, Montalbera, Tenuta Montemagno, Crivelli, Luca Ferraris, Poggio Ridente, Cantine Sant'Agata, Da Capo, Cantina del Ruché di Castagnole Monferrato, Cascina Tavijn, Pierfrancesco Gatto e Terra Felice.

Italia a Tavola

Readership: 189000
Diffusione: 54036

ITALIA A TAVOLA – 1 FEBBRAIO 2016

RUCHÈ MONTALBERA, IL 1° CERTIFICATO VEGAN MORANDO: «SIAMO VICINI AL CONSUMATORE»

Vegan nel piatto e vegan nel bicchiere. Confermando di essere spesso un passo avanti rispetto ad altre cantine, Montalbera ha bruciato le tappe e ha presentato sul mercato il primo Rouchè vegano. Di fatto un vino assolutamente naturale, che alla concimazione organica accettata anche dai protocolli bio (che contiene spesso tracce di animali) sostituisce il "sovescio", l'antica tecnica di rigirare le zolle (in questo caso di terreno sciolto e gaioso), e l'uso della trinciatura per alimentare le radici del vigneto.

Con l'aggiunta di pochi elementi "certificati" vegan (dai lieviti autoctoni alle chiarifiche naturali fino alla filtrazione su cellulosa) ecco nascere un vino di altissima qualità e, quel che più conta, buono. Montalbera ha presentato l'etichetta La Tradizione 2014 al ristorante Joia di Milano, con la presenza del titolare della cantina **Franco Morando** e del miglior sommelier Ais al mondo, Luca Martini. Un vino vegano è un vino nel cui processo produttivo non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Franco Morando ha creduto fortemente in questa scelta. «Il vino vegano - ha commentato - è un vino nato dal frutto, dalla vigna, dal lavoro e dalla passione. Abbiamo voluto anche in questo caso interpretare al meglio parte delle esigenze di un nuovo segmento di consumatori vegani annualmente in crescita. Con la certificazione vegana sull'etichetta Ruchè La Tradizione 2014 diamo serenità e tranquillità». (**A.L.**) cod 43045

Montalbera
via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At) - Tel 011 9433311
www.montalbera.it

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Cucina MODERNA

Readership: 1404000
Diffusione: 24160

CUCINA MODERNA – FEBBRAIO 2016

CRONACHE DI GUSTO – 5 FEBBRAIO 2016

Montalbera produrrà solo vino vegano: "La nostra spremuta di uve"

(Ruchè)

di Michele Pizzillo

Parte da Milano il viaggio del vino vegan atteso da consumatori molto esigenti e che di sicuro incontrerà il gusto degli italiani.

Si tratta del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg prodotto dalla società agricola Montalbera di proprietà della famiglia Morando che vive proprio a Castagnole. A Milano, nel tempio dell'alta cucina naturale, il ristorante Joia di Pietro Leeman, il wine producer Franco Morando ha portato con

sé Luca Martini, world best sommelier Ais, per guidare una degustazione di tre vini vegan che la sua cantina appena ampliata, ha deciso di produrre per soddisfare sicuramente un consumatore esigente e evoluto ma, anche, per appagare una personale voglia di continuare a fare il vino come natura comanda. Dice Morando: “Non facciamo niente di diverso, visto che seguiamo la politica produttiva di Montalbera che da sempre produce vini senza aggiunta di qualsiasi tipo di corpo estraneo come potrebbero essere le sostanze di origine animale. I nostri vini sono una spremuta d’uva”.

(Franco Morando)

La novità è che Montalbera ha deciso di schierarsi; cioè, di dichiararsi produttore vegano. E certificato. “Anche le vigne, pur non richiesto per la certificazione di vegan wine”, dice l’enologo Lino Lanfrancone. Che, aggiunge: “Qualsiasi prodotto che utilizziamo lo facciamo certificare vegano anche se nella vigna pratichiamo il sovescio per trasformare in concime le foglie, le erbe e i prodotti della potatura e le piante sono sottoposti a trinciatura”.
Interviene ancora Morando. “È una scelta che ho deciso di accentuare dopo un soggiorno in India. In quel paese ci sono 300 milioni di vegani e negli Stati Uniti i consumatori di questo tipo di cucina crescono ad una media dell’8% all’anno”.

(Il gong)

Tre i vini vegani che Montalbera ha presentato a Milano, due Ruchè di Castagnole Monferrato Docg del 2014, La Tradizione e Laccento; e la Barbera d'Asti superiore Doc Nuda 2012. Tre rossi caratterizzati da una purezza straordinaria e che, secondo Luca Martini, possono essere degustati a qualsiasi temperatura. Una conferma l'abbiamo avuta nel corso della degustazione con i vini abbinati a tre piatti proposti di Leeman: La vita in forma (uovo apparente di barbabietola biodinamica, terrina di romanesco e broccoletti, salsa alla francese di castagne, nocciole e zafferano); L'ombelico del mondo (risotto mantecato all'orientale, con zenzero, shitaké, paprica di peperoni italiani, spicchio di carciofo e riso Venere energicamente arrostiti, conditi con la salsa di miso) chiaro omaggio al cantante Jovanotti; Gong (spuma vaporosa di latte, vermicelli di castagne, brownies alla nocciola, crema inglese al tiglio, salsa di lampone e composta di mirtilli), accompagnato anche dal suono del gong.

“Con La Tradizione Morando ha voluto sottolineare il legame alla terra – spiega Martini -. È un vino unico, come tutti i Ruchè di Montalbera, caratterizzati da un concentrato di sentori che vanno dalla rosa canina alla dolcezza dei frutti rossi e di varie spezie e in bocca risulta asciutto, armonico, morbido e con una buona persistenza aromatica”.
Laccento “lo definirei dolce e sensuale – sottolinea Martini – con la sua grandissima pulizia dove le note di frutti rossi, tutti, si fondono al punto da arrivare ad una delicatezza e dolcezza sublimi”. In pratica, uno dei migliori rossi italiani che va collocato nella teca dei capolavori dell’arte viticola ed enologica del nostro Paese.

(Luca Martini)

E, poi, le 1.000 bottiglie di Nuda 2012, una Barbera d’Asti superiore Docg – sarà replicata la vendemmia 2013, in totale 2.000 bottiglie, e poi bisognerà attendere il 2015 – chiamata “Nuda perché il cantiniere – racconta Morando – dalle 4 barrique selezionate da Luca, prelevò un campione e porgendomelo disse: ecco la sua Barbera nuda come natura l’ha fatta”. Una superbarbera che si presenta con un olfatto smagliante e un’esplosione di note fruttate tra mirtillo, mora, confetture e un tripudio di floreale. Un vino pieno e morbido, con una freschezza e morbidezza che rende memorabile il sorso.
A questo punto è il caso di spendere due parole sull’azienda della famiglia Morando che con i suoi 175 ettari di proprietà potrebbe essere una sorta di latifondo in una regione come il Piemonte dove è difficile trovare proprietà di vigneti estesi su 160 ettari in un’unica continuità territoriale. Sul Ruchè, una piccola area viticola del Monferrato astigiano riconosciuto a doc nel 1987 e a docg nel 2010, i Morando sono sicuramente i proprietari della vigna più grande, 82 ettari; e di questo storico vitigno autoctono che pare sia stato portato dalla Borgogna dai monaci che facevano la spola con il Piemonte, ne sono i portabandiera. Un vitigno che una volta veniva utilizzato per la produzione del vino per il consumo famigliare ma anche vino delle grandi occasioni, visto che veniva offerto alle persone più care.

(Nuda)

Adesso i Morando ne hanno fatto il primo vegan wine che parte alla conquista dell'Italia e del mondo. Affiancato da altre tipologie di vini tipici del Piemonte. A Montalbera, infatti, fanno capo due nuclei vitati. 160 ettari a Castagnole Monferrato, divisi tra 82 a Ruchè docg, 38 a Grigolino d'Asti doc (quello che piace a Papa Francesco, che indirettamente ne aiuta la vendita), 28 a Barbera d'Asti docg, 8 Barbera del Monferrato doc, 6 a Viogner, 4 a Nebbiolo da Barolo e 3 per il Barbaresco. Mentre il vigneto di Castagnole Tinella è coltivato a Moscato d'Asti doc. E, perciò, oltre a Ruchè e Barbera d'Asti e del Monferrato, produce anche Barolo, da quest'anno pure Barbaresco, Grignolino d'Asti, gli spumanti Roseus brut e Leykos extra dry e il bianco Calypsos ottenuto da Viognes in purezza.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Civiltà del bere

CIVILTÀ DEL BERE.COM – 5 FEBBRAIO 2016

Vino Vegano: Montalbera lancia il Ruché vegan la Tradizione

Non una moda ma una scelta di produzione. Così **Franco Morando**, titolare di **Montalbera** definisce la "svolta vegan" della Cantina. «Siamo i primi produttori per quantità del Ruché di Castagnole Monferrato e lo interpretiamo in cinque differenti versioni. Ci è sembrato giusto dare spazio anche al pubblico esigente e sempre più numeroso dei vegani. Così oggi presentiamo ufficialmente **la prima annata** certificata **vegan** del nostro **Ruché** di Castagnole Monferrato Docg **2014 La Tradizione**».

La presentazione al Joia di Pietro Leemann

Per l'evento non poteva esserci location migliore del **Joia** di Milano, il ristorante stellato dello chef **Pietro Leemann** che ha portato ai massimi livelli la cucina vegetariana italiana. Al sommelier campione del mondo **Luca Martini** il compito di raccontare le caratteristiche degustative del rosso monferrino, mentre **Franco Morando** ha spiegato i cardini del progetto.

La vita in forma, una delle creazioni di Pietro Leemann

Vino vegano: solo composti di natura vegetale e pochissima chimica

«La Cantina si estende per 160 ettari a Castagnole Monferrato, a cui se ne aggiungono 15 a Castiglione Tinella, tutti Patrimonio Unesco. Montalbera è il maggior produttore di Ruché con **82 ettari** di **vigna** e circa il 60% delle bottiglie a Docg», sintetizza Morando affiancato dal direttore commerciale **Lino Lanfrancone**. «Tutto inizia nel vigneto e da lì siamo partiti per la certificazione. Le uve del Ruché crescono su terreni quasi sciolti e ghiaiosi. Abbiamo abolito la classica concimazione organica, di origine animale. Pratichiamo il **sovescio** e la **trinciatura**. In cantina solo **lieviti autoctoni** e una **riduzione drastica di tutti gli elementi chimici**, che riduciamo di fatto all'aggiunta di pochissima anidride solforosa. Le **chiarifiche** sono **naturali**, senza uso di gelatine e caseinati, mentre le **filtrazioni** sono **su cellulosa**».

Un rosso versatile, di grande piacevolezza

Il sommelier **Luca Martini** invita a non confondere tra vegan e vini biologici e biodinamici. «Chissà quante volte abbiamo bevuto vino vegano senza saperlo. Per Montalbera è stato, giustamente, importante arrivare a una certificazione. Il Ruché è un vino decisamente identitario, simbolo del territorio, dotato di grande freschezza e spettro olfattivo. La sua versatilità lo rende un rosso che si può bere a 10 come a 18 gradi. **La Tradizione**, con questa prima annata vegan 2014, colpisce per la sua nota di rosa canina appassita, il frutto rosso, sentori di smalto e una preziosa sorbevolezza». È il frutto di una vinificazione tradizionale con 10-12 giorni di permanenza delle vinacce a contatto con il mosto, maturazione in vasche di acciaio inox e riposo in bottiglia.

I piatti e i vini in menu

Lo chef **Pietro Leemann** ha proposto tre classici della sua cucina: **La vita in forma,** alias "uovo apparente di barbabietola biodinamica, terrina di romanesco e broccoletti, salsa alla francese di castagne, nocciole e zafferano; **L'ombelico del mondo**, "risotto mantecato all'orientale con zenzero, shitaké, paprica di peperoni italiana, spicchio di carciofo e riso Venere energicamente arrostiti, conditi con la nostra di miso"; **Gong**, "spuma vaporosa di latte, vermicelli di castagne, brownies alla nocciola, crema inglese al tiglio, salsa di lampone e la nostra composta di mirtilli". In abbinamento alle portate, oltre al Ruchè di Castagnole Monferrato **La Tradizione 2014**, c'erano il Ruché **Laccento 2014** e la Barbera d'Asti Superiore **Nuda 2012**.

ITALIA A TAVOLA.NET – 5 FEBBRAIO 2016

Ruchè Montalbera, il 1° certificato Vegan Morando: «Siamo vicini al consumatore»

Una delle cantine leader del Piemonte propone l'etichetta La Tradizione 2014, il primo Ruchè vegano al mondo. Presentato al Joia di Milano, abbina la purezza del territorio astigiano con le nuove tendenze del mercato

Vegan nel piatto e vegan nel bicchiere. Confermando di essere spesso un passo avanti rispetto ad altre cantine, Montalbera ha bruciato le tappe e ha presentato sul mercato il primo Rouchè vegano. Di fatto un vino assolutamente naturale, che alla concimazione organica accettata anche dai protoccoli bio (che contiene spesso tracce di animali) sostituisce il "sovescio", l'antica tecnica di rigirare le zolle (in questo caso di terreno sciolto e gaioso), e l'uso della trinciatura per alimentare le radici del vigneto. Con l'aggiunta di pochi elementi "certificati" vegan (dai lieviti autoctoni alle chiarifiche naturali fino alla filtrazione su cellulosa) ecco nascere un vino assolutamente di altissima qualità e, quel che più conta, buono.

Dato che "Vegano" è ormai un termine entrato a far parte delle nostre vite, anche il mondo del vino si confronta con questo tema, spesso controverso e misconosciuto. Da quest'anno **Montalbera**, con l'etichetta La Tradizione 2014, propone quindi sul mercato il primo Ruchè vegano al mondo, presentato al ristorante **Joia** di Milano, con la presenza del titolare della cantina **Franco Morando** (*nella foto*) e del miglior sommelier Ais al mondo, Luca Martini.

L'azienda di Castagnole Monferrato (At), una delle più grandi in Piemonte coi suoi 175 ettari di vigneti (15 dei quali a Castiglione Tinella destinati a Moscato d'Asti) ha scelto così di investire sulla certificazione Vegana a fronte di una specifica richiesta del mercato puntando sulla ristorazione di lata qualità, sia in Italia sia all'estero, dove il fenomeno vegano è più forte che da noi. E per un'azienda fortemente proiettata su mercati importanti, dove il Rouchè è l'apripista come vera novità dell'enologia italiana (autoctono e fra i vini più bevibili e graditi oggi dai winelovers) puntare su Vegan è un atout importante.

Un vino vegano è un vino nel cui processo produttivo non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Si fa riferimento, per esempio, a prodotti come caseina e albumina, spesso usati nella fase di chiarificazione. Montalbera ha scelto di intraprendere questo percorso partendo dal Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione, un vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche d'acciaio inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia.

Un'etichetta che è espressione purissima del territorio e che Luca Martini ha sintetizzato con "identità riconoscibile" e "leggerezza e sensualità". Del resto la bevibilità dei Rouchè, e di quelli di Montalbera in particolare, il maggiore produttore di questa Docg (sono sue circa il 60% delle bottiglie) è oggi riconosciuta da tutti gli esperti e gli appassionati, al punto che si può anche parlare di un vino di tendenza. Oggi doppiamente perchè una delle cinque etichette di questa cantina è diventato appunto vegano.

Franco Morando ha creduto fortemente in questa scelta. «Il vino vegano - ha commentato - è un vino nato dal frutto, dalla vigna, dal lavoro e dalla passione. Abbiamo voluto anche in questo caso interpretare al meglio parte delle esigenze di un nuovo segmento di consumatori vegani annualmente in crescita. Con la certificazione vegana sull'etichetta Ruchè La Tradizione 2014 diamo la serenità e la tranquillità che, in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da nessun elemento di origine animale. Questo tipo di vino non è un capriccio. Esistono intere culture nel mondo che non mangiano animali o derivati di animali (si calcola che in India siano circa il 30% le persone vegane, ovvero oltre 300 milioni di persone)».

I numeri di Montalbera

- 160 ettari a Castagnole Monferrato (Piemonte/Monferrato)
- 15 ettari a Castiglione Tinella (Piemonte/Langhe)
- 82 ettari coltivati a Ruchè di Castagnole Monferrato Docg
- 28 ettari coltivati a Barbera d'Asti Docg (fra i più tipici e con personalità sul mercato)
- 8 ettari coltivati a Barbera del Monferrato Doc
- 3 ettari coltivati a Nebbiolo da Barolo Docg
- 38 ettari coltivati a Grignolino d'Asti Doc
- 15 ettari coltivati a Moscato d'Asti Docg
- 6 ettari coltivati a Viognier (che al Vinitaly presenterà delle novità)
- 6 le generazioni di passione a cura di Montalbera

E in più si aggiungono ora 3 ettari di Barbaresco, con il che l'offerta di vino Piemontese è fra le più ampie.

Montalbera
Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At)
Tel 011 9433311
www.montalbera.it
montalbera@montalbera.it

CITYLIGHTNEWS.COM – 8 FEBBRAIO 2016

Montalbera ha presentato il primo Ruchè vegano del pianeta al Joia

recensione di: Fabiano Guatteri

Montalbera di Franco Morando, è un'Azienda Agricola tra le più rappresentative del Piemonte. Il vino bandiera è il Ruchè cui destina, nei vigneti di Castagnole Monferrato, 82 dei 160 ettari dove sono allevate anche le uve barbera d'Asti, grignolino e vioigner, mentre a Castagnole Tinella dispone di 15 ettari di vigneto coltivati a moscato. L'Azienda produce 6 varietà di Ruché: di questi il Ruché La Tradizione, che ha presentato al ristorante milanese Joia di Pietro Leemann, è il primo vino vegano certificato della cantina di Franco Morando.

Ma cosa è un vino vegano? Talvolta si tende a confondere i vini vegani con quelli naturali, biologici o biodinamici. In realtà la filosofia produttiva si basa su principi diversi, talvolta opposti.

Attualmente è certificato vegano il vino prodotto senza utilizzare sostanze di origine animale per la chiarificazione, ossia per renderlo limpido, come per esempio l'albumina e la caseina tradizionalmente impiegate; infatti la vinificazione vegana usa sostanze naturali come la bentonite o altre argille. Per quanto non sia ancora richiesto dalla certificazione, un vino vegano, inoltre, viene generalmente prodotto con viti non concimate con letame o altri prodotti di origine animale o animali. Pratica alternativa è il sovescio, che consiste nel rivoltare le zolle in modo che l'erba fertilizzi il terreno arricchendolo d'azoto. Però sarebbe compatibile con la filosofia vegana anche la concimazione chimica perché il divieto riguarda unicamente prodotti animali scostandosi in tal modo radicalmente dalle pratiche biodinamiche che utilizzano letame.

Montalbera, nello specifico, per produrre il Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione utilizza la pratica del sovescio in quanto crede alla naturalità dei vini; e in cantina limita gli interventi e chiarifica il vino in modo naturale mentre le filtrazioni sono su cellulosa. Inoltre Luca Martini, Miglior Sommelier del mondo 2013, consulente Montelera ha precisato che il vino vegano, al contrario di molti vini naturali, non è assolutamente riconoscibile attraverso l'analisi sensoriale in quanto le differenti pratiche di chiarificazione non incidono in maniera sensibile sulle caratteristiche organolettiche del vino.

Martini ha presentato il Ruché La Tradizione insieme con altri due vini Montalbera, ossia il sontuoso Ruché Laccento e la potente Barbera d'Asti Nuda al ristorante Joia di Pietro Leemann, considerato il miglio ristorante vegetariano d'Italia, forse l'unico in cui si propone l'alta cucina vegetariana e vegana.

La Tradizione è un vino di grande piacevolezza: affinato prima in vasche d'acciaio e poi in bottiglia, possiede un bel colore rubino con riflessi granato-violacei; il profumo è complesso in cui si colgono note floreali di viola, ciclamino, rosa, che accompagnato sentori fruttati di prugna; sentori riconoscibili anche in bocca insieme con un ricordo di pepe nero; i tannini sono ben levigati ed è poù che buona la persistenza.

Laccento è considerato il miglior Ruché di Franco Morando se non d'Italia. E' prodotto utilizzando uve molto mature (sovra-mature). E' un rosso dotato di forte personalità: degustandolo l'impatto è morbido, pieno, un effluvio di sentori floreali, di confettura di ribes nero e di more cui si aggiungono petali di rosa. E' un vino polposo, con tannini ben integrati, vellutato, caldo.

Nuda è una Barbera molto piacevole con evidente spalla acida tipica di questo vino; si presenta aggraziata, ben affinata dall'invecchiamento in barrique che si protrae per 15-20 mesi. E' un vino complesso, potente, speziato, pieno.

I piatti serviti con i vini sono La vita in forma "uovo apparente di barbabietola biodinamica, terrina di romanesco e broccoletti, salsa alla francese di castagne, nocciole e zafferano.

L'ombelico del mondo, dedicato da Leemann all'amico Jovanotti "risotto mantecato all'orientale con zenzero, shitaké, paprica di peperoni italiana, spicchio di carciofo e riso Venere energicamente arrostiti, conditi con la nostra salsa di miso"

Per dessert Gong "spuma vaporosa di latte, vermicelli di castagne, brownies alla nocciola, crema inglese al tiglio, salsa di lampone e la nostra composta di mirtilli" servito accompagnato dal suono di un piccolo gong perché tutti 5 i sensi possano essere coinvolti nella degustazione.

Agli ospiti scegliere che vino abbinare ai singoli piatti… L'ombelico del mondo ha trovato ne La Tradizione un abbinamento perfetto, mentre la dolcezza della barbabietola della Vita in forma si è lasciata meglio sposare dalle note morbide di Laccento, adeguato anche con il dessert.

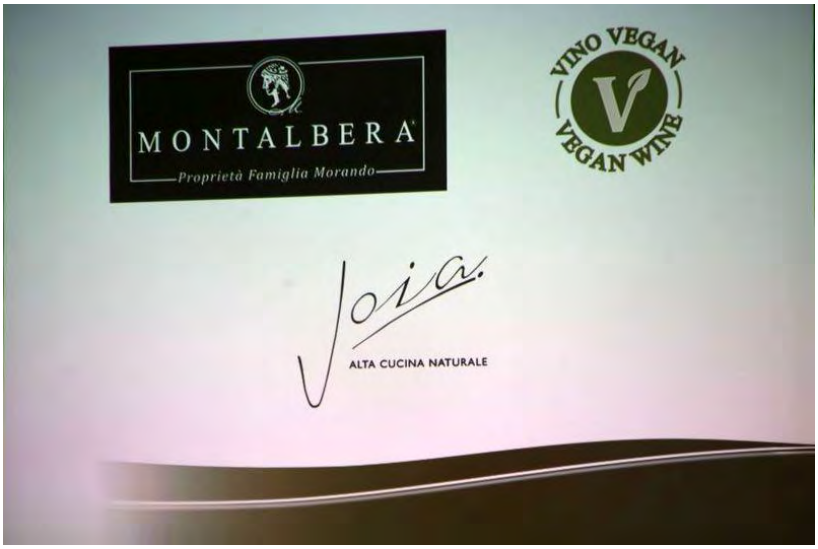
ALTISSIMOCETO.IT – 17 FEBBRAIO 2016

Montalbera presenta il primo Ruché Vegano al Ristorante Joia

L'azienda piemontese **Montalbera** di **Franco Morando** ha fatto del **Ruché** la punta di diamante della propria **produzione**, cui destina ben 82 dei 160 ettari della tenuta di **Castagnole Monferrato**, un vino che nasce da una **vinificazione tradizionale**, da un passaggio in vasche d'acciaio **inox** e da un **affinamento** di tre mesi in bottiglia. Un'**etichetta** che è espressione purissima del territorio.

A fronte della grande crescita della **domanda** di vino con certificazione vegana, sia da parte del consumatore finale che della ristorazione, **Franco Morando**, titolare dell'azienda, ha deciso di intercettare questo nuovo e interessante segmento di **mercato** dando una svolta alla sua produzione. "Con la certificazione vegana sull'etichetta **Ruché La Tradizione 2014** diamo la serenità e la tranquillità che, in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da nessun elemento di origine animale" spiega Morando. Un **vino vegano** è un vino nel cui **processo produttivo** non vengono utilizzati prodotti di **derivazione animale**, né in vigna né in cantina. Si fa riferimento, per esempio, a prodotti come **caseina** e **albumina**, spesso usati nella fase di**chiarificazione**. Per ottenere una **produzione vegana** Montalbera utilizza la pratica del **sovescio**e della **trinciatura**; chiarificando il vino in modo naturale ed effettuando le filtrazioni su cellulosa.

Ed eccoci presso il Ristorante **Joia** di Milano, dove giovedì 4 febbraio si è tenuta la presentazione del **Ruché Docg La Tradizione 2014**, il primo vino con **certificazione vegana** di **Montalbera**. Quale miglior location per presenare quest'ultima novità se non il regno dello chef stellato **Pietro Leemann**, principale interprete della **cucina vegetariana** e vegana in Italia. Accanto a **Franco Morando**, che ha spiegato i cardini del progetto, **Luca Martini**, **Miglior Sommelier del Mondo 2013 WSA (AIS)**, ha raccontato le caratteristiche degustative del **Ruché Docg la Tradizione**, presentando anche altri due vini Montalbera: **Ruché Laccento 2014** e il **Barbera d'Asti Nuda 2012**.



Il giornalista Davide Oltolini, VG e Luca Martini

Ogni vino presentato è stato accompagnato da un piatto scelto tra i classici di Pietro Leemann

Il menù

La vita in forma

Uovo apparente di barbabietola biodinamica, terrina di romanesco e broccoletti, salsa alla francese di castagne, nocciole e zafferano.

L’ombelico del mondo

Risotto mantecato all’orientale con zenzero, shitaké, paprica di peperoni italiana, spicchio di carciofo e riso Venere energicamente arrostiti, conditi con la salsa di miso.

VG e il maître Antonio Di Mora presentano Gong

Spuma vaporosa di latte, vermicelli di castagne, brownies alla nocciola, crema inglese al tiglio, salsa di lampone e la nostra composta di mirtilli.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Vi ringraziamo per la partecipazione.

Viaggiatore Gourmet – Media Partner

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

EventiDOP.com
Giornale on line di informazione enogastronomica

EVENTIDOP.COM – 18 FEBBRAIO 2016

Scegliere Vegano: ovvero essere consapevoli di sé nel rispetto della Natura

Perché il prodotto, la filosofia, perfino la gastronomia vegana sono sulla bocca di tutti? È una domanda da farsi, se si vuol iniziare a comprendere uno dei fenomeni sociali più discussi dei nostri tempi. Non si tratta solo di mangiare e bere: quello vegano è proprio un modo peculiare per interrogarsi sul senso della vita e sul rapporto persone/ambiente. All'inizio di febbraio, presso il ristorante **Joia** di Milano (una stella Michelin), in zona Porta Venezia, si è parlato a più voci di questa scelta radicale. In estrema sintesi, il messaggio è il seguente: *nessun alimento che, in via diretta o indiretta, possa dirsi di origine animale, deve essere ingerito dagli esseri umani*.
"*Da tempo l'alta cucina si è avvicinata al mondo vegano e vegetariano,* ribadisce lo **chef Pietro Leemann**, *perché professionisti e consumatori hanno sentito il bisogno di andare oltre il gusto: dal punto di vista esistenziale ciò che ingeriamo ci trasforma, influisce sulla nostra identità. Su queste basi teoriche ventisei anni fa è nato il "Joia", un luogo in cui, cercando di rimanere in armonia con la natura, si mangia in modo costruttivo*."

Si mangia e poi si beve, potremmo aggiungere: il pranzo/dibattito al "**Joia**", infatti, è stata l'occasione per incontrare **Montalbera**, azienda vitivinicola del Monferrato che scommette sul

successo del vino vegano. Ce ne spiega il perché Franco Morando, alla guida dell'azienda di famiglia. "*Convertiti al vegano? No, è una questione di numeri e di trend. In India ci sono 300 milioni di vegani, in USA otto ristoranti di nuova apertura su cento sono vegani: chi può permettersi di ignorare le nuove fasce di mercato? Il vino, in origine, è di per sè un prodotto vegano, quando viene prodotto senza fertilizzanti di origine animale, e soprattutto senza addittivi destinati a renderlo più limpido, come caseina e albumina. Si può dire allora che, con il nostro* ***Ruché DOCG "La Tradizione"****, certificato come vegano da* ***SGS Italia****, per affrontare il futuro abbiamo voluto guardare al passato".*

Sul vino monferrino della "Montalbera" abbiamo il piacere di soffermarci con **Luca Martini**, miglior sommelier al mondo nel 2013 per la ***Worlwide Sommelier Association***. "*Anch'io, come Morando, sono convinto che non si debba parlare di "moda" vegana, perché siamo di fronte a un nuovo stile di vita, in piena espansione. Il consumatore ha diritto a fare una scelta a trecentosessanta gradi, ed io mi guardo bene dal sottovalutare le scelte altrui".*

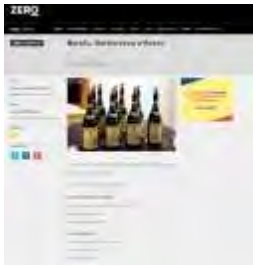
Oltre al Ruché vegano, quale altro vino della Montalbera vuole segnalare ai lettori di "EventiDOP"?

Anzitutto sono contento che, la Montalbera sia partita dal Ruché, che non è solo un vino ma soprattutto un vitigno, in grado di esprimere al meglio le caratteristiche uniche del Monferrato. Ne vien fuori una bevanda suadente, con sentori floreali di rosa e viola: nel complesso una gamma olfattiva piuttosto ampia, in grado di abbinarsi anche ad una cucina speziata, ad esempio con coriandolo e cumino. Oggi, comunque, è stata presentata anche la ***Barbera d'Asti "Nuda" DOCG*** *che sento un po' mia perchè ho contribuito a selezionarla: solo* ***999 bottiglie*** *dalle migliori barrique dell'azienda. Un vino rosso rubino intenso, forte e generoso, da invecchiamento, con sentori di confettura, tabacco e cuoio, perfetto in abbinamento con carni rosse saporite, ottimo come dopopasto.*

Chi pensa, dunque, che i vegani vivano in un mondo a chiusura stagna, negato ai piaceri, avrà

occasione di ricredersi: ***Pietro Leemann*** da un lato, e***Luca Martini*** dall'altro, ci hanno fatto capire che mangiare (e bere) sulla base delle proprie convinzioni vegetariane o vegane non significa rinunciare ad assaporare la vita. Vuol dire, invece, trovare vie nuove e gustose per essere consapevoli di sé e delle proprie scelte, nel rispetto della natura.

ZERO.EU – 18 FEBBRAIO 2016



Barolo, Barbaresco e Roero

HOTEL MICHELANGELO
Un’occasione unica per approfondire e per degustare le migliori annate di Barolo, Barbaresco e Roero.
Ecco i protagonisti della degustazione:
MONTALBERA
Via Montalbera, 1 – Castagnole Monferrato

Barolo Levoluzione 2011

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PRIMAPAGINANEWS.IT – 19 FEBBRAIO 2016

Tur - Milano, oltre 580 persone all'evento organizzato da Go Wine

Roma, 19 feb (Prima Pagina News) Le premesse erano positive, con molti professionisti del settore in attesa di accreditarsi per l'evento. Il risultato finale è stato ancora superiore e il grande pubblico di Milano, con oltre 580 persone, ha tributato una straordinaria attenzione verso i grandi nebbioli di Langa e Roero. L'evento si è svolto giovedì 18 febbraio a Milano: un appuntamento dedicato al Barolo e al Barbaresco e diventato ormai un punto di riferimento fisso a febbraio per il pubblico milanese. Go Wine lo propone da oltre 10 anni e per il secondo anno consecutivo si è coinvolta anche la denominazione Roero. Una attenta e qualificata presenza di professionisti del settore (oltre 300 in sala) ha nobilitato il carattere dell'evento: Milano da sempre è una piazza di riferimento per i grandi rossi di Langa e rappresenta uno delle aree su cui testare il mercato italiano all'inizio del nuovo anno. Oltre 40 aziende presenti, a rispecchiare il mix che caratterizza l'enologia di Langa e Roero: aziende storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando. E' stata l'occasione per la prima uscita ufficiale della nuova annata del Barolo 2012, con molte etichette presentate. Stili e interpretazioni si sono confrontate in sala, e la degustazione comparata ha nuovamente esaltato una percezione di gioco di squadra in cui alla base vi è la valorizzazione del nebbiolo, con i suoi profumi, la finezza, ma anche forza e struttura. Molte aziende hanno presentato riserve o annate anteriori, in qualche desk si potuta confrontare una mini verticale su un singolo cru:

insomma una degustazione di grande qualità che ha pienamente confermato le attese. Nel corso dell'evento Go Wine ha assegnato uno speciale riconoscimento agli Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero. Nella quarta edizione del premio la scelta è stata riservata alla grande ristorazione e alla comunicazione. Il premio alla ristorazione è stato assegnato a Claudio Sadler, figura di assoluto riferimento della ristorazione di Milano (è anche il presidente dell'Associazione Le Soste dal 2012). Il premio alla comunicazione è strato assegnato alla Rivista La Cucina Italiana, con in sala la direttrice Vittoria Dalla Cia, che ha portato con sé una copia anastatica del primo numero della Rivista uscito il 15 dicembre 1929. Se la direttrice Dalla Cia ha evidenziato l'attenzione della sua rivista a comunicare con sempre più attenzione il vino e guardare ai tanti curiosi che a questo mondo si affacciano (fra gusti e abbinamenti con i piatti), Sadler, sullo slancio degli ultimi mesi di Expo ha auspicato un anno di successi per i grandi Rossi di Langa e Roero, "vini che non tradiscono mai il consumatore che hanno nella ricerca costante della qualità uno dei segreti del loro piacere della loro affidabilità". Grande soddisfazione per l'associazione Go Wine con un ringraziamento ai molti produttori per aver condiviso lo spirito della serata e al grande pubblico di Milano che rappresenta uno dei punti di forza dello sviluppo dell'associazione in Italia. A seguire l'elenco delle aziende protagoniste dell'evento e alcune immagini della serata. ADRIANO MARCO E VITTORIO – Alba; ALARIO CLAUDIO – Diano d'Alba; ALESSANDRIA GIANFRANCO – Monforte d'Alba; BARALE F.LLI– Barolo; BATASIOLO – La Morra; BOGLIETTI ENZO – La Morra; BOLMIDA SILVANO – Monforte d'Alba; BRIC CASTELVEJ – Canale; BRIC CENCIURIO – Barolo; BUSSIA SOPRANA – Monforte d'Alba; CANTINA DEL NEBBIOLO – Vezza d'Alba; CASCINA ALBERTA – Treiso; CASCINA BALLARIN – La Morra; CASCINA CHICCO – Canale; CASCINA VAL DEL PRETE – Priocca; CASTELLO DI VERDUNO – Verduno; CONTERNO FRANCO - Monforte d'Alba; DOSIO VIGNETI - La Morra; GAGLIASSO MARIO – La Morra; GERMANO ETTORE – Serralunga d'Alba; GIACOSA CARLO – Barbaresco; LA BIOCA - Serralunga d'Alba; LANO GIANLUIGI – Alba; LE STRETTE – Novello; MOCCAGATTA – Barbaresco; MONTALBERA – Castagnole Monferrato; MUSSO VALTER – Barbaresco; NEGRO ANGELO & FIGLIO – Monteu Roero; ORESTE STEFANO - Monforte d'Alba; PALLADINO – Serralunga d'Alba; PARUSSO ARMANDO – Monforte d'Alba; PIAZZO COMM. ARMANDO – Alba; PODERI GIANNI GAGLIARDO – La Morra; PONCHIONE MAURIZIO – Govone; PRUNOTTO - Alba; RINALDI FRANCESCO & FIGLI - Alba; SORDO GIOVANNI – Castiglione Falletto; TENUTA SAN MAURO – Castagnole delle Lanze; VAJRA G.D. - Barolo; VEGLIO MAURO – La Morra; VIGNETI LUIGI ODDERO & FIGLI - La Morra. ANTICA DISTILLERIA SIBONA – Piobesi d'Alba. Per informazioni: GO WINE – Tel. 0173.364631 – stampa.eventi@gowinet.it – www.gowinet.it.

LORENZO VINCI.ILGIORNALE – 29 FEBBRAIO 2016

Vino vegano: cos'è? La presentazione del primo Ruchè vegano al ristorante Joia di Milano

Da Pietro Leemann, Montalbera presenta il primo Ruchè vegano creato per i tanti sempre più attenti alla qualità e al rispetto della natura.

"Su apriamo una bottiglia". Quante volte lo abbiamo detto? Ma **ci siamo mai chiesti che cosa beviamo**? Oggi molti lo vogliono sapere e **una fetta di mercato significativa** desidera assaggiare un **vino vegano** che sia di **ottima qualità**.
Da quest'anno **Montalbera**, con l'**etichetta La Tradizione 2014**, propone sul mercato i l **primo Ruchè vegano**. L'azienda di Castagnole Monferrato ha scelto di investire sulla certificazione a fronte di una specifica richiesta tanto dei consumatori finali quanto della ristorazione.

Ma **che cosa è un vino vegano**? E' un vino nel cui processo produttivo **non vengono utilizzati**

prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Si fa riferimento, per esempio, a prodotti come **caseina** e **albumina**, spesso usati nella fase di chiarificazione. Montalbera ha scelto

di intraprendere questo percorso partendo dal **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione**, un vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche d'acciaio inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia. Un'etichetta che è **espressione purissima del territorio**.

Franco Morando ha creduto fortemente in questa scelta: "*Il vino vegano è un vino nato dal frutto,dalla vigna, dal lavoro e dalla passione. Abbiamo voluto anche in questo caso interpretare al meglio parte delle esigenze di un nuovo segmento di consumatori vegani annualmente in crescita. Con la certificazione vegana sull'etichetta Ruchè La Tradizione 2014 diamo la serenità e la tranquillità che, in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da nessun elemento di origine animale. Questo tipo di vino non è un capriccio. Esistono intere culture nel mondo che non mangiano animali o derivati di animali (si calcola che in India siano circa il 30% le persone vegane, ovvero oltre 300 milioni di persone)*".

Noi lo assaggiamo accompagnato ai **piatti di Pietro Leemann**, uno chef che, in tempi non sospetti, ha sposato quella proposta gastronomica e filosofica che ricerca il **rispetto della natura** in nome della **semplicità e della gentilezza**. Una cucina di ricerca che rimanda alla convinzione che il mondo stia cambiando e che occorra rivedere il nostro rapporto con il Pianeta considerando che finora abbiamo aderito a un modello che ha portato all'esaurimento delle risorse della Terra.

Ma vediamo il menù: un antipasto che ha suscitato grande curiosità- pianta grassa o entrée-*La vita in forma***,** un uovo apparente di barbabietola biodinamica, terrina di romanesco e broccoletti, salsa alla francese di castagne, nocciole e zafferano.

*L'ombelico del mondo***,** risotto mantecato all'orientale, con zenzero, shitaké, paprika di peperoni italiani, spicchio di carciofo e riso Venere energicamente arrostiti, conditi con la nostra salsa di miso.

*Gong***,** spuma vaporosa di latte, vermicelli di castagne, brownies alla nocciola, crema inglese al tiglio, salsa di lampone e la nostra composta di mirtilli.

[Photo Credit: www.joia.it]
Di Camilla Rocca & Monica Viani

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Cucina no problem

Readership: 251000
Diffusione: 42355

CUCINA NO PROBLEM – 1 MARZO 2016

SANI MA BUONI

Per 4 persone • Facile • Preparazione 40 min. • Cottura 40 min.

Acqua cotta di inizio primavera

- ☐ *casseruola, meglio se di coccio + pentola + mestolo forato*
- ☐ **4 uova**
- ☐ **4 piccole carote**
- ☐ **3 coste di sedano**
- ☐ **100 g di piselli sgusciati (anche surgelati)**
- ☐ **100 g di fave sgusciate (anche surgelate)**
- ☐ **100 g di taccole**
- ☐ **3 cipollotti**
- ☐ **1 spicchio d'aglio**
- ☐ **olio extravergine d'oliva**
- ☐ **aceto, sale e pepe**

DA BERE:
La Tradizione Montalbera, vino rosso piemontese vegano

1 Pulisci gli ortaggi. Raschia le carote, lavale, tagliale a metà nel senso della lunghezza e riducile a pezzettoni. Sciacqua il sedano e riducilo a tocchetti; lava le taccole e tagliale in 2-3 pezzi nel senso della larghezza. Elimina le radichette e i 2/3 della parte verde dei cipollotti e affettali molto sottili. Schiaccia e spella lo spicchio d'aglio.

2 Cuoci la zuppa. Scalda la casseruola senza aggiungere grassi e unisci i cipollotti e l'aglio, poi lasciali appassire a fuoco basso per 5 minuti, irrorando con poca acqua calda. Aggiungi le carote e il sedano e prosegui la cottura per altri 2-3 minuti. Elimina l'aglio, versa 2 litri di acqua, porta a bollore e cuoci per 25 minuti. Aggiungi anche le taccole, i piselli e le **fave**, regola di sale e prosegui la cottura per altri 5-6 minuti.

3 Prepara le uova in camicia. Mentre la zuppa cuoce, porta a ebollizione 2 litri d'acqua nella pentola, aggiungi 3-4 cucchiai di aceto e sala. Sguscia 1 uovo in una ciotolina, gira l'acqua con un cucchiaio per creare un mulinello, lascia scivolare al centro l'uovo e abbassa il fuoco al minimo. Raccogli l'albume intorno al tuorlo con il mestolo forato, rigirando le frange verso l'interno, in modo da dare una forma omogenea e racchiudere del tutto il tuorlo. Cuocilo per 3 minuti, sgocciolalo e trasferiscilo su carta da forno. Cuoci le altre 3 uova con lo stesso procedimento. Distribuisci l'acqua cotta bollente in ciotole individuali e completa ciascuna con un uovo. Insaporisci con una generosa macinata di pepe e un filo d'olio e servi.

fave
Anche se surgelate, prima di aggiungerle alla zuppa, devi eliminare le loro pellicine. L'operazione è molto semplice: porta a bollore acqua in un pentolino, aggiungi le fave, scottale per 1 minuto e sgocciolale in acqua e ghiaccio, così bloccherai la cottura e le manterrai ben verdi. Ora puoi agevolmente eliminare le pellicine.

Ricetta a cura della redazione; foto di Mondadori Syndication

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

TORINO CRONACAQUI

Readership: 94000
Diffusione: 328000

CRONACAQUI TORINO – 3 MARZO 2016

a cena con noi **SOUL KITCHEN**

Il ristorante vegano amato da tutti

Vegano, che passione. Al di là delle mode sono sempre di più le persone che decidono di alimentarsi solo di cibi vegetali o, quanto meno, di non mangiare animali. A Torino, in via Santa Giulia 2 (011.884700), ecco Soul Kitchen, il ristorante vegano più fashion della città che, però, apre le porte a chiunque, anche a chi ama il cibo, così detto, "di panza". Lo chef è Luca Andrè. Qui la sua "cucina dell'anima" lo rende il locale adatto proprio a tutti. Una fucina di gusto moderno, cioè non un tempio del tofu e della giustizia vegetale. Scabro, giovane nel senso buono. Cucina a vista favolosa, una sorta di palco da dove spiare lo staff. Che, stando nello stereotipo verdista, ha rilassatezza e modi gentili, tanto per abbracciare, anche nei movimenti, uno stile di vita sano e positivo. Qui si possono gradire buoni risi saltati segnati da speziature coraggiose. Il seitan, glassato, o grigliato, in accompagnamento a piccoli e ottimi rosti. Patate al forno memorabili. I piccoli burger di azuki trovano il matriagio perfetto con un tzatziki semiliquido eccezionale. Cioccolato di livello, ma carrot cake complessa, ricca, imperdibile. E buon vino. Non a caso, proprio questo sera, i commensali potranno degustare per la prima volta i vini vegani di Montalbera abbinati ai piatti dello chef. Ospite il sommelier Luca Martini. In programma degustazioni di Ruchè di Castagnole Monferrato, Spumante Brut Cuvée Rosé, Passito di Ruchè.

Simona Totino

I PIATTI SONO PENSATI ANCHE PER CHI AMA LA CUCINA TRADIZIONALE

TACCUINO DI VIAGGIO.IT – 7 MARZO 2016

Ruchè La Tradizione DOCG 2014, il 1° Ruchè certificato Vegan

La nuova frontiera del vino si è spinta oltre il classico e il biologico fino a raggiungere la certificazione vegana. Nella terra del Ruchè, l'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato (At) ha scelto di investire sulla certificazione

di Mariella Belloni

Esiste da poco una certificazione Vegan per il vino. Non una moda ma un ritorno alla genuinità del passato, con uno sguardo sul nuovo business: cosa c'è di più sano di un vino naturale senza additivi chimici e composti di origine animale? Almeno secondo Franco Morando, titolare dell'azienda Montalbera di Castagnole Monferrato che ha ottenuto la prima certificazione vegan per un Ruchè, con l'etichetta La Tradizione Docg 2014.
Un vino vegano è un vino in cui non vengono utilizzati prodotti di derivazione animale, né in vigna né in cantina. Si fa riferimento, per esempio, a prodotti come caseina e albumina, spesso usati nella fase di chiarificazione. Montalbera ha scelto di intraprendere questo percorso partendo dal Ruchè, di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione, un vino che nasce da una vinificazione tradizionale, da un passaggio in vasche d'acciaio inox e da un affinamento di tre mesi in bottiglia. Un'etichetta che è espressione purissima del territorio.

Franco Morando ha creduto fortemente in questa scelta: "Il vino vegano è un vino nato dal frutto della vigna, dal lavoro e dalla passione. Abbiamo voluto anche in questo caso interpretare al meglio le esigenze di un nuovo segmento di consumatori vegani sempre più in crescita. Con la certificazione vegana sull'etichetta Ruchè La Tradizione 2014 assicuriamo che, in tutta la filiera produttiva, il vino non sia stato intaccato da nessun elemento di origine animale. Questo tipo di vino non è un capriccio. Esistono intere culture nel mondo che non mangiano animali o derivati di animali".

La Tradizione Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG annata 2014 è un autoctono raro caratteristico piemontese dal bel colore rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento. Fresco e polposo con sentori floreali in petali di rosa. Armonico d'equilibrio e struttura. Vinificazione di uve Ruchè in purezza.
Prodotto e imbottigliato da: Società Agricola Montalbera s.r.l. - Castagnole Monferrato – Italia www.montalbera.it

Montalbera: una storia di successo da sei generazioni
Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. E grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. La filosofia produttiva della famiglia è semplice e lineare: rispetto e valorizzazione del territorio, rigore e progettualità, fantasia e poesia.

L'azienda agricola Montalbera, ormai affermata realtà vinicola che opera nelle Langhe e nel Monferrato, con oltre mezzo secolo di storia, si estende su 175 ettari vitati ((15 dei quali a Castiglione Tinella destinati a Moscato d'Asti). Nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Verso la metà degli anni Ottanta, la famiglia Morando adotta una politica di espansione con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruché. Oggi l'azienda è circondata da vigneti di proprietà, di un'età variabile dai 7 ai 30 anni, disposti in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno

dall’argilloso al calcareo. Le vigne ricoprono sei intere colline mentre nel fondovalle trova spazio la coltivazione della tipica nocciola piemontese.

La forma di allevamento è il guyot basso e ogni operazione colturale è eseguita a mano. Attualmente la Montalbera è tra le aziende vinicole tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per interpretare saggiamente il frutto della terra rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e circa il 12% del Grignolino d’Asti prodotto al mondo “sgorga” dalle cantine Montalbera di Castagnole Monferrato

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

BUSINESS CLASS MAGAZINE

BUSINESS CLASS – MARZO 2016

WINE CULT

DI NADIA AFRAGOLA

WINE CULT
E LA MISSION IMPOSSIBILE DI ZUCKERBERG

L'Oriente, le **Langhe** e i suoi vini, **l'Unesco** e **Mark Zuckerberg**. Sono questi gli ingredienti di un progetto, nato a Barolo in occasione di Collisioni, il Festival "AgriRock" curato dal direttore artistico Filippo Taricco, e che ha recentemente visto scendere in campo, in Asia, le maggiori eccellenze vinicole delle Langhe e del Monferrato. Parliamo di **Wine Cult** in altre parole l'incubatore di progetti, curato da Ian D'Agata, legati alla musica, all'arte e al vino. La prima tappa è andata in scena a **Hong Kong**, la seconda a **Seul** difronte ad un selezionatissimo pubblico di opinion leader e professionisti del trade coreano. Madrina dell'iniziatica **Jeannie Cho Lee**, una delle 100 personalità più influenti di Hong Kong, prima Master of Wine in Asia, reduce dalla visita nelle Langhe, in occasione dell'ultima edizione del **Festival di Collisioni**.

La promozione di alcune eccellenze del nostro territorio non erano, però, l'unico argomento all'ordine del giorno dal momento che sotto i riflettori è finito anche il tanto atteso riconoscimento che l'Unesco ha dato ai territori delle **Langhe, Roero e Monferrato, come Patrimonio dell'umanità**, il tutto reso ancora più unico dal fatto che la provincia di Cuneo sia in realtà l'unico sito vitivinicolo al mondo ad aver ricevuto un simile riconoscimento.

La ciliegina sulla torta? Il progetto cinematografico in 3d ideato da Wine Cult in collaborazione con il Festival Collisioni che utilizzerà la nuova rivoluzionaria tecnologia di realtà virtuale Oculus, creata da Mark Zuckerberg, fondatore di **Facebook**. Parliamo di realtà virtuale, di un viaggio da intraprendere senza il bisogno di fare una valigia. Uno strumento innovativo per il turismo industriale, non solo italiano, che muove i primi passi proprio a Torino, grazie alla start-up LD Multimedia.

Si utilizzano dei semplici occhiali 3D capaci di portare chi li indossa da ogni angolo del globo, in Piemonte, in una visita, a 360 gradi, nei paesaggi delle Langhe, sentendone i suoni, osservandone i colori, il tutto muovendosi in uno spazio che è in perenne movimento. L'inizio? Un atto di fede ed è coinciso con la presentazione di tutta una serie di video girati nelle vigne, in occasione dell'ultima vendemmia dello scorso ottobre. Un'operazione quella messa in atto da **Mark Zuckerberg** conclusasi nel giugno del 2014 e che ha portato all'acquisizione da parte di Facebook proprio di Oculus e del suo cervello scientifico, **Michael Abrash**: parliamo di un investimento che si aggira intorno ai due miliardi di dollari e di una tecnologia che a sentire Mark (Zuckerberg, ndr) rivoluzionerà il modo di lavorare, giocare e comunicare. E pensare che Oculus divenne famosa, appena quattro anni fa, proprio, per essere riuscita a raccogliere due milioni di dollari per svillupare Oculus rift, occhiali per realtà aumentata pensata per dei videogiochi.

Ormai è dato per certo, i visori virtuali sono le piattaforme del futuro, Zuckerberg non a caso ha deciso di investire proprio in tale direzione per permettere a tutti di provare l'impossibile, aprendo strade a nuove esperienze che come in questo caso passano proprio da casa nostra. Il trend della rete è orientato verso contenuti visual e i video sono ciò che oggi funziona maggiormente online, ecco perché il miglior modo per comunicare l'immenso patrimonio delle Langhe è apparso chiaro a tutti essere proprio una esperienza immersiva, capace di dare alle persone proprio ciò che stavano cercando.

La Cyber-deg, presentata in modo sperimentale ad Hong Hong e Seoul, lo scorso dicembre, ha così superato la fantasia, ha doppiato **Stephen King** con il suo Tagliaerbe e **David Cronemberg**, ancora fermo a Videodrome. Il futuro? Aspettatevi di tutto, anche di averlo già vissuto in un altro angolo del mondo.●

LEGGO Milano

Readership: 511000
Diffusione: 238000

LEGGO MILANO – 15 MARZO 2016

Il Ruché Montalbera è vegano

Si produce solo con le uve coltivate in sette Comuni dell'Astigiano, in Piemonte, ma soprattutto a Castagnole Monferrato: è il Ruchè, un vino rosso dalla componente aromatica che sa sorprendere per i profumi e il colore rubino violaceo. L'azienda Montalbera (600 mila bottiglie) ha 80 ettari di questo vitigno autoctono sul totale di circa 160. Ha presentato un Ruchè Vegan che desta interesse sul mercati esteri: non ha contaminazioni con proteine animali, perché nei filtraggi non si usano né caseinato né albumine per la chiarificazione.

Prezzo: 13 euro
Zona: Andezeno (To)
Gradazione: 13
www.montalbera.it

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Civiltà del bere

CIVILTÀ DEL BERE – 16 MARZO 2016

La Mappa degli Autoctoni. Tutti i vini in degustazione a Milano

Il **21 marzo** a **Milano** partiamo alla scoperta dei vitigni tipici italiani. Il percorso è tracciato: finalmente abbiamo la prima**Mappa degli Autoctoni** dello Stivale! E ora vogliamo percorrerla tutta, assaggio dopo assaggio… Dove? Al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci, in Sala Polene (via Olona 6 bis, vedi google maps). Quando? Lunedì 21 marzo, **dalle ore 17** (ore 19 per gli appassionati) **alle 22**. Insieme a noi ci sono **26 realtà** che hanno fatto del territorio una vera missione: singoli produttori e progetti collettivi, come l'Albarossa Club e l'Associazione Ciliegiolo di Narni. E naturalmente i loro vini: 80 etichette in tutto, dal Piemonte alla Sardegna.

Anche per questa seconda puntata delle Cinque Giornate di Milano l'**ingresso a 20 euro** comprende il calice e il libero assaggio di tutti i vini. È eccezionalmente **gratuito** per professionisti, operatori (con tessera associativa in corso di validità o business card) e gli abbonati di *Civiltà del bere* (scopri come abbonarti). Per avere l'ingresso gratuito è caldamente consigliato **iscriversi entro il 20 marzo** a questo link: http://goo.gl/forms/xXhHEZMFm6.

Cosa manca? Ah, certo: i vini! Ecco l’elenco completo delle bottiglie in degustazione:

I produttori protagonisti

Le Cantine partecipanti presentano fino a un massimo di tre etichette ciascuna, nelle ultime annate in commercio, con almeno l’85% in uvaggio da vitigni autoctoni. Dai nomi più blasonati alle piccole realtà, tutti sono accomunati da scelte produttive nel segno della qualità, senza compromessi. Ecco i 26 produttori presenti: Albarossa Club (Piemonte), Allegrini (Veneto), Argiolas (Sardegna), Associazione Ciliegiolo di Narni (Umbria), Baglio di Pianetto (Sicilia), Bertani Domains (Veneto), Cantine del Notaio (Basilicata), Cascina I Carpini (Piemonte), Cleto Chiarli (Emilia Romagna), Michele Chiarlo (Piemonte), Fazio (Sicilia), Le Cimate (Umbria), Librandi (Calabria), Lupi (Liguria), Montalbera (Piemonte), Planeta (Sicilia), Podere Poggio Scalette (Toscana), Poderi Morini (Emilia Romagna), Cantina Santadi (Sardegna), Tenuta di Tavignano (Marche), Tenuta Santa Caterina (Piemonte), Torrevento (Puglia), Valori (Abruzzo), Velenosi (Marche), Zardetto (Veneto) e Zymé (Veneto).

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

GIORNALE DI BRESCIA

Readership: 354000
Diffusione: 46236

GIORNALE DI BRESCIA – 18 MARZO 2016

VINI VEGANI, TRA ISTANZA TUTTA ETICA E TROVATA DI MARKETING

Li propongono una ventina di aziende, in prevalenza biologiche o biodinamiche, ma la strada del vegano sembra un'altra e parte dagli allergeni. Il caso Franciacorta

GIANMICHELE PORTIERI

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

È nato il primo Franciacorta vegano, con tanto di certificazione del CSQA e accattivante marchio verde della Associazione Vegetariana Italiana convenzionata con il CSQA (l'ex mitico lattiero caseario di Thiene). Ma non è l'unico marchio. Anche Icea di Bologna certifica il vino vegano in base ad un suo regolamento.

Non c'è una normativa, né europea né nazionale, sulla certificazione così la garanzia che è vino vegano per davvero ce lo dicono enti privati. Però c'è da fidarsi. La normativa europea sul biologico (quella che dà il marchio con la foglia verde) è larghissima di maniche. Quella delle associazioni che certificano il vegano è invece estremamente restrittiva. Va paragonata alla certificazione del biodinamico che è fornita da Demeter, associazione privata di origine tedesca e di precisione teutonica.

Controlli affidabili. Quindi sui controlli possiamo stare tranquilli anche perché le aziende che propongono vino vegano sono pochissime (le stimiamo in una ventina, anche se i dati ufficiali parlano di 15). E poi se scrivi Vegan in etichetta (si può fare, la legge non lo vieta) c'è sempre in agguato la repressione frodi.

Ma se è vero, come dice Silvano Bresciani direttore generale di Barone Pizzini, che se non è certificato un prodotto non è né biologico, né biodinamico, né vegano, anche se è intrinsecamente pulitissimo e rispettosissimo della natura, è anche vero che il tema del vino vegano si interseca poco con la tecnica e molto con l'etica.

Ma prima di addentrarsi in un ginepraio ancora molto intricato, ci vogliamo togliere un dubbio: il vino vegano risponde ad una istanza etica o salutistica, o è una furbata del marketing? La seconda ipotesi è cara a chi crede che a pensar male si indovina sempre. In realtà, mentre il mondo del vegetariano viaggia tra l'8 e il 10% dei consumatori (cioè circa 5 milioni di italiani), il mondo vegano è stimato attorno allo 0,9% dei consumatori italiani, cioè circa mezzo milione di persone. Si tratta di una nicchia piccolissima e, mettendo insieme le produzioni di cui abbiamo raccolto notizia, si arriva a circa 500mila bottiglie l'anno, in moltissimi casi esportate (soprattutto in Germania) così che ai vegani duri e puri resta meno di una bottiglia di vino l'anno. Che forse basta, anche perché è opinione diffusa che un vegano duro e puro pasteggia con l'acqua, anche se la sua scelta etica non ha nulla contro il vino perché è fatto con l'uva e quindi è totalmente vegetale. Dipende da alcuni dettagli, tutto sommato non troppo invadenti.

In Franciacorta. Che siano dettagli ci è subito chiaro parlando con Mario Falcetti, l'enologo di Quadra, la cantina franciacortina di Cologne che dirige dal 2008 e che ha portato in pochi anni ad una reputazione che la colloca ai vertici qualitativi della zona. In realtà si parla prevalentemente d'altro, di etica e di come nutrire il pianeta quando saremo in 9 miliardi.

Sbrighiamo quindi la faccenda tecnica. I vegani rifiutano ogni alimento di origine animale, ma non solo gli alimenti che comportano l'uccisione di animali, ma proprio tutto ciò che comporta sfruttamento degli animali. Così nessun vegano andrà in giro con un maglione di lana, perché produrlo comporta denudare la pecora, non mangia il miele (che le api producono ben oltre il loro fabbisogno), non usa ovviamente prodotti di cuoio, ma c'è chi si spinge a rifiutare i tartufi perché la loro ricerca comporta il maltrattamento (vero) dei cani.

Secondo i più rigidi anche la concimazione con letame costituisce uso di prodotti animali. È persino divertente la polemica tra i biodinamici, che usano il cavallo per coltivare la vigna, e i vegani che non ammettono lo sfruttamento del cavallo per tirare l'aratro.

E infatti, ci ha spiegato Mario Falcetti, al vino vegano si arriva in coda agli sforzi per eliminare gli allergeni anche in tracce, non dalla strada del biologico o in generale del naturale. La qualità delle uve, la tecnica raffinata di cantina, consentono di avere una materia prima così buona da non aver bisogno di trattamenti. Scrivere Vegan in etichetta è un modo, spiega Falcetti, per dire in termini positivi che non ci sono allergeni.

Vegan e biologico. La via vegana al vino è persino, per molti aspetti, in contrasto con il biologico o, per dirla in altri termini, fare vino sia biologico che vegano è maledettamente difficile.

Quindi in vigna si va con il trattore e non si sparge letame. Per ottenere una buona presenza di sostanza organica nel terreno, Quadra pratica il sovescio e poi tritura i sarmenti di potatura lasciandoli in campo finché non diventano spontaneamente compost. La pensa così anche il piemontese Franco Morando della cantina Montalbera che in questi giorni è uscito con il primo piemon-

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

tese vegano (un vino rosso dalle autoctone uve di Ruchè).

Di diverso avviso è invece Silvano Bresciani che produce Verdicchio vegano a Pievalta. Pievalta nelle Marche, è un'azienda biodinamica che segue tutte le stregonesche ricette di quella «religione» laica. Ma tra queste c'è il corno letame (letame fatto maturare in un corno di bovino) che a rigore impiega prodotti animali. Ma lo stupendo Verdicchio di Pievalta è tutto certificato.

Dalla vigna alla cantina. Dove si fa una sostanziale differenza è in cantina in fase di chiarifica del vino. I prodotti più usati come l'albumina, la gelatina animale, il caseinato di potassio, che sono tutti prodotti animali, vanno eliminati.

Ma c'è un rimedio: esistono polveri viniliche che ottengono lo stesso scopo senza uccidere animali e stanno avanzando le gelatine di origine vegetale.

La ricetta che ci convince di più è comunque quella di Mario Falcetti: pigiando solo uva selezionata a mano, usando le migliori ricette per la vinificazione si ottiene un vino così limpido che la chiarifica diventa l'ultimo dei problemi. Si potrebbe persino supplire con un travaso in più.

Se è così e cioè che la via vegana al vino non è poi così ardua, finiscono con il prevalere le convinzioni etiche, ma anche pratiche. Si calcola che il 70% dell'acqua disponibile nel mondo sia consumata per produrre foraggi e bevuta dagli animali. Il mondo deve forzatamente avviarsi verso una alimentazione più vegetale se non del tutto vegetariana. I vegani sono inseriti in questo filone, anche se i critici li accusano di essere innamorati della chimica (inorganica, si intende). //

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

DIVA E DONNA

Readership: 764000
Diffusione: 200430

DIVA E DONNA – 22 MARZO 2016

Ricetta Divina di Laetitia Casta

La raffinata attrice ama il pesce e, durante una vacanza in Italia, ha apprezzato questo piatto ricercato: ecco come prepararlo a casa

GUSTO DELICATO In alto, Laetitia Casta, 37 anni. A ds., millefoglie di rombo chiodato con provola, basilico e dadolata di verdure: usate melanzane, peperoni, pomodori e zucchino.

Ingredienti per 4 persone
2 rombi chiodati da 600 g 250 g di provola basilico 1 costa di sedano 1 zucchina 1 carota 1 melanzana 1/2 peperone rosso e 1/2 giallo 2 pomodori ramati origano 50 g di semola 50 g di olive nere capperi fumetto di pesce olio extravergine di oliva

Esecuzione:
Per il fumetto: rosolate le lische del rombo con olio, aglio, prezzemolo, cipolla e sedano, aggiungendo poi vino bianco secco e acqua. A cottura, filtrate. Salate, pepate e condite con olio i filetti di rombo puliti, impanateli nella semola e scottate in padella con un filo d'olio. Tagliate le verdure a cubetti e stufatele con aglio e olio, aggiungendo sale e pepe. Tagliate a parte i pomodori spellati e puliti e condite con olio, olive, capperi, origano sale, pepe. Fate la millefoglie alternando il rombo con provola e basilico e infornate a 180 °C 5 min. Impiattate così: prima le verdure stufate, poi l'insalata di pomodori e infine la millefoglie. Aggiungete il fumetto e una cialda di pane.

Il segreto:
Il fumetto di pesce perfetto si ottiene aggiungendo ghiaccio alla bollitura e cuocendo a fuoco lento senza mai mescolare.

tempo necessario **60 min** difficoltà **difficile**

In vino veritas

La famosa sommelier **Adua Villa** consiglia il vino da abbinare alla ricetta di Laetitia Casta

Bianco Piemonte. "Calypso è un'ispirazione fuori dal tempo, un concept sull'amore". Queste le prime parole che ho trovato cercando notizie su questo vino piemontese dell'azienda Montalbera. "Vino Bianco, concepito per farci rivivere emozioni e sprigionare sentimenti", così continua la narrazione che mi ha conquistata. **Il vitigno scelto per questo "inno" è a carattere internazionale, da uve Viognier in purezza.** Il suo profumo intenso cattura, e al bicchiere dura davvero troppo poco tempo: il nostro Rombo vivrà un momento sublime assieme a questa etichetta.

Adua Villa

Readership: 945000
Diffusione: 83369

CUCINARE BENE – APRILE 2016

E il momento giusto per depurare fegato e intestino

DA SAPERE

L'inverno, con le feste, ce lo stiamo lasciando alle spalle, ma a volte restano dei "ricordi" sui fianchi e sulla pancia: la primavera ci viene in aiuto anche con i cibi idonei a disintossicarci.

Nei prossimi mesi potrà essere interessante utilizzare un cereale integrale per eccellenza, riconosciuto in Oriente come aiutante per asciugare e purificare: il riso integrale (che per la medicina cinese è un valido aiuto anche per polmoni e intestino crasso).

Scegliere bene

Per aiutare a rinforzare e purificare l'intestino ci aiuteremo con delle verdure indicate dalla macrobiotica: le radici, quali carote e daikon, ma vanno bene anche le rape in generale; mentre le foglie verdi poco cotte e dal sapore amaro, aiuteranno il nostro fegato.

✓Tra i legumi più adatti per dimagrire e al tempo stesso sostenere anche i reni, ci sono le lenticchie nere, molto rapide da cucinare e gustose da presentare in tavola come alternativa a carni e formaggi, che non aiutano.

✓Dall'India e dalla dietetica ayurvedica si impara che erbe e spezie riattivano digestione e metabolismo: curcuma, zenzero, alloro, prezzemolo, menta e aneto.

L'infuso di clorofilla è un ottimo depurante per il fegato e aiutante valido per i depositi e accumuli di tossine che poi si traducono in cellulite! Questa bevanda è conosciuta anche come bevanda "di grano", o wheatgrass: è un ottimo stimolante della funzionalità epatica che aiuta anche nel rilassamento del fegato. Bevuto appena fatto e tiepido prima dei pasti aiuta ad abbassare il colesterolo, migliora l'ossigenazione cellulare, aumenta i globuli rossi e migliora quindi la qualità del sangue (per approfondimenti sul sito www.lacucinaverde.it nei post sul tè di clorofilla).

Infuso di clorofilla

Occorre una tazza d'acqua calda per persona, riempita di foglie verdi tagliate grossolanamente: per foglie verdi si intendono anche quelle di "scarto" delle verdure, come la parte verde del porro, quelle dei broccoli, dei cavolfiori, gli spinaci, le erbe aromatiche fresche (salvia, menta, ma anche rosmarino ecc.).

•Portate a bollore l'acqua della tazza, immergetevi le foglie verdi, fate bollire 2 minuti al massimo, filtrate e bevete l'infuso caldo, preferibilmente prima dei pasti o, meglio ancora, a digiuno prima di colazione.

RIMEDI E INFUSI A PARTE, QUELLO CHE SERVE PER UNA BUONA DISINTOSSICAZIONE È LIMITARE I CIBI ECCESSIVAMENTE GRASSI E RIDURRE IN GENERALE ANCHE L'OLIO PER ALCUNI GIORNI, IMPARANDO A INSAPORIRE CON SPEZIE, ERBE E BRODI VEGETALI.

Le lenticchie nere, oltre alle proprietà benefiche comuni a tutti i legumi (ricchezza di vitamine, minerali, proteine, fibre), per la loro colorazione hanno potere antiossidante e aiutano i reni.

Primo piatto
calorie 266 | € 0,40 a porz.

Primo piatto
calorie 340 | € 0,35 a porz.

Lenticchie nere alla curcuma

FACILE – Prep. 15 min. Cott. 33 min.
INGREDIENTI PER 4
✓lenticchie nere 250 g ✓sedano 1 costa ✓carota 1 piccola ✓cipollotti 2 ✓sale fino 1 pizzico ✓foglia di alloro 1 ✓curcuma 1 piccolo rizoma ✓brodo di miso 500 ml

•Scaldate in una pentola dal fondo spesso 4-5 cucchiai di brodo di miso. •Mondate e tagliate i cipollotti, la carota e il sedano finemente, aggiungete le verdure nella pentola, cuocetele 5 minuti con la foglia di alloro pulita, unite la polpa grattugiata e strizzata della curcuma (usate dei guanti per evitare di macchiarvi le mani). •Unite le lenticchie, fatele insaporire con le verdure e la curcuma 2-3 minuti, ricopritele con il brodo avanzato caldo, salate e fate cuocere circa 25-30 minuti, finché diventano morbide; servite.

Riso integrale

FACILE – Prep. 15 min. Cott. 49 min.
INGREDIENTI PER 4
✓riso integrale 400 g ✓prezzemolo 1 ciuffetto ✓limone biologico 1 (solo scorza) ✓pepe rosa in grani

•Mettete il riso una pentola dal fondo spesso, copritelo d'acqua per almeno due dita sopra il suo livello. •Portate a bollore, abbassate quindi la fiamma e cuocete circa 45 minuti. •Tagliate finemente il prezzemolo, dopo averlo mondato, grattugiate la scorza del limone e spremete il succo, filtratelo. •Scolate il riso a fine cottura e mettetelo in una padella antiaderente con il succo di limone e i granelli di pepe rosa leggermente spezzati (in un mortaio o su un tagliere con un coltello di piatto); fate insaporire insieme anche alla scorza del limone 3-4 minuti, completate con prezzemolo, mescolate e servite.

Unite qualche foglia di menta fresca e qualche ricciolo di scorza di limone.

IL RISO INTEGRALE È PERFETTO PER RIEQUILIBRARE L'INTESTINO, I POLMONI MA ANCHE IL FEGATO, CON L'AIUTO DEL LIMONE E DEL PREZZEMOLO CHE STIMOLANO QUESTO ORGANO IMPORTANTE E ANCHE LA CISTIFELLEA. PER RISVEGLIARE IL "FUOCO" DIGESTIVO È UTILE ANCHE IL PEPE ROSA, DELICATAMENTE PICCANTE E AROMATICO.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Padellata di verdure

FACILE - Prep. 15 min.
Cott. 12 min.
INGREDIENTI PER 4
✓catalogna 200 g
(potete sostituirla con tarassaco)
✓cime di rapa 200 g
✓zenzero fresco biologico 50 g

•Lavate molto bene la catalogna e le cime di rapa, tagliate finemente i gambi, separateli dalle foglie. •Tagliate le foglie a striscioline sottili. •Grattugiate lo zenzero, compresa la buccia (solo se è bio) e versatelo in una padella antiaderente, aggiungete quindi i gambi delle verdure, cuoceteli 7-8 minuti, unite le foglie delle verdure, cuocete ancora 3-4 minuti. •Servite le verdure in un piatto da portata, meglio se riscaldato, accompagnando a piacere con una salsina agrodolce (vedi ricetta sotto).

IL SAPORE AGRODOLCE, SOPRATTUTTO SE SI UTILIZZA LA PUREA DI UMEBOSHI (PREPARATO CON ALBICOCCA AMARA MESSA SOTTO SALE E LASCIATA RIPOSARE ALCUNI MESI) HA UN EFFETTO STIMOLANTE SULLA CISTIFELLEA MA ANCHE SULL'INTESTINO E QUINDI AIUTA L'ORGANISMO A SMALTIRE LE TOSSINE E A OTTIMIZZARE LE PROPRIETÀ DELLE VERDURE IN FOGLIA.

Contorno
calorie 19
€ 0,30 a porz.

il vino *Servite con un vino vegano, come il Ruché di Castagnole Monferrato Docg di Montalbera.*

Salsina agrodolce

FACILE - Prep. 10 min.
INGREDIENTI PER 4
✓malto di riso 1 cucchiaio
✓purea di umeboshi 1 cucchiaio
✓succo di limone 1 cucchiaio

•Riunite tutti gli ingredienti in una ciotola e mischiateli molto bene fino a ottenere un composto omogeneo.
•Aggiungete poca acqua calda alla volta, in modo da ottenere la densità idonea per condire le verdure come un dressing.
Questa salsina si può utilizzare su tutte le verdure, crude e cotte.

Radici e funghi

FACILE - Prep. 10 min.
Ammollo 8 ore - Cott. 10 min.
INGREDIENTI PER 4
✓carote arancioni o gialle 150 g
✓daikon 150 g
✓porro 30 g
✓foglia di alloro 1
✓rosmarino fresco 1 presa
✓funghi shiitake secchi 8
✓cipolla rossa 1
✓ciuffi di aneto freschi
✓semi di senape 1 cucchiaio
✓acqua di ammollo degli shiitake 2 tazze
✓sale fino 1 pizzico

Dolce
calorie 165 | € 0,20 a porz.

Crema acidula di tahin

FACILE – Prep. 10 min.
INGREDIENTI PER 4
✓tahin chiaro (crema/burro di sesamo) 2 cucchiai
✓senape 1 cucchiaio
✓aceto di mele 1 cucchiaio
✓acqua calda q.b.

• Unite in una scodella tutti gli ingredienti e mescolateli molto bene fino a ottenere un composto omogeneo •Aggiungete poca acqua calda alla volta in modo da ottenere una densità idonea per condire le radici e i funghi come una crema.

Se si desidera si può spolverizzare la crema con dei semi di sesamo nero.

IN UN MENÙ PENSATO PER IL DETOX DI FEGATO E INTESTINO IL DOLCE È UNA MOUSSE DI MELA, LIMONE E ZENZERO A BASE DI AGAR AGAR, UN'ALGA INSAPORE E INODORE UTILISSIMA NON SOLO PER GELIFICARE, MA SOPRATTUTTO PER STIMOLARE LA PURIFICAZIONE DEGLI INTESTINI E UTILE RIMEDIO PER CHI SOFFRE DI STITICHEZZA.

Secondo piatto
calorie 86 | € 1,30 a porz.

I funghi shiitake hanno numerosi effetti benefici: rafforzano il sistema immunitario e aiutano a prevenire disturbi anche seri, come quelli cardiovascolari.

alle erbe aromatiche

•Ammollate in una ciotola con 2-3 tazze di acqua i funghi shiitake una notte intera, in modo da reidratarli bene. •Scolateli, strizzateli e conservate l'acqua di ammollo filtrata. •Spuntate e raschiate le carote, affettatele, tagliate il daikon, sbucciato, a cubetti della stessa dimensione delle carote, e il porro finemente e mettete tutto in una padella antiaderente con 1 tazza di acqua di ammollo dei funghi, unendo anche l'alloro e il rosmarino. •Cuocete circa 10 minuti a fuoco medio fino a che non evapora tutto il brodo. •Tagliate, intanto, finemente i funghi e la cipolla rossa sbucciata e fateli cuocere nella restante acqua di ammollo dei funghi con i semi di senape 9-10 minuti, devono risultare asciutti, salate, unite ai funghi l'aneto. •Servite la preparazione accompagnando con una crema acidula di sesamo (vedi ricetta).

Mousse al limone

FACILE – Prep. 10 min. Cott. 4 min.
INGREDIENTI PER 4
✓succo di mele 1 litro
✓agar agar in fiocchi 6 cucchiai (se in polvere, 3 cucchiaini)
✓succo di zenzero fresco 50 g
✓limone 1 (succo e scorza)

•Inserite nel succo di mela l'agar agar a freddo e mescolate bene per evitare grumi. •Versate il miscuglio in un pentolino e portate a bollore, spegnete e aspettate che solidifichi e si raffreddi. •Mettete in frigorifero affinché si addensi ulteriormente. •Frullate la gelatina ottenuta con un frullatore a immersione, aggiungete del succo di limone e del succo di zenzero.

Assaggiate la preparazione e decidete a piacere quanto aggiungerne ancora di uno e dell'altro. La consistenza deve essere quella di una mousse.

•Decorate con le scorzette di limone.

Gaia Bhakti Arrigoni, Terapista Alimentare Olistica, macrobiotica e ayurvedica.
Paolo Abhay Velutti, Chef e pasticcere alimentarista in cucina curativa.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LA STAMPA
VALLE D'AOSTA

LA STAMPA, VALLE D'AOSTA – 22 MARZO 2016

Auditorium Vivaldi a Torino

Come sarà il vino di domani?

Oggi la tavola rotonda de «La Stampa»

Cambiamenti climatici, nuove tendenze tra i consumatori, mercati saturi e paesi emergenti. Come sarà «Il vino di domani»? E' il titolo della tavola rotonda organizzata per oggi da La Stampa in collaborazione con Vinitaly, mettendo a confronto i giovani produttori piemontesi su mercati e consumatori del futuro. L'appuntamento è alle 18 nell'auditorium Vivaldi della Biblioteca Nazionale (piazza Carlo Alberto 5) di Torino. Dopo gli interventi del direttore de La Stampa, Maurizio Molinari, del presidente della Regione, Sergio Chiamparino, del presidente e del direttore di Veronafiere, Maurizio Danese e Giovanni Mantovani, toccherà agli esperti di Vinitaly Stevie Kim e Michele Longo delineare lo scenario attuale. Poi, moderati da Paolo Massobrio, si confronteranno i produttori Luca Balbiano, Silvia Barbaglia, Umberto Bera, Dario Bergaglio, Federico Ceretto, Stefano Chiarlo, Alberto Cordero di Montezemolo, Carlo Deltetto, Franco Morando ed Elisa Semino. [R. F.]

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LA STAMPA
ALESSANDRIA

LA STAMPA, ALESSANDRIA – 22 MARZO 2016

Auditorium Vivaldi a Torino

Come sarà il vino di domani?

Oggi la tavola rotonda de «La Stampa»

Cambiamenti climatici, nuove tendenze tra i consumatori, mercati saturi e paesi emergenti. Come sarà «Il vino di domani»? E' il titolo della tavola rotonda organizzata per oggi da La Stampa in collaborazione con Vinitaly, mettendo a confronto i giovani produttori piemontesi su mercati e consumatori del futuro. L'appuntamento è alle 18 nell'auditorium Vivaldi della Biblioteca Nazionale (piazza Carlo Alberto 5) di Torino. Dopo gli interventi del direttore de La Stampa, Maurizio Molinari, del presidente della Regione, Sergio Chiamparino, del presidente e del direttore di Veronafiere, Maurizio Danese e Giovanni Mantovani, toccherà agli esperti di Vinitaly Stevie Kim e Michele Longo delineare lo scenario attuale. Poi, moderati da Paolo Massobrio, si confronteranno i produttori Luca Balbiano, Silvia Barbaglia, Umberto Bera, Dario Bergaglio, Federico Ceretto, Stefano Chiarlo, Alberto Cordero di Montezemolo, Carlo Deltetto, Franco Morando ed Elisa Semino. [R. F.]

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LA STAMPA

Readership: 426345
Diffusione: 314387

LA STAMPA – 23 MARZO 2016

Reportage

ROBERTO FIORI
TORINO

Il futuro del vino si costruisce su un grande passato

Anche i giovani produttori puntano sull'importanza delle radici

Il vino di domani? È quello che ha radici ben salde nel passato. Parola dei giovani produttori piemontesi che ieri a Torino si sono confrontati su mercati e consumatori del futuro. Una tavola rotonda organizzata da La Stampa in collaborazione con Vinitaly, che hanno scelto una location di fascino come l'auditorium Vivaldi della Biblioteca Nazionale per favorire un confronto e uno scambio sulla valorizzazione del vino e del paesaggio regionale.

La vigna e il giornale

«Un viticoltore - ha detto in apertura dell'incontro il direttore de La Stampa, Maurizio Molinari - scommette sulle proprie radici, sulla capacità di coltivare la terra e offrire un prodotto che crea condivisione e cerca di prospettare un futuro insieme. Noi al giornale facciamo esattamente la stessa cosa, quotidianamente».

Il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese, ha svelato alcuni momenti importanti della 50° edizione di Vinitaly, in programma a Verona dal 10 al 13 aprile. «L'edizione del cinquantenario sarà inaugurata dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella e vedrà anche la presenza del premier Matteo Renzi, che arriverà a Verona insieme con l'imprenditore cinese Jack Ma, patron di Alibaba group, il più grande sito di e-commerce del mondo». E se gli espositori complessivi saranno oltre 4100, i piemontesi si presenteranno ancora una volta in prima fila. «Il Piemonte è certamente una delle regioni che hanno fatto e continuano a fare la storia dell'enologia italiana - ha detto il direttore di Veronafiere, Giovanni Mantovani -. La sua importanza all'interno di Vinitaly è testimoniata da un numero di espositori tra i più alti tra le rappresentanze territoriali, con oltre 450 aziende presenti». Un mondo estremamente variegato, «che però ha come tratto distintivo la capacità di coniugare il lavoro dell'uomo con la tutela del territorio, con le sue caratteristiche paesaggistiche, culturali, antropologiche, oltre che morfologiche - ha detto il presidente della Regione Piemonte, Sergio Chiamparino -. La tutela non è chiusura, ma esaltazione della qualità e della trasparenza per il consumatore».

L'aspetto decisivo

Ma tra vigna, cantina, distribuzione e comunicazione, qual è l'aspetto su cui concentrare le forze per vincere la sfida dei mercati e dei nuovi consumatori? Lo ha chiesto Paolo Massobrio, chiamando sul palco dieci giovani produttori in rappresentanza delle principali zone vitivinicole piemontesi: Luca Balbiano, Silvia Barbaglia, Umberto Bera, Dario Bergaglio, Federico Ceretto, Stefano Chiarlo, Alberto Cordero di Montezemolo, Carlo Deltetto, Franco Morando e Davide Ferrarese. Quello della comunicazione è senza dubbio risultato un nervo scoperto, ma ognuno ha declinato la sua risposta. C'è chi - come Federico Ceretto - ha raccontato la scelta di seguire una viticoltura biologica e chi - come Stefano Chiarlo - ha sottolineato lo sforzo della Barbera d'Asti di indossare un abito nuovo, in grado di attrarre consumatori e mercati. Chi ha parlato di orgoglio territoriale - dal Roero al Boca, dai Colli Tortonesi al Moscato - e chi di passione, di esaltazione della qualità e dell'espressione territoriale. «Giovani produttori - ha chiosato Massobrio -, ma dai quali traspare una grande assunzione di responsabilità».

19.100 aziende
Sono quelle agricole a indirizzo vitivinicolo in Piemonte

REPORTERS

Tutto esaurito La sala del bellissimo Auditorium Vivaldi era piena per il convegno organizzato dalla Stampa con Vinitaly

REPORTERS

REPORTERS

I vertici di Veronafiere al convegno organizzato dalla Stampa

La Barbera soddisfa quasi tutte le richieste dei millennials i nuovi consumatori
Stefano Chiarlo
Produttore Barbera d'Asti

Anche il Freisa può essere il vino di domani perché unisce territorio e passione
Luca Balbiano
Consorzio Freisa

Per noi la viticoltura biologica è stata una scelta di famiglia e non di mercato
Federico Ceretto
Produttore di Barolo

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

WINETASTE – 5 APRILE 2016

Concorso Vinitaly 5 Star Wines : I Risultati

Nato 23 anni fa, con lo scopo di premiare e stimolare lo sforzo delle Aziende vinicole che investono nel continuo miglioramento qualitativo dei propri prodotti, il Premio è diventato nel tempo un eccellente strumento di marketing e di promozione dei prodotti verso tutti i mercati internazionali, una garanzia per i buyer internazionali sulla qualità dei nuovi vini immessi sul mercato ma ancora non conosciuti.

Con oltre 2.700 vini in concorso, di seguito l'elenco di tutti i vini premiati, avendo raggiunto la soglia minima per regolamento dei 90/100 !

Buona lettura

Roberto Gatti

VENGONO SELEZIONATI I VINI CHE OTTENGONO UN PUNTEGGIO DI ALMENO 90 CENTESIMI SU 100 E POSSONO FREGIARSI DELLA QUALIFICA DI "5 STAR WINES 2016"

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG "LACCENTO" 2014

SOCIETA' AGRICOLA MONTALBERA SRL – CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)

Punteggio: 92

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Il Monferrato

Readership: 83000
Diffusione: 18500

IL MONFERRATO – 5 APRILE 2016

5 aprile

Settore enologico In Fiera 4mila espositori: attesi 150mila visitatori

Si stappa il... Vinitaly

A Verona anche tanti produttori monferrini

CASALE MONFERRATO

Ci sarà anche una rappresentanza monferrina a festeggiare la cinquantesima edizione del Vinitaly, il principale salone italiano e fra i più frequentati al mondo in ambito di vini e distillati. Porte aperte all'area fieristica di Verona da domenica 10 a mercoledì 13 aprile con oltre 4mila espositori chiamati a popolare i padiglioni della struttura. Fra questi oltre 600 proverranno dal Piemonte e 67 dalla provincia di Alessandria, pronti ad accogliere clienti affezionati e potenziali, italiani e stranieri, ma anche giornalisti e semplici visitatori che complessivamente sono stimati in circa 150 mila da 140 nazioni. Il padiglione 10 è quello dedicato al Piemonte (ma diverse aziende sono situate anche in altri padiglioni) e qui non avverranno soltanto le presentazioni e gli assaggi delle nuove etichette 2016 ma si terranno anche incontri che avranno come protagonisti i vini rappresentativi della regione.

L'Unesco in mostra

Nell'area istituzionale del Piemonte verrà allestita la mostra su "I paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato riconosciuti dall'Unesco patrimonio dell'umanità", la quale sarà inaugurata domenica 10 aprile alla presenza del presidente della Regione Piemonte, **Sergio Chiamparino**. In quest'area si svolgerà il progetto Tasting Piemonte, ovvero un programma organizzato con le delegazioni di operatori e giornalisti per presentare e far degustare i vini abbinati alle eccellenti produzioni agroalimentari piemontesi DOP e IGP come formaggi e salumi. Nello Spazio Incontri dell'area istituzionale è previsto un calendario di eventi mirati a valorizzare il comparto monferrino: dal Barbera alla festa del Ruché fino alla Freisa. E la città di Casale sarà protagonista anche con il programma di "Casale capitale della DOC".

Sia il vino che le grappe

Non solo vini ma anche grappe: alle 11 di domenica 10 aprile le Donne della Grappa presiedute da **Valeria Luparia** saranno ospiti dello stand di Mazzetti d'Altavilla per incontrare le socie e parlare di cultura della distillazione al femminile e, alle 16, presso la stessa postazione, si celebreranno i 170 anni di Mazzetti d'Altavilla con la visita alla "Galleria della Grappa".

I monferrini al Vinitaly

Questi i produttori del Monferrato Casalese presenti: Accornero Giulio e Figli e Gaudio Mauro (Vignale), Vini Angelini (Ozzano). Antica Distilleria d'Altavilla e Mazzetti d'Altavilla – Distillatori dal 1846 (Altavilla), Castello di Gabiano (Gabiano), Bricco del Guazzi (Olivola), Crealto (Alfiano Natta), Cantina Sociale di San Giorgio (San Giorgio), Castello di Uviglie (Rosignano), Cantina Iuli (Cerrina), Spinoglio Danilo (Sala), Colle Manora (Quargnento). Ad essi si aggiungono le aziende del moncalvese: Ferraris Agricola, Gatto Pierfrancesco e Montalbera di Castagnole, Bava e Dezzani (Cocconato), Caldera (Portacomaro Stazione), Cantina Sociale di Casorzo e Giorgio Cantamessa (Casorzo), Cantine Sant'Agata (Scurzolengo), Tenuta Montemagno di Montemagno e Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio.

UNESCO E DOC
Due eccellenze del nostro territorio che avranno uno spazio al Vinitaly

Il Vinitaly è una delle più importanti rassegne italiane del settore

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Surprising Wines

SURPRISINGWINES.COM – 9 APRILE 2016

Montalbera Grignolino d'Asti Grigne (2013), A Light, Refreshing Red From Northern Italy

Montalbera Grignolino d'Asti Grigne 2013 is a northern Italian light red wine that still has a great deal "going on." There is fairly high acidity and tannins lurking under the surface in this light and fresh wine. You could even serve it cold. Fruit wise there is a hint of red cherry and maybe other red fruits like strawberry. My first thought was "candied cherry." This wasn't any indication of sweetness but rather an impression, a sense of color rather than what candied cherry would taste like.

This wine doesn't change rapidly with exposure to air and even over time it changes only slightly. There is complexity here, fruit, acidity and tannins. The tannins are there from the first taste to the finish but they are understated and sneaky in this wine. The acidity and red fruit make this a really refreshing experience.

The wine is 100 percent grignolino and reminds a little of another grape from northern Italy, schiava. Both are light bright wines but they also have more to them than you expect from a light red. This wine is something to drink on its own or with food. With food I might suggest lighter fare--pasta with red sauce or white pizza. I sometimes recommend it to people eating something you would normally serve with white wine.

Grignolino is from the Piedmont area in the north of Italy. Apparently the name is refers to the high number of seeds the grape has which often caused the light wine to be disproportionately tannic. This wine isn't like that (nor is a sparkler made by the same company). Winemakers take steps to avoid crushing the seeds which keeps strong tannins from the wine. Again, as often noted here, you will see the "cabs and Bordeaux wines should be the ONLY wines" type disparaging a light, unusual wine like grignolino. Ignore them. This is a grape that IS what it is--a light wine. Not all wines need to be 16 percent alcohol and so nuclear fruit bombs.

GDAPRESS.IT – 9 APRILE 2016

MONTALBERA A VINITALY SI VESTE DI NUOVO DOPO I SUOI PRIMI 10 ANNI

A Verona, dal 10 al 13 aprile 2016, potrete scoprire il nuovo packaging dedicato alla linea "I Classici Montalbera", le previews d'annata e la nostra rinnovata etichetta Ruchè DOCG – VEGAN – 2014.

Dal 10 al 13 aprile 2016, Montalbera parteciperà come ogni anno a Vinitaly, il salone internazionale dei vini e distillati giunto quest'anno alla sua cinquantesima edizione.
La proprietà e lo staff dell'azienda vi danno appuntamento all'interno del nuovo spazio, rinnovato e ampliato, ridisegnato per farvi sentire a proprio agio in ogni occasione, presso il**PADIGLIONE 10 Stand D2**.
Franco Morando e il suo pensiero in merito: *"Penso che il vino sia una benedizione per l'uomo, gli dai passione e ti ricambia generoso di qualità sublime. Per ora la nostra è una piccola azienda agricola, ma se cresceremo dovremo sempre ricordare una cosa: produrre senza sciupare o*

alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo. Non c'è un limite al miglioramento qualitativo. Un giorno potremmo con l'impegno di tutti produrre un vino famoso magari in tutto il mondo. Per ora è un sogno… ma se c'è la passione perché non sognare."

Con estremo piacere, a seguire vi svegliamo il programma dettagliato riguardante la manifestazione Vinitaly 2016. Ospiti d'eccezione, tra cui **Luca Martini** (Miglior Sommelier al Mondo AIS) e **ALIDA** (Finalista Master Chef 2016), faranno da "valore aggiunto" all'interno dello stand Montalbera "mirabilmente" rinnovato e ampliato con eventi di show cooking e professional tasting. Durante la kermesse veronese avrete la possibilità di scoprire il nuovo packaging dedicato alla linea "I Classici Montalbera", le previews d'annata e la nostra rinnovata etichetta di Ruchè DOCG – VEGAN – 2014, nonché il nostro Barbaresco DOCG LINTUITO 2013.

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI

Domenica 10 aprile, ore 15:00

Montalbera si veste "di nuovo" dopo i suoi primi 10 anni

Presentazione ufficiale del nuovo packaging della linea "I Classici Montalbera". Ampliamento di gamma e nuovi claims: concept Franco Morando, Art Designer Alessandro Picelli. *Evento aperto al pubblico.*

Lunedì 11 aprile, ore 13,00 – 15,00

Show Cooking con Alida Gotta, finalista Masterchef 2016

Il Ruchè DOCG – VEGAN – 2014 si sposa con l'eccellenza culinaria di Alida

Ed ecco nascere un'idea di abbinamento unico, in una semplice giornata poche settimane fa passata tra amici nelle Cantine Montalbera, tra gli uffici stampa che chiacchierano di conoscenze comuni, Franco con piacevolezza presenta ad Alida la
nuova etichetta di RUCHÈ DOCG – VEGAN – 2014 e racconta il forte impegno che negli ultimi anni tutto il team ha portato in essere per arrivare alla certificazione VEGAN WINE. Alida degusta il Ruchè e propone sull'immediato un abbinamento: crepès di avocado e pomodori confit su salsa d'arancia amara e marmellata al radicchio… il resto vien da sé! *Evento riservato su specifico invito, inviare richiesta a ufficiostampa@montalbera.it*

Lunedì 11 aprile, ore 15,00 – 17,00

Luca Martini, Miglior Sommelier al Mondo WSA-AIS presenta:
"Il Ruchè 100% autoctono – Il vino del futuro?"

Presentazione ufficiale del Ruchè DOCG – VEGAN – 2014, il primo Ruchè vegan al mondo. Luca Martini e Franco Morando racconteranno in un professional tasting la plasticità unica dell'autoctono Ruchè. Nella parte d'esordio sarà presente anche ALIDA, che porterà testimonianza di come la versione VEGAN ben si appresta alle riduzioni gourmet.

In degustazione:
– Ruchè DOCG – VEGAN – 2014 (anteprima new packaging e new claim)
– Ruchè DOCG LACCENTO 2014 (98 punti miglior vino rosso italiano '16 Luca Maroni)
– Ruchè DOCG LIMPRONTA 2012
– Ruchè DOCG LACCENTO PASSITO SA.

Evento riservato su specifico invito, inviare richiesta a ufficiostampa@montalbera.it

Martedì 12 aprile, ore 15,00 – 17,00

Luca Martini, Miglior Sommelier al Mondo WSA-AIS presenta:
"Le sfumature del Barbera d'Asti – Dalle bolle al legno"

In degustazione:
– Bollicine Cuvèe Blanche Extra Dry SA. (anteprima nuova cuvèe e new claim)
– Barbera d'Asti DOCG SOLO ACCIAO (anteprima nuova annata e new claim)

– Barbera d'Asti DOCG LEQUILIBRIO 2013 (anteprima nuova annata)
– Barbera d'Asti DOCG Superiore NUDA 2013 (anteprima nuova annata e nuovo concept, sviluppato da un'idea di Franco Morando e Luca Martini).
Evento riservato su specifico invito, inviare richiesta a ufficiostampa@montalbera.it
In degustazione ogni giorno:
– Barolo DOCG LEVOLUZIONE 2012
– Barbaresco DOCG LINTUITO 2013 (new entry)
– Grignolino d'Asti DOC GRIGNE' 2015 (new packaging)
– Barbera del Monferrato DOC LA BRIOSA 2015 (new packaging)
– Calypsos 2015 SOLO ACCIAIO (new packaging))
– Bollicine Cuvèe Rosè SA. – Brut – Metodo Martinotti (nuovo packaging, anteprima nuova cuvèe, new claim)
In degustazione ogni giorno, annate fuori commercio:
– Ruchè DOCG LACCENTO – Annate 2009 (DOC) – 2010 – 2011 (DOCG)
– Ruchè DOCG LA TRADIZIONE – Annata 2011
– Ruchè DOCG LIMPRONTA – Selezione di Famiglia – Annate 2009 (DOC) – 2011
Le degustazioni saranno riservate esclusivamente ad operatori del settore o clientela rappresentativa, e comunque a discrezione di Franco Morando e della Direzione Commerciale.
www.montalbera.it

ARTINMOVIMENTO – 9 APRILE 2016

"I Classici di Montalbera" si presentano a Vinitaly con il nuovo packaging

Montalbera a Vinitaly si presenta con una veste nuova, per celebrare i 10 anni. A Verona, dal 10 al 13 aprile 2016, si potrà così scoprire il nuovo packaging dedicato alla linea "I Classici Montalbera", le anteprime d'annata e la rinnovata etichetta Ruchè DOCG – VEGAN – 2014, nonché il .Barbaresco DOCG LINTUITO 2013. Il salone internazionale dei vini e distillati è giunto quest'anno alla sua cinquantesima edizione, non poteva esserci occasione migliore per presentare edizioni speciali e novità. La proprietà e lo staff dell'azienda danno quindi appuntamento all'interno del nuovo spazio, rinnovato e ampliato, presso il PADIGLIONE 10 Stand D2….

Montalbera a **Vinitaly** si presenta con una veste nuova, per celebrare i 10 anni.
A Verona, dal 10 al 13 aprile 2016, si potrà così scoprire il nuovo *packaging* dedicato alla linea "I Classici Montalbera", le anteprime d'annata e la rinnovata etichetta **Ruchè DOCG – VEGAN – 2014**, nonché il .**Barbaresco DOCG LINTUITO 2013**.

Il **salone internazionale dei vini e distillati** è giunto quest'anno alla sua cinquantesima edizione, non poteva esserci occasione migliore per presentare edizioni speciali e novità.
La proprietà e lo staff dell'azienda danno quindi appuntamento all'interno del nuovo spazio, rinnovato e ampliato, presso il PADIGLIONE 10 Stand D2.
Ecco il pensiero di Franco Morando: "*Penso che il vino sia una benedizione per l'uomo, gli dai passione e ti ricambia generoso di qualità sublime. Per ora la nostra è una piccola azienda agricola, ma se cresceremo dovremo sempre ricordare una cosa: produrre senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo. Non c'è un limite al miglioramento qualitativo. Un giorno potremmo con l'impegno di tutti produrre un vino famoso magari in tutto il mondo. Per ora è un sogno… ma se c'è la passione perché non sognare*".

Vi proponiamo qui il programma dettagliato riguardante la manifestazioneVinitaly 2016. Ci saranno ospiti d'eccezione, tra cui **Luca Martini** (Miglior Sommelier al Mondo AIS)
e **ALIDA** (Finalista Master Chef 2016), faranno da "valore aggiunto" all'interno dello stand Montalbera "mirabilmente" rinnovato e ampliato con eventi di show cooking e professional tasting.

Domenica 10 aprile, ore 15:00
Montalbera si veste "di nuovo" dopo i suoi primi 10 anni
Presentazione ufficiale del nuovo packaging della linea "I Classici Montalbera". Ampliamento di

gamma e nuovi *claims*: *concept* **Franco Morando**, *Art Designer***Alessandro Picelli**. Evento aperto al pubblico.

Lunedì 11 aprile, ore 13,00 – 15,00
Show Cooking con**Alida Gotta**, finalista Masterchef 2016
Il **Ruchè DOCG – VEGAN – 2014** si sposa con l'eccellenza culinaria di Alida
L'idea di abbinamento unico, nata in una semplice giornata poche settimane fa, passata tra amici nelle Cantine Montalbera, tra gli uffici stampa che chiacchieravano di conoscenze comuni. Franco con piacevolezza ha presentato ad Alida la nuova etichetta di RUCHÈ DOCG – VEGAN – 2014 e raccontato il forte impegno che negli ultimi anni tutto il *team* ha portato in essere per arrivare alla certificazione VEGAN WINE. Alida ha degustato il Ruchè e proposto sull'immediato un abbinamento: crèpes di avocado e pomodori *confit* su salsa d'arancia amara e marmellata al radicchio… Invitante, vero?
Evento riservato su specifico invito, inviare richiesta a ufficiostampa@montalbera.it

Lunedì 11 aprile, ore 15,00 – 17,00
Luca Martini, Miglior Sommelier al Mondo WSA-AIS presenta:
"Il Ruchè 100% autoctono – Il vino del futuro?"
Presentazione ufficiale del Ruchè DOCG – VEGAN – 2014, **il primo Ruchè vegan al mondo**.
Luca Martini e Franco Morando racconteranno in un *professional tasting* la plasticità unica dell'autoctono Ruchè. Nella parte d'esordio sarà presente anche ALIDA, che porterà testimonianza di come la versione VEGAN ben si appresti alle riduzioni*gourmet*.

In degustazione:
– **Ruchè DOCG – VEGAN – 2014** (anteprima new packaging e new claim)
– **Ruchè DOCG LACCENTO 2014** (98 punti miglior vino rosso italiano '16 Luca Maroni)
– **Ruchè DOCG LIMPRONTA 2012**
– **Ruchè DOCG LACCENTO PASSITO SA**.
Evento riservato su specifico invito (inviare richiesta a ufficiostampa@montalbera.it)

Martedì 12 aprile, ore 15,00 – 17,00
Luca Martini, Miglior Sommelier al Mondo WSA-AIS presenta:
"Le sfumature del Barbera d'Asti – Dalle bolle al legno"

In degustazione:
– **Bollicine Cuvèe Blanche Extra Dry SA.(**anteprima nuova cuvèe e*new claim*)

– **Barbera d'Asti DOCG SOLO ACCIAO**(anteprima nuova annata e*new claim*)

– **Barbera d'Asti DOCG LEQUILIBRIO 2013** (anteprima nuova annata)
– **Barbera d'Asti DOCG Superiore NUDA 2013** (anteprima nuova annata e nuovo*concept*,

sviluppato da un'idea di Franco Morando e Luca Martini).
Evento riservato su specifico invito, inviare richiesta a ufficiostampa@montalbera.it

In degustazione ogni giorno:
– **Barolo DOCG LEVOLUZIONE 2012**
– **Barbaresco DOCG LINTUITO 2013** (*new entry*)
– **Grignolino d'Asti DOC GRIGNE' 2015** (*new packaging*)
– **Barbera del Monferrato DOC LA BRIOSA 2015** (*new packaging*)
– **Calypsos 2015 SOLO ACCIAIO** (*new packaging*)
– **Bollicine Cuvèe Rosè SA. – Brut – Metodo Martinotti** (nuovo *packaging*, anteprima nuova *cuvèe*, *new claim*)

In degustazione ogni giorno, annate fuori commercio:
– **Ruchè DOCG LACCENTO** – Annate 2009 (DOC) – 2010 – 2011 (DOCG)
– **Ruchè DOCG LA TRADIZIONE** – Annata 2011
– **Ruchè DOCG LIMPRONTA** – Selezione di Famiglia – Annate 2009 (DOC) – 2011

Le degustazioni saranno riservate esclusivamente ad operatori del settore o clientela rappresentativa, e comunque a discrezione di Franco Morando e della Direzione Commerciale.

ulteriori infromazioni sul sito www.montalbera.it

Redazione ArtInMovimento Magazine
[Fonti delle immagini: montalbera.it, vinitaly.com]

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

PLAYBOY

Readership: 250000
Diffusione: 110000

PLAYBOY – APRILE 2016

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

APRILE È, COL VINITALY, IL MESE CLOU PER TESTARE ESPERIENZE E TENDENZE NEL VARIEGATO E TALVOLTA INTRICATO MONDO DEL NETTARE DEGLI DEI. COME QUELLA CHE VEDE SEMPRE PIÙ PRODUTTORI CONCENTRARSI SULLA PRODUZIONE DI VINI VEGANI. MA QUALI SONO LE DIFFERENZE EFFETTIVE FRA LE VARIE TIPOLOGIE DI VINO? FACCIAMO UN PO' DI CHIAREZZA.

Sperimentazione, interesse, fascino. E anche un po' di confusione. Il tema è comunque "sulle labbra" di tutti, produttori e, naturalmente, consumatori. I primi al servizio dei secondi. Sulle labbra perché parliamo di vini. Da degustare, come direbbero gli esperti, da bere, come diremmo noi, sempre in moderate quantità, come prevedono il buon senso, la buona salute e la legge. Già, ma quali vini? Convenzionali, biodinamici, biologici, oppure liberi e vegani? Le idee, e spesso anche le normative europee, si sovrappongono un po'. Il palcoscenico oggi è dei bianchi e dei rossi bio. Piccoli produttori ma anche grandi gruppi industriali e storiche famiglie del vino, sono sempre più orientati a coltivare i vigneti con tecniche biologiche e biodinamiche. Al fine di cimentarsi in nuove avventure enologiche, per rispettare maggiormente l'ambiente, per diversificare la loro produzione, per attrarre i cosiddetti wine lovers, sempre più attenti a un'alimentazione (il vino è un alimento, oltre che un piacere) il più possibile salutare. A dimostrare l'interesse produttivo e di mercato c'è un dato interessante: i vigneti coltivati con le tecniche bio occupavano, a fine 2015, 68 mila ettari, il 18,5 per cento in più rispetto al 2012. Di questi circa 24 mila sono "in conversione". Vale a dire che da quando si iniziano ad applicare le regole della coltivazione bio al momento in cui si può ottenere il primo raccolto certificato, deve passare un certo periodo di tempo, mediamente tre anni. Questo numero di ettari crescente pone l'Italia al primo posto, in Europa, nella produzione dei vini biologici e biodinamici, ai quali spetta il 7% dell'intera quantità delle nostre bottiglie. Dunque ci sono ampie possibilità di espansione e di successo, visto che il mercato internazionale è apertissimo ad accogliere quei vini che, come ha sottolineato spesso il professore e opinionista Giorgio Calabrese, medico e docente specializzato nell'Alimentazione umana, "fanno bene al gusto, allo spirito e alla salute".

Ma che differenza c'è tra le varie tipologie dei vini? Esistono, a riguardo, definizioni variabili, normative, regole e anche different opinioni scientifiche che, messe tutte insieme, riempirebbero un volume spesso come un vecchio elenco del telefono. Sintetizziamo davvero in due parole.

La coltivazione biodinamica nasce prima della coltivazione biologica. Le sue regole vennero varate infatti in Germania nel 1924 su indicazione del filosofo e agricoltore Rudolf Steiner. Terra, ambiente, vita sono un tutt'uno che deve crescere in un amalgama perfetto. La coltivazione biodinamica prevede trattamenti rigorosamente naturali dei terreni e delle piante, assecondandone e non forzandone lo sviluppo. Obiettivo: ricreare l'antica simbiosi e ottenere grappoli secondo natura. "In termini pratici vuol dire lavorare moltissimo in campagna, tenere sempre sotto osservazione ogni singola vite, e sperare che Dio ce la mandi buona", ironizza un po' Ampelio Bucci, produttore marchigiano. Bucci, in realtà, non fa vini bio certificati ma li fa nella pratica quotidiana: "In famiglia siamo agricoltori da 400 anni e la chimica nelle nostre vigne non ha mai fatto ingresso".

La coltivazione biologica invece si basa in prevalenza sulla cura delle viti, che vengono trattate con sostanze naturali o tradizionali, come zolfo e rame, e senza l'uso, appunto, di fertilizzanti o antiparassitari chimici. Da qualche anno si può parlare di "vino biologico", perché l'uso di sostanze chimiche non entra più nemmeno in cantina, mentre

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

prima si poteva solo dire "vino da uve biologiche".
Di recente è stato poi varato il vino vegano, anche in questo caso con tanto di certificazione. Un vino in cui non siano state utilizzate, in fase di coltivazione delle uve e nella loro successiva trasformazione, sostanze animali. Come concimi di stalla o sostanze chiarificanti come albumina o caseina. Il primo a ottenere la certificazione, con una V da mettere legittimamente in etichetta, è stato Franco Morando, giovane produttore piemontese, che esporta gran parte delle sue varie etichette. "G ro per il mondo per far conoscere i miei vini e ho visto crescere a dismisura il numero dei vegani. Solo in India dove tra le classi abbienti il consumo del vino è in aumento, ce ne sono 500 milioni". Morando dunque ha saputo subito individuare un'opportunità di mercato e qualcuno lo sta rapidamente seguendo
Tra le varie classificazioni non dimentichiamo il "vino libero", definizione che viene da Oscar Farinetti. "La questione è semplice", dice il patron di Eataly e anche di diverse aziende vinicole, "bisogna poter fare il vino svincolandolo da diserbanti, dai solfiti, dai lieviti industriali, dai packaging costos e inutili e anche dalle regole europee necessarie per le relative certificazioni". Per dire che il vino buono si è sempre fatto, anche quando non c'erano norme complicate che a volte fanno più da freno che da stimolo. Libero dunque vuol dire tradizione e scelte, senza rinnegare l'uso di quella tecnologia che asseconda la trasformazione naturale delle uve in vino. Il gusto non si basa sulle regole ma sulle sensazioni e le emozioni del momento, sull'ambiente e sulle differenze delle singole uve, sostengono "i liberal". Presso i quali circola sempre la stessa regola: il vino più buono è quello contenuto nella bottiglia che finisce prima.

1 BIODINAMICI

GRANATO

Vigneti delle Dolomiti Igt, prodotto dall'azienda vinicola Foradori di Mezzolombardo (Tn). Questo rosso è ottenuto da uva teroldego nei vigneti "convertiti" alla coltivazione biodinamica nel 2002 a Elisabetta Foradori, una delle più apprezzate "donne del vino" italiane. Il Granato, considerato uno dei migliori vini biodinamici in assoluto.

42 EURO

2 BIODINAMICI

CORTE PAVONE

È un Brunello di Montalcino Docg prodotto nell'azienda che dà nome al vino, a Montalcino (Si). In attività 16 ettari a coltivazione biodinamica, così come tutti i vigneti della famiglia Loacker, davvero pioniera in questo settore (dal 1979). I Loacker hanno una loro piccola azienda vinicola sopra Bolzano, dove risiedono, e due proprietà in Toscana.

48 EURO

3 BIOLOGICI

I VERONI

Chianti Rufina Docg, prodotto da lunga data, ovvero dal 1960, dall'azienda i Veroni di Pontassieve (Fi), che hanno 70 ettari di vigneti di cui 21 coltivati con le regole del biologico. Sangiovese in prevalenza, con piccole aggiunte di colorino e canaiolo, anch'esse tipiche toscane, sono le uve che lo compongono.

12 EURO

4 BIOLOGICI

TEODOSIO

Aglianico del Vulture Doc, con il nome in etichetta in onore dell'omonimo imperatore bizantino la cui effigie rappresenta l'azienda Basilisco, che ha 25 ettari di vigne e cantine antiche scavate nel tufo, a Barile (Pz), ai piedi dell'antico vulcano Vulture, in Basilicata. L'uva che dà vita a questo eccellente rosso del sud è l'aglianico in purezza.

11 EURO

VEGANO

5

LA TRADIZIONE

Ruché di Castagnole Monferrato Docg, è prodotto a Castagnole Monferrato (At) dall'azienda Montalbera, che vanta 175 ettari di vigneti divisi in aree diverse e destinate a differenti tipologie di vini piemontesi. Anche se i filari riservati alla rara uva ruché, la stessa che dà nome a questo vino rosso, occupano circa la metà dell'intero patrimonio viticolo.

12,50 EURO

LO SAPEVATE CHE...

Forse non tutti sanno che persino nel vino ci sono tracce di uovo. Molti staranno già strabuzzando gli occhi e gridando allo scandalo, ma l'uso di albumina nel vino è un dato di fatto da sempre, reso legale nel 2013 con tanto di obbligo di dichiarazione in etichetta. Albumina e caseina trovano largo impiego in enologia in quanto servono a rendere limpidi rispettivamente i vini rossi e bianchi, grazie alla loro capacità di catturare le particelle in sospensione. Sebbene queste sostanze spariscano durante la lavorazione, qualche traccia può restare e diventare un pericolo per chi è allergico a latte e uova.

VINITALY, 50 ANNI IN OTTIMA SALUTE. GRAZIE AL VINO

Vinitaly, la più grande fiera internazionale riservata alla produzione vinicola italiana e straniera, festeggia quest'anno con 50 candeline. La grande kermesse veronese, in calendario dal 10 al 13 aprile, cinquantenne ma sempre carica di energia giovanile, sarà riservata solo agli operatori del settore (ai vini biologici e biodinamici è dedicato l'intero padiglione 8). Ma, se siete semplici e curiosi appassionati, non demordete. Per i cosiddetti wine lover, infatti, sono offerte appetibili occasioni d'incontro nel Fuorisalone, già a partire dall'8 aprile. Come, appunto "Vinitaly and the City", ovvero degustazioni enogastronomiche nelle piazze del centro (Piazza dei Signori, Cortile Mercato Vecchio) oltre a una esclusivamente dedicata ai vini biologici e biodinamici negli spazi dell'Arsenale, percorsi di degustazione presso siti archeologici e ristoratori, intrattenimenti musicali e letterari e incontri con personaggi della cultura italiana.

COSA, DOVE E QUANDO (8-11 APRILE)

1

VINITALY AND THE CITY
WINE AND FOOD - MUSIC AND EVENT
Piazza dei Signori - Loggia di Fra' Giocondo - Cortile del Mercato Vecchio (centro storico di Verona)

2

BIOLOGIC WINE
Arsenale Austriaco (Piazza Arsenale)

VINITALY, FIVE STAR WINES – APRILE 2016

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Decanter

DECANTER – APRILE 2016

Decanter Expert's choice

Barbera d'Asti and Nizza

The ever-popular Barbera grape is grown in many regions of Italy, but is most at home in Piedmont. Ian D'Agata zooms in even further to pick 18 great examples

BARBERA IS ONE of Italy's most popular wine grapes, grown not just in Piedmont but in many regions of Italy, including Lombardy, Emilia-Romagna, Lazio and Campania. In fact, Barbera is the sixth most-planted grape variety in Italy.

However, it is undoubtedly in Piedmont where the grape performs best, and wines such as Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato and Barbera dei Colli Tortonesi are much sought-after. To put Barbera's popularity in perspective, consider that 33% of Piedmont's 45,000 hectares under vine are planted to Barbera.

Better still, this is a rare case where the different denominations do reflect wine diversity. For example, while Barbera d'Alba wines are usually fleshy and creamy, and Barbera del Monferrato flintier and livelier, Barbera d'Astis are typically the most lively and vibrant.

Barbera d'Asti – a DOCG that boasts 3,915ha under vine and 2,456 producers, 30 of which are cooperatives – offers both very successful, oaked versions as well as precise, fruity reds aged in stainless steel only. Clearly, Barbera d'Asti Superiore is a bigger wine than Barbera d'Asti, made from selected grapes, and must be aged for at least six months in wood.

The sandy-marly-loamy hills of the Asti wine zone (named a Unesco World Heritage site in 2014) are also the home of a small enclave called Nizza, one of three Barbera d'Asti sub-zones – the others are Tinella and Colli Astigiani. Of the three sub-zones, it is Nizza where the most ageworthy and arguably the best Barbera d'Asti is made. Previously called Barbera d'Asti Superiore Nizza, mercifully the name has now been shortened to just Nizza. The best wines are balanced and powerful, ageing well from eight to 10 years after the vintage.

'The only disappointing thing about Barbera d'Asti is that many wine lovers and experts are not aware of its high quality'

Promising future

The only disappointing thing about Barbera d'Asti is that many wine lovers and experts are not aware of its high quality. The good news is that things appear to be looking up. The Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, headed by the dynamic Filippo Mobrici, has been growing steadily, with 33 estates joining in 2015 (the total number of members now exceeds 200), a successful and user-friendly website has been launched (*www.mynameisbarbera.com*), and many events are to take place in Italy and beyond to broadcast the quality and specifics of the unique Asti terroir and its wines. It all adds up to many more great tasting and drinking opportunities for wine lovers everywhere.

The following tasting of Barbera d'Asti and Nizza wines was conducted at the Enoteca Regionale di Nizza in January 2016, where samples were kindly gathered on my behalf. I tasted more than 70 wines and was not surprised to find wine quality very high across the board. Wines tasted were of various vintages, including the fresh, high-acid 2014s, the richer, well-balanced 2013s, and the fleshy, opulent 2012s and 2011s, both of which were fairly warm years. D

Ian D'Agata is a DWWA Regional co-Chair for Italy, award-winning author and scientific adviser to Vinitaly

For full details of UK stockists, see p109

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Montalbera, Lequilibrio, Barbera d'Asti 2013 90
N/A UK **www.montalbera.it**
Fleshy, velvety style that aims to please – and succeeds; a big chocolatey, plummy style that will appeal to all those who like their wines showy and smooth. **Drink** 2016-2020 **Alc** 14.5%

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Civiltà del bere

CIVILTÀ DEL BERE – APRILE 2016

LA SECONDA DELLE #5GIORNATEDELBERE

Il giro d'Italia in ottanta vini

Il 21 marzo, al Museo della scienza e tecnologia di Milano, è stata presentata la prima carta enografica italiana dedicata ai vitigni autoctoni › Per l'occasione sono stati degustati vini ottenuti da uve locali di 26 produttori che hanno raccontato storia, valore e prospettive di queste varietà tipiche

di **Anna Rainoldi**

La grande varietà di vitigni autoctoni è un patrimonio che tutto il mondo ci invidia. Ma se oggi la tutela del territorio e delle sue peculiarità è pratica ormai diffusa, la faccenda si complica in ambito normativo e ampelografico. Ne abbiamo dato una sintesi visiva, creando la prima mappa degli autoctoni d'Italia (vedi pag. 43). Ora che i confini sono tracciati, può cominciare il viaggio tra i vitigni tipici italiani. Abbiamo la cartina e una guida, anzi 26 singoli produttori e progetti collettivi dediti alla riscoperta del territorio. Il panorama è troppo vasto: non potevamo procedere che per "microvinificazioni". Un mosaico di bottiglie e racconti, di certo non esaustivo, ma ricco di suggestioni.

Fino a trent'anni fa la territorialità di un vitigno non costituiva un valore: erano epoche in cui si subiva il fascino degli internazionali. Oggi la realtà si è capovolta, ma come spesso accade, la verità sta nel mezzo: non basta che una varietà sia storica e curiosa per avere successo. Internazionali e autoctoni sono due storie che viaggiano insieme. Ricorda l'enologo **Vittorio Fiore**: «Negli anni Sessanta i vini di qualità erano francesi, noi sostenevamo il fabbisogno interno di "bottiglioni" a basso costo. Fu Veronelli a rompere questa mentalità, spingendo verso vitigni che non portassero solo grado alcolico, ma anche carattere». È il momento di gloria di Merlot e Cabernet: i nuovi vini attirano l'attenzione del mercato, portano maggiore reddito. E da qui si comincia a investire in qualità, nel territorio e i suoi vitigni. Emblematico il caso del Sangiovese: «Con il progetto "Chianti Duemila" si passò da qualche clone molto produttivo e resistente, ma poco espressivo, a 120 cloni. In ogni zona furono impiantati i più adatti, sviluppando così il legame tra autoctono e territorio».

Dal Valdobbiadene al Valpolicella

Se c'è un autoctono ormai associato alla produzione di massa è il Glera. Ma c'è chi punta sulla qualità, come **Fabio Zardetto**: «Il cuore di Valdobbiadene è una zona collinare impervia. Qui, con altre aziende, abbiamo recuperato 900 biotipi da viti da 60 a quasi 100 anni d'età, tuttora in produzione», ci racconta. Diversa la fama della Valpolicella, sempre legata ai suoi autoctoni, Corvina in primo piano. Narra la leggenda che ebbe origine nel vigneto La Grola,

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

IN APERTURA i protagonisti del convegno. Da sinistra Fabio Zardetto, Alessandro Torcoli, Luigi Valori, Celestino Gaspari di Zýmē, Ondine de La Feld di Tenuta di Tavignano, Alberto Buratto di Baglio di Pianetto, Lilly Fazio, Alessandro Morini, Alessandro Paciacconi di Cantina Sandonna, Gerardo Giuratrabocchetti di Cantine del Notaio, Paolo Ghislandi di Cascina I Carpini e Vittorio Fiore IN QUESTA PAGINA Alberto Chiarlo; Guido Carlo Alleva di Tenuta Santa Caterina

dove la produce ancora oggi **Allegrini**. Sorte diversa per l'Oseleta, la più ostica tra le varietà locali, di scarsa resa e difficile gestione in cantina, utile da taglio perché dona acidità, tannino e colore rispettando gli aromi degli altri vitigni. Dal 2001 la sfida di **Zýmē**, alias **Celestino Gaspari** è vinificarla in purezza, con un lungo affinamento in cantina: oggi è in commercio l'annata 2009. Ma anche realtà più grandi – come **Bertani Domains** – selezionano con attenzione i cloni più adatti a esprimere il territorio, dal Veneto alle Marche, dove il gruppo entra nella storia del Verdicchio con Fazi Battaglia.

L'importanza del nome

Nella regione adriatica, questa degli autoctoni non è una semplice moda: la cura quasi "ossessiva" di **Tenuta di Tavignano**, descritta da **Ondine de la Feld**, e la piena valorizzazione di ogni varietà promossa da **Velenosi** sottendono un impegno ben al di là del successo che ha il nome curioso, che sia Pecorino o Lacrima. E non per tutti è un vantaggio. Prendiamo il Timorasso, bianco atipico e da invecchiamento, che ha fatto la fortuna dei Colli Tortonesi. «Abbiamo un nome difficile per il mercato. Per questo stiamo creando un marchio unico, Derthona», spiega **Paolo Ghislandi** di **Cascina I Carpini**.

Gli autoctoni Nebbiolo e Barbera non hanno bisogno di presentazioni, ma hanno un figlio ancora poco noto, il vitigno Albarossa (vedi box).

ALBAROSSA CLUB

L' autoctono piemontese che piace al mondo intero

ALBAROSSA CLUB

L'Albarossa è un incrocio tra Barbera e Nebbiolo di Dronero messo a punto dal professor Giovanni Dalmasso nel 1938. Nei primi anni Duemila la Regione Piemonte l'ha iscritto nel registro dei vitigni idonei alla produzione di vino con l'obiettivo di creare nuovo interesse da parte delle aziende storiche.
L'Albarossa Piemonte Doc è presente nelle Langhe, in Monferrato e nel Roero; oggi i volumi si aggirano sulle 170.000 bottiglie.
Il neocostituito Albarossa Club, promosso dalle Cantine Banfi, Bava, Castello di Neive, Marenco e Michele Chiarlo sotto il coordinamento di PierOttavio Daniele, si propone di promuovere il vitigno.
Tra le iniziative in programma, le "Cene con l'artista" che abbineranno i vini degli stessi produttori alle portate di giovani ristoratori del territorio e ad artisti piemontesi di talento.

Il Piemonte, però, è anche tanto altro. Lo sa bene **Tenuta Santa Caterina**, che ha fatto della Freisa Sorì di Giul un suo cavallo di battaglia, come **Montalbera**, il maggior produttore del rosso Ruchè, di cui ha anche una versione vegana.

L'importanza di questa regione del vino arriva ben oltre il confine amministrativo: l'Ormeasco ligure altro non è che il cugino del Dolcetto, ma l'aria salmastra e il territorio impervio gli danno un carattere unico, ci dimostra **Lupi**.

Uve rare, autoctoni minori e varietà da riscoprire

Il mondo del vino è bello perché è vario. Innumerevoli sono le uve minori da scoprire: il Ciliegiolo di Narni (vedi box); Magliocco e Gaglioppo, volti contemporanei dell'antica Enotria, che **Librandi** ha saputo valorizzare; il Nero di Troia in purezza di **Torrevento**; il rosso sardo Monica, vinificato da **Argiolas**. Oppure il raro Centesimino, rinvenuto nel Duemila a Oriolo dei Fichi (Faenza) tra le vecchie viti di **Poderi Morini** e chiamato «come il vecchio proprietario, noto per la tirchieria, che trapiantò le viti del suo giardino per ricostruire il vigneto dopo la fillossera», spiega **Alessandro Morini**. Ma anche gli autoctoni più noti sono capaci di stupirci: il Lambrusco metodo ancestrale o rosé spumantizzato di **Cleto Chiarli**; il Montepulciano secondo **Luigi Valori**,

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

IN QUESTA PAGINA Massimo Lupi; Paolo Bartoloni de Le Cimate

nella sua immediatezza di Cerasuolo o nel carattere del cru Sant'Angelo; il Nero d'Avola cantato a tre voci: **Planeta**, **Fazio** e **Baglio di Pianetto**.

E le varietà più ostiche? Il Sagrantino merita menzione d'onore: per domarne il tannino, **Paolo Bartoloni** de **Le Cimate** lo affina 4-5 anni. Ma non è da meno il Carignano, altro campione di concentrazione e polifenoli, anche nell'elegante versione di **Cantina Santadi**. E non c'è dubbio: il risultato vale la fatica.

Come nel caso dell'Aglianico, uva di bassa resa, grande tannino ed eccezionale longevità. Sull'altopiano vulcanico del Vulture – «dove le zolle di tufo allattano la vite», racconta **Gerardo Giuratrabocchetti** di **Cantine del Notaio** – questo autoctono difficile ha trovato dimora ideale, temprato dalle escursioni termiche. L'esito in bottiglia è unico, «tanto che, prima di studiarne il dna, l'Aglianico del Vulture era considerato un vitigno a sé».

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI CILIEGIOLO DI NARNI

L'Associazione dei Produttori di Ciliegiolo di Narni è composta da sette aziende della provincia di Terni, tutte fortemente impegnate nella promozione e nello sviluppo di vini da uve autoctone locali e in particolare del Ciliegiolo di Narni, una varietà a bacca rossa che deve il suo nome alla caratteristica nota fruttata di ciliegia.

Al progetto aderiscono le Cantine Leonardo Bussoletti, Fattoria Giro di Vento, Tenuta Casale Milli, Tenuta Fabrucciano, Agraria Ponteggia, Cantina Sandonna e Ruffo della Scaletta.

Alcune di loro si sono date un protocollo produttivo più severo rispetto a quello del Disciplinare Narni Igt e le loro bottiglie sono contraddistinte da un bollino di qualità.

Dal 2015 l'Associazione promuove la manifestazione Ciliegiolo d'Italia; la seconda edizione si svolgerà a Narni il 14- 15 maggio con circa 40 produttori.

Montalbera

via Montalbera 1,
14030 Castagnole Monferrato (Asti)
011.94.33.311 montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it
Montalbera Terra del Ruchè @Montalbera
montalbera

Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2014

Con questa etichetta l'azienda ha voluto esaltare le peculiarità del Ruchè, di cui è il maggiore produttore. L'appassimento in vigna dona al vino un residuo zuccherino più elevato, per una speciale piacevolezza aromatica

La cascina di Castiglione Tinella, casa natale di Enrico Morando, fondatore dell'azienda, appartiene alla famiglia da 6 generazioni. Risale al 1980 l'acquisto di Montalbera, una proprietà di 3 ettari (oggi 160) a Castagnole Monferrato. Nel 2003 la prima vinificazione curata da Franco Morando, creatore del brand Montalbera
Uve Ruchè 100%
Gradi 14% vol. **Prima annata** 2003
Composizione del suolo calcareo **Esposizione delle vigne** sud, sud-est, sud-ovest
Vinificazione e affinamento il 5% dell'uva appassisce in vigna per 30-35 giorni. Pre-macerazione a freddo e post-macerazione a caldo dopo la fermentazione, per un totale di 12-14 giorni a contatto con le vinacce. 6 mesi in bottiglia **Acidità totale** 4,6-5,5 g/l **pH** n.d. **Estratto secco** 31-33 g/l **Bottiglie** 35.000 **Prezzo** 15 euro **Descrizione** rosso rubino. Bouquet con note di rosa, frutti di bosco e spezie. Al gusto caldo, setoso e avvolgente

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

FOOD

FOODWEB.NET – 18 APRILE 2016

VINO, LUCA MARTINI RILANCIA SUGLI AUTOCTONI

Il noto sommelier aretino illustra a Food quali saranno i vini a maggior potenziale sui mercati esteri esortando i produttori a rivalutare alcune zone che, per troppo tempo, sono state sottovalutate

Secondo il noto sommelier **Luca Martini** "l'Italia è un Paese ricco di terroir e alcuni di questi stanno finalmente uscendo allo scoperto mostrando anche all'estero tutto il loro reale potenziale". Il riferimento riguarda alcune produzioni di vino del **Centro Italia**, in particolare quelle di **Lazio** e **Abruzzo**, pronte a dare un loro concreto appoggio alla crescita delle vendite al di fuori dei confini nazionali.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

BLUARTE

BLUARTE – 20 APRILE 2016

Vinitaly 2016 Fifty Years.Future memory of italian wine

Vinitaly 2016, il cinquantesimo. In un calice la storia del vino italiano, mercato, business, produzione, tradizione, cultura, crocevia di storie e storia che lascia parlare il terroir e tutto ciò che lo rappresenta.

di Antonella Iozzo

Verona – Vinitaly 2016, cinquanta anni di storia che coincide immancabilmente con la storia del vino italiano. Un racconto fatto di tradizioni, valori, emozioni, territori diversi che formano il paesaggio del nostro Paese e diventa appeal turistico. Fascino e mercato più che mai in sintonia sotto il cielo di Vinitaly, una realtà che parla d'identità, di produzione e di esportazioni più che una sfida, l'orizzonte del nostro futuro. Le vendite del vino italiano sono in crescita e non solo

all’estero. Trend positivo per la grande distribuzione, in testa le bollicine, come rivelato dalla ricerca “Il vino italiano sugli scaffali della grande distribuzione italiana ed estera” firmata dall’Iri, presentata a Vinitaly.

Mercato, marketing e digitale. Vinitaly 2016 affronta le dinamiche del web con Jack Ma, fondatore del colosso mondiale dell’e-commerce “Alibaba”, ed il Presidente del Consiglio Matteo Renzi. Il web ci permette di fare il giro del mondo in pochi istanti, velocità oggi significa arrivare prima sul mercato e per il mercato e gli imprenditori devono imparare a interagire molto di più. Digitalizzare il vino equivale a maggiori vendite quindi maggiori profitti e ben vengono iniziative come il “9-9-9, ovvero il 9 settembre alle ore 9 – perché “nove” in cinese vuol dire vino – quando faremo una giornata dedicata alla vendita di vino sulla nostra piattaforma”, afferma Renzi.

Vinitaly 2016 il mondo del vino italiano, settore di punta del made in Italy celebra il suo cinquantesimo naturalmente con la presenza istituzionale del Premier Renzi, che non può non riconoscere il vino elemento clou della nostra economia puntando verso l’obbiettivo dei “50 miliardi di expo nell’agroalimentare nel 2020”. Agenda fittissima, la sua, che prevede l’incontro con Jack Ma, fondatore del colosso Alibaba , preview una colazione di lavoro da Allegrini. Marilisa Allegrini, lady del vino e dell’ospitalità accoglie Renzi con un menu d’eccezione firmato dai fratelli Cerea del ristorante Da Vittorio tre stelle Michelin, commensali, le più importanti aziende italiane, ad iniziare dalle sette cantinedell’Iswa-Italian Signature Wines Academy, Allegrini, Feudi di San Gregorio, Frescobaldi, Planeta, Villa Sandi, Arnaldo Caprai e Fontanafredda. Non potevano mancare naturalmente i nomi altrettanto storici quali: Marchesi Antinori, Gaja, Bastianich, Ferrari, Villa Bucci, Tenuta San Guido. Il futuro del vino italiano parte da qui, dal nome storico della Valpolicella, Allegrini. Le direttive per un piano di lavoro ambizioso e intenso raggiungere all’export la quota di 7,5 miliardi in 5 anni.

Vinitaly 2016, cultura del vino

Vinitaly è cultura del vino crocevia di storie e storia che lascia parlare il terroir e tutto ciò che lo rappresenta. E se le colline di Langhe-Roero e Monferrato sono il primo paesaggio vitivinicolo riconosciuto Patrimonio dell’Umanità dell’Unesco a Vinitaly la Regione Veneto, con il Presidente Luca Zaia, presenta il dossier della candidatura delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Un importante riconoscimento quasi un testimonial del nostro valore paesaggistico e vinicolo, una verità che disegna anima e sostanza dell’Italia più autentica alla quale aspirano anche il Chianti Classico, che compie 300 anni dal bando del Granduca Cosimo III de’ Medici che ne delimitava i

confini, e la Franciacorta.

Il vino che si fa arte e l'arte che si esprime in tutta la sua bellezza grazie ad un valore aggiunto che è il flusso vitale del bello. Una condizione indispensabile per rappresentare la cultura in tutte le sue forme e farne parte viva del contesto. Nascono iniziative come l'Antinori Art Project, percorso avviato nel 2012 a sostegno dell'arte contemporanea, e incontri per divulgare la conoscenza del vino. Conoscere per sapere, sapere per riflettere e flettere la consapevolezza che il vino è parte integrane della nostra entità è un bene prezioso, da preservare e tramandare. Cultura del vino da promuovere nelle scuole, raccontando in modo coinvolgente la sua natura, il suo mondo, cosa racchiude e cosa rappresenta e quanto il passato sia legato a questo nettare. Incipt dell'incontro "Conoscere per sapere … Il vino come istruzione e cultura", di scena a Vinitaly con Mario Fregoni ed Angelo Gaja.

Vinitaly 2016, il vino in tutte le sue sfaccettature: mercato, business, produzione, tradizione, tendenza. Dalla terra al consumatore di mezzo un universo dalle mille e una sfumatura. Riconoscimenti delle DOC, rispetto per i vitigni e i terroir, produzioni biologiche, su tutto i produttori.

Vinitaly2016, incontri, degustazioni, b2b, wine international, convegni, dibattiti, focus e momenti storici come il ricordo di Giacomo Tachis con la memorabile degustazione "Il Vino Italiano Ricorda Giacomo Tachis: Un Grande Uomo. Tante Grandi Storie". 12 grandi vini sprigionano la più intima, profonda e veritiera anima di Tachis. Il suo essere artista, maestro di composizioni uniche e irripetibili: Tenuta San Guido – Bolgheri Sassicaia 2012, Feudo del Pisciotto – L'Eterno Pinot Nero 2012, Cantina di Santadi – Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2012 , Antinori – Tignanello 2011, Agricola Punica – Barrua 2010, Castello di Rampolla – d'Alceo 1999, Tenuta San Leonardo – San Leonardo 1999, Donnafugata – Mille e una Notte 1999, Falchini – Campora 1998, Le Pupille – 1997, Argiolas – Turriga 1995, Umani Ronchi – Pelago 1995. Ogni vino un bene supremo il cui valore si riconduce al gesto dell'uomo.

Tour Vinitaly 2016

Dalla solennità della degustazione alla verve pulsante le dinamiche di Vinitaly ogni padiglione un palcoscenico dove arte e vino con-vibrano di talento. Vinitaly tour che ha trovato numerose conferme e scoperto nuove realtà. Fra le diverse Aziende sorsi di emozioni, incontri di stili e interpretazioni. Struttura e morbidezza che invitano a scoprire le curve del Taurasi quelle dell'Azienda Cavaliere Pepe, moderna evoluzione del wine taste con La Collina dei Ciliegi, l'amarone nel suo dialogo con i tannini, il metodo classico nella sua sospensione leggera e aurea. Esaltazione del territorio nella fine eleganza Speri, voce della Valpolicella Classica, l'amarone che esulta e ringrazia con Allegrini. Rossi incandescenti e bianchi sorprendenti come il Müller-Thurgau dell'Azienda Donati in Trentino, una mineralità fresca che bilancia la dolcezza, mai stucchevole ma piacevolmente equilibrata del Gewurztraminer, vendemmia tardiva. Sensibilità e buon gusto che incontra i wine lovers con taste e wine, un percorso olfattivo per riconoscere i profumi dei vini attraverso una sequenza di riquadri che affiancano a ciascun vino fragranze che lo caratterizzano. Un andar per vini divertendosi! Ed in Trentino non possiamo dimenticare le bollicine Trentodoc, daFerrari a Letrari, un crescendo di fine perlage. Bubbles che continuano nella Franciacorta, essential luxury Ca'del Bosco, fashion perlage con Bellavista, sospensione che ripercorre perfino lo stand, dove il design ne è parte integrante, curve e pavimento riflettente per Corte Aura.

Design decisamente vintage per lo stand “Le Vigne di Alice”, ci troviamo in Veneto nelle terre del Prosecco, una favola spumeggiante e sognante che rivela il senso dell’accoglienza e la convivialità

del vino. Giovane e fresco come l’imprinting Dogarina, il new look luminoso e innovativo de Il senso del Gusto, da provare il Raboso rosè, inteso e piacevole.

Storie che hanno segnato la storia del Prosecco come Carpenè Malvolti, metodo classico e prosecco che hanno attraversato i secoli portando a noi l’entità di un luogo. Suggestione mitigata da Villa Sandiche presenta ai suoi ospiti uno stand dal quale partire per intraprendere un viaggio nel cuore del Prosecco, scoprendo l’incanto della Villa Palladiana, il fascino delle cantine sotterranee, le verde e morbide colline che circondano Villa Sandi, uno spettacolo da gustare rimanendo incollati davanti al max schermo che è parte integrante dello stand. Su tutto la qualità di vini straordinari.

Nel nostro itinerario a Vinitaly 2016, la geografia disegna il territorio italiano e dal Veneto al Friuli il passo è breve. Moderne evoluzioni di una tradizione che si veste di vocazione. Ogni produttore uno stile ben definito e quello della “Tenuta Luisa” a Mariano del Friuli, esprime il carattere della qualità declinata in eleganza. Lo stand sembra essere il prosieguo del concept aziendale e i loro vini espressioni di territorio e d’internazionalità lontano dai soliti schemi. Una linea selezione “ I Ferretti” armonica e di estrema raffinatezza solo per grandi emozioni.

Dai grandi rossi ai grandi bianchi

Dai grandi rossi ai grandi bianchi altoatesini iniziando da Arunda e proseguendo con laCantina Cortaccia, Cantina Caldaro. È un dialogo tra mineralità e acidità, tra freschezza e fragranze che richiamano le caratteristiche del territorio, piccolo ma variegato. Ed è sorprendente scoprire le diversità nel gesto di produttori come Elena Walch, Erste+Neue, Haderburg, Manicor. Romanzi in bottiglia che raccontano di generazioni, di famiglie dedite al lavoro, ogni sorso una storia come quella diPfitscher che risplende di nuova luce con la nuova generazione e il loro chardonnay rilancia profumi armonicamente orchestrati in freschezza. È un valzer che scivola con garbo e grazia dalla Tenuta Hans Rottensteiner alla Cantina San Paolo, l’eccellenza della tradizione, dallaCantina Terlano, presenza storica e solida, a Tramin i cui vini fluttuano in danze di profumi.

Tutto e cultura enoica che valorizza il territorio, eccellente il lavoro del consorzio Vini dell'Alto Adige, sempre attento alle problematiche e proteso verso nuove prospettive. Le diverse degustazioni selezionate per varietà nei giorni del Vinitaly, celebrano l'alta qualità Alto Adige.

Ogni calice una trama sonora che ora accarezza il palato con i morbidi tannini del San Leonardo, ora lascia correre la memoria verso le colline di Montalcino con Banfi, Biondi-Santi, per poi sentire la voce profonda di un favoloso Carmignano Pratesi. Ed è ancora la Toscana protagonista con un suadente taglio bordolese de Il Borro, una poesia sospesa di Olivero Toscani e un carattere super tuscanMalenchini. Itinerari setosi e avvolgenti che sorvolano la Maremma e ci troviamo a degustare un idilliaco chardonnay Monteverro, per poi scoprire una nuova realtà: il Consorzio della Maremma, di recente costituzione, più di 300 le Aziende facenti parti di una famiglia che desiderare rilanciare, l'enoturismo da zone baciate dall'arte, dall'ospitalità, dalla voce della terra, il vino.

Vinitaly 2016 experience da vivere fino in fondo con la consapevolezza che il vino è cultura da sorseggiare con rispetto e intelligenza. Inspirazioni che ci conducono nella terra del Barolo e del Ruchè Montalbera, e se il vino è rivelazione, lo stand è piattaforma di fashion e wine passion nel segno del contemporaneo. Giocata nei toni del bianco e nero con tocchi pink richiama l'attenzione e stimola il desiderio.Vinitaly 2016, il cinquantesimo. In un calice la storia del vino italiano

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

GIOIA

GIOIA – 21 APRILE 2016

GIOIA/slurp

HOW TO DRINK

Soft pop detox

Siamo anche quello che beviamo: acque, succhi, ma pure vini e cocktail. Ecco allora tutte le novità per sorseggiare bibite sane, goduriose e persino belle

di Laura Savini

La forma dell'acqua

Così belle che ci si potrebbe decorare una parete: sono le 12, coloratissime, minibottiglie di acqua Valverde, che durante la Design Week sono state esposte negli showroom partner di Brera Design District. La forma essenziale è disegnata da Matteo Thun & Partners e le versioni Special Edition progettate da nove giovani designer di Naba, Nuova accademia di belle arti di Milano.

"Aromi" naturali

Prendete acqua, ghiaccio e aromatizzateli con pezzi di fragola, limone, melone e menta. Voilà un soft drink sano e profumatissimo, che sa di primavera.

Vino sì, ma vegano

Un buon rosso da offrire agli amici più "salutisti": in nessuna fase della lavorazione sono stati utilizzati additivi di origine animale. Montalbera Laccento Vegan Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Prezzo in enoteca: €15.

Pura abitudine

I succhi estratti a freddo da frutta e verdura conservano intatto il patrimonio di vitamine ed enzimi utile per combattere le tossine. Berli ogni giorno è un gesto depurativo. In foto, Supergreen, MyJuice, 100% Bio.

Il cocktail allo zafferano

Un cocktail delizioso? Mettete nella centrifuga 2 manghi e 6 albicocche mature. Frullate il succo ottenuto insieme a 1 bustina di zafferano, cubetti di ghiaccio e (facoltativo) ¼ di bicchiere di rum scuro. Servite il cocktail in tumbler grandi, pieni di cubetti di ghiaccio e decorate con foglie di menta.

Bollicine tutta natura

È fresco e davvero "nature", perché privo dello sciroppo di dosaggio (un additivo usato per "addolcire" il vino e modularne aroma e gusto). Berlucchi '61 Nature 2009 è il nuovo Franciacorta Millesimato Guido Berlucchi. Le sue uve, provenienti da quattro vigneti naturali, coltivati senza sostanze chimiche, sono Chardonnay (80 per cento) e Pinot Nero (20 per cento).

Drena e idrata

È il cosmetico più affidabile e low cost: l'acqua minerale naturale. A patto che sia povera di sodio (Vitasnella ne contiene 3,3 mg per litro), contribuisce al ricambio idrico quotidiano del nostro corpo e, nelle cellule, facilita i meccanismi di purificazione. Il plus? Ha un basso contenuto di nitrati e apporta un mix riequilibrante di calcio, magnesio e bicarbonato, che assicura l'idratazione dell'organismo.

TRUNKARCHIVE / CONTRASTO. THELICENSINGPROJECT.COM

LAVINIUM – 26 APRILE 2016

Barolo Levoluzione 2011

Degustatore: Roberto Giuliani **Valutazione:** @@@@@
Data degustazione: 04/2016

- **Tipologia: DOCG Rosso**
- **Vitigni: nebbiolo**
- **Titolo alcolometrico: 14,5 %**
- **Produttore: MONTALBERA**
- **Bottiglia: 750 ml**
- **Prezzo enoteca: da 25 a 50 euro**

Un interessante spunto di riflessione lo dà il percorso evolutivo che ha avuto il Barolo negli ultimi 30 anni, da quando i cosiddetti "Barolo Boys" decisero di buttarsi alle spalle la tradizione, come se questa fosse un male incurabile, per riempire le cantine di barriques belle tostate e concentratori e iniziare a vinificare in modo del tutto diverso, a partire dalle macerazioni brevi. Puntavano al mercato estero, a coinvolgere i guru del vino di allora, Robert Parker in primis, ben sapendo che quel modo di lavorare avrebbe incontrato il gusto internazionale (di allora) ma anche quello delle più importanti guide italiane, il resto è storia, fatta anche di eccessi, ma soprattutto di obiettivi economici, sono fioccate le mega cantine firmate da grandi architetti, il denaro arrivava in abbondanza e molti si sono tolti parecchi sfizi, non era affatto raro veder girare Porche Cayenne e similari. Il boom economico ottenuto ha spinto buona parte delle aziende del vicino Roero a tentare la stessa strada negli anni successivi, ma con esiti meno fruttuosi. Nel frattempo si erano create vere e proprie fazioni fra tradizionalisti e modernisti, sia fra i produttori che fra i giornalisti e gli appassionati, uno scontro che si è trascinato per molti anni. I tempi cambiano, le mode durano anche meno dei papi, ma quello che conta è l'esperienza, quella che ha portato le nuove generazioni a pensare ad una "via di mezzo", anche in virtù di un clima sempre più difficile che fa schizzare su gli zuccheri nell'uva e scendere l'acidità, imponendo un controllo delle rese meno estremo e un lavoro di cantina più in sottrazione che in concentrazione. Insomma oggi è sempre più frequente trovare Barolo che maturano parte in botti grandi e parte in barrique, fra l'altro molto meno tostate di allora; un compromesso che in molti casi funziona, consentendo di stappare bottiglie appena uscite senza sentire troppa aggressività tannica ma anche senza soffocare le caratteristiche di quello straordinario vitigno che è il nebbiolo. Levoluzione fa indubbiamente parte di questi, matura oltre

30 mesi in botti tradizionali e barriques e successivamente affina per oltre un anno in bottiglia, proviene da vigneti acquistati nel 2007 a La Morra. Il 2011 mostra subito un colore granato molto classico e trasparente, il bouquet è decisamente interessante e ben centrato, con note di liquirizia e tabacco che accompagnano un frutto non voluminoso, del resto al nebbiolo non si può chiedere questo, soprattutto quando fa un lungo affinamento, semmai c'è tutta l'intensità di La Morra, a mio avviso ben dosata, la leggera nota di salvia e ginepro e un'atmosfera "fresca" ma anche terrosa evidenziano una trama assolutamente centrata. In bocca emerge proprio quanto avevo affermato prima, il tannino è già ben integrato e non disturba mentre l'alcolicità "lamorrese" è tenuta bene sotto controllo da una polpa intensa e succosa. Cinque chiocciole meritate.

ALTISSIMOCETO.IT – 26 APRILE 2016

Cartoline dalla 50ma edizione del Salone internazionale dei vini e distillati – VG @ Vinitaly 2016

Siamo stati a Verona per la 50ma edizione del Vinitaly, l'appuntamento annuale dedicato al vino e ai distillati che sin dalla sua prima edizione, nel lontano 1967, ha convogliato esperti e produttori da tutto il mondo, divenendo un appuntamento imperdibile per tutti i professionisti di settore. Anche quest'anno per noi la manifestazione è stata l'occasione di incontrare i tanti amici e partner che ci accompagnano durante i nostri Roadshow.

Ecco il reportage della giornata.In Piemonte con Franco Morando, Patron di Montalbera

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

VINI & CONSUMI

VINI E CONSUMI – 27 APRILE 2016

VINI & CONSUMI
ANNO 3 - NUMERO 1 - GENNAIO/FEBBRAIO 2016
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

SOC. AGR. MONTALBERA
WWW.MONTALBERA.IT

DENOMINAZIONE
Ruché di Castagnole Monferrato Docg "Laccento"
VITIGNI
100% Ruché.
ZONA DI PRODUZIONE
Monferrato, Piemonte.
VINIFICAZIONE
Per la parte raccolta in sovramaturazione: in rosso con pre-maturazione a freddo nei primissimi giorni di lavorazione e breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. Durata totale a contatto con le vinacce: 12-14 giorni. Per vinificazione tradizionale in rosso.
AFFINAMENTO
Minimo sei mesi in bottiglia, posizionata orizzontalmente a temperatura non superiore ai 10 gradi per l'importante presenza zuccherina.
GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Intenso, persistente, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.
ABBINAMENTI
Pasta artigianale all'uovo con burro ed erbe, tartufo o funghi. Formaggi morbidi di capra.
CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO
5-6 anni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° C
BOTTIGLIE PRODOTTE
35mila
FORMATO
0,75 - 1,5 – 5 lt.
ACIDITÀ TOTALE G/L
4,7
ZUCCHERI RESIDUI G/L
5,1

LAVINIUM – 28 APRILE 2016

Corrispondenza valutazione chiocciole/centesimi

@ = da 71 a 75;

@@ = da 76 a 80;

@@@ = da 81 a 85;

@@@@ = da 86 a 90;

@@@@@ = da 91 a 100

Barbera d'Asti Lequilibrio 2012

Degustatore: Roberto Giuliani **Valutazione:** @@@@

Data degustazione: 04/2016

Tipologia: DOCG Rosso
Vitigni: barbera
Titolo alcolometrico: 14,5 %
Produttore: MONTALBERA
Bottiglia: 750 ml
Prezzo enoteca: da 15 a 25 euro

I nomi che vengono dati ai vini di Montalbera non sono mai casuali. "Lequilibrio" nasce da una ricerca iniziata nel 2008 sull'uso dei diversi legni, barriques, tonneaux e botti grandi, per trovare appunto il migliore equilibrio. Questa Barbera d'Asti proviene da vecchie vigne con le migliori esposizioni, la vendemmia è in leggera sovramaturazione per ridurre la spiccata acidità che da sempre la caratterizza. Franco Morando, come ormai molti produttori, punta fortemente sul mercato estero che offre ancora ampi spazi, Lequilibrio cerca di posizionarsi in una fascia intermedia fra uno stile moderno e internazionale e una personalità comunque legata al territorio e alle sue tradizioni. Tentativo a mio avviso riuscito, non si fatica a riconoscere che si tratta di una barbera né che proviene dall'Astigiano, ne porta la struttura e la grinta, i profumi intensi di frutta rossa si legano a legno di liquirizia, cuoio, cacao e spezie fini, dal punto di vista olfattivo il legno appare ben integrato. Al palato si sente il lavoro di maturazione delle uve, il frutto è maturo e di buona concentrazione, senza scadere in toni da marmellata, grazie anche ad un'acidità ancora viva e necessaria per non appesantire la beva. Vino potente ma non estremo, che ben si presta a piatti di carne saporiti, anche di selvaggina.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LaVINIum
dal 2000 la rivista di vino e cultura online

LAVINIUM – 3 MAGGIO 2016

Corrispondenza valutazione chiocciole/centesimi

@ = da 71 a 75;

@@ = da 76 a 80;

@@@ = da 81 a 85;

@@@@ = da 86 a 90;

@@@@@ = da 91 a 100

Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2014

Degustatore: Roberto Giuliani **Valutazione:** @@@@

Data degustazione: 05/2016

Tipologia: DOCG Rosso
Vitigni: ruché
Titolo alcolometrico: 14 %
Produttore: MONTALBERA
Bottiglia: 750 ml
Prezzo enoteca: fino a 5,00 euro

Il vino simbolo della Montalbera è indubbiamente il Ruché di Castagnole Monferrato, la cui denominazione coinvolge altri sei comuni, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, tutti in provincia di Asti. Il destino del ruché è uno dei tanti che rischiava di scomparire, ma negli anni Settanta Don Giacomo Cauda, arrivato a Castagnole Monferrato trovò 10 filari di questo vitigno come "beneficio parrocchiale", rimase subito colpito dalla qualità che esprimeva l'acino ancora in vigna, si appassionò e decise di impiantare questa varietà e coinvolgere i viticoltori della zona. In meno di venti anni la diffusione del vitigno e una buona produzione del vino consentirono di ottenere la Doc nel 1987, tredici anni dopo arrivò la Docg, a testimonianza di un processo qualitativo che non si è mai fermato. Laccento 2014 è un Ruché che evidenzia lo stile aziendale, molto curato in ogni suo aspetto, presenta un colore rubino con venature violacee, profuma di viole, amarene e lamponi maturi, guizzi di albicocca e pepe. All'assaggio ha un impatto molto piacevole, avvolgente, fresco, con un bel frutto vivo che avvolge le pareti della bocca, finale pulito e di buona persistenza.

LAVINIUM – 4 MAGGIO 2016

Corrispondenza valutazione chiocciole/centesimi

@ = da 71 a 75;

@@ = da 76 a 80;

@@@ = da 81 a 85;

@@@@ = da 86 a 90;

@@@@@ = da 91 a 100

Barbera d'Asti Superiore Nuda 2012

Degustatore: Roberto Giuliani **Valutazione:** @@@@

Data degustazione: 05/2016

Tipologia: DOCG Rosso
Vitigni: barbera
Titolo alcolometrico: 14,5 %
Produttore: MONTALBERA
Bottiglia: 750 ml
Prezzo enoteca: da 25 a 50 euro

Nuda, ovvero non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in acciaio, ma prelevata direttamente dalle barriques, per due terzi nuove, e imbottigliata. Nasce dalla "Vigna del Notaio" ed è stata messa a punto da Franco Morando in collaborazione con Luca Martini, miglior sommelier al mondo 2013. Si tratta di un vino dall'indubbia precisione stilistica, certamente una Barbera "altra", dove è richiesta struttura, intensità di frutto, l'apporto del legno misurato ma importante per tracciarne alcune caratteristiche, inoltre si inserisce perfettamente nel contesto astigiano, dove da anni si cerca di dare a questo vitigno un carattere più deciso e complesso. A mio avviso questo tipo di Barbera merita attenzione, sebbene sia lontana da quei vini a base di questo vitigno storico che rallegravano la buona tavola della gente comune, è evidente anche dal prezzo e dalla quantità prodotta che è un vino di stampo elitario, pertanto esce dalla sua tradizionale collocazione per assumere una personalità del tutto diversa, indubbiamente cercata, ma che ha la sua ragione d'essere nello specifico ambito in cui sarà collocata, fra l'altro ha nel DNA una sicura disposizione evolutiva.

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES – MAGGIO 2016

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES – MAGGIO 2016

Silver Medal Concours Mondial de Bruxelles 2016

Laccento 2014

Type:	Wine-Still-Red
Country:	Italy
Wine Region:	Piemonte
Appellation:	Ruché di Castagnole Monferrato DOC
Varietals:	-Other- (100 %)
Alcohol by volume (%vol):	14
Oaked Wine:	No
Organic wine	No
Mode of commercialisation:	Distributor channels Internet Other

Producer Soc. Agr. Montalbera (Producer)
+39 01 19 43 33 11
http://www.montalbera.it

VINOWAY – 6 MAGGIO 2016

Concorso CMB: 100 medaglie in più per l'Italia

La Redazione di Vinoway vi riporta i risultati di tutte le Regioni d'Italia premiate al Concours Mondial de Bruxelles 2016.

Rispetto all'edizione dello scorso anno, sono arrivate 100 medaglie in più per l'Italia, per un totale di 1322. La Sicilia quest'anno guida la classifica delle regioni italiane con 64 medaglie, seguita da Veneto (63), Toscana (43) e Puglia (41).

Per quanto riguarda le Gran Medaglie d'Oro al top troviamo ancora la Sicilia a quota 3, seguita da Toscana, Molise e Veneto con 2 e una Gran Medaglia Oro per Abruzzo, Lombardia, Piemonte e Puglia.

Piemonte

Laccento 2014 Argento Rosso Ruché di Castagnole Monferrato DOC (Soc. Agr. Montalbera)

LANGHE ROERO E MONFERRATO.NET – 6 MAGGIO 2016

Confagricoltura Asti, il testo unico del vino, semplificazione o altra complicazione?

Franco Morando titolare dell'azienda agricola Montalbera di Castagnole Monferrato

Chiarificazione e razionalizzazione sono le parole d'ordine che hanno accompagnato la presentazione, a Vinitaly, del Testo Unico Della Vite e del Vino. Il provvedimento tanto atteso dagli operatori del comparto vitivinicolo sarà al centro del convegno promosso da **Confagricoltura Asti giovedì 12 maggio, dalle 10, nei locali dell'azienda agricola Montalbera della Famiglia Morando.**

A Castagnole Monferrato (AT), terra del Ruchè, esperti del settore si confronteranno per approfondire ogni aspetto del nuovo documento pensato per introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino.

Queste sono le premesse, ma sono aderenti alle reali aspettative o il documento è da inquadrare come un'ulteriore complicazione per il comparto vino? Quali benefici può rappresentare per l'Astigiano? Sarà sufficiente a sostenere la competitività del settore vitivinicolo italiano nell'export?

Confagricoltura Asti e l'Azienda Agricola Montalbera cercheranno di dare risposta a queste ed altre domande, avvalendosi del qualificato contributo di esperti: **Andrea Faccio,** presidente nazionale sezione vitivinicola Confagricoltura, **Palma Esposito**, responsabile nazionale settore vitivinicolo Confagricoltura, **Massimo Fiorio**, vicepresidente commissione agricoltura della Camera, **Ezio Pelissetti,** consigliere delegato di Valoritalia, **Flavio Scagliola**, presidente sezione vitivinicola Confagricoltura Asti, **Angelo Di Giacomo,** responsabile sede di Asti ex Dipartimento dell'Ispettorato centrale tutela qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari.
I lavori avranno inizio con il saluto di Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti e Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera.

Le conclusioni saranno affidate **a Mario Guidi, presidente nazionale di Confagricoltura.**
L'evento sarà inoltre un'occasione per far emergere l'importanza e le caratteristiche uniche delle Doc piemontesi cosiddette "minori" come il Ruchè, espressione purissima di un territorio riconosciuto patrimonio UNESCO.
Per maggiori informazioni contattare l'Ufficio Comunicazione e Immagine di Confagricoltura Asti: 0141.434943 – ufficiostampa@confagriasti.com – Conferma presenza: 0141.434943 – segreteria@confagriasti.com

ATNEWS – 6 MAGGIO 2016

Testo Unico del Vino: vera semplificazione o ulteriore complicazione?

Convegno di Confagricoltura Asti nella terra del "Principe Rosso", il Ruchè di Montalbera

Chiarificazione e razionalizzazione sono le parole d'ordine che hanno accompagnato la presentazione, al Vinitaly, del Testo Unico Della Vite e del Vino.

Il provvedimento tanto atteso dagli operatori del comparto vitivinicolo sarà al centro del convegno promosso da Confagricoltura Asti giovedì 12 maggio, dalle 10, nei locali dell'azienda agricola Montalbera della Famiglia Morando.

A Castagnole Monferrato, terra del Ruchè, esperti del settore si confronteranno per approfondire ogni aspetto del nuovo documento pensato per introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino.

Queste sono le premesse, ma sono aderenti alle reali aspettative o il documento è da inquadrare come un'ulteriore complicazione per il comparto vino? Quali benefici può rappresentare per l'Astigiano? Sarà sufficiente a sostenere la competitività del settore vitivinicolo italiano nell'export?

Confagricoltura Asti e l'Azienda Agricola Montalbera cercheranno di dare risposta a queste ed altre domande, avvalendosi del qualificato contributo di esperti: Andrea Faccio, presidente nazionale sezione vitivinicola Confagricoltura, Palma Esposito, responsabile nazionale settore vitivinicolo Confagricoltura, Massimo Fiorio, vicepresidente commissione agricoltura della Camera, Ezio Pelissetti, consigliere delegato di Valoritalia, Flavio Scagliola, presidente sezione vitivinicola Confagricoltura Asti, Angelo Di Giacomo, responsabile sede di Asti ex Dipartimento dell'Ispettorato centrale tutela qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari.

I lavori avranno inizio con il saluto di Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti e Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera.

Le conclusioni saranno affidate a Mario Guidi, presidente nazionale di Confagricoltura.

L'evento sarà inoltre un'occasione per far emergere l'importanza e le caratteristiche uniche delle Doc piemontesi cosiddette "minori" come il Ruchè, espressione purissima di un territorio riconosciuto patrimonio UNESCO.

DIALESSANDRIA.IT – 8 MAGGIO 2016

Testo Unico del Vino: vera semplificazione o ulteriore complicazione?

Postato da: Fausta Dal Monte

Chiarificazione e razionalizzazione sono le parole d'ordine che hanno accompagnato la presentazione, a Vinitaly, del Testo Unico Della Vite e del Vino.

Il provvedimento tanto atteso dagli operatori del comparto vitivinicolo sarà al centro del convegno promosso da Confagricoltura Asti giovedì 12 maggio, dalle 10, nei locali dell'azienda agricola Montalbera della Famiglia Morando.

A Castagnole Monferrato, terra del Ruchè, esperti del settore si confronteranno per approfondire ogni aspetto del nuovo documento pensato per introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino.

Queste sono le premesse, ma sono aderenti alle reali aspettative o il documento è da inquadrare come un'ulteriore complicazione per il comparto vino? Quali benefici può rappresentare per l'Astigiano? Sarà sufficiente a sostenere la competitività del settore vitivinicolo italiano nell'export?

Confagricoltura Asti e l'Azienda Agricola Montalbera cercheranno di dare risposta a queste ed altre domande, avvalendosi del qualificato contributo di esperti: Andrea Faccio, presidente nazionale sezione vitivinicola Confagricoltura, Palma Esposito, responsabile nazionale settore vitivinicolo Confagricoltura, Massimo Fiorio, vicepresidente commissione agricoltura della Camera, Ezio

Pelissetti, consigliere delegato di Valoritalia, Flavio Scagliola, presidente sezione vitivinicola Confagricoltura Asti, Angelo Di Giacomo, responsabile sede di Asti ex Dipartimento dell'Ispettorato centrale tutela qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari.

I lavori avranno inizio con il saluto di Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti e Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera.

Le conclusioni saranno affidate a Mario Guidi, presidente nazionale di Confagricoltura.

L'evento sarà inoltre un'occasione per far emergere l'importanza e le caratteristiche uniche delle Doc piemontesi cosiddette "minori" come il Ruchè, espressione purissima di un territorio riconosciuto patrimonio UNESCO.

ASTINEWS – 10 MAGGIO 2016

Cos'è il Testo Unico del Vino? Se ne parla giovedì

Chiarificazione e razionalizzazione sono le parole d'ordine che hanno accompagnato la presentazione, a Vinitaly, del Testo Unico Della Vite e del Vino.Il provvedimento tanto atteso dagli operatori del comparto vitivinicolo sarà al centro del convegno promosso da Confagricoltura Asti giovedì 12 maggio, dalle 10, nei locali dell'azienda agricola Montalbera della Famiglia Morando. A Castagnole Monferrato, terra del Ruchè, esperti del settore si confronteranno per approfondire ogni aspetto del nuovo documento pensato per introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino. I lavori avranno inizio con il saluto di Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti e Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera. Le conclusioni saranno affidate a Mario Guidi, presidente nazionale di Confagricoltura.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

La nuova provincia
La nuova provincia di Asti

LA NUOVA PROVINCIA – 10 MAGGIO 2016

Testo Unico del Vino, un convegno A MONTALBERA

Chiarificazione e razionalizzazione sono le parole d'ordine che hanno accompagnato la presentazione, a Vinitaly, del Testo Unico Della Vite e del Vino.

Il provvedimento tanto atteso dagli operatori del comparto vitivinicolo sarà al centro del convegno promosso da Confagricoltura Asti che si terrà giovedì, dalle 10, all'azienda agricola Montalbera della Famiglia Morando.

A Castagnole Monferrato, terra del Ruchè, esperti del settore si confronteranno per approfondire ogni aspetto del nuovo documento pensato per introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino.

Esperti del settore daranno il loro contributo. I lavori avranno inizio con il saluto di Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti e Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera; mentre le conclusioni saranno affidate a Mario Guidi, presidente nazionale di Confagricoltura.

DECANTER WORLD WINE AWARD – MAGGIO 2016

LA STAMPA
ASTI

Readership: 41956
Diffusione: 7034

LA STAMPA ASTI – 11 MAGGIO 2016

Castagnole Monferrato

Convegno sulla burocrazia del vino domani con Guidi (Confagricoltura)

«Testo unico del vino: vera semplificazione o ulteriore complicazione?». È il tema del convegno di Confagricoltura Asti in programma domani alle 10 all'azienda agricola «Montalbera» della famiglia Morando a Castagnole Monferrato. Esperti del settore si confronteranno per approfondire ogni aspetto del nuovo documento pensato per introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino. Ne parleranno Andrea Faccio, Palma Esposito (Confagricoltura, Massimo Fiorio, vicepresidente commissione Agricoltura della Camera, Ezio Pelissetti (Valoritalia), Flavio Scagliola, Confagricoltura Asti, Angelo Di Giacomo, responsabile Asti ex Dipartimento dell'Ispettorato centrale tutela qualità e repressioni frodi. Introducono Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti e Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera. Ospite Mario Guidi, presidente nazionale di Confagricoltura

Mario Guidi (Confagricoltura)

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

inStore
Esperienze e prospettive del Retail

Readership: 53000
Diffusione: 25000

INSTORE – MAGGIO 2016

MORANDO

La storia del pet food in Italia

L'innovation come variabile strategica

VINCONO I PRODOTTI
AD ELEVATO CONTENUTO DI SERVIZIO

"Da più di 50 anni io e la mia famiglia, unitamente a un team di veterinari interni, lavoriamo per produrre alimenti per cani e gatti con elevati livelli nutrizionali e qualitativi. Da sempre puntiamo sull'*innovation* come variabile strategica di sviluppo dell'azienda che ci ha portato a definire linee di prodotto basate su *shopper insights* rilevanti e in segmenti di mercato ad alta potenzialità di sviluppo. I nostri prodotti sono coerenti con i bisogni dello shopper, sono realmente innovativi, con una forte enfasi sul gusto, soddisfano bisogni specifici con una grandissima attenzione al benessere del pet ed altrettanta attenzione alla relazione qualità/prezzo, variabile di fondamentale importanza in un momento di mercato così difficile per il consumatore." Ecco in breve il ritratto che Franco Morando fa della sua azienda.

Per quanto riguarda la gamma dedicata ai cani, quali sono i prodotti maggiormente innovativi?
In virtù del cambiamento dello stile di vita dei padroni dei pet, sono favoriti i prodotti che hanno un elevato contenuto si servizio (monoporzione e secco superpremium).
"Nello specifico, i cani di piccola taglia rappresentano un terzo della popolazione canina totale e sta crescendo mediamente del 4% negli ultimi anni. Morando si è inserita nei segmenti più interessati con prodotti esclusivi; un esempio è **Migliorcane I Preferiti Mini**, formulato con ricette appetitose, per cani di piccola taglia e **Migliorcane I Preferiti Mini Pesoforma**, per i cani di piccola taglia che necessitano di un ridotto apporto calorico. Oltre al secco, abbiamo pensato a **Migliorcane Prestige**, composto da quattro referenze monoporzione in pouch da 100 gr multigusto.
Per i cani di media taglia, proponiamo invece **Migliorcane I Preferiti buste da 300 gr,** speciali ricette, realizzate con ingredienti selezionati, ricche di vitamine e sali minerali, facilmente digeribili, che garantiscono: pelo lucido, pelle sana e grande vitalità".

Il gatto ha esigenze alimentari spesso più specifiche anche in funzione della sterilizzazione: cosa propone Morando?
Il gatto è sicuramente un animale più delicato per questo la nostra equipe di esperti ha studiato un prodotto ad hoc ed assolutamente innovativo: **Migliorgatto Sterilized**, la prima linea completa composta da 21 referenze per gatti sterilizzati che soddisfa le necessità di un apporto calorico bilanciato e la salute dell'apparato urinario dell'animale ponendo inoltre grande enfasi sul gusto. Un connubio perfetto tra corretto apporto di nutrienti e palatabilità, tanto che la linea patè è stata premiata come Prodotto dell'anno 2015.

www.morando.it

LA STAMPA ASTI – 11 MAGGIO 2016

Convegno sulla burocrazia del vino con Guidi (Confagricoltura)

Mario Guidi (Confagricoltura)

CASTAGNOLE MONFERRATO

«**Testo unico del vino: vera semplificazione o ulteriore complicazione**?». È il tema del **convegno** di **Confagricoltura** Asti in programma domani alle 10 all'azienda agricola «**Montalbera**» della famiglia Morando a **Castagnole Monferrato**.

Esperti del settore si confronteranno per approfondire ogni aspetto del nuovo documento pensato per introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino. Ne parleranno Andrea Faccio, Palma Esposito (Confagricoltura, Massimo Fiorio, vicepresidente commissione Agricoltura della Camera, Ezio Pelissetti (Valoritalia), Flavio Scagliola, Confagricoltura Asti, Angelo Di Giacomo, responsabile Asti ex Dipartimento dell'Ispettorato centrale tutela qualità e repressioni frodi. Introducono Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti e Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera. Ospite Mario Guidi, presidente nazionale di Confagricoltura.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

WebMagazine Diretto da Roberto Gatti
WineTaste

WINETASTE – 12 MAGGIO 2016

Convegno Sulla Burocrazia Del Vino Con Guidi (Confagricoltura)

«Testo unico del vino: vera semplificazione o ulteriore complicazione?». È il tema del convegno di Confagricoltura Asti in programma domani alle 10 all'azienda agricola «Montalbera» della famiglia Morando a Castagnole Monferrato.

(Mario Guidi Presidente Confagricoltura)

Esperti del settore si confronteranno per approfondire ogni aspetto del nuovo documento pensato per introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino. Ne parleranno Andrea Faccio, Palma Esposito (Confagricoltura, Massimo Fiorio, vicepresidente commissione Agricoltura della Camera, Ezio Pelissetti (Valoritalia), Flavio Scagliola, Confagricoltura Asti, Angelo Di Giacomo, responsabile Asti ex Dipartimento dell'Ispettorato centrale tutela qualità e repressioni

frodi. Introducono Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti e Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera. Ospite Mario Guidi, presidente nazionale di Confagricoltura.

LA STAMPA

LA STAMPA.IT – 12 MAGGIO 2016

Un vino senza (troppa) burocrazia

Degustazioni a Castagnole Monferrato
CASTAGNOLE MONFERRATO

«**Testo unico del vino: vera semplificazione oppure ulteriore complicazione**?». Una domanda di attualità nel comparto che diventa il titolo del convegno promosso **stamani** alle 10 tra le colline patria del Ruché da Confagricoltura Asti e dalla **cantina Montalbera**, che lo ospita. Chiarificazione e razionalizzazione sono state le parole che hanno accompagnato la presentazione, avvenuta al recente Vinitaly, del Testo unico della vite e del vino. Provvedimento peraltro molto atteso dagli operatori del comparto e su cui esperti si confronteranno per approfondirne ogni aspetto. Il documento è stato ispirato dalla volontà di introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino. Ora però occorre verificare se ciò aderisce alle aspettative oppure il documento è da inquadrare come un'ulteriore complicazione per il comparto.

Dibattito

Ne parleranno gli esperti: dopo i saluti di Massimo Forno, presidente Confagricoltura Asti, e Franco Morando, titolare dell'azienda Montalbera, parola ad Andrea Faccio, presidente nazionale sezione vitivinicola Confagricoltura. Seguiranno le relazioni di Palma Esposito, responsabile settore vitivinicolo Confagricoltura, Massimo Fiorio, vicepresidente commissione agricoltura della Camera, Ezio Pelissetti, consigliere delegato Valoritalia, Flavio Scagliola, presidente sezione vitivinicola Confagricoltura Asti, Angelo Di Giacomo, responsabile sede di Asti ex Dipartimento dell'Ispettorato centrale tutela qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari. Conclusioni a Mario Guidi, numero uno nazionale di Confagricoltura.

LA STAMPA ASTI

Readership: 41956
Diffusione: 7034

LA STAMPA ASTI – 12 MAGGIO 2016

Un vino senza (troppa) burocrazia La nuova legge snellisce le pratiche?

Convegno a Castagnole Monferrato con Guidi, presidente di Confagricoltura Evento CASTAGNOLE MONFERRATO Testo unico del vino: vera semplificazione oppure ulteriore complicazione?». Una domanda di attualità nel comparto che diventa il titolo del convegno promosso oggi (alle 10) tra le colline patria del Ruché da Confagricoltura Asti e dalla cantina Montalbera, che lo ospita. Chiarificazione e razionalizzazione sono state le parole che hanno accompagnato la presentazione, avvenuta al recente Vinitaly, del Testo unico della vite e del vino. Provvedimento peraltro molto atteso dagli operatori del comparto e su cui esperti si confronteranno per approfondirne ogni aspetto. Il documento è stato ispirato dalla volontà di introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino. Ora però occorre verificare se ciò aderisce alle aspettative oppure il documento è da inquadrare come un'ulteriore complicazione per il comparto. Dibattito Ne parleranno gli esperti: dopo i saluti di Massimo Forno, presidente Confagricoltura Asti, e Franco Morando, titolare dell'azienda Montalbera, parola ad Andrea Faccio, presidente nazionale sezione vitivinicola Confagricoltura. Seguiranno le relazioni di Palma Esposito, responsabile settore vitivinicolo Confagricoltura, Massimo Fiorio, vicepresidente commissione agricoltura della Camera, Ezio Pelissetti, consigliere delegato Valoritalia, Flavio Scagliola, presidente sezione vitivinicola Confagricoltura Asti, Angelo Di Giacomo, responsabile sede di Asti ex Dipartimento dell'Ispettorato centrale tutela qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari. Conclusioni a Mario Guidi, numero uno nazionale di Confagricoltura. Massimo Forno Il presidente provinciale di Confagricoltu ra aprirà i lavori Le colline del Ruchè Degustazioni a Castagnole Monferrato il paese che ospita il convegno

LA STAMPA

LA STAMPA. – 12 MAGGIO 2016

Confagricoltura ribadisce "Sul vino serve semplificare"

ENOLOGIA: FA DISCUTERE IL NUOTO TESTO UNICO ALL'ESAME DEL PARLAMENTO
Affollato convegno ieri a Castagnole Monferrato con esperti nazionali Potrebbe essere la novità della prossima vendemmia il varo del Testo unico della vite e del vino, già ora al centro della discussione. Non potrebbe essere diversamente per un documento atteso da anni e figlio di una lunga gestazione, iniziata nel febbraio 2014 e che la prossima settimana potrebbe portarlo alla Commissione agricoltura. Passaggio al Senato ed entro l'autunno l'operatività. Obiettivi perseguiti semplificare i procedimenti ed unificare le disposizioni. Del testo coi suoi 8 capitoli e 89 articoli se ne è discusso ieri tra le vigne del Ruché nel convegno di Confagricoltura Asti e Tenuta Montalbera, col patron Franco Morando che ha aperto le porte in azienda. Il testo riassume i tre precedenti testi normativi in nome della semplificazione. «La sburocratizzazione è un punto di svolta ma non da intendere solo come minor carta ma per un approccio differente» precisa Massimo Forno, da dieci anni alla guida dell'organizzazione astigiana. «Documento complesso e mediato ma che non complica, anzi» ha rimarcato Palma Esposito responsabile nazionale Confagricoltura che ha partecipato al tavolo di confronto con la commissione agricoltura che ha nell'onorevole Massimo Fiorio il relatore. Tra i punti salienti il riconoscimento del "vino e i territori viticoli" come patrimonio culturale da salvaguardare, con particolare attenzione ai vitigni autoctoni (il Ruchè ne è un esempio) ai quali verranno destinati i fondi derivanti dalle sanzioni. E proprio sul tema sanzionatorio ha parlato Angelo Di Giacomo (responsabile Ispettorato Asti). E di controlli in cantina ce ne sono tanti: 12 mila dei 36 mila effettuati nel 2015 dalla repressione frodi. «Siamo i primi a volere certezze ma riteniamo che nel vino i controlli debbano essere fatti soprattutto a valle e non a monte» rimarca Francesco Giaquinta, direttore Confagricoltura». Ezio Pelisset- ti, consigliere Valoreitalia, lancia un invito alla certezza della norma Ospiti Nelle immagini partecipanti e relatori all'azienda «Montalbera» di Castagnole Monferrato

LA STAMPA ASTI

Readership: 41956
Diffusione: 7034

LA STAMPA ASTI – 12 MAGGIO 2016

Testo Unico del Vino: vera semplificazione o ulteriore complicazione? Convegno di Confagricoltura Asti nella terra del "Principe Rosso", il Ruchè di Montalbera

Il provvedimento sarà al centro del convegno di Confagricoltura Asti nei locali dell'azienda agricola Montalbera Chiarificazione e razionalizzazione sono le parole d'ordine che hanno accompagnato la presentazione, a Vinitaly, del Testo Unico Della Vite e del Vino. Il provvedimento tanto atteso dagli operatori del comparto vitivinicolo sarà al centro del convegno promosso da Confagricoltura Asti oggi, dalle 10, nei locali dell'azienda agricola Montalbera della Famiglia Morando. A Castagnole Monferrato, terra del Ruchè, esperti del settore si confronteranno per approfondire ogni aspetto del nuovo documento pensato per introdurre semplificazioni burocratiche in materia di produzione e commercio del vino. Queste sono le premesse, ma sono aderenti alle reali aspettative o il documento è da inquadrare come un'ulteriore complicazione per il comparto vino? Quali benefici può rappresentare per l'Astigiano? Sarà sufficiente a sostenere la competitività del settore vitivinicolo italiano nell'export? Confagricoltura Asti e l'Azienda Agricola Montalbera cercheranno di dare risposta a queste ed altre domande, avvalendosi del qualificato contributo di esperti: Andrea Faccio, presidente nazionale sezione vitivinicola Confagricoltura, Palma Esposito, responsabile nazionale settore vitivinicolo Confagricoltura, Massimo Fiorio, vicepresidente commissione agricoltura della Camera, Ezio Pe- lissetti, consigliere delegato di Valoritalia, Flavio Scagliola, presidente sezione vitivinicola Confagricoltura Asti, Angelo Di Giacomo, responsabile sede di Asti ex Dipartimento dellTspettorato centrale tutela qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari. I lavori avranno inizio con il saluto di Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti e Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera. Le conclusioni saranno affidate a Mario Guidi, presidente nazionale di Confagricoltura. L'evento sarà inoltre un'occasione per far emergere l'importanza e le caratteristiche uniche delle Doc piemontesi cosiddette "minori" come il Ruchè, espressione purissima di un territorio riconosciuto patrimonio UNESCO. E' proprio per questo che, dopo il light lunch che avrà luogo nella prestigiosa location delle Cantine dell'Azienda, è prevista una verticale di Ruchè delle annate 2006, 2010, 2012, 2014 e 2015 (quest'ultima preview di degustazione da vasca) prodotti dall'azienda agricola Montalbera, guidata da Franco Morando e dal direttore commerciale Lino Lanfrancone

LA STAMPA
ASTI

Readership: 41956
Diffusione: 7034

LA STAMPA ASTI – 12 MAGGIO 2016

La proposta di un testo unico è un'ottima base di partenza per una semplificazione burocratica in "senso orizzontale"

Franco Morando, titolare dell'azienda agricola Montalbera, ha accolto positivamente la presentazione del Testo Unico: "La proposta di un testo unico delle norme sul vino è un'ottima base di partenza per una semplificazione burocratica in "senso orizzontale". Forte il segno del dialogo tra Istituzioni e imprese che viene concreto ed efficace con l'introduzione del presente testo. La politica deve essere in grado di fare proprie le richieste di chi fa impresa e crea posti di lavoro, oggi più che mai. Con il Testo Unico le organizzazioni di rappresentanza della filiera vitivinicola hanno inteso dare un contributo concreto alla soluzione dei problemi di uno dei settori più importanti del made in Italy agroalimentare. La sburocratizzazione e semplificazione delle norme e degli adempimenti a cui devono rispondere le aziende del settore è infatti da tempo una delle esigenze maggiormente avvertita dai produttori vitivinicoli, sicuramente tutto ciò porterà maggior garanzia al consumatore finale perché anch'esso sicuro che il prodotto quando arriverà sulla propria tavola è "massimamente" certificato e controllato. Franco Morando, titolare dell'Azienda Agricola Montalbera

METEO WEB – 13 MAGGIO 2016

Confagricoltura Asti: “Il mondo del vino soffocato dalla burocrazia”

Ottantanove articoli suddivisi in otto capitoli per snellire la burocrazia che zavorra il mondo del vino

*Di **Filomena Fotia** -*

13 maggio 2016 - 13:23

Ottantanove articoli suddivisi in otto capitoli per snellire la burocrazia che zavorra il mondo del **vino**, tutelare la filiera e sgravare i costi sostenuti dalle aziende agricole. Sono gli obiettivi del Testo Unico Della Vite e del Vino presentato all’ultimo Vinitaly e al centro del convegno promosso da Confagricoltura Asti nei locali dell’azienda agricola Montalbera della Famiglia Morando.

I lavori hanno avuto inizio con il saluto di Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti, e Franco Morando,

titolare di Montalbera, concordi nel ritenere che il Testo Unico sia un'ottima base di partenza per snellire un sistema burocratico elefantiaco e incentivare la valorizzazione del prodotto, il vino, che nelle terre dell'Astigiano trova la sua massima espressione qualitativa. Il relatore dell'atteso provvedimento è oltretutto un astigiano, l'onorevole Massimo Fiorio, vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera. L'approvazione del Testo in Commissione è il frutto di un lavoro "intenso e meditato" tra le parti – durato oltre due anni – e Confagricoltura, come riconosciuto dallo stesso Fiorio, ha offerto un contributo essenziale a partire dal suo responsabile nazionale della sezione vitivinicola e olivicola, Palma Esposito. La Esposito ha analizzato nel dettaglio gli aspetti salienti del Testo, che dovrebbe diventare operativo già
dalla prossima vendemmia: il riconoscimento del vino e i territori viticoli come patrimonio culturale nazionale da salvaguardare, l'aver previsto fondi per la tutela dei vitigni autoctoni italiani e il "ravvedimento operoso", che consente al produttori di sanare le inadempienze prima degli accertamenti. Per Andrea Faccio, presidente nazionale della sezione vitivinicola Confagricoltura, il mondo del vino con l'approvazione del Testo Unico ha voluto essere all'avanguardia e Confagricoltura ha dato prova di grande maturità muovendosi compatta. "Con il Testo Unico si mettono assieme vent'anni di leggi a volte un po' casuali e che hanno penalizzato il comparto". Faccio ha poi evidenziato alcune perplessità sulla repentina avanzata del digitale nel mondo del vino citando le difficoltà incontrare dagli imprenditori piemontesi nelle comunicazioni con il sistema telematico a causa di ripetuti errori di programmazione. Il timore è che la digitalizzazione possa rivelarsi un pericoloso "boomerang" per le aziende meno strutturate e penalizzate dal digital divide. Nel merito un'anticipazione giunge dall'onorevole Fiorio sul posticipo al 1° gennaio 2017 dell'introduzione del registro telematico di cantina.

La crisi delle imprese agricole si può riassumente in un dato vertiginoso: dal 2000 a oggi in Italia hanno chiuso oltre 310.000 aziende. Il Testo Unico è stato accolto con moderato ottimismo non solo dai produttori ma anche da chi certifica la qualità dei loro prodotti. Ezio Pelissetti e Angelo Di Giacomo, rispettivamente consigliere delegato di Valoritalia e responsabile ufficio repressioni frodi della sede di Asti, hanno fotografato un mondo del vino che ha un sistema di controlli tra i più efficaci nel mondo. Prova ne è il fatto che Valoritalia è giunta a coprire il 70% del quantitativo nazionale dei vini Docg, Doc e Igt. "Il Testo Unico è tutelante ma agli organi dicontrollo servono strumenti concreti e la certezza sulle norme, tutto il resto è aria fritta", ha puntualizzato Pelissetti. Un monito condiviso da Di Giacomo che invita a non ripetere ossessivamente il matra della semplificazione: "Sui controlli bisogna investire e quelli italiani sono i migliori al mondo. Danno un valore aggiunto al prodotto ma devono

essere fatti in maniera più semplice". Il direttore generale di Confagricoltura Asti Francesco Giaquinta ha confermato l'importanza dei controlli ma specificato che "devono essere principalmente eseguiti a valle, non a monte, ossia quando il vino è effettivamente giunto sullo scaffale". Le conclusioni sono state affidate a GianGiacomo Scotti Bonaldi, membro della Giunta nazionale di Confagricoltura. Bonaldi ha distinto tra una burocrazia "buona" che c'è e deve essere mantenuta per garantire la massima qualità ai consumatori e quella "cattiva" da debellare per dare respiro a uno dei comparti più produttivi del Paese. "Siamo arrivati a un livello di guardia rispetto al carico normativo, che appesantisce gravemente chi decide di fare impresa specialmente in questo periodo avaro di risorse. Bisogna fare scelte decise come eliminare le Doc minori e accorpare le Igt più piccole, solo così l'agricoltura italiana potrà davvero ripartire".

Al termine del convegno il principe rosso del Monferrato, il Ruchè, prodotto dall'azienda agricola Montalbera è stato il protagonista indiscusso della verticale delle annate 2015 (preview di degustazione da vasca), 2014, 2012, 2010 e 2006. Una verticale volutamente anomala e anche per questo particolarmente apprezzata, in cui è stata descritta la difficoltà d'interpretare in base all'annata il Ruchè e quanto questo vitigno autoctono sia sensibile agli agenti atmosferici nel periodo pre-vendemmiale. I degustatori sono stati accompagnati nell'assaggio da Franco Morando, Lino Lanfrancone (direttore commerciale di Montalbera) e da Bruno Rivella, enologo e già presidente dell'Onav. Sorpresa finale l'assaggio del Rouchè LIMPRONTA di Montalbera – annata 2013, affinato in legno, novità assoluta per un vitigno semiaromatico.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Italia a Tavola

ITALIA A TAVOLA – 18 MAGGIO

Italia a Tavola

Con il Testo Unico della vite e del vino meno burocrazia e più tutela

Con il Testo Unico della vite e del vino meno burocrazia e più tutela

Più tutela e investimenti, meno burocrazia e costi aziendali: questi i punti chiave del Testo unico, accolto con entusiamo e ottimismo al convegno organizzato da Confagricoltura Asti presso l'azienda Montalbera

Ottantanove articoli suddivisi in otto capitoli per snellire la burocrazia che zavorra il mondo del vino, tutelare la filiera e sgravare i costi sostenuti dalle aziende agricole. Sono gli obiettivi del **Testo unico** della vite e del vino**presentato all'ultimo Vinitaly** e al centro del convegno promosso da**Confagricoltura Asti** nei locali dell'**azienda agricola Montalbera** della famiglia Morando. I lavori hanno avuto inizio con il saluto di **Massimo Forno**, presidente di Confagricoltura Asti, e **Franco Morando**, titolare di Montalbera, concordi nel ritenere che il Testo unico sia un'ottima base di partenza per snellire un sistema burocratico elefantiaco e incentivare la valorizzazione del prodotto, il vino, che nelle terre dell'Astigiano trova la sua massima espressione qualitativa.

Massimo Forno

Il relatore dell'atteso provvedimento è oltretutto un astigiano, l'onorevole**Massimo Fiorio**,

vicepresidente della commissione
Agricoltura della Camera. L'approvazione del testo in commissione è il frutto di un lavoro “intenso e meditato” tra le parti - durato oltre due anni - e Confagricoltura; come riconosciuto dallo stesso Fiorio, ha offerto un contributo essenziale a partire dal suo responsabile nazionale della sezione vitivinicola e olivicola, **Palma Esposito**.

Palma Esposito

La Esposito ha analizzato nel dettaglio gli aspetti salienti del testo, che dovrebbe diventare operativo già dalla prossima vendemmia: il riconoscimento del vino e i territori viticoli come patrimonio culturale nazionale da salvaguardare, l'aver previsto fondi per la tutela dei vitigni autoctoni italiani e il “ravvedimento operoso”, che consente al produttori di sanare le inadempienze prima degli accertamenti.

Andrea Faccio

Per **Andrea Faccio**, presidente nazionale della sezione vitivinicola Confagricoltura, il mondo del vino con l'approvazione del Testo unico ha voluto essere all’avanguardia e Confagricoltura ha dato prova di grande maturità muovendosi compatta. «Con il Testo unico - spiega Faccio - si mettono assieme vent'anni di leggi a volte un po' casuali e che hanno penalizzato il comparto». Faccio ha poi evidenziato alcune perplessità sulla repentina avanzata del digitale nel mondo del vino, citando le difficoltà incontrate dagli imprenditori piemontesi nelle comunicazioni con il sistema telematico a causa di ripetuti errori di programmazione.

Il timore è che la digitalizzazione possa rivelarsi un pericoloso “boomerang” per le aziende meno strutturate e penalizzate dal digital divide. Nel merito un'anticipazione giunge dall'onorevole Fiorio sul posticipo al 1 gennaio 2017 dell'introduzione del registro telematico di cantina. La crisi delle imprese agricole si può riassumere in un dato vertiginoso: dal 2000 a oggi in Italia hanno chiuso oltre 310mila aziende.

Ezio Pelissetti

Il Testo unico è stato accolto con moderato ottimismo non solo dai produttori ma anche da chi certifica la qualità dei loro prodotti. **Ezio Pelissetti** e **Angelo Di Giacomo**, rispettivamente consigliere delegato di **Valoritalia** e responsabile ufficio repressioni frodi della sede di Asti, hanno fotografato un mondo del vino che ha un sistema di controlli tra i più efficaci nel mondo. Prova ne è il fatto che Valoritalia sia giunta a coprire il 70% del quantitativo nazionale dei vini Docg, Doc e Igt.

Angelo Di Giacomo

«Il Testo Unico - ha puntualizzato Pelissetti - è tutelante, ma agli organi di controllo servono strumenti concreti e la certezza sulle norme, tutto il resto è aria fritta». Un monito condiviso da Di Giacomo, che invita a non ripetere ossessivamente il mantra della semplificazione: «Sui controlli bisogna investire - spiega Angelo Di Giacomo - e quelli italiani sono i migliori al mondo. Danno un valore aggiunto al prodotto ma devono essere fatti in maniera più semplice».

Francesco Giacquinta

Il direttore generale di Confagricoltura Asti Francesco Giaquinta ha confermato l'importanza dei controlli ma specificato che «devono essere principalmente eseguiti a valle, non a monte, ossia quando il vino è effettivamente giunto sullo scaffale». Le conclusioni sono state affidate a GianGiacomo Scotti Bonaldi, membro della giunta nazionale di Confagricoltura. Bonaldi ha distinto tra una burocrazia “buona”, che c'è e deve essere mantenuta per garantire la massima qualità ai consumatori, e quella “cattiva”, da debellare per dare respiro a uno dei comparti più produttivi del Paese.

GianGiacomo Scotti Bonaldi

«Siamo arrivati a un livello di guardia rispetto al carico normativo, che appesantisce gravemente chi decide di fare impresa, specialmente in questo periodo avaro di risorse. Bisogna fare scelte decise come eliminare le Doc minori e accorpare le Igt più piccole, solo così l'agricoltura italiana potrà davvero ripartire».

Franco Morando

Al termine del convegno il principe rosso del Monferrato, il Ruchè, prodotto dall'azienda agricola Montalbera è stato il protagonista indiscusso della verticale delle annate 2015 (preview di degustazione da vasca), 2014, 2012, 2010 e 2006. Una verticale volutamente anomala e anche per questo particolarmente apprezzata, in cui è stata descritta la difficoltà d'interpretare in base all'annata il Ruchè e quanto questo vitigno autoctono sia sensibile agli agenti atmosferici nel periodo pre-vendemmiale. I degustatori sono stati accompagnati nell'assaggio da Franco Morando, Lino Lanfrancone (direttore commerciale di Montalbera) e da Bruno Rivella, enologo e già presidente dell'**Onav**. Sorpresa finale l'assaggio del Rouchè Limpronta di Montalbera - annata 2013, affinato in legno, novità assoluta per un vitigno semiaromatico.

YOUTUBE, GUSTOCHANNEL – 18 MAGGIO 2016

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

GIOIA

Readership: 443743
Diffusione: 165743

GIOIA! – 20 MAGGIO 2016

SPRING, SUMMER, SPLASH!

Per la nuova campagna Adv Spring Summer 2016 Giorgia & Johns si affida all'obiettivo di Nima Benati, giovane fotografa italiana già di fama internazionale e seguitissima sui social, che è riuscita attraverso le immagini e i giochi d'acqua ad evidenziare le diverse anime della collezione, ritraendo una donna sensuale e raffinata ma allo stesso tempo casual e trendy. Gli scatti moderni e sapienti di Nima Benati creano un vero e proprio fermo immagine, rendendo la collezione Giorgia & Johns la protagonista assoluta. La campagna è attualmente sui maggiori magazines italiani. Per maggiori info **www.giorgiaejohns.it**

CAMERA CON VISTA

Un sistema flessibile per creare innovative soluzioni di apertura: le vetrate ad ampia superficie Vista di FINSTRAL, grazie al ridottissimo ingombro del telaio ed ai nuovi angoli a vetro, hanno un impatto visivo leggero, simile a quello di un sistema di facciata. Oltre che porte-finestre alzanti scorrevoli e scorrevoli Easy-Slide, la parete vetrata può includere portefinestre apribili ad anta e ad anta-ribalta, ma anche un ampio assortimento di portoncini in alluminio e PVC-alluminio. Le ottime prestazioni d'isolamento termico sono assicurate dall'impiego di vetri speciali. **www.finstral.com**

AZIENDE | PRODOTTI | PUBBLICITÀ

NOTIZIE

A CURA HEARST *MAGAZINES* - ADVERTISING

ENERGIA PURA

Conosciuto anche come "il sale della vita", il magnesio è un minerale essenziale per diversi aspetti legati al benessere del nostro organismo. La formula esclusiva di Magnesio 2 Act, integratore alimentare, contiene Magnesio Puro sotto forma di carbonato di magnesio, che permette un elevatissimo grado di assimilabilità. Magnesio 2 Act può essere utile in caso di stanchezza fisica e muscolare, ansia ed agitazione, fragilità e dolori vertebrali. È disponibile in farmacia e parafarmacia, in polvere, nel pratico barattolo astucciato. **www.linea-act.it**

VINO VEGAN

Il Ruché è un vino raro prodotto in soli sette comuni del Monferrato Astigiano. Montalbera ha dedicato studio e passione alla sua valorizzazione, ed è oggi una delle principali realtà vitivinicole produttrici di Ruchè. La certificazione «Vino Vegan» garantisce che in nessuna fase della produzione vengano utilizzati prodotti di derivazione animale, spesso utilizzati per chiarificare o stabilizzare il vino. Di colore rosso rubino, il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione è un vino fresco e polposo, con sentori floreali di rosa canina e viola. Un vino attento alle esigenze etiche dei consumatori. **www.montalbera.it**

CANI, GATTI & CO

Sono sempre al nostro fianco regalandoci affetto incondizionato, ed è giusto ricambiarli con le dovute attenzioni. Quando si tratta del benessere dei nostri amici animali Formevet, realtà nata nel 1933 come Divisione Veterinaria della Dott. Formenti Spa, è sinonimo di prodotti di qualità, sicurezza e provata efficacia. Formevet propone una gamma di soluzioni per ogni esigenza, suddivise in quattro linee dedicate al benessere di cani, gatti, uccelli ed animali da cortile, con correttori nutrizionali, integratori, lettiere, antiparassitari e soluzioni per igienizzare gli ambienti in cui viviamo.

BEAUTY SUL GREEN

Sport e benessere, un connubio che molto ha a che vedere con la bellezza. Per questo BioNike ha scelto di essere, per il terzo anno consecutivo, sponsor ufficiale dell'UNA Golf Cup by BioNike, circuito golfistico che si svolge su alcuni dei più suggestivi green italiani. Il torneo organizzato da UNA Hotels & Resort ha preso il via il 10 aprile e si articola in una serie di tappe in 14 prestigiosi Golf Club, con finale il 29 ottobre presso UNA Poggio dei Medici Golf Club (Firenze). Per scoprirne il calendario ed il regolamento: **www.golfpoggiodeimedici.com/ita/una-golf-cup**

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Gazzetta d'Asti

GAZZETTA D'ASTI – 20 MAGGIO 2016

Il Testo Unico della Vite e del Vino vuol dare risposta alle urgenti richieste di semplificazione

Confagricoltura: mondo del vino soffocato dalla burocrazia

Ottantanove articoli suddivisi in otto capitoli per snellire la burocrazia che zavorra il mondo del vino, tutelare la filiera e sgravare i costi sostenuti dalle aziende agricole. Sono gli obiettivi del Testo Unico della Vite e del Vino presentato all'ultimo Vinitaly e al centro del convegno promosso da Confagricoltura Asti sabato scorso nei locali dell'azienda agricola Montalbera della Famiglia Morando.

I lavori hanno avuto inizio con il saluto di Massimo Forno, presidente di Confagricoltura Asti, e Franco Morando, titolare di Montalbera, concordi nel ritenere che il Testo Unico sia un'ottima base di partenza per snellire un sistema burocratico elefantiaco e incentivare la valorizzazione del prodotto, il vino, che nelle terre dell'Astigiano trova la sua massima espressione qualitativa. Il relatore dell'atteso provvedimento è oltretutto un astigiano, l'onorevole Massimo Fiorio, vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera.

L'approvazione del Testo in Commissione è il frutto di un lavoro "intenso e meditato" tra le parti – durato oltre due anni - e Confagricoltura, come riconosciuto dallo stesso Fiorio, ha offerto un contributo essenziale a partire dal suo responsabile nazionale della sezione vitivinicola e olivicola.

Il timore è che la digitalizzazione possa rivelarsi un pericoloso "boomerang" per le aziende meno strutturate e penalizzate dal digital divide. Nel merito un'anticipazione giunge dall'onorevole Fiorio sul posticipo al 1° gennaio 2017 dell'introduzione del registro telematico di cantina.

La crisi delle imprese agricole si può riassumente in un dato vertiginoso: dal 2000 a oggi in Italia hanno chiuso oltre 310.000 aziende.

Il Testo Unico è stato accolto con moderato ottimismo non solo dai produttori ma anche da chi certifica la qualità dei loro prodotti. Ezio Pelissetti e Angelo Di Giacomo, rispettivamente consigliere delegato di Valoritalia e responsabile ufficio repressioni frodi della sede di Asti, hanno fotografato un mondo del vino che ha un sistema di controlli tra i più efficaci nel mondo. Prova ne è il fatto che Valoritalia è giunta a coprire il 70% del quantitativo nazionale dei vini Docg, Doc e Igt. *"Il Testo Unico è tutelante ma agli organi di controllo servono strumenti concreti e la certezza sulle norme, tutto il resto è aria fritta"*, ha puntualizzato Pelissetti. Il direttore generale di Confagricoltura Asti Francesco Giaquinta ha confermato l'importanza dei controlli ma specificato che *"devono essere principalmente eseguiti a valle, non a monte, ossia quando il vino è effettivamente giunto sullo scaffale"*.

Al termine del convegno il principe rosso del Monferrato, il Ruchè, prodotto dall'azienda agricola Montalbera è stato il protagonista indiscusso della verticale delle annate 2015 (preview di degustazione da vasca), 2014, 2012, 2010 e 2006. Una verticale volutamente anomala e anche per questo particolarmente apprezzata, in cui è stata descritta la difficoltà d'interpretare in base all'annata il Ruchè e quanto questo vitigno autoctono sia sensibile agli agenti atmosferici nel periodo pre-vendemmiale.

I degustatori sono stati accompagnati nell'assaggio da Franco Morando, Lino Lanfrancone (direttore commerciale di Montalbera) e da Bruno Rivella, enologo e già presidente dell'Onav. Sorpresa finale l'assaggio del Ruchè LIMPRONTA di Montalbera – annata 2013, affinato in legno, novità assoluta per un vitigno semi-aromatico.

Massimo Forno

Ezio Pelissetti

Francesco Giaquinta

Franco Morando

LAVINIUM – 30 MAGGIO 2016

Nebbiolo Prima 2016: il Barolo 2012 comune per comune

Roberto Giuliani

Serralunga d'Alba vista dal versante di Sinio

Quest'anno sono cambiate un po' di cose a **Nebbiolo Prima**, l'anteprima di Barolo, Barbaresco e Roero, ideata da→**Albeisa** per la stampa italiana ed estera, che dalla prima edizione del 2010 è "coccolata" senza tentennamenti dall'agenzia trevigiana esperta in comunicazione e tutta al femminile →**Gheusis**. Nello specifico, visto che non l'ho mai scritto sono in sei, *Silvia Baratta* (amministratrice), *Anna Barbon*, *Alessandra Tutino*, *Linda Fortran*, *Renza Zanin* e *Alice Franceschi*, che si alternano in varie attività tutte con grande professionalità.

Ma veniamo ai cambiamenti, piccoli dettagli, innanzitutto è aumentato il numero delle aziende e dei vini, pur avendo ripristinato la vecchia versione dell'evento a 5 giorni di degustazioni, ci siamo ritrovati di fronte a: lunedì 9 maggio 99 vini, martedì 10 maggio 105, mercoledì 11 ben 118, giovedì 12 siamo scesi a 102 e venerdì abbiamo avuto un sospiro di sollievo con "soli" 65 campioni, per un totale di 489, un vero e proprio tour de force, tanto che alcuni, visto che era previsto, hanno preferito fare la degustazione "soft", che prevedeva un solo vino per azienda (riducendo di circa il 25% il numero dei campioni).

Personalmente ho preferito non rinunciare ad alcun vino, non mi sarebbe piaciuto scoprire in seguito di avere perso qualche pregevole assaggio.

Un'altra occasione imperdibile, lunedì 9 maggio pomeriggio, è stata la ormai consolidata "Retrospettiva" di Barolo, Barbaresco e Roero presso le Antiche Cantine Luigi Calissano,

degustazione ai banchi d'assaggio e in presenza dei produttori: si va indietro di un decennio, quindi era in ballo la vendemmia 2006, che alla sua uscita è stata giudicata decisamente ottima.

Come sempre, a fianco dell'anteprima delle nuove annate, per ciascuno di noi è stato possibile scegliere in anticipo quali aziende associate ad Albeisa andare a visitare nei pomeriggi dedicati allo scopo, ma di queste vi parlerò in articoli specificamente dedicati.

Veniamo al tema che ci interessa in questo momento, la degustazione dei Barolo, annata **2012**, che questa volta è stato proposto (una prima parte) la prima giornata, soppiantando il Roero che occupava tradizionalmente, non certo per questioni di valore, ma semplicemente per fini organizzativi e di distribuzione dei vini.

L'annata mi ha ricordato a tratti la 2005 (che amo moltissimo e continuo a ritenere fin troppo sottovalutata), più scheletro, essenzialità, dove pregi e difetti emergono in modo più netto, senza filtri, mostrando tutto il carattere del nebbiolo, anche negli aspetti più duri. Una differenza però c'è stata, ho notato una maggiore eterogeneità espressiva dei vini, evidentemente non c'è stata uniformità di situazioni a livello microclimatico, e di scelte vendemmiali.

LA DEGUSTAZIONE DEL BAROLO 2012 COMUNE PER COMUNE

• LA MORRA

Come non è raro che accada, in questo Comune dalle molteplici variabili espressive dovute sia ai diversi stili produttivi che alle caratteristiche geomorfologiche e di altitudine dove dimorano i vigneti, ci sono stati risultati altalenanti, alcune cose davvero grandi, altre meno, ma fa parte del gioco e non è affatto male che emergano tali differenze. Dato che io amo parlare di ciò che è positivo, esaltiamoci subito con alcune gemme che meritano, **Ciabot Berton** con **Del Comune di La Morra** ottiene un eccellente risultato, tanto più se pensiamo che non è il vino di punta di Marco e Paola Oberto, il 2012 rivela carattere, pulizia, una squisita interpretazione del territorio, naso floreale e speziato, in bocca è fresco, di qualità tannica pregevole e grande allungo nel finale, bello davvero.

Due Barolo davvero interessanti arrivano dall'azienda biologica **Brandini**, il **Resa 56** e il **Barolo annata**, il primo più corposo, ampio, quasi grasso, ancora bisognoso di integrare bene il legno, ma dalla materia davvero pregevole; il secondo più pronto, godibile, con una qualità d'insieme non così comune tra i Barolo di questa categoria. Segue il giovane e promettente **Alessandro Veglio** - forgiatosi alla Scuola Enologica di Alba e diplomatosi nel 2002, da alcuni anni produce in proprio, con 3 ettari vitati di proprietà e 1,5 in affitto - con un altro **Barolo annata** dal naso sottile e ancora un po' chiuso, ma di grande slancio in bocca, materia fine e tannino pulito, grande freschezza, allungo notevole.

Praticamente appaiato c'è anche **Agostino Bosco** con il **La Serra**, dal naso dolce, appena un po'

legnoso ma che tornisce bene il frutto e le spezie; in bocca ha buona trama, succosità, tannino preciso, liquirizia, bello slancio. La migliore interpretazione di questo bellissimo cru, che si trova nella parte più a sud del versante orientale dei vigneti di La Morra, che guarda a Barolo e fa gruppo per certe caratteristiche con i confinanti Brunate e Cerequio, senza però, forse, averne gli stessi equilibri. Sempre del cru La Serra ho apprezzato i Barolo proposti da **Marcarini** e **Voerzio Martini**, il primo dal bouquet molto gradevole e complesso, bocca sontuosa, con tannino inevitabilmente tenace, ma se non si fanno trucchi questa è la sua vera natura, dal secondo arrivano tratti maturi e dolci, in bocca trova un maggiore equilibrio, non è caricaturale, moderno ma ben fatto.

Molto bello anche l'**Albarella** di **Andrea Oberto**, sul quale devo però aprire una parentesi: l'azienda ha sede a La Morra, ma il cru Albarella si trova a Barolo, quindi questo vino è collocato nel posto sbagliato, altrimenti ha poco senso ordinare le degustazioni per comune, se fa riferimento la sede aziendale. Ma forse è sfuggito all'Albeisa, non mi sembra di avere riscontrato altri casi analoghi, in ogni caso mi pare giusto segnalarlo. Tornando al vino mi è piaciuto molto per il naso abbastanza maturo e classico, con un bel fruttato intenso appena toccato dal legno, ciliegia e prugna, speziatura fine in formazione, in bocca ha buona materia, freschezza, slancio, pulito e godibile, balsamico.

Del cru **Rocche dell'Annunziata**, uno dei più affascinanti di La Morra, ho trovato particolarmente convincenti le versioni di **Trediberri** e **Aurelio Settimo**, il primo ci offre un naso balsamico e di erbe aromatiche, qui entriamo in un ambito decisamente interessante, c'è complessità, sapidità e profondità; il secondo, che ha la mano di Tiziana Settimo, rappresenta un'interpretazione molto territoriale, classica, con a volte qualche elemento di rusticità ma non in questo caso, dove si può cogliere anche una piacevole sfumatura di menta e un tannino particolarmente ben calibrato.

Esce fuori bene, ma ormai non mi stupisce più, **Levoluzione** di **Montalbera**, naso moderno ma senza caricature, frutto deciso, leggera speziatura, ginepro, mirto, in bocca ha buona materia, giusta freschezza, tannino appena amaro con un legno che chiede ancora un po' di bottiglia per assorbirsi.

Altro Barolo che da anni rappresenta una sicurezza è il Marcenasco di Renato Ratti, classico già nel colore granato non carico, profuma di fiori secchi, una speziatura come sempre complessa e variegata, buona freschezza in bocca, balsamico, tannino giovane ma sotto controllo, c'è una bella nota di legno di liquirizia sul finale.

Dal cru **Brunate**, un altro dei gioielli lamorresi, arriva l'eccellente versione di **Marcarini**, dal naso fine di piccoli frutti, balsamico, leggera canfora, in bocca ha un tessuto lineare, profondo, elegante, spicca, anche il tannino è ben estratto. A ridosso quello di **Vietti**, che al momento perde qualcosa in definizione olfattiva ma ha dalla sua una materia splendida, uno di quei vini da mettere via per qualche anno per poi goderselo alla grande. Non male anche quelli di **Batasiolo** (succoso e appena un po' amarognolo nel finale), **Ceretto** (con un legno ancora evidente ma di ottima materia) e **Mario Marengo** (quello più teso, aggressivo, ma dalla sua ha una bella nota di liquirizia e una trama molto concreta, verace).

Altro vino interessante è il **Capalot** di **San Biagio**, che ha un naso ben rifinito, con un bel fruttato pieno ma anche sfumature floreali e minerali, in bocca ha una bella freschezza, polpa, stile moderno nella migliore accezione del termine.

C'è poi il Monfalletto di Cordero di Montezemolo, dalla materia abbondante, grande frutto, tannino ben dosato, carne, sapidità, bell'allungo.

Desidero segnalare anche il **Bricco Luciani** di **Cascina del Monastero**, che ha dalla sua un bel frutto e liquirizia, in bocca c'è equilibrio, polpa e freschezza.

UDITE-UDITE.IT – 31 MAGGIO 2016

Festival nazionale Luigi Pirandello – Direzione artistica Giulio Graglia – Decima edizione – Torino e Coazze dal 13 giugno al 14 luglio 2016

L'edizione 2016, che coincide con gli ottant'anni dalla morte del maestro, è dedicata al tema "il gioco del doppio", fil rouge che attraversa tutta la produzione di Pirandello e caratterizza alcuni dei suoi capolavori. A partire dal celeberrimo "Il Fu Mattia Pascal" (produzione Lingua Doc) in scena a Torino in prima nazionale, e successivamente a Coazze. Una inedita interpretazione di Giovanni Mongiano, nell'adattamento dello scrittore Bruno Quaranta, per la regia di Giulio Graglia.

Festival Naz. LuigiPirandello (3)Il Festival, il più importante a livello italiano dedicato al grande maestro, coniuga come ogni anno la tradizione del grande teatro di prosa con la cultura dell'oggi. Perché le pagine del grande drammaturgo fanno venire voglia di rileggerlo, di interpretarlo…non solo teatro, ma anche prosa e dibattiti, reading, sport e incontri multitematici, in una serie di appuntamenti dedicati alla figura di Pirandello, tra Torino e Coazze.

Proprio a Coazze, il grande scrittore villeggiò nel 1901, ospite della sorella Lina e di quel soggiorno ci resta un delizioso taccuino con appunti su luoghi visitati e persone incontrate. E' proprio sul campanile della Chiesa di Coazze che Pirandello lesse la frase "Ognuno a suo modo" che ispirerà poi il titolo della commedia "Ciascuno a modo suo". Tra pagine del taccuino si ritrovano anticipazioni delle novelle Gioventù (1902), Le Medaglie (1904), Di Guardia (1905), del bozzetto La Messa di quest'anno (1905), della poesia Cargiore (1903) e dei romanzi Suo marito e Giustino Roncella nato Boggiolo. Le date del Festival del 7 e 14 Luglio a Coazze saranno l'occasione per celebrare quelle tappe della vita di Pirandello.

Letteratura e teatro ma anche sport per la decima edizione. Il Festival ospita al Circolo della Stampa di Torino (Corso Agnelli 45) un dibattito sul tema calcio e letteratura, Pirandello VS Soriano, in collaborazione con la Compagnia Pirandello Contemporaneo, l'unica compagnia teatrale Brasiliana, diretta da Marta Ribeiro, che porta in scena le opere di Pirandello in Brasile.

Festival Naz. LuigiPirandello (1)Luciano Borghesan e Darwin Pastorin si affronteranno in un testa a testa letterario in nome di Pirandello e Soriano amabilmente arbitrati da Sabrina Gonzatto, presidente del Premio Letterario Giovanni Graglia, quest'anno dedicato alla figura di Don Aldo Rabino e della sua Oasi. Non può mancare un match di calcio, alle 19,30 scendono in campo i Pirandelliani contro il Toro Team Club.

Ancora sport. Stiamo parlando di SPORTING, in programma il 30 Giugno al Teatro Gobetti di Torino. Uno spettacolo teatrale che racconta la storia romantica e affascinante di Ernesto il quale, prima che la storia lo consacrasse come il Che, all'inizio del '900 allenò in Colombia la squadra di Leticia, cambiandola per sempre. Liberamente tratto dal romanzo "Independiente Sporting" di Mauro Berruto, il progetto è diretto dal regista e trainer teatrale Enrico Gentina in collaborazione con l'ex coach della nazionale italiana di pallavolo, oggi AD della Scuola Holden, Mauro Berruto e la giornalista Elena Miglietti. Sul palco Berruto stesso nella parte del narratore, sei attori e un musicista.

Tra gli appuntamenti da non perdere "Il ritorno del Premio Nobel a Coazze", dialogo surreale e divertente fra Pirandello e gli abitanti di Coazze, per la regia di Giulio Graglia con Giovanni Mongiano. Introduce Sabrina Gonzatto.

Il 16 Giugno il Circolo dei Lettori di Torino ospita "Chiedimi come sto"; il tema ideato e condotto da Sabrina Gonzatto si articola come un incontro/confronto a più voci ispirato a "L'uomo dal fiore in bocca", che affronta un tema forte e coraggioso: come superare il disagio fisico e mentale causato da un dolore. Intervengono i medici: dr. Marco Calgaro, chirurgo oncologo; dr Roberto Prota, direttore reparto di pneumologia, entrambi al Mauriziano di Torino; con loro la prof. Ilaria Zuanazzi dell'Università degli Studi di Torino; l'assessore alla cultura della città di Torino, dott. Maurizio Braccialarghe; la dott.ssa Cinzia Pecchio presidente della consulta femminile regionale. Brani di Beethowen eseguiti dal M° Diego Mingolla; voce recitante, Riccardo Forte.

Il 23 Giugno al Circolo dei Lettori di Torino si parla di cibo nell'incontro "Di che gusto sei?". Tutto prende spunto dal taccuino dove Pirandello annotava la lista della spesa con i prodotti locali tra cui il burro, le castagne, il latte, il pane…quel taccuino avrebbe poi preso il nome di Taccuino di Coazze. Con leggerezza si ironizza sul cibo e sul vino, si medita sull'importanza dell'enogastronomia, sull'imprenditoria italiana all'estero, sulle start up legate al cibo.

Si rinnova anche per il 2016 la presenza del Festival nelle scuole. Due gli appuntamenti in programma. Il 26 maggio a Coazze alla scuola media Pirandello, "Luigi Pirandello incontra i ragazzi" mentre all'ITCS Sommeiller di Torino verrà proposto nel mese di Giugno uno stage di scrittura e lettura con le classi quinte in vista della maturità.

Tra le collaborazioni da segnalare quella tra il Festival e 1caffe.org, la Onlus digitale nata a Torino per volontà di Luca Argentero e di un gruppo di amici per sostenere le piccole associazioni non profit italiane. Grazie a 1 Caffè Il festival aiuterà la Onlus Oasi di Don Aldo Rabino a realizzare i suoi progetti di solidarietà.

E per una nota di dolcezza, tra i partner del Festival c'è anche Nivà, .

Per l'occasione, nelle gelaterie di Torino, verrà creato il Gusto di Pirandello, una morbida e dolce crema di Ricotta e fichi, in omaggio al grande maestro.

23 GIUGNO

CIRCOLO DE LETTORI. Via Bogino 9, Torino. Ore 18

a cura di LINGUADOC, MAYBEPRESS e TORINO MAGAZINE

DI CHE GUSTO SEI?

L'enogastronomia imperversa nelle nostre vite: croce o delizia?

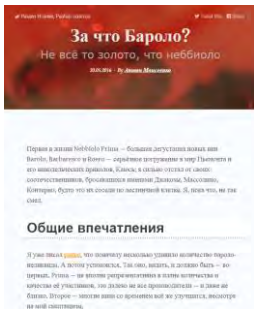
Con Diana Debenedetti imprenditrice, Guido Barosio, foodteller e direttore Torino Magazine, Team Fanceat startup del cibo, Franco Morando manager del vino

Coordina e conduce Sabrina Gonzatto

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

НА_ВРОВЯХ

WWW.ELEGANTLYWASTED.RU – MAGGIO 2016



За что Бароло?

*By **Антон Моисеенко***

Первая в жизни Nebbiolo Prima — большая дегустация новых вин Barolo, Barbaresco и Roero — серьёзное погружение в мир Пьемонта и его винодельческих приколов. Каюсь: я сильно отстал от своих соотечественников, бросающихся именами Джакозы, Массолино, Контерно, будто это их соседи по лестничной клетке. Я, пока что, не так смел.

Общие впечатления

Я уже писал ранее, что поначалу несколько удивило количество бароло-неликвида. А потом успокоился. Так оно, видать, и должно быть — во-первых, Prima — не вполне репрезентативна в плане количества и качества её участников, это далеко не все производители — и даже не близко. Второе — многие вина со временем всё же улучшатся, несмотря на мой скептицизм.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Что и как оценивалось

Оценивались вина просто — исходя из привычной мне и много раз проверенной системы OIV, которая даёт среднему по всем параметрам вину 86 баллов, и это не является к нему неуважением. Все что выше 90 я ставил 3 звезды, от 88-89 — 2. Больше всего баллов — как и в системе OIV — получали общая гармония и баланс, сложность, сыгранность. Остальные качества (интенсивность вкуса и аромата, аутентичность и, тем более, цвет, играли второстепенную роль). Конкретные ароматы и вкусы вообще мной не учитывались, по крайней мере, я старался, чтобы они не влияли на оценку.

Эволюция

Я исходил из предположения, что вино с высокими оценками должно их заслуживать даже в юном возрасте. Что вино-урод в молодости вряд ли станет прекрасным лебедем в будущем. К этому выводу я пришел сам после дегустаций и общения с людьми, чьему мнению я доверяю. И, попросту, из того, что никто, кроме винодела и фанатов вина, понятия не имеет, каким оно станет через 10 лет, поэтому оценивать вино здесь и сейчас — чрезвычайно важно. Все остальное — это фантазии.

Там, где танины были очень сильными, но, при этом возникало понимание, что они не отвратные и концентрируются в передней части нёба — я оценивал это как потенциал к выдержке и смягчению в будущем. Вина, где танины неприятно жгли заднюю часть языка и были натурально горькими, я оценивал как проблемные для получения удовольствия как сейчас, так и в будущем. То же самое с кислотностью — там где она представлялась здоровой и ведущей к выдержке, я был позитивен к вину, там, где она неприятно парализовывала рот, я снижал. Это же относится к дубовости: интегрированный дуб — хорошо, стружка — плохо.

Качество «винтажей»

Этой бредятиной я не занимаюсь. Делать далеко идущие выводы о качестве «винтажа» после дегустации нескольких десятков вин я не берусь и не считаю правильным. На Nebbiolo Prima присутствуют далеко не все производители Пьемонта и это понятно — лучшим из них это мероприятие в общем-то и не нужно. Как я понимаю, это особенно касается небольших хозяйств, у которых проблем с продажами нет и не предвидится. Они предпочитают работать с журналистами точечно и чтобы те приезжали к ним, а не наоборот.

И самое главное: разница в качестве, цвете, танинах, кислотности, ароматах во многих винах одного года настолько колоссальна, что говорить о «винтаже» вообще как-то бессмысленно. Да, наверное, имеет смысл говорить о нем, когда речь идёт об одном хозяйстве или о группе вин со сходными характеристиками, положением и виноделием. Не более того. Пусть обобщениями занимаются более опытные и смелые

Итак

Три бокала получали вина, которые показывали достаточную сложность и очень хороший баланс уже сейчас, либо баланс и качество, которое со временем станет ещё лучше (по моему мнению). Приятные вина без особых изысков, с хорошим балансом и вкусовыми качествами, получали 2 бокала. Оценки привожу только для вин больше 90, вина до 90 тут только 88-89, и смысла писать эти оценки нет. Неудобоваримое, странное, неудобоваримое и странное: всё это исключил.

Второе: Barbaresco 2013

Может ли более молодое Барбареско быть интереснее чуть менее молодого Бароло? Судя по второму дню Примы, ещё как может, хотя я снова воздержусь от обобщений — так было с конкретными сетами вин, вот и всё. Приятно порадовало количество хорошо сбалансированных, сложных вин, которым ещё развиваться и развиваться, но получать удовольствие от них можно уже сейчас. Для барбареско, которое частенько стоит не меньших, чем бароло, это важно. По крайней мере, те образцы, что я привожу ниже, уже крайне и крайне приятные. Негатива, впрочем, тоже было много: странные барбарески напичканы то луком, то дубом, то танинами.

MICHELE CHIARLO // BARBARESCO DOCG 2013 ASILI
RATTALINO // BARBARESCO DOCG 2013 QARANTAQUE42
CASCINA LUISIN // BARBARESCO DOCG 2013 RABAJà
CASTELLO DI VERDUNO // BARBARESCO DOCG 2013 RABAJà
CASCINA DELLE ROSE // BARBARESCO DOCG 2013 TRE STELLE
VOGHERA LUIGI DI VOGHERA LIVIO // BARBARESCO DOCG 2013
BATTAGLIO // BARBARESCO DOCG 2013
MONTALBERA // BARBARESCO DOCG 2013 LINTUITO
BARALE FRATELLI // BARBARESCO DOCG 2013 SERRABOELLA
ELIA DI STELLA FEDERICO // BARBARESCO DOCG 2013 SERRACAPELLI
VITE COLTE // BARBARESCO DOCG 2013 LA CASA IN COLLINA
PIAZZO ARMANDO // BARBARESCO DOCG 2013
BEL COLLE // BARBARESCO DOCG 2013 MONTERSINO
PERTINACE // BARBARESCO DOCG 2013 NERVO
LA GANGHIJA AZ. AGR. DI RAPALINO ENZO // BARBARESCO DOCG 2013

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Quotidiano Piemontese

QUOTIDANO PIEMONTESE.IT – 1 GIUGNO 2016

Il 13 giugno comincia il Festival Nazionale Luigi Pirandello 30 maggio 2016

Dal 13 giugno al 14 Luglio torna il Festival Nazionale Luigi Pirandello, con la direzione artistica di Giulio Graglia, giunto quest'anno alla sua decima edizione. L'edizione 2016, che coincide con gli ottant'anni dalla morte del maestro, è dedicata al tema "il gioco del doppio". Il Festival, il più importante a livello italiano dedicato al grande maestro, coniuga come ogni anno la tradizione del grande teatro di prosa con la cultura dell'oggi. Non solo teatro, ma anche prosa e dibattiti, reading, sport e incontri multitematici, in una serie di appuntamenti dedicati alla figura di Pirandello, tra Torino e Coazze. Proprio a Coazze, il grande scrittore villeggiò nel 1901, ospite della sorella Lina e di quel soggiorno ci resta un delizioso taccuino con appunti su luoghi visitati e persone incontrate. Molti gli appuntamenti in calendario a Torino, a partire dal 13 Giugno, tra il Circolo dei Lettori, il Circolo della Stampa e il teatro Gobetti. Chiusura del Festival il 14 Luglio a Coazze, ripercorrendo i passi del maestro in paese. Tra le collaborazioni da segnalare quest'anno quella tra il Festival e 1caffe.org, la Onlus digitale nata a Torino per volontà di Luca Argentero e di un gruppo di amici per sostenere le piccole associazioni non profit italiane. Grazie a 1 Caffè Il festival aiuterà la Onlus Oasi di Don Aldo Rabino a realizzare i suoi progetti di solidarietà.

Questo il programma

13 GIUGNO CIRCOLO DELLA STAMPA. Corso Agnelli 45, Torino.

Ore 17 PIRANDELLO VS SORIANO Produzione Linguadoc e Pirandello Contemporaneo Brasile Con Luciano Borghesan e Darwin Pastorin

E PREMIO GIOVANNI GRAGLIA, Presiede Sabrina Gonzatto

16 GIUGNO CIRCOLO DEI LETTORI. Via Bogino 9, Torino.

Ore 18 CHIEDIMI COME STO a cura di LINGUADOC in collaborazione con CONSULTA FEMMINILE REGIONALE

Come la letteratura, la musica e la religione possono diventare gli strumenti per comunicare ed alleviare il dolore del corpo e dell'anima

Con: Dr Marco Calgaro, chirurgia generale e oncologica AO Ordine Mauriziano, Dr Roberto Prota, direttore SC Pneumologia AO Ordine Mauriziano, Prof. Ilaria Zuanazzi, docente di diritto canonico ed ecclesiastico Università degli Studi di Torino Intervengono: dott. Maurizio Braccialarghe, Assessore alla Cultura Città di Torino, dott.ssa Cinzia Pecchio, Presidente Consulta Femminile Regionale Al pianoforte il M° Diego Mingolla Voce recitante Riccardo Forte Coordina e Conduce Sabrina Gonzatto

21 GIUGNO CIRCOLO DE LETTORI. Via Bogino 9, Torino. 6

Ore 18 a cura di LINGUADOC e CENTRO STUDI PIEMONTESI DOVE VANNO IL TEATRO E LA CULTURA PIEMONTESI? Ha ancora senso nel XXI secolo parlare di "piemontesità"? Con Albina Malerba, Bruno Quaranta, Giovanni Tesio Coordina e conduce Giulio Graglia

23 GIUGNO CIRCOLO DE LETTORI. Via Bogino 9, Torino.

Ore 18 a cura di LINGUADOC, MAYBEPRESS e TORINO MAGAZINE DI CHE GUSTO SEI? L'enogastronomia imperversa nelle nostre vite: croce o delizia? Con Diana Debenedetti imprenditrice, Guido Barosio, foodteller e direttore Torino Magazine, Team Fanceat startup del cibo, Franco Morando manager del vino Coordina e conduce Sabrina Gonzatto

28 GIUGNO TEATRO GOBETTI Via Rossini 8, Torino. Ore 21 Produzione Linguadoc e Teatro del Popolo Gallarate IL FU MATTIA PASCAL Di LUIGI PIRANDELLO Adattamento di BRUNO QUARANTA Con GIOVANNI MONGIANO Musiche a cura di Diego Mingolla Video editing Stefania Ghironi Scene Sonia Dell'Anna Costumi Rosanna Franco Segreteria organizzativa Paola Vigna Regia GIULIO GRAGLIA

29 GIUGNO TEATRO GOBETTI. Via Rossini 8, Torino.

Ore 21 Produzione ACCADEMIA DEI FOLLI CECE' – LA MORSA Di Luigi Pirandello Con Giovanna Rossi, Enrico Dusio, Gianluca Gambino musiche: Carlo Roncaglia, Enrico De Lotto scene e costumi Carola Fenocchio luci e fonica Donato Merz Terrameo grafica Andrea Pagliardi regia Carlo Roncaglia

30 GIUGNO TEATRO GOBETTI. Via Rossini 8, Torino.

Ore 21 Produzione PROGETTO SPORTING PROGETTO SPORTING di Mauro Berruto, Enrico Gentina e Elena Miglietti Con Mauro Berruto, Matteo Anselmi, Alessio Arbustini, Francesco Nappi, Giulia Filippone, Samuel Fuscà, Manuela Grippi, Veronica Rossetti Musiche Maurizio Malano Blog Fabio Dal Pan Scenografia Grazia Amendola Grafiche e aiuto scenografia Sara Steardo Comunicazione e organizzazione Elena Miglietti Regia Enrico Gentina Incasso devoluto alla associazione Onlus OASI di Don Aldo Rabino

7 LUGLIO Chiesa della Confraternita, Piazza Gramsci. Coazze.

Ore 21 IL RITORNO DEL PREMIO NOBEL A COAZZE Produzione LINGUADOC Con Giulio Graglia e Giovanni Mongiano. Introduce Sabrina Gonzatto.

14 LUGLIO Villa Tosco (già Prever). Viale Italia. Coazze.

Ore 21 Produzione Linguadoc e Teatro del Popolo Gallarate IL FU MATTIA PASCAL Di LUIGI PIRANDELLO Adattamento di BRUNO QUARANTA Con GIOVANNI MONGIANO Musiche a cura di Diego Mingolla Video editing Stefania Ghironi Scene Sonia Dell'Anna Costumi Rosanna Franco Segreteria organizzativa Paola Vigna Regia GIULIO GRAGLIA

Seguici su Facebook: https://www.facebook.com/quotidianopiemontese Creative Commons Attribuzione - Non commerciale Non opere derivate 3.0 Italia (CC BY-NC-ND 3.0 IT)
Fonte: http://www.quotidianopiemontese.it/2016/05/30/il-13-giugno-comincia-il-festival-nazionale-luigi-pirandello/#_

LA MADIA – 1 GIUGNO 2016

A CURA DI
SILVIA BIANCO
TESTIMONIAL DI CUCINA VEGANA

VINI BIOVEGANI

SONO SEMPRE PIÙ NUMEROSE LE AZIENDE CHE PRODUCONO IN MODO ETICO

Spesso ho avuto occasione di incontrare persone che considerano l'acqua come la bevanda d'eccellenza per accompagnare i piatti, ritenendola l'unica scelta per percepire appieno i sapori. L'acqua è un bene preziosissimo a cui non possiamo e dobbiamo rinunciare; ma se parliamo di cibo in senso di godimento, sia vino che acqua scelti con accuratezza permettono di esaltarne le qualità.

Un'acqua ed un vino più leggeri andranno ad accompagnare pietanze delicate, mentre piatti più sostenuti e strutturati avranno bisogno di essere abbinati a vini robusti ed acque mineralizzate.

Concorderete con me che le percezioni organolettiche delle bevande e del cibo, oltre che la qualità degli stessi, sono quindi importantissime per fare gli abbinamenti giusti ed ottenere il massimo dell'espressione dei sensi.

Premetto che non sono una grande intenditrice di vini, ciò nonostante distinguo all'assaggio la preziosità di un vino d'eccellenza. Sono rimasta piacevolmente colpita durante l'ultimo Vinitaly, dal fatto che molte aziende stanno intraprendendo un cammino di conversione al biologico e molte al biodinamico per giungere a vini vegani.

Sarà la maggiore consapevolezza del prodotto, sarà che i produttori fanno i conti con i trend del momento, specialmente all'estero dove c'è maggiore sensibilità al biologico e vegano, diverse grandi aziende vinicole, anche quelle che da sempre hanno un tipo di produzione molto tradizionale, hanno presentato ufficialmente delle **linee bio e vegan.**

Non è un cambio semplice ed immediato, richiede tempo e volontà di cambiare: un vino è vegan quando non vengono utilizzati derivati di origine animale durante gli step produttivi (ad esempio per la chiarificazione) ed il risultato del prodotto è ottimo tanto quanto quello di una produzione classica. Apprezzo quindi enormemente gli sforzi di ogni cantina che, oltre alla classica produzione, abbia iniziato a proporre una linea vegana. Ne ho incontrate molte, alcune cantine hanno esordito sul mercato proponendo una sola etichetta vegan, abbiamo ad esempio il *Ruchè Montalbera* del Monferrato, il *Brut Green Vegan* di **Quadra** di Franciacorta, **TerraQuilia**

JANCIS ROBINSON – 2 GIUGNO 2016

Barbaresco 2013 - too classic?

Barbaresco 2013 - too classic?

This is the first of three tasting reports from this year's Nebbiolo Prima. As far as we know, Walter's are the first, and most comprehensive set of, tasting notes to emerge from the ordeal. See this guide to our recent coverage of Barolo and Barbaresco.

I had been looking forward to tasting the 2013 Barbarescos at this year's Nebbiolo Prima (pictured here). There isn't a single wine region in Italy which has not been touting the excellence of this vintage and, more often than not, comparing it with the already-legendary 2010. I am very much aware that in a country the size and length of Italy, with climates ranging from alpine to subtropical, it is impossible to generalise, but I must say I have my reservations about the alleged greatness of 2013. From barrel tastings in Piemonte to reviews of the 2013s of Chianti Classico (one of the first in Italy to show the new vintage), I have the general impression that the 2013 vintage in Italy is a good rather than an excellent vintage.

The marketing blurb from many of Italy's wine regions describes 2013 as a 'classic' vintage and arguably it is the word 'classic' that gives it away. It suggests something producers actively aimed for, but could equally be the result of the cool weather, which they could not influence. The 2013 growing season has delivered Barbarescos with rather modest alcohol levels and high acidity, hallmarks of a cool vintage. This style would once perhaps have been considered lightweight, but is now lauded, perhaps because of the international fashion for Burgundy and what is perceived to be the burgundian style. 'Classic' also refers to the past when wines rarely reached more than 12.5%

and a normal harvest generally would not take place before October (or the beginning of November for much of Piemonte) rather than the beginning of September as today. Harvest dates have radically changed in the last 25 years or so due to improved vineyard practices, lower yields and, last but not least, global warming.

But let's have a quick look at the 2013 growing cycle. The most striking aspect is a harvest that began more than 15 days later than the average for the previous 10 years and in which the last grapes were picked at the beginning of November. The growing season had started off with low temperatures and an enormous amount of rain, making it impossible for growers to enter the waterlogged vineyards with tractors. Owing to the low temperatures, fungal disease pressure was contained, but only by those who were vigilant and sprayed the vines frequently, often perforce by hand.

From June on the situation improved with warm and dry weather, and flowering took place around mid June. The weather remained stable and warm, but the growing cycle lacked the intense heat spikes of the previous years. Although this meant that good levels of acidity were retained in the grapes, it also led to less sugar accumulation in the berries and hence less alcohol in the final wine. The autumn's fair and stable yet cool weather allowed the harvest to be delayed as much as possible, which is a good thing for Nebbiolo, which likes a slow and long ripening season.

In theory all of this sounds good, and hence my expectations were high for 2013 Barbaresco. Unfortunately, they were only partially met. Freshness and lift is certainly the hallmark of this vintage, but in some cases, the fruit was not quite ripe enough, resulting in tart wines with tough tannins. In some cases, producers who had tried to delay harvest as much as possible waited too long and ended up with slightly singed fruit and wines that seem to be developing dangerously fast. In other cases, less-than-ripe fruit was given new oak treatment to add sweetness and generosity to the wines but, in the end, this could not cover up lack of fruit while adding drying oak tannins to the finish.

Tasting the 2013 Barbarescos, I couldn't isolate any commune that excelled over the others, and the results are quite mixed. There are plenty of wines that are sound, while quite a few have the stuffing for prolonged ageing. Yet at the same time, I cannot repeat enough the mantra that Nebbiolo is such an enigmatic variety that needs plenty of bottle age before it shows its true colours. Until then I would cautiously select the ones that have concentration, good levels of acidity and firm tannic structure, but without the dried-fruit notes. It might well be that the 2013s could turn out similar to 2006s and 2008s that at the outset were not immediately recognised as great due to the irregularity that seems to characterise this current vintage too.

The 105 tasting notes below are divided by alphabetically listed communes, then by cru within that commune and then alphabetically by producer (sur)name.

Montalbera, Lintuito 2013 Barbaresco 16

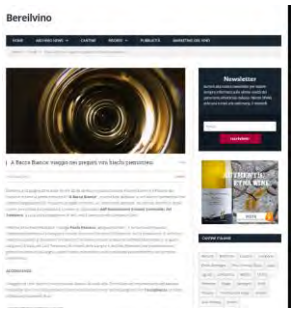
Neive. Concentrated ruby with orange tinges. Just a little numb on the nose and a little savoury. Seems a little leesy on the palate. Sour-cherry fruit and lots of powdery tannins, but it all comes together on the finish. Convincing. (WS)

Producer	Montalbera
Vintage	2013
Appellation	Barbaresco
Region	Piemonte
Country	Italy
Score	16
Colour	Red
When to drink	2016 - 2028
Published	2 Jun 2016
Date tasted	26 May 2016
Reviewer	Walter Speller

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Bereilvino

BERE IL VINO – 6 GIUGNO 2016



A Bacca Bianca: viaggio nei pregiati vini biachi piemontesi

Domenica 12 giugno 2016 dalle 16 alle 20.30 ad Asti tra piazza Statuto, Palazzo Gazelli e il Palazzo del Comune si tiene la prima edizione di "A Bacca Bianca" , evento tutti dedicato ai vini bianchi piemontesi che prevede degustazioni di cinquanta pregiate etichette, un laboratorio dedicato alle annate storiche e storie di vino raccontate dai produttori. L'evento è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier del Piemonte a cura dalla delegazione di Asti, con il patrocinio del Comune di Asti.

"Intento della manifestazione – spiega Paolo Poncino, delegato Ais Asti – è far conoscere questo importante patrimonio enologico e sfatare il mito che identifica il Piemonte con la produzione di ottimi vini rossi trascurando gli eccellenti vini bianchi". Saranno coinvolti produttori dell'Alto Monferrato e di quello astigiano, di Gavi, dei Colli Tortonesi, del Roero, delle Langhe e dell'Alto Piemonte che presenteranno i grandi vini ottenuti da vitigni a bacca bianca espressione delle peculiarità pedoclimatiche del territorio piemontese.

ACCOGLIENZA.

Il viaggio tra i vini bianchi inizia in piazza Statuto, ai piedi della Torre Guttuari, testimonianza del passato medievale della città ed espressione della rinascita del centro storico astigiano. Per l'accoglienza un calice di Moscato Spumante Brut.

LABORATORIO VECCHIE ANNATE.

Dalle 16 alle 17.30 nel Palazzo Comunale di Piazza San Secondo è in programma il laboratorio con degustazione di vini di annate storiche guidato dal presidente regionale Ais Fabio Gallo e dal responsabile nazionale della formazione Ais Mauro Carosso. Un'opportunità per conoscere le differenze tra i principali vini piemontesi attraverso assaggi comparati dei più significativi bianchi regionali.

In degustazione (vino e produttore): Gavi Bruno Broglia 2008 di Broglia, Colline Novaresi Metodo Classico 80 mesi Curticella Millesimo 2007 – Erbaluce di Barbaglia, Roero Arneis 2008 di Chiesa

Carlo, Colli Tortonesi Terre di Libarna 2011 – Timorasso di Poggio, Derthona Costa del Vento 2006 – Timorasso di Vigneti Massa, Piemonte DOC Monteriolo 2006 Coppo – Chardonnay di Coppo, Piemonte DOC Alteserre Chardonnay e Cortese 2003 di Bava, Langhe DOC Riesling 2006 di Vajra, Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2008 di Ca' D' Gal, Caluso Passito 2002 di Carlo Gnavi.

Il costo è di 45 euro e dà diritto anche alle degustazioni di tutta la manifestazione. I posti sono limitati a 40. Per partecipare è necessario prenotare scrivendo entro venerdì 10 giugno ad asti@aispiemonte.it, aspettare la conferma del posto e poi fare un bonifico bancario sul conto IT 46B 06906 22500 000000023108 Ubi Banca Regionale Europea Alba intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DEL PIEMONTE – A.I.S.P, causale Abaccabianca-Asti.

IL BANCO D'ASSAGGIO CON OLTRE 50 VINI.

Dalle 16.30 alle 20.30 si tiene la degustazione a Palazzo Gazelli, nelle cui cantine storiche si vinificò dalla metà del 1600 al 1975. Ai banchi d'assaggio sarà possibile degustare oltre cinquanta vini di altrettanti produttori serviti da sommelier dell'Ais.

In degustazione (vino e produttore): BIANC'D BIANC di COCCHI, QUINDICI LUNE di GENERAJ, TIMORASSO BOLLICINE di EZIO POGGIO, 36 MESI di GANCIA, ERBALUCE di LA MASERA, BLANC DE BLANCS di CONTRATTO, BRICCO CILIEGIE di ALMONDO, ARNEIS di TENUTA FORNACE, FAVORITA di MARCO PORELLO, ARNEIS di CARLO CHIESA, ERPACRIFE, GAVI ETICHETTA GIALLA di LA MESMA, BRUNO BROGLIA di BROGLIA, LA CANNA E L'ORZO GAVI METODO CLASSICO di GHIO ROBERTO, GAVI di BERSANO, DERTHONA di MASSA, TIMORASSO SAN LETO 2009 di RICCI, TIMORASSO di MARIOTTO, TIMORASSO di LA COLOMBERA, TIMORASSO TIMIAN di LA GHERSA, MONTERIOLO di COPPO , VIOGNER CALYPSOS di MONTALBERA, FORAVIA di STELLA, ST MARSAN 2007 di PODERE BERTELLI, LA MONTAGNETTA, SILENTE di TENUTA SANTA CATERINA, MOSCATO SECCO di VADA, MOSCATO di AZIENDA AGRICOLA 499, MOSCATO SECCO di RESSIA, CORTESE VILET di SPERTINO, CHARDONNAY di ROERA, RIESLING di ETTORE GERMANO, CHARDONNAY PENSIERO INFINITO di BRICCO MAIOLICA , TIMORASSO di PRINCIPIANO, BASARICO' SAUVIGNON di ADRIANO MARCO E VITTORIO, NASCETTA di COGNO, NASCETTA di BRAIDA, LA SPINETTA, NASCETTA di LE STRETTE, COSTE DI RAVIOLO di SAN FEREOLO, RUSTIA di ORSOLANI, MISOBOLO di CIECK, PASSITO ERBALUCE 2004 di GNAVI, ERBALUCE di TENUTE SELLA, ERBALUCE LUCINO di BARBAGLIA, MOSCATO CHARMAT di MONGIOIA, MOSCATO di PERRONE, MOSCATO di CERUTTI, MOSCATO di CA' D' GAL, PASSITO di CASCINA CASTLET, PASSITO di FORTETO LUJA , STREVI SCRAPONA di MARENCO, PASSITO del CASTELLO DI UVIGLIE.

Ad accompagnare i vini ci saranno i prodotti del territorio tra cui i formaggi di Cascina Aris e del Caseificio Vallinotto, i salumi dell'Agrisalumeria Luiset e dolci di La casa del dolce e del salato.

Membri dell'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) saranno a disposizione per informazioni e consigli sugli abbinamenti più corretti.

ARTE.

Alle 18 un momento dedicato all'arte con la presentazione del dipinto che FEOFEO ha realizzato per la manifestazione: è possibile visitare la mostra personale "L'arte di FEOFEO", curata da Giorgio Grasso.

LE STORIE DI VINO, VITA E LAVORO.

Alle 18.30, sempre a Palazzo Gazzelli, arrivano Le storie di vino, vita e lavoro raccontate dai produttori, introdotti dal giornalista Stefano Labate, sommelier della delegazione di Asti e autore del podcast http://wineinternetmarketing.it/. Ogni produttore potrà portare in 3-5 minuti una propria testimonianza, raccontare una storia, una passione o un aneddoto oppure rispondere a una domanda con riferimento alla propria esperienza di vino, vita e lavoro. Non sarà dunque il luogo dell'approfondimento tecnico ma quello del racconto semplice in modo da coinvolgere, arricchire e avvicinare – al vino, alla sua cultura, ai suoi artefici – anche i consumatori non esperti.

BIGLIETTI.

Il biglietto per "A Bacca Bianca" si acquista in piazza Statuto e il suo costo è di 15 euro. Comprende il calice di benvenuto in piazza Statuto e le degustazioni di tutti i vini presenti ai banchi d'assaggio di Palazzo Gazelli in via Quintino Sella 46, con esclusione del solo laboratorio sulle annate storiche a Palazzo del Comune (vedi sopra).

I luoghi della manifestazione si trovano a cinque minuti a piedi dalla stazione di Asti in direzione centro città. Per chi arriva in auto è possibile parcheggiare nella vicina piazza Alfieri.

Per informazioni: www.aispiemonte.it,

Paolo Poncino Delegato Ais Asti 3397339813,

Mara Bione 3471230621,

asti@aispiemonte.it.

JANCIS ROBINSON – 7 GIUGNO 2016

Barolo 2012 - a vintage with issues

Barolo 2012 - a vintage with issues

This is the second of Walter's three tasting reports on this year's Nebbiolo Prima, including almost 130 tasting notes published before anyone else's as far as we know. See this guide to our recent coverage of Barolo and Barbaresco.

Last December when I wrote down my first impressions of the 2012 Barolos I commented on the fact that the wines showed a style that was likened by several producers to Pinot Noir. The Barolos of this peculiar vintage are often described as elegant and supple and with high levels of acidity. As I pointed out at the time, I had cherry-picked producers, knowing that a more thorough assessment would follow this May during Nebbiolo Prima, the annual presentation of the latest vintages of Barolos and Barbarescos to be released.

The 2012 vintage was atypical and producers I asked could not easily think of a comparable one. Although every vintage is unique, the Langhe, where Barolo and Barbaresco are situated, has been confronted by increasingly uneven weather patterns over the past 15 years. What was atypical in 2012 was that it was a hot year, yet the resulting wines are unusually light bodied for Barolo and with high acidity levels. The heat that built up gradually peaked in August at more than 40 ºC, which in some cases caused the vines to shut down. Just in time, at the end of that month, rain fell, lowering temperatures drastically and triggering ripening that had been brought to a

halt due to hydric stress caused by the heat. In several cases, however, the lost time was not made up by delaying the harvest.

The common characteristics of the 2012 Barolos are modest levels of alcohol, and medium rather than full body. There is plenty of acidity, which gives most of the wines a lift and freshness that is perhaps reminiscent of Pinot Noir, but at times it also resulted in rather tart, austere wines that will certainly need time to become more harmonious. In several cases it was clear that producers had tried to push for ripeness of fruit to compensate for the period in which the vines had shut down. Their effort has led to a certain jamminess, although this is lifted by plenty of acidity. Producers may have been forced into this 'push' for ripeness, which was mainly achieved by delaying harvest as much as possible, in order to get ripe tannins. Yet, surprisingly, very few wines displayed harsh, green tannins, although several display signs of singed fruit. These wines are for mid- rather than long-term ageing, whereas solid raw material designed for prolonged ageing is rather rare in this vintage.

While the 2012 weather pattern may have been challenging for many growers, some seem to have had difficulty in the cellar as well. I found leathery and mousy notes indicating brettanomyces on the nose of too many wines, something that I haven't noticed for quite a few years. Presumably this was because of the ambient yeast, which have become pretty much the norm here, and too little SO2 added at the beginning to prevent brett, although winemaking skills are at such a high level here nowadays that this seems a little surprising.

Another problem I noticed while tasting the wines was the occurrence of premox, or premature oxidation. This may have been because the oak-ageing period was too long for these rather light wines. Although all wines shown at Nebbiolo Prima are, in theory, already bottled, the condition of some of them led to think that there might have been some samples in the mix. In each isolated case where I thought there might be a problem, I asked for a second sample, not often leading to a better result.

Among the 2012s it was the single-vineyard wines that generally fared best, perhaps because this category has now become the most important by far for any estate - except for the tiny minority such as Bartolo Mascarello and Giuseppe Rinaldi who have for years been admired for their multi-vineyard blends. The most basic bottlings of Barolo are known in the region as tradizionale (the locals scorning the expression 'entry level') and I have the distinct impression that such blends have been used to absorb the fruit that didn't wholly make the grade for the top wine. Personally I would invest in the more expensive single-vineyard wines while I would want to drink most of the Barolo tradizionale now, depending on the price as well as the individual producer, and if the tannins allow. In several cases the fruit is so light that it makes you wonder whether it will survive the ageing needed to soften the tannins.

With regard to the individual communes or villages, which the set-up of the Nebbiolo Prima tasting suggests are irrelevant, some did better than others. Perhaps surprisingly Verduno, long considered the 'lightest' of all, but swiftly becoming everybody's darling, showed well, with wines that pair freshness with elegance and staying power.

The most famous cru of the region, Cannubi in the village of Barolo, is convincing in 2012 because of its regular high quality in this vintage. Neighbouring Novello shows particularly well too, while La Morra, the largest commune and with many different elevations and expositions, proved to be the usual mixed bag. The most regular of its crus proved to be Brunate, while Rocche

dell'Annunziata was less consistent. I found many good wines in Monforte d'Alba, while Serralunga d'Alba confirmed its status as one of the most consistent communes of them all. Wines in Castiglione were irregular, but all the top producers turned out very good wines.

The overall picture of the 2012 vintage, however, is one of irregularity. Coming on the heels of the equally hot, but much bigger and richer wines of 2011, it may seem rather slim, but overall this vintage supplies plenty of mid-term drinking pleasure.

The most important impression I took away from tasting the Barolos from a vintage that was particularly testing throughout Italy, however, is that Barolo's status as perhaps the greatest red wine produced in Italy is confirmed.

The 271 tasting notes are grouped by commune and then by cru within each commune, the crus listed alphabetically. Within each subgroup, the wines are listed alphabetically by producer (sur)name.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Montalbera, Levoluzione 2012 Barolo 16+

La Morra. Lustrous mid ruby with a narrow orange rim. Closed nose with herbal hints. Youthful cherry, and with brooding compactness that bodes well for the future. (WS)

Producer	Montalbera
Vintage	2012
Appellation	Barolo
Region	Piemonte
Country	Italy
Score	16+
Colour	Red
When to drink	2018 - 2030
Published	7 Jun 2016
Date tasted	2 Jun 2016
Reviewer	Walter Speller

RADIO ASTI – 7 GIUGNO 2016

A Bacca Bianca - Asti

Asti, domenica 12 giugno 2016

Viaggio nei pregiati vini piemontesi a cura dell'Associazione Italiana Sommelier

Domenica 12 giugno 2016 dalle 16 alle 20.30 ad Asti tra piazza Statuto, Palazzo Gazelli e il Palazzo del Comune si tiene la prima edizione di "A Bacca Bianca" , evento tutti dedicato ai vini bianchi piemontesi che prevede degustazioni di cinquanta pregiate etichette, un laboratorio dedicato alle annate storiche e storie di vino raccontate dai produttori. L'evento è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier del Piemonte a cura dalla delegazione di Asti, con il patrocinio del Comune di Asti.

“Intento della manifestazione - spiega Paolo Poncino, delegato Ais Asti - è far conoscere questo importante patrimonio enologico e sfatare il mito che identifica il Piemonte con la produzione di ottimi vini rossi trascurando gli eccellenti vini bianchi”. Saranno coinvolti produttori dell’Alto Monferrato e di quello astigiano, di Gavi, dei Colli Tortonesi, del Roero, delle Langhe e dell’Alto Piemonte che presenteranno i grandi vini ottenuti da vitigni a bacca bianca espressione delle peculiarità pedoclimatiche del territorio piemontese.

ACCOGLIENZA.

Il viaggio tra i vini bianchi inizia in piazza Statuto, ai piedi della Torre Guttuari, testimonianza del passato medievale della città ed espressione della rinascita del centro storico astigiano. Per l’accoglienza un calice di Moscato Spumante Brut.

LABORATORIO VECCHIE ANNATE.

Dalle 16 alle 17.30 nel Palazzo Comunale di Piazza San Secondo è in programma il laboratorio con degustazione di vini di annate storiche guidato dal presidente regionale Ais Fabio Gallo e dal responsabile nazionale della formazione Ais Mauro Carosso. Un’opportunità per conoscere le differenze tra i principali vini piemontesi attraverso assaggi comparati dei più significativi bianchi regionali.

In degustazione (vino e produttore): Gavi Bruno Broglia 2008 di Broglia, Colline Novaresi Metodo Classico 80 mesi Curticella Millesimo 2007 – Erbaluce di Barbaglia, Roero Arneis 2008 di Chiesa Carlo, Colli Tortonesi Terre di Libarna 2011 - Timorasso di Poggio, Derthona Costa del Vento 2006 - Timorasso di Vigneti Massa, Piemonte DOC Monteriolo 2006 Coppo - Chardonnay di Coppo, Piemonte DOC Alteserre Chardonnay e Cortese 2003 di Bava, Langhe DOC Riesling 2006 di Vajra, Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2008 di Ca’ D’ Gal, Caluso Passito 2002 di Carlo Gnavi.

Il costo è di 45 euro e dà diritto anche alle degustazioni di tutta la manifestazione. I posti sono limitati a 40. Per partecipare è necessario prenotare scrivendo entro venerdì 10 giugno ad asti@aispiemonte.it, aspettare la conferma del posto e poi fare un bonifico bancario sul conto IT 46B 06906 22500 000000023108 Ubi Banca Regionale Europea Alba intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DEL PIEMONTE – A.I.S.P, causale Abaccabianca-Asti.

IL BANCO D’ASSAGGIO CON OLTRE 50 VINI.

Dalle 16.30 alle 20.30 si tiene la degustazione a Palazzo Gazelli, nelle cui cantine storiche si vinificò dalla metà del 1600 al 1975. Ai banchi d’assaggio sarà possibile

degustare oltre cinquanta vini di altrettanti produttori serviti da sommelier dell’Ais.

In degustazione (vino e produttore): BIANC'D BIANC di COCCHI, QUINDICI LUNE di GENERAJ, TIMORASSO BOLLICINE di EZIO POGGIO, 36 MESI di GANCIA,

ERBALUCE di LA MASERA, BLANC DE BLANCS di CONTRATTO, BRICCO CILIEGIE di ALMONDO, ARNEIS di TENUTA FORNACE, FAVORITA di MARCO

PORELLO, ARNEIS di CARLO CHIESA, ERPACRIFE, GAVI ETICHETTA GIALLA di LA MESMA, BRUNO BROGLIA di BROGLIA, LA CANNA E L'ORZO GAVI METODO CLASSICO di GHIO ROBERTO, GAVI di BERSANO, DERTHONA di MASSA, TIMORASSO SAN LETO 2009 di RICCI, TIMORASSO di MARIOTTO, TIMORASSO di LA COLOMBERA, TIMORASSO TIMIAN di LA GHERSA, MONTERIOLO di COPPO , VIOGNER CALYPSOS di MONTALBERA

RADIOGOLD – 8 GIUGNO 2016

Tra i protagonisti di “A Bacca Bianca” anche i vini bianchi alessandrini

ASTI – 50 etichette di pregiati vini bianchi piemontesi per sfatare il mito che identifica il Piemonte con la patria di ottimi vini rossi. È questo l’intento della prima edizione di “A Bacca Bianca”, la manifestazione che ad Asti domenica 12 giugno, dalle 16 alle 20.30, conquisterà a suon di calici dei più significativi bianchi winelovers e curiosi.

Dai fermi alle bollicine, dai fruttati ai passiti, fino ai dolci. Saranno questi i sapori che tra degustazioni, laboratori e storie di vino raccontate dai produttori invaderanno piazza Statuto, Palazzo Gazelli e il Palazzo del Comune, per far scoprire a tutti gli aromi, i profumi e le proprietà organolettiche dei grandi vini ottenuti da vitigni a bacca bianca.

Una vera e propria esperienza sensoriale che inizierà in piazza Statuto, ai piedi della Torre Guttuari, con la degustazione di un calice di Moscato Spumante Brut per proseguire poi nel Palazzo Comunale di Piazza San Secondo, dalle 16 alle 17.30, con

il laboratorio di degustazione di vini di annate storiche guidato dal presidente regionale Ais Fabio Gallo e dal responsabile nazionale della formazione Ais Mauro Carosso. Un’opportunità per conoscere le differenze tra i principali vini piemontesi attraverso assaggi comparati dei più significativi bianchi regionali. Il costo del laboratorio sarà di 45 euro e darà diritto anche alle degustazioni di tutta la manifestazione. I posti sono limitati a 40. Per partecipare è necessario prenotare scrivendo entro venerdì 10 giugno ad asti@aispiemonte.it

A Palazzo Gazelli, invece, dalle 16.30 alle 20.30 si terrà la degustazione di oltre 50 vini, tra i quali si potranno assaporare anche diversi bianchi prodotti in provincia di Alessandria, accompagnati da eccellenze gastronomiche del territorio: BIANC'D BIANC di COCCHI, QUINDICI LUNE di GENERAJ, TIMORASSO BOLLICINE di EZIO POGGIO, 36 MESI di GANCIA, ERBALUCE di LA MASERA, BLANC DE BLANCS di CONTRATTO, BRICCO CILIEGIE di ALMONDO, ARNEIS di TENUTA FORNACE, FAVORITA di MARCO PORELLO, ARNEIS di CARLO CHIESA, ERPACRIFE, GAVI ETICHETTA GIALLA di LA MESMA, BRUNO BROGLIA di BROGLIA, LA CANNA E L'ORZO GAVI METODO CLASSICO di GHIO ROBERTO, GAVI di BERSANO, DERTHONA di MASSA, TIMORASSO SAN LETO 2009 di RICCI, TIMORASSO di MARIOTTO, TIMORASSO di LA COLOMBERA, TIMORASSO TIMIAN di LA GHERSA, MONTERIOLO di COPPO , VIOGNER CALYPSOS di MONTALBERA, FORAVIA di STELLA, ST MARSAN 2007 di PODERE BERTELLI, LA MONTAGNETTA, SILENTE di TENUTA SANTA CATERINA, MOSCATO SECCO di VADA, MOSCATO di AZIENDA AGRICOLA 499, MOSCATO SECCO di RESSIA, CORTESE VILET di SPERTINO, CHARDONNAY di ROERA, RIESLING di ETTORE GERMANO, CHARDONNAY PENSIERO INFINITO di BRICCO MAIOLICA , TIMORASSO di PRINCIPIANO, BASARICO’ SAUVIGNON di ADRIANO MARCO E VITTORIO, NASCETTA di COGNO, NASCETTA di BRAIDA, LA SPINETTA, NASCETTA di LE STRETTE, COSTE DI RAVIOLO di SAN FEREOLO, RUSTIA di ORSOLANI, MISOBOLO di CIECK, PASSITO ERBALUCE 2004 di GNAVI, ERBALUCE di TENUTE SELLA, ERBALUCE LUCINO di BARBAGLIA, MOSCATO CHARMAT di MONGIOIA, MOSCATO di PERRONE, MOSCATO di CERUTTI, MOSCATO di CA’ D’ GAL, PASSITO di CASCINA CASTLET, PASSITO di FORTETO LUJA , STREVI SCRAPONA di MARENCO, PASSITO del CASTELLO DI UVIGLIE.

Sempre a Palazzo Gazelli, alle 18.30, il vino verrà celebrato anche attraverso le storie e gli aneddotti che stanno dietro al duro lavoro delle vigne, raccontate dai produttori e introdotte dal giornalista Stefano Labate, sommelier della delegazione di Asti.

Inoltre, gli appassionati di arte, alle 18, avranno la possibilità di visitare la mostra personale "L'arte di FEOFEO", curata da Giorgio Grasso.

Il biglietto per "A Bacca Bianca" si potrà acquistare in piazza Statuto e il suo costo sarà di 15 euro. Comprende il calice di benvenuto in piazza Statuto e le degustazioni di tutti i vini presenti ai banchi d'assaggio di Palazzo Gazelli.

- See more at: http://www.radiogold.it/notizie/8-cultura/81151-tra-i-protagonisti-di-a-bacca-bianca-anche-i-vini-bianchi-alessandrini#sthash.wHVQmrv7.dpuf

L'ACQUABUONA – 8 GIUGNO 2016

Asti, domenica 12 giugno 2016: A bacca bianca, viaggio nei pregiati vini piemontesi a cura dell'Associazione Italiana Sommelier

Domenica 12 giugno 2016 dalle 16 alle 20.30 ad Asti tra piazza Statuto, Palazzo Gazelli e il Palazzo del Comune si tiene la prima edizione di "A Bacca Bianca" , evento tutti dedicato ai vini bianchi piemontesi che prevede degustazioni di cinquanta pregiate etichette, un laboratorio dedicato alle annate storiche e storie di vino raccontate dai produttori. L'evento è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier del Piemonte a cura dalla delegazione di Asti, con il patrocinio del Comune di Asti.

"Intento della manifestazione – spiega Paolo Poncino, delegato Ais Asti – è far conoscere questo importante patrimonio enologico e sfatare il mito che identifica il Piemonte con la produzione di ottimi vini rossi trascurando gli eccellenti vini bianchi". Saranno coinvolti produttori dell'Alto Monferrato e di quello astigiano, di Gavi, dei Colli Tortonesi, del Roero, delle Langhe e dell'Alto Piemonte che presenteranno i grandi vini ottenuti da vitigni a bacca bianca espressione delle peculiarità pedoclimatiche del territorio piemontese.

ACCOGLIENZA.
Il viaggio tra i vini bianchi inizia in piazza Statuto, ai piedi della Torre Guttuari, testimonianza del passato medievale della città ed espressione della rinascita del centro storico astigiano. Per l'accoglienza un calice di Moscato Spumante Brut.
LABORATORIO VECCHIE ANNATE.
Dalle 16 alle 17.30 nel Palazzo Comunale di Piazza San Secondo è in programma il laboratorio con degustazione di vini di annate storiche guidato dal presidente regionale Ais Fabio Gallo e dal responsabile nazionale della formazione Ais Mauro Carosso. Un'opportunità per conoscere le differenze tra i principali vini piemontesi attraverso assaggi comparati dei più significativi bianchi regionali.

In degustazione (vino e produttore): Gavi Bruno Broglia 2008 di Broglia, Colline Novaresi Metodo Classico 80 mesi Curticella Millesimo 2007 – Erbaluce di Barbaglia, Roero Arneis 2008 di Chiesa Carlo, Colli Tortonesi Terre di Libarna 2011 – Timorasso di Poggio, Derthona Costa del Vento

2006 – Timorasso di Vigneti Massa, Piemonte DOC Monteriolo 2006 Coppo – Chardonnay di Coppo, Piemonte DOC Alteserre Chardonnay e Cortese 2003 di Bava, Langhe DOC Riesling 2006 di Vajra, Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2008 di Ca' D' Gal, Caluso Passito 2002 di Carlo Gnavi.

Il costo è di 45 euro e dà diritto anche alle degustazioni di tutta la manifestazione. I posti sono limitati a 40. Per partecipare è necessario prenotare scrivendo entro venerdì 10 giugno ad asti@aispiemonte.it, aspettare la conferma del posto e poi fare un bonifico bancario sul conto IT 46B 06906 22500 000000023108 Ubi Banca Regionale Europea Alba intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DEL PIEMONTE – A.I.S.P, causale Abaccabianca-Asti.

IL BANCO D'ASSAGGIO CON OLTRE 50 VINI.

Dalle 16.30 alle 20.30 si tiene la degustazione a Palazzo Gazelli, nelle cui cantine storiche si vinificò dalla metà del 1600 al 1975. Ai banchi d'assaggio sarà possibile degustare oltre cinquanta vini di altrettanti produttori serviti da sommelier dell'Ais.
In degustazione (vino e produttore): BIANC'D BIANC di COCCHI, QUINDICI LUNE di GENERAJ, TIMORASSO BOLLICINE di EZIO POGGIO, 36 MESI di GANCIA, ERBALUCE di LA MASERA, BLANC DE BLANCS di CONTRATTO, BRICCO CILIEGIE di ALMONDO, ARNEIS di TENUTA FORNACE, FAVORITA di MARCO PORELLO, ARNEIS di CARLO CHIESA, ERPACRIFE, GAVI ETICHETTA GIALLA di LA MESMA, BRUNO BROGLIA di BROGLIA, LA CANNA E L'ORZO GAVI METODO CLASSICO di GHIO ROBERTO, GAVI di BERSANO, DERTHONA di MASSA, TIMORASSO SAN LETO 2009 di RICCI, TIMORASSO di MARIOTTO, TIMORASSO di LA COLOMBERA, TIMORASSO TIMIAN di LA GHERSA, MONTERIOLO di COPPO , VIOGNER CALYPSOS di MONTALBERA, FORAVIA di STELLA, ST MARSAN 2007 di PODERE BERTELLI, LA MONTAGNETTA, SILENTE di TENUTA SANTA CATERINA, MOSCATO SECCO di VADA, MOSCATO di AZIENDA AGRICOLA 499, MOSCATO SECCO di RESSIA, CORTESE VILET di SPERTINO, CHARDONNAY di ROERA, RIESLING di ETTORE GERMANO, CHARDONNAY PENSIERO INFINITO di BRICCO MAIOLICA , TIMORASSO di PRINCIPIANO, BASARICO' SAUVIGNON di ADRIANO MARCO E VITTORIO, NASCETTA di COGNO, NASCETTA di BRAIDA, LA SPINETTA, NASCETTA di LE STRETTE, COSTE DI RAVIOLO di SAN FEREOLO, RUSTIA di ORSOLANI, MISOBOLO di CIECK, PASSITO ERBALUCE 2004 di GNAVI, ERBALUCE di TENUTE SELLA, ERBALUCE LUCINO di BARBAGLIA, MOSCATO CHARMAT di MONGIOIA, MOSCATO di PERRONE, MOSCATO di CERUTTI, MOSCATO di CA' D' GAL, PASSITO di CASCINA CASTLET, PASSITO di FORTETO LUJA , STREVI SCRAPONA di MARENCO, PASSITO del CASTELLO DI UVIGLIE.

Ad accompagnare i vini ci saranno i prodotti del territorio tra cui i formaggi di Cascina Aris e del Caseificio Vallinotto, i salumi dell'Agrisalumeria Luiset e dolci di La casa del dolce e del salato. Membri dell'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) saranno a disposizione per informazioni e consigli sugli abbinamenti più corretti.

ARTE.
Alle 18 un momento dedicato all'arte con la presentazione del dipinto che FEOFEO ha realizzato per la manifestazione: è possibile visitare la mostra personale "L'arte di FEOFEO", curata da Giorgio Grasso.
LE STORIE DI VINO, VITA E LAVORO.
Alle 18.30, sempre a Palazzo Gazzelli, arrivano Le storie di vino, vita e lavoro raccontate dai produttori, introdotti dal giornalista Stefano Labate, sommelier della delegazione di Asti e autore

del podcast http://wineinternetmarketing.it/. Ogni produttore potrà portare in 3-5 minuti una propria testimonianza, raccontare una storia, una passione o un aneddoto oppure rispondere a una domanda con riferimento alla propria esperienza di vino, vita e lavoro. Non sarà dunque il luogo dell'approfondimento tecnico ma quello del racconto semplice in modo da coinvolgere, arricchire e avvicinare – al vino, alla sua cultura, ai suoi artefici – anche i consumatori non esperti.
BIGLIETTI
Il biglietto per "A Bacca Bianca" si acquista in piazza Statuto e il suo costo è di 15 euro.
Comprende il calice di benvenuto in piazza Statuto e le degustazioni di tutti i vini presenti ai banchi d'assaggio di Palazzo Gazelli in via Quintino Sella 46, con esclusione del solo laboratorio sulle annate storiche a Palazzo del Comune (vedi sopra).

I luoghi della manifestazione si trovano a cinque minuti a piedi dalla stazione di Asti in direzione centro città. Per chi arriva in auto è possibile parcheggiare nella vicina piazza Alfieri.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Decanter
WORLD WINE AWARDS

DECANTER WORLD WINE AWARD – 14 GIUGNO 2016

Montalbera, Lequilibrio, Barbera d'Asti, Piedmont, Italy, 2013

Producer:	Montalbera
Wine name:	Lequilibrio
Vintage:	2013
Sub-region:	Barbera d'Asti
Region:	Piedmont
Country:	Italy
Award:	Silver
Colour:	Red
Style:	Still - Dry (below 5 g/L residual sugar)
Organic:	-
Fairtrade:	-
Biodynamic:	-
Bottle size:	75cl
Closure:	Natural Cork
Alcohol level:	14.0%
Grape composition:	100% Barbera
Tasting notes:	90/100 Alluring and classy with beautifully layered notes of violet, eucalyptus, soft vanilla, sweet spice, smoky tobacco and vibrant cherry, attractive palate filled with coconut and beautifully rich fruit, silky, supple tannins and vibrant acidity.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Montalbera, Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato, Piedmont, Italy, 2014

Producer:	Montalbera
Wine name:	Laccento
Vintage:	2014
Sub-region:	Ruchè di Castagnole Monferrato
Region:	Piedmont
Country:	Italy
Award:	Bronze
Colour:	Red
Style:	Still - Dry (below 5 g/L residual sugar)
Organic:	-
Fairtrade:	-
Biodynamic:	-
Bottle size:	75cl
Closure:	Natural Cork
Alcohol level:	14.0%
Grape composition:	100% Ruché
Tasting notes:	86/100 Fine and complex, with morello cherry, eucalyptus and plummy, sweet spices. Fine, subtle acidity, red cherry, bitter pomegranate and gentle tannins line the palate.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

BusinessPeople

Readership: 70000
Diffusione: 70000

BUSINESS PEOPLE – GIUGNO 2016

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

La cattiva notizia: i manager di domani non avranno più un "lavoro". La buona notizia: avranno delle responsabilità. E saranno pagati per questo. È finita l'epoca del "super boss" solo al comando. Agende nascoste e gestite da una o più persone, ambizione sfrenata di fare carriera o di mettersi in evidenza, anche attraverso benefit imponenti e persino a scapito dei colleghi: parliamo di comportamenti che stanno già sparendo per lasciare spazio a una nuova figura di manager, a tutti i livelli. Un leader che sa imparare dagli errori e usare il pensiero laterale, capace di fare squadra e di bilanciare vita privata e professionale di tutto il suo team. Un professionista disposto a mettersi in discussione per ripartire da zero, cambiare strada se ce n'è bisogno e non smettere mai di interrogarsi. Utopia? Al contrario: questo non è il ritratto di un executive fra cinque anni, questo è il profilo di chi, già oggi, sa distinguersi ed essere il numero uno in azienda. Un atteggiamento e un modo di vivere, nel lavoro e nella vita, che è sempre possibile imparare.

«Viviamo e lavoriamo in un ambiente complesso, ambiguo e incerto», ci spiega Francesca Contardi, docente in Gestione delle carriere all'università Liuc di Castellanza. «un ambiente così tanto in evoluzione che obbliga anche i manager a cambiare molto velocemente: ciascuno di noi è sempre più obbligato a diventare un dirigente e motore attivo per gli altri, ma soprattutto per se stesso». Già oggi, quando le aziende scelgono le loro prime linee, guardano dritto al futuro e le domande a cui i manager sono chiamati a rispondere restano sempre le stesse: come vi vedete nei prossimi due anni, come intendete sviluppare quello che avete raggiunto e quali carte giocherete? È arrivato il momento di dare delle risposte innovative e anticipare i tempi, per non restare indietro.

«Per competere a livello nazionale e internazionale», continua la professoressa Contardi, «i dirigenti di domani dovranno sviluppare nuove skill. La chiarezza innanzitutto, perché i Millennials hanno bisogno di parametri ben definiti all'interno dei quali muoversi; e poi doti organizzative, perché un buon capo deve indicare traguardi e percorsi, obiettivi di crescita e momenti di verifica, con feedback precisi e mirati a ricompensare ciascuno in funzione di ciò che ha fatto o delle potenzialità che sta esprimendo. Infine serve molto pensiero laterale per uscire dagli schemi perché il mondo, grazie al digitale, non ha più confini. Le contaminazioni sono sempre più frequenti e aver la capacità di leggere a 360 gradi quello che sta accadendo sarà vincente».

MONDO CHE CAMBIA

Già, forse il punto è proprio questo: non è solo il lavoro che cambia, è il mondo intero. Una prospettiva ben più ampia, ma che non deve spaventare chi gestisce un team o un'impresa. «La complessità dei mercati e la velocità di cambiamento dei vari business sono aumentate in maniera esponenziale e ogni settore è a rischio», ci conferma Gabriele Ghini, Managing Director di Transearch, fra i primi otto gruppi di executive search al mondo, «eppure ci sono aziende in grado di sopravvivere e di crescere in situazioni così difficili. Quali? Sono quelle capaci di costruire un team manageriale molto affiatato e preparato, dove ogni membro porta competenze specialistiche raffinate ed evolute, unite alla volontà di fare squadra e di raggiungere obiettivi comuni». Quali figure stanno cercando le società più all'avanguardia sul mercato? Rispondere a questa domanda è fondamentale, perché le caratteristiche che oggi valgono un posto di lavoro sono diverse da quelle usate come criterio di assunzione fino a ieri e contribuiscono a delineare la carta di identità dei futuri dirigenti d'azienda. Non si tratta di doti da superman, al contrario. È vero che bisogna saper volare alto, ma senza dimenticare di mettere a terra le strategie. «Accanto a un pensiero analitico di ottimo livello», chiarisce Ghini, «è necessaria anche l'abilità di realizzare concretamente »

L'IMPRENDITORE

Franco Morando,
amministratore delegato Morando Corporate

«Il manager di domani dovrà avere forti attitudini sociali, competenze interpersonali, uno stile di comunicazione brillante. L'empatia sarà una caratteristica essenziale, ma il vero valore aggiunto sarà la preparazione, l'attenzione al minimo dettaglio e lo studio del mercato, per intercettare prima di altri le nuove tendenze dei consumatori. Per emergere sugli altri, un manager dovrà avere voglia di fare e dimostrare, flessibilità e apertura mentale. È il modo migliore e più rapido per crescere professionalmente, soprattutto all'estero. E poi ancora passione e visione, preparazione e caparbietà: ecco le skill di maggior successo, oggi e ancor più domani».

IL PROFESSORE

Gabriella Bagnato,
direttore del master in Organizzazione & personale dell'Università Bocconi di Milano

«Una buona notizia per i manager: siamo ancora in tempo per diventare i migliori di domani, ma serve impegno e formazione. La sfida per tutti è mettersi in discussione, uscire dalla propria comfort zone e cogliere ogni opportunità per apprendere dall'esperienza sviluppando le competenze dell'area relazionale ed emotiva. Un vero leader ha il dovere morale di fare qualcosa di buono per ciò che lo circonda, di mettere in condizione le persone di usare al meglio le proprie competenze, valorizzare la diversità, gestire al meglio la dimensione globale del proprio gruppo, ma anche se stessi, lo stress e la propria energia a beneficio della qualità della prestazione propria, del team e dell'impresa».

**NON È SOLO IL RUOLO A MUTARE:
IN UN PANORAMA COSÌ CAOTICO,
PUÒ COMPETERE SOLO UN'AZIENDA
GUIDATA DA UN TEAM AGILE E AFFIATATO**

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

I 10 MANAGER DEL FUTURO (E DEL PRESENTE)

1 **ELON MUSK**
(Founder e Ceo di Tesla, ex Paypal)
LA SUA VISIONE PUÒ REGALARCI UN MONDO MIGLIORE. RIESCE A INDIVIDUARE CON ALMENO DIECI ANNI D'ANTICIPO I TREND CHE CAMBIERANNO LA NOSTRA SOCIETÀ

2 **DAVID DROGA**
(Founder e Ceo dell'agenzia pubblicitaria Droga5)
SI È FATTO SPAZIO TRA I COLOSSI CON LA SUA AGENZIA INDIIPENDENTE. DIMOSTRA COME LA CREATIVITÀ SIA ANCORA UNA CARTA VINCENTE

3 **MATTHEW IDEMA**
(Marketing Manager di Facebook)
HA SAPUTO METTERE AL CENTRO LE PERSONE CHE LAVORANO IN FACEBOOK E CON LORO HA SVILUPPATO SOLUZIONI DI BUSINESS. NON SBAGLIANDO MAI

6 **VITTORIO COLAO**
(Ceo Vodafone)
SAPER MANTENERE LA LEADERSHIP NEL SETTORE DELLE TELECOMUNICAZIONI, IN CAMBIAMENTO CONTINUO, RAPIDO E DRASTICO, DÀ LA MISURA DELLA SUA CARATURA MANAGERIALE

7 **FRANCESCO STARACE**
(amministratore delegato Enel)
HA DIMOSTRATO CHE, IN TEMA DI RINNOVABILI, IL KNOW HOW ITALIANO È ALL'AVANGUARDIA. IN CALIFORNIA LA CENTRALE STILLWATER È TUTTA MADE BY ENEL: «L'ITALIA È PIONIERA MONDIALE»

8 **FABIO DOMENICO VACCARONO**
(Country Manager di Google Italia)
HA UNA VISIONE AMBIZIOSA DEL CAMBIAMENTO E DELL'INNOVAZIONE NELLE AZIENDE ITALIANE, ANCHE PMI, GRAZIE ALLE TECNOLOGIE DIGITALI

L'HEAD HUNTER
Cristina Calabrese, *amministratore delegato di Key2People*

«Ieri i manager erano valutati e pagati per le competenze e i risultati che sapevano esprimere sul lavoro. Oggi, e ancor più domani, arricchiranno sé e l'organizzazione se avranno a cuore la sostenibilità dell'azienda, la responsabilità dei soci, le pari opportunità e la diversity, il welfare per tutti in un sano equilibrio. Ma non basta: la rivoluzione digitale sta cambiando processi e comportamenti, stravolgendo la comunicazione del capo verso i dipendenti e dell'azienda verso i clienti. Niente più formalismi, convention ingessate, gerarchie. Vince chi è sempre connesso e fa circolare la conoscenza, il manager curioso e aperto, che lavora meno in ufficio ma di più ovunque si trova, se c'è bisogno. E le aziende premieranno, a tutti i livelli, la learning agility dei dipendenti, cioè la capacità e la voglia di stare sempre un passo avanti».

e rapidamente quanto deciso. Le strategie hanno vita corta perché i mercati cambiano in fretta, dunque vanno eseguite in tempi brevissimi». Vince chi sa ragionare in termini numerici – non siamo forse nell'era dei Big Data? – e sa cogliere opportunità dove altri non le vedono, chi ha il coraggio di rompere gli schemi, portare innovazione, e uscire dal "si è sempre fatto così"».

STATUS SYMBOL

Le cose cambieranno anche da un punto di vista pratico: macchina, segretaria, ufficio e altri status symbol non avranno più alcun valore. Del resto non lo hanno più neppure adesso, almeno nelle smart company. «Lavorare con scarsi supporti segretariali», conferma Ghini, «spesso senza un ufficio proprio, capaci di essere autonomi nel gestire l'agenda e i propri viaggi, sono situazioni ormai date per scontate anche da top manager».
Neppure l'età anagrafica sarà più un fattore discriminante perché l'allungamento della vita lavorativa darà spazio e tempo anche agli over 60, «a vantaggio del patrimonio di esperienze e conoscenze insiti nell'età, ma a patto di mantenere una costante curiosità, freschezza mentale e volontà di affrontare e superare sfide importanti anche in un'età nella quale i nostri genitori stavano già andando in pensione». Grazie al digital sono già scomparse le distanze – oggi si lavora in tempo reale tra Italia e Cina senza lasciare l'ufficio – ma al manager di domani sarà richiesta sempre più la capacità di spostarsi e andare dove c'è il lavoro. «La disponibilità alla relocation, a vedere la propria famiglia nei week end e a essere costantemente online sono caratteristiche ormai implicite in qualunque ruolo apicale», continua l'head hunter, «ma forse sarà ancora più importante, per avere successo domani, sapersi trovare a proprio agio nel lavorare con culture diverse e distanti, individuando punti di sintesi in maniera produttiva e concreta».

NUOVE ABITUDINI

Se questo è il nuovo mondo, allora bisognerà dire addio alle vecchie abitudini. Ci sono comportamenti che ieri definivano il ruolo del manager e ne vestivano la figura, ma che domani non saranno più accettabili. «Alcuni aspetti comportamentali già obsoleti oggi», prevede Alessio Tanganelli, Regional Director Italia, Spagna e Brasile di Top Employers Institute, «non avranno alcuno spazio domani. Penso all'impronta del manager autoritario, distante e inarrivabile, alla centralizzazione delle decisioni e delle competenze nella figura del capo che sa e decide tutto, oppure alla distanza anche fisica tra il capo e i suoi collaboratori. Colpo di spugna anche sui simboli del potere, l'ufficio più grande, la segretaria-filtro, l'inaccessibilità a colloqui e pareri».

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

4 DAVIDE DATTOLI
(Ideatore e Ceo di Talent Garden)
IL SUO GRUPPO È SINONIMO DI INNOVAZIONE. HA CAMBIATO RADICALMENTE IL FORMAT DEL CO-WORKING E RISCRITTO IL CONCETTO DI LAVORO COLLABORATIVO

5 MATTEO LAI
(fondatore di Empatica, start up che misura salute ed emozioni)
DIMOSTRA CHE ANCHE IN ITALIA È POSSIBILE SOVVERTIRE GLI SCHEMI, SCALARE E INTERNAZIONALIZZARE, ANCHE IN AMBITO HI TECH

9 GIANMARIO TONDATO
(amministratore delegato di Autogrill)
DA TENERE D'OCCHIO PER LA SUA CAPACITÀ DI GUIDARE UNA REALTÀ ITALIANA ORMAI DIVENTATA UN PLAYER GLOBALE

10 VICTOR MASSIAH
(Ceo di Ubi)
È TRA I LEADER CHE SI STANNO DISTINGUENDO PER IL CONTRIBUTO CHE POTRÀ DARE NEI PROCESSI DI AGGREGAZIONE TRA BANCHE

IL CAPO DEL PERSONALE
Paolo Iacci,
presidente Eca Italia

«Oggi serve ricreare una leva di dirigenti la cui prima dote dev'essere il coraggio di decidere e la presa in carico delle proprie responsabilità: i manager devono suscitare credibilità e fiducia in una popolazione aziendale sempre più incerta e senza punti di riferimento. A queste qualità vanno aggiunte la competenza di guidare le imprese nell'espansione internazionale, a fronte di un mercato interno che rimarrà debole per i prossimi anni, e la capacità di "trovare la quadra" tra le opposte esigenze di riduzione costi, attenzione alla qualità del servizio e necessità di investimenti per reggere una competitività sempre più accentuata. Piaggeria e visione solo di breve termine sono i principali difetti del ceto manageriale da abbandonare velocemente».

E forse non vedremo più il boss trincerato dietro un vetro di cristallo e senza contatti con la struttura, che comanda ma non ascolta, e soprattutto non viene riconosciuto dai più giovani come esempio da seguire anche da un punto di vista etico. «Un manager che non può essere un esempio non sarà considerato un buon manager», sintetizza la professoressa Contardi.
Il manager di domani, al contrario, dovrà sapere ascoltare ed essere trasparente, «perché la trasparenza genera fiducia», continua Tanganelli, «e la fiducia genera motivazione e risultati, sia personali sia a livello aziendale. Fra le nuove caratteristiche che dovranno avere i professionisti per competere a livello nazionale e internazionale ci sono la perseveranza nell'impegno, la determinazione nel perseguire gli obiettivi, la capacità di vivere gli errori senza nasconderli in fondo al cassetto, ma di studiarli a fondo, per capirne le cause e identificarne gli aspetti razionalmente migliorabili, con la serenità e la consapevolezza che senza errori non esiste il successo».
E quando il successo arriverà, sarà il momento di fare un passo indietro per fare emergere la squadra. «Il successo non è mai opera di un singolo», conclude Tanganelli, «quindi bisogna condividerlo, per retroalimentare la catena dei meriti e continuare a costruire e mantenere la posizione».
Insomma, il ruolo del manager di ieri, fortemente focalizzato alla gestione operativa, al controllo, alla supervisione, avrà domani una funzione sempre più orientata all'insegnamento, alla guida di una squadra, all'identificazione di strategie vincenti e all'individuazione di talenti e del loro sviluppo.

SUSSURRARE AL FRIGORIFERO

I manager del futuro avrà anche altri nomi e ruoli, nasceranno professioni che ora non esistono neppure. Per immaginarle bisogna essere visionari. «Pensiamo a quanto tempo impiegano le aziende a capitalizzare un miliardo di dollari», è il ragionamento di Vittorio Bucci, Managing Director di Phd Italia, agenzia media e comunicazione di Omnicom Media Group, uno dei tre più grandi gruppi al mondo, «le top 500 di Fortune ci hanno messo venti anni, Google cinque, Facebook quattro anni, Snapchat è diventata miliardaria in un solo anno.
E la vostra? Dipende dai vostri manager e da quanto sapranno dominare la tecnologia. Servono figure nuove che abbiano la somma di diverse esperienze: marketing e tecnologia, ingegneria e strategia. Noi lo chiamiamo Marketing Technology Lead, ieri non esisteva, domani lo cercheranno tutti». Ma non solo. Alcune professioni dovranno essere ripensate da zero e sempre più spesso i manager avranno, come interlocutori interni, partner e clienti finali, delle macchine. «L'intelligenza artificiale e l'internet delle cose sono entrati nella vita di tutti i giorni, oggi parliamo con Siri, domani avremo un assistente virtuale», continua Bucci, «e il frigorifero, per fare un esempio banale, farà per noi la lista delle cose che mancano e le ordinerà online. A questo punto è evidente che i pubblicitari di domani dovranno convincere un frigorifero a comprare il latte A piuttosto che B».
Ma cosa avranno mai da dirsi un marketing manager e un frigorifero? «Questo sarà il lavoro del manager aumentato, un'altra nuova figura che dovrà comunicare con assistenti virtuali muovendosi all'interno di una nuova realtà, appunto aumentata».

CI SONO ATTEGGIAMENTI OBSOLETI
COME AUTORITARISMO E DISTANZA. PERSINO I SIMBOLI DEL POTERE
SONO DESTINATI A SCOMPARIRE

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

LaVINIum
dal 2000 la rivista di vino e cultura online

LAVINIUM – 14 GIUGNO 2016

Nebbiolo Prima 2016: arriva il Barbaresco 2013, buono anche se eterogeneo

Roberto Giuliani

La seconda giornata di **Nebbiolo Prima 2016**, l'evento espressamente dedicato alla stampa italiana ed estera organizzato ad Alba dall'**Albeisa** con il supporto dell'agenzia **Gheusis**, è stata dedicata al **Barbaresco 2013**. Ben 105 campioni degustati alla cieca provenienti da Alba (4), Barbaresco (33), Neive (38), Comuni diversi (12) e Treiso (18), un numero più che sufficiente per avere un quadro dell'annata, che appare sicuramente buona, non straordinaria, ma questo nessuno se lo aspettava. Soprattutto in questa fase di gioventù emergono evidenti differenze da comune a comune, anzi direi quasi da cru a cru: a Barbaresco, ad esempio, i vini provenienti dal **Rabajà** sono stati fra i migliori di tutta la denominazione, ma anche l'**Asili** ha fatto la sua figura; mediamente in questo comune ho trovato ancora poca espressività e ampiezza al naso, mentre Neive si distacca per una maturità più spinta, che non vuol dire vini più pronti ma semplicemente con un'evoluzione diversa. Treiso è risultato il comune con una traccia più lineare e definita, anche se questa volta non ho riscontrato grandi punte verso l'alto, piuttosto una buona media. Nel complesso la 2013 è un'annata che merita considerazione e... tempo perché si equilibri e riveli tutto il suo potenziale.

Il giornalista giapponese Isao Miyajima

LA DEGUSTAZIONE DEL BARBARESCO 2013 COMUNE PER COMUNE

• NEIVE

Lintuito di **Montalbera** ha colore granato con ricordi rubini, naso fresco e fruttato, bocca speculare, tutta orientata sul frutto, fresca, con un tannino non aggressivo, ben fatto anche se forse manca un po' di complessità.

E-WINEANDMORE.BLOGSPOT.IT – 14 GIUGNO 2016

Imbianchiamoci con gusto!

Asti - Palazzo Gazello

Si è svolta ad Asti nella suggestiva cornice di Palazzo Gazello la prima edizione di "**A bacca Bianca"**, una manifestazione tutta dedicata alle cultivar bianche del Piemonte dal DNA autoctono ed internazionale.

Anche in questa occasione l'**AIS,** Associazione Italiana Sommelier non ha fatto mancare ai suoi seguaci momenti di didattica e di prestigio. Oltre alla presenza di moltissimi produttori e relatori quali **Fabio Gallo** e **Mauro Carosso**, si era avvolti dalla magia *appesa* creata con il percorso artistico curato da **Giorgio Grasso**.

Gli organizzatori, giustamente mediatici, hanno scelto di puntare su di un binomio sentito, vincente ed efficace, quello dell'arte e del vino accompagnato, socialmente, ai concetti di **agricoltura biologica** e del "**saper bere**" entrambi non lesivi per la terra e per l'uomo.

Ad intervallare gli assaggi di oltre **40 etichette** rigorosamente selezionate ci ha pensato la presentazione del dipinto che **FEOFEO** ha realizzato ad hoc per questa manifestazione.

A parlare *vis a vis* con il delegato Ais, **Paolo Poncino** si intuisce inoltre la voglia di superare qualche ostacolo e di raggiungere un target più giovane e moderno con una comunicazione veloce, programmata e chiara che è dovuta oggi ai wine lover ed agli appassionati del mondo del vino, quest'ultimo travestito da "tartaruga" quando si parla di *cambiamenti*.

Dopo aver "sentito questi movimenti" si passa all'assaggio reale e alle scoperte di tesori *ritrovati*.

- **Vino bianco Calypsos 2015 - Montalbera**: Viognier in purezza. Le uve provengono da Castagnole Monferrato e Montalbera. Il naso è fruttassimo e dolce con richiami di mango, ananas e punte di frutta secca. In bocca si apprezza per la sua tessitura sapida, persistente, di grande equilibrio.

NEWS SPETTACOLO – 14 GIUGNO 2016

Varie FESTIVAL NAZIONALE LUIGI PIRANDELLO 13 giugno – 14 luglio 2016 Torino e Coazze

Dal 13 giugno al 14 Luglio torna in Piemonte il Festival Nazionale Luigi Pirandello giunto quest'anno alla sua decima edizione.

L'edizione 2016, che coincide con gli ottant'anni dalla morte del maestro, è dedicata al **tema "il gioco del doppio"**, *fil rouge* che attraversa tutta la produzione di Pirandello e caratterizza alcuni dei suoi capolavori. A partire dal celeberrimo **"Il Fu Mattia Pascal"** (produzione Lingua Doc) in scena a Torino in prima nazionale, e successivamente a Coazze. Una inedita interpretazione di **Giovanni Mongiano**, nell'adattamento dello scrittore**Bruno Quaranta**, per la regia di **Giulio Graglia**.

Il Festival, il più importante a livello italiano dedicato al grande maestro, coniuga come ogni anno la tradizione del grande teatro di prosa con la cultura dell'oggi. Perché le pagine del grande drammaturgo fanno venire voglia di rileggerlo, di interpretarlo…non solo teatro, ma anche prosa e dibattiti, reading, sport e incontri multitematici, in **una serie di appuntamenti dedicati alla figura di Pirandello, tra Torino e Coazze**.

Proprio a Coazze, il grande scrittore villeggiò nel 1901, ospite della sorella Lina e di quel soggiorno ci resta un delizioso taccuino con appunti su luoghi visitati e persone incontrate. E' proprio sul campanile della Chiesa di Coazze che Pirandello lesse la frase "Ognuno a suo modo" che ispirerà poi il titolo della commedia "Ciascuno a modo suo". Tra pagine del taccuino si ritrovano anticipazioni delle novelle Gioventù (1902), Le Medaglie (1904), Di Guardia (1905), del bozzetto La Messa di

quest'anno (1905), della poesia Cargiore (1903) e dei romanzi Suo marito e Giustino Roncella nato Boggiolo. Le date del Festival del 7 e 14 Luglio a Coazze saranno l'occasione per celebrare quelle tappe della vita di Pirandello.

Letteratura e teatro ma anche sport per la decima edizione. Il Festival ospita al Circolo della Stampa di Torino (Corso Agnelli 45) un dibattito sul tema calcio e letteratura, **Pirandello VS Soriano**, in collaborazione con la Compagnia Pirandello Contemporaneo, l'unica compagnia teatrale Brasiliana, diretta da Marta Ribeiro, che porta in scena le opere di Pirandello in Brasile (**www.pirandellocontemporaneo.uff.br). Luciano Borghesan**e **Darwin Pastorin** si affronteranno in un testa a testa letterario in nome di Pirandello e Soriano amabilmente arbitrati da Sabrina Gonzatto, presidente del Premio Letterario **Giovanni Graglia**, quest'anno dedicato alla figura di **Don Aldo Rabino** e della sua Oasi. Non può mancare un match di calcio, alle 19,30 scendono in campo **i Pirandelliani** contro il **Toro Team Club.**

Ancora sport. Stiamo parlando di **SPORTING,** in programma il 30 Giugno al Teatro Gobetti di Torino. Uno spettacolo teatrale che racconta la storia romantica e affascinante di Ernesto il quale, prima che la storia lo consacrasse come il Che, all'inizio del '900 allenò in Colombia la squadra di Leticia, cambiandola per sempre. Liberamente tratto dal romanzo "Independiente Sporting" di Mauro Berruto, il progetto è diretto dal regista e trainer teatrale Enrico Gentina in collaborazione con l'ex coach della nazionale italiana di pallavolo, oggi AD della Scuola Holden, Mauro Berruto e la giornalista Elena Miglietti. Sul palco Berruto stesso nella parte del narratore, sei attori e un musicista.

Tra gli appuntamenti da non perdere "**Il ritorno del Premio Nobel a Coazze",** dialogo surreale e divertente fra Pirandello e gli abitanti di Coazze, per la regia di Giulio Graglia con Giovanni Mongiano. Introduce Sabrina Gonzatto.

Il 16 Giugno il Circolo dei Lettori di Torino ospita "**Chiedimi come sto";** il tema ideato e condotto da Sabrina Gonzatto si articola come un incontro/confronto a più voci ispirato a "L'uomo dal fiore in bocca", che affronta un tema forte e coraggioso: come superare il disagio fisico e mentale causato da un dolore. Intervengono i medici: dr. Marco Calgaro, chirurgo oncologo; dr Roberto Prota, direttore reparto di pneumologia, entrambi al Mauriziano di Torino; con loro la prof. Ilaria Zuanazzi dell'Università degli Studi di Torino; l'assessore alla cultura della città di Torino, dott. Maurizio Braccialarghe; la dott.ssa Cinzia Pecchio presidente della consulta femminile regionale. Brani di Beethowen eseguiti dal M° Diego Mingolla; voce recitante, Riccardo Forte.

Il 23 Giugno al Circolo dei Lettori di Torino si parla di cibo nell'incontro "**Di che gusto sei?".** Tutto prende spunto dal *taccuino* dove Pirandello annotava la lista della spesa con i prodotti locali tra cui il burro, le castagne, il latte, il pane…quel taccuino avrebbe poi preso il nome di **Taccuino di Coazze**. Con leggerezza si ironizza sul cibo e sul vino, si medita sull'importanza dell'enogastronomia, sull'imprenditoria italiana all'estero, sulle start up legate al cibo.

Si rinnova anche per il 2016 la presenza del Festival nelle scuole. Due gli appuntamenti in programma. Il 26 maggio a Coazze alla scuola media Pirandello, "Luigi Pirandello incontra i ragazzi" mentre all'ITCS Sommeiller di Torino verrà proposto nel mese di Giugno uno stage di scrittura e lettura con le classi quinte in vista della maturità.

Tra le collaborazioni da segnalare quella tra il Festival e **1caffe.org**, la Onlus digitale nata a Torino per volontà di Luca Argentero e di un gruppo di amici per sostenere le piccole associazioni non profit italiane. Grazie a 1 Caffè Il festival aiuterà la Onlus Oasi di Don Aldo Rabino a realizzare i suoi progetti di solidarietà.

E per una nota di dolcezza, tra i partner del Festival c'è anche **Nivà**, www.nivagelato.com. Per l'occasione, nelle gelaterie di Torino, verrà creato il Gusto di Pirandello, una morbida e dolce crema di Ricotta e fichi, in omaggio al grande maestro.

23 GIUGNO

CIRCOLO DE LETTORI.Via Bogino 9, Torino. Ore 18

a cura di LINGUADOC, MAYBEPRESS e TORINO MAGAZINE

DI CHE GUSTO SEI?

L'enogastronomia imperversa nelle nostre vite: croce o delizia?

Con Diana Debenedetti imprenditrice, Guido Barosio, foodteller e direttore Torino Magazine, Team Fanceat startup del cibo, Franco Morando manager del vino

Coordina e conduce Sabrina Gonzatto

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

IL CIRCOLO DEI LETTORI

IL CIRCOLO DEI LETTORI – 16 GIUGNO 2016

Di che gusto sei?

giovedì 23 giugno ore 18

Festival Pirandello #3
con **Guido Barosio**, foodteller direttore "Torino Magazine", **Diana De Benedetti**, imprenditrice, **Franco Morando** manager del vino, **Sabrina Gonzatto**, giornalista e il team di **Fanceat**, startup del cibo

L'enogastronomia imperversa nelle vite di tutti: croce o delizia?Ne discute un panel di esperti.

a cura di Linguadoc, Maybepress e "Torino Magazine"

L’ACQUABUONA – 15 GIUGNO 2016

Barbaresco 2013, il vino che respira. Seconda parte: Neive, Treiso e…

ALBA (CN) – Mi ripeto. Se al cospetto dei Barbaresco 2013 di Neive e Treiso è più difficile rintracciare un acuto che non nel caso dei Barbaresco di Barbaresco, l’impronta dell’annata la percepisci eccome: sta tutta in una provvidenziale freschezza gustativa capace di far respirare quei bicchieri, consentendo loro di non infiacchirsi o di rendersi subalterni al temperamento alcolico. In molti casi infatti questa ariosità costitutiva si traduce in assetti aromatici in cui è la spinta floreale, più che fruttata, a farsi brillantemente apprezzare. Casomai le sfocature e le incertezze sono rintracciabili nel disegno complessivo, in special modo nello spettro dei profumi, che in più di un caso ha stentato a delinearsi con compiutezza, lasciando lampeggiare un “estro cantiniero” non sempre all’altezza della situazione.

Detto questo però, fa piacere riscontrare come non soltanto dai soliti noti ci arrivino i conseguimenti più risolti. Ebbene sì, sia da Neive – un comune non avaro di profili freschi, eleganti e proporzionati- che da Treiso – con vini connotati generalmente su note più terrose e veraci, salvo le debite e conosciute eccezioni – ci arrivano dei Barbaresco molto interessanti elaborati da vignaioli non propriamente sulla bocca di tutti, dove l’acidità gioca a favore di contrasto rendendogli un quid di dinamismo e di finezza in più. Una dote apparentemente piccola ma preziosissima da prendere e portare a casa. In ultimo, abbiamo incluso nel parterre anche i Barbaresco le cui uve provengono da più comuni, una categoria, quest’ultima, che se da un lato ha annoverato diversi vini in assetto confuso, al contempo ha saputo garantire alcune confortanti certezze: se non sul fronte della piena razza, sul fronte del rigore stilistico e dell’equilibrio, sposati entrambi nel nome di una affermata dignità territoriale.

Nota conclusiva: gli appunti di degustazione che seguono, ricavati dalle sessioni maggenche di Nebbiolo Prima, procedono in stretto ordine di apparizione. Le assenze sono dovute a campionature poco probanti, contradditorie, infîde, affette da problematiche piccole o grandi legate ai tappi e ad altre “scompagini”.

Barbaresco Lintuito 2013 – Montalbera

Sensazioni fumé e di carne frollata poi, più distensive, di fiori. E se il rovere appare ancora parzialmente da assorbire, sfumature e scorrevolezza gli appartengono.

L’ACQUABUONA – 15 GIUGNO 2016

Barolo 2012, la lunga estate calda. Terza parte: Barolo, La Morra e Verduno

Di Massimo Zanichelli

– Tre comuni diversi per posizione geografica e stile organolettico, Barolo, La Morra e Verduno lo sono anche per tradizione e rendimento. I Barolo di Barolo, tra i più noti non solo per il nome comunale che si riflette nell’intera denominazione ma anche per la presenza di alcune delle cantine più storiche di Langa, sono i rappresentanti del distretto generalmente più continuo e qualitativamente omogeneo, nonché quello maggiormente legato ad alcune interpretazioni più “classiche” e tradizionali. Non fa eccezione un’annata calda e difficile come il 2012, per il cui profilo rimando senz’altro alle puntuali annotazioni di Fernando Pardini.

La Morra è invece il comune maggiormente influenzato dalle correnti interpretative più “aggiornate e moderniste” del Barolo, un Barolo che qui è già per sua natura più morbido e vellutato rispetto a quello di altri comuni (come Castiglione Falletto o Serralunga d’Alba) e che la nouvelle vague di qualche decennio fa ha reso ancor più dolce e levigato nel frutto, e molto più speziato nello stile grazie all’uso “libero” e talvolta disinvolto del legno piccolo. È indubbiamente il comune più controverso, soprattutto agli occhi dei puristi del Barolo e alla luce di un millesimo difficile a livello di finezza tannica e freschezza acida come il 2012.

Verduno è invece da tempo la Cenerentola della denominazione, sia per una dislocazione geografica "borderline", sia per l'esiguità dei numeri produttivi. Ma è un comune sempre più conosciuto e apprezzato dagli appassionati, non privo d'interpreti sensibili e di acuti importanti.

Quelli che seguono sono gli appunti di degustazione – in stretto ordine di apparizione – estratti dalla piacevolissima trasferta albese di Nebbiolo Prima, relativi ai vini apparsi più interessanti e/o rappresentativi dei vari comuni. Le assenze sono dovute a campioni dubbiosi, interlocutori, poco probanti o problematici.

Barolo Levoluzione 2012 – Montalbera

Stile moderno fondato su levigatezza tannica, dolcezza fruttata, linearità esecutiva. Insomma: piacevole, fluido, anche garbato, senza particolari slanci o impennate di carattere.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

TO LA STAMPA TORINOSETTE

TORINOSETTE – 17 GIUGNO 2016

PROSEGUE LA RASSEGNA AL CIRCOLO DEI LETTORI IL 21 E IL 23

FESTIVAL PIRANDELLO FRA INCONTRI E CIBO

ntra nel vivo la decima edizione del «Festival Nazionale Luigi Pirandello». La kermesse, che quest'anno ha come tema «Il gioco degli specchi», propone un calendario ricco di eventi che attraversano non solo la letteratura, ma anche lo sport, il cibo e il teatro (www.linguadoc.it). Due sono gli incontri in programma al Circolo dei Lettori (via Bogino 9, ingresso gratuito), a cominciare da quello di **martedì 21** alle 18 intitolato «Dove vanno il teatro e la cultura piemontesi», nel quale il direttore del Centro Studi Piemontesi Albina Malerba, il giornalista Bruno Quaranta e l'italianista e critico letterario Giovanni Tesio, moderati da Giulio Graglia, si chiederanno: «Ha ancora senso nel XXI secolo parlare di "piemontesità"?».

Giovedì 23 alle 18, invece, si parlerà di cibo in «Di che gusto sei?», l'appuntamento sottotitolato «L'enogastronomia imperversa nelle nostre vite: croce o delizia?» che prende spunto dal «taccuino di Coazze» nel quale il drammaturgo di Girgenti annotava, tra i tanti appunti, anche la lista della spesa. Interverranno l'imprenditrice Diana Debenedetti, il giornalista Guido Barosio, il team della startup del cibo «Faceat» e l'imprenditore del vino Franco Morando con Sabrina Gonzatto nelle vesti di coordinatrice. Il festival proseguirà poi fino 14 luglio in diverse sedi tra Torino e Coazze.

Luigi Pirandello

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

La Provincia di Varese

Readership: 60000

Diffusione: 12000

LA PROVINCIA DI VARESE – 21 GIUGNO 2016

TEST & TASTE tra vini e salumi. L'idea di Autosalone Internazionale accolta dal rinomato ristorante di Azzate

Blend 4 ospita Jaguar Land Rover

Lo scorso sabato 18 giugno, l'eno-ristorante Blend 4 ha ospitato i suoi clienti per un brunch speciale: un test & taste organizzato in collaborazione con Autosalone Internazionale.

La concessionaria Jaguar Land Rover, con sede a Varese e Castellanza, ha scelto il rinomato locale di **Luca Martini**, miglior sommelier del mondo 2013, per mostrare tre fra i suoi più gettonati modelli di auto.

Dalle 12.30, i primi invitati hanno fatto ingresso in via Piave 118 accolti dal caloroso staff del ristoratore aretino.
Ad attenderli anche tre splendide creature di casa Jaguar Land Rover: una Range Rover Evoque e due Jaguar, la berlina XE e il nuovissimo primo SUV, F-Pace.

Degustando i vini dell'azienda Montalbera, sponsorizzati da Martini, tutti i presenti hanno potuto richiedere informazioni al preparato Expert di Autosalone Internazionale pronto a soddisfare ogni curiosità sulle vetture.

Tutte le automobili presenti sono state provate con un test drive nei dintorni e per non ritardare il pranzo alcune richieste sono state rimandate in settimana presso i due autosaloni, quello di via Borri 50 a Castellanza e quello di viale Aguggiari 213 a Varese, quest'ultimo dal primo di questo mese anche concessionario Land Rover.

Sui tavoli, al posto del menù, il magazine, scaricabile anche sul sito web autosaloneinternazionale.com, dedicato alle quattro ruote, dove è possibile conoscere qualcosa in più sullo storico autosalone varesino, nato negli anni sessanta.

Un tagliere con una selezione di formaggi e salumi toscani ha aperto il soft lunch per poi dar spazio ad un abbondante risotto, zafferano e luganega.
Il pranzo si è concluso con un tiramisù rivisitato dallo chef, Filippo Scapecchi.

L'originalità e la bellezza di questo ristorante sono opera della talentuosa direttrice artistica del locale, Milena Maesani: capeggiando un team di lavoro specializzato in restauro e decorazione, ha portato l'ex "Trattoria del Montallegro" a rinascere in Blend4.

Quest'ultimo e Autosalone Internazionale avevano già collaborato nel mese di aprile in occasione della presentazione del primo SUV di Jaguar: il 16 aprile infatti, l'avvento della nuova auto era stato celebrato con un evento dove proprio Blend 4 aveva intrattenuto i clienti con un ricco buffet.

REPUBBICA.IT, TORINO – 23 GIUGNO 2016

GruVillage sold out per Benji&Fede

di GABRIELLA CREMA

LIBRI

ULTIMO PIEMONTESE
Alle 18 al Circolo dei lettori in via Bogino 9, è in programma la presentazione del libro di Alessandro Mondo “L’ultimo piemontese” (arabAFenice). Con l’editore Fabrizio Dutto e lo scrittore Sergio Pent.

APERICENA IN GIALLO
Alle 19 in corso Giulio Cesare 338/34, terzo appuntamento della rassegna “Giallo al Novotel” dedicata a “I protagonisti del noir”, con Enrico Pandiani, Maurizio Blini, Luca Rinarelli e Marco G. Dibenedetto. Apericena a 8 euro a persona.

AGARTHI LUMINOSA

Alle 21 al Container Concept Store in Via del Carmine 11, presentazione del libro “Agarthi la luminosa” (Neos) di Dario Di Benedetto e Franca Rizzi Martini. Con letture di Maria Vallinotto e concerto di campane tibetane.

ULTIMI GIORNI

Alle 21.15 alla biblioteca di via Palma di Cesnola a Rivarolo, lo storico Gianni Oliva presenta i suoi due volumi “Gli ultimi giorni della monarchia” (Mondadori) e “Storia del Piemonte” (Biblioteca dell’Immagine).

LIBRI A CORTE

Per il ciclo “Libri a corte. Incontri con gli autori”, dedicato ai libri che raccontano le corti reali presentati dai loro autori (un progetto dei Musei Reali di Torino e della Reggia di Venaria), alle 18 nella sala da ballo dei Musei Reali (con ingresso da piazzetta Reale) si parla del volume “Stato sabaudo e Sacro Romano Impero” (il Mulino) a cura di Marco Bellabarba e Andrea Merlotti. Seguirà visita guidata al Salone degli Svizzeri a cura di Luisa Gentile e Clara Goria.

PIRANDELLO FEST

Alle 21 al Circolo dei lettori in via Bogino 9, per il “Festival Pirandello”, secondo incontro a cura di Linguadoc: si parla sul tema “Di che gusto sei?” con Guido Barosio, Diana De Benedetti, Franco Morando, Sabrina Gonzatto e il team di Fanceat.

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

ATMOSPHERE

ATMOSPHERE – GIUGNO 2016

VINO AD ALTA QUOTA *High - flying wines*

a cura di - by Luca Martini - Campione mondiale dei Sommelier • World champion sommelier

RUCHÉ TRADIZIONE MONTALBERA 2014

Il primo vegano nel bicchiere: un sorso naturale di esperienza e di modernità

Sembrerebbe in antitesi la scelta del nome, Tradizione, con il carattere fortemente contemporaneo del vino. Invece l'uno è la perfetta interpretazione dell'altra. Da una delle aziende simbolo della tradizione enologica monferrina, dall'amore per la terra e la passione per il vino, il primo vegano che si fregia di certificazione ufficiale. Ma, in fondo, la tradizione non è trasmettere l'esperienza di ieri a un domani più consapevole? **Un vino moderno, versatile, puro** nella sua espressione di territorio così come nel suo disegno produttivo: tecniche colturali naturali e vinificazione nella tradizione Montalbera con l'uso di lieviti autoctoni e **nessun prodotto di derivazione animale.** Grande freschezza e spettro olfattivo pienamente fedele al carattere del Ruchè. Rosa canina, frutti rossi, note smaltate, morbido, persistente e di grande gusto. Un sorso di tradizione con l'aggiunta del valore del rispetto per la vita.

The first vegan wine in the glass: a natural sip of experience and modern life.

The choice of name, Tradizione, might seem antithetical to the wine's highly contemporary character. Instead, one is the perfect interpretation of the other. From the symbolic traditional Monferrato winemakers, the love for the land and passion for wine, comes the first vegan wine to boast of official certification. But doesn't tradition mean passing on the experience of the past for a more knowledgeable future? ***This modern versatile wine,*** *with its pure expression of territory and production design, is made with natural growing techniques and vinification in Montalbera tradition, using native yeasts and* ***no animal-derived products.*** *It has great freshness and its olfactory spectrum is fully faithful to the character of the Ruchè. Rosehip, red fruits, glazed notes, soft, persistent and with great taste. A sip of tradition with the additional value of respect for life.*

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

The Real Review
ALLIANCE

huon HOOKE .com

THE REAL REVIEW – LUGLIO 2016

The best of Nebbiolo Prima

The best of Nebbiolo Prima

Nebbiolo Prima is an extraordinary event in the world of wine. It is a week-long annual event held in the pivotal Piedmontese town of Alba, where producers of Barolo, Barbaresco and Roero nebbiolo voluntarily put their new-release vintages in front of the world's wine press. The tasting is blind and exhaustive.

I've attended five times in the past seven years but this year was the most testing. I tasted more than 100 wines each morning for five days. These are new release Barolo (2012 vintage), Barbaresco (2013) and Roero (2013), as well as older Riservas from the same appellations.

After lunch, writers either visited one or two wineries or participated in another trade tasting at which extra wines, including older vintages, were served. (This year the Monday afternoon exhibition featured the 10-year-old 2006 vintage, and on another day I attended an exhibition mounted by a group of female winemakers). I probably averaged at least 150 wines a day. My 532 tasting notes are newly posted. I doubt if any of the 70-odd wine writers and bloggers attending, from all over the globe, has published as many reviews from this event.

Exhibitors enter their wines voluntarily, and several of the highest-profile producers never enter – people like Giacomo Conterno, Aldo Conterno, Bruno Giacosa, Elio Altare, Gaia, Domenico Clerico and Roberto Voerzio have never entered in the years I've attended. Several of the elite do enter their wines, however: the likes of Vietti, Paolo Scavino, G.D. Vajra, Massolino, Giovanni Rosso and Bartolo Mascarello.

The dozens of other producers include many well-known names and just as many that are little known outside the Langhe. There's always a number I have never heard of before. I'd estimate about 150 wineries are involved.

The best wines I tasted came from the following producers.

Day 2

Barbaresco 2013. Barbaresco didn't have anywhere near as many high rating wines as Barolo, even taking its smaller area into account.

Top wines: Albino Rocca (tasting), Marco & Vittorio Adriano (tasting), Antichi Poderi dei Gallina di Marco Francone (tasting), Montalbera (tasting), Paitin (tastings), La Ganghija (tasting), Pasquale Pelissero (tastings), Produttori del Barbaresco (tasting), Vigneti Luigi Oddero (tasting). Best wine: Rombone, 96 points (tasting).

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

BLUARTE

BLUARTE – 12 LUGLIO 2016

New Cantina Montalbera. Il futuro inizia dal passato

New Cantina Montalbera. La tradizione per la famiglia Morando è un insieme di valori che s'innestano alle origini, alle cultura, al vissuto. La sperimentazione, la quintessenza della passione. Una moderna dimensione dell'ospitalità ridefinisce lo spazio della nuova Cantina già all'esterno.

di Antonella Iozzo

Castagnole Monferrato (AS) – New Cantina Montalbera. Moderno sulla natura. Una Azienda ispirata dalla tradizione disegna le emozioni di famiglia nell'anima di grandi vini.

Un sogno chiamato terroir che abbraccia la nuova cantina Moltalbera a Castagnole Monferrato. Tra cielo e terra più di 170 ettari vitati per una passione guidata dalla dedizione e della professionalità, che parte da lontano e tocca le nuove coordinate del mercato internazionale. Da ben sei generazioni la Famiglia Morando sente la pulsione della terra e traduce questo sentimento in vini di carattere ed

eleganti. L'ampliamento della Cantina Montalbera con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, iniziato verso la metà degli anni ottanta, suggella una visione suggestiva e carica di autenticità che si traduce in qualità vinicola.

Vigneti di proprietà a corpo unico in posizione interamente collinare, circondano l'Azienda, è un continuum che esprime tutte le potenzialità della natura grazie alle diverse esposizioni e ai suoli che vanno dall'argilloso al calcareo.

Fra Monferrato e le Langhe come per dire origine e identità, terre vocate e tradizione. Traiettorie lungo le quali il percorso della Cantina Montalbera raggiunge la qualità superiore. È un continuo costante dialogo con il territorio, nel segno del rispetto e di una cultura agricola che vede diverse coltivazioni con-vibrare in armoniche espressioni di territorialità. Ecco allora che le vigne ricoprono sei intere colline mentre nel fondovalle trova spazio la tipica nocciola piemontese.

La tradizione per la famiglia Morando è un insieme di valori che s'innestano alle origini, alla cultura, al vissuto, a quel particolare terroir e frutto che può esistere solo qui e non altrove. È l'essenza del vitigno autoctono, ovvero il Ruchè. Da generazioni la famiglia Morando valorizza l'espressione simbolo della viticultura piemontese. Una mission che interagisce con il luogo e riaccende l'orizzonte enoico di territorialità, di cultura, di radici.

Dal Ruchè al mondo e viceversa, comunicando, promovendo, rilanciando le dinamiche di uno imprinting imprenditoriale vocato e votato alla tradizione del presente. Work in progress per essere futuro iniziando dal passato.

Ruchè ma anche Moscato d'Asti, dualismo emozionale unito dalla vocazione. A Castiglione Tinella, luogo di origine del capostipite Enrico Riccardo Morando, infatti, vi sono circa 15 ettari di vigneti impiantati a Moscato d'Asti. Ed è da questi vigneti che Montalbera produce il Moscato d'Asti DOCG San Carlo, che prende il nome dall'antica chiesetta di San Carlo che si trova a pochi metri dalla casa natale del capostipite della famiglia. Seguono altre varietà quali Barbera d'Asti, Grignolino e Viognier.

Architettura e design, tecnica e interpretazione al servizio del vino. Tutto è ideato, studiato, progettato per trarre la massima espressione qualitativa da ogni singolo grappolo. Frutto della natura e gesto dell'uomo, nello stile Montalbera, coniugano struttura e complessità con l'integrità del frutto. Tecnica, ricerca e tradizione per etichette di spiccata personalità.

Into the world Montalbera a passo felpato per sensazioni che sorprendono, ad iniziare dal Spumante Extra-Dry Cuvée Blanche. Bubbles, easy e trend che piace per la freschezza e la verve che seduce per una leggera nota esotica.

Nuove fragranze conquistano i sensi, entra LACCENTO, Ruchè , di Castagnole Monferrato D.O.C.G., morbido velluto sonoro che si espande in purezza. È come se un'eleganza cordiale vestisse la memoria di lungimiranza e modernità in note di frutti di bosco.

Carattere declinato in raffinatezza e superlativa essenza con il Ruchè LIMPRONTA – Selezione di Famiglia. Sempre Ruchè in purezza ma affinamento esclusivamente in tonneaux a grana fine e tostatura lieve, e i sentori di rosa canina e spezie orientali divengono fascinazione per ogni senso.

Cantina Montalbera, profondamente legata al terroir rilancia nuove idee che prendono forma nei calici. Barbera d'Asti DOCG, LEQUILIBRIO, un gioco sottile di equilibri, una sospensione temporale tra barriques, tonneaux e botti grandi, fusion e intuito che implode in un'etichetta di spessore, ricercata e armonica dove i sentori di confettura, tabacco e cuoio, si bilanciano all'acidità tipica dei Barbera.

La sperimentazione per la cantina Montalbera e la quintessenza della passione, è la proiezione di una dedizione che investe nel futuro per un'eccellenza duratura e proiettata nel tempo. Etichette che lasciano il segno e dimostrano una visione senza confine, dove costanza, impegno e capacità professionalità sono i punti cardini di una composizione in divenire. Visione ed evocazione con NUDA, Barbera d'Asti DOCG. Nel suo nome l'origine, ovvero "PRESA NUDA" direttamente dalle barriques, non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in vasche d'acciaio, ma bensì immediatamente imbottigliata. Dolcezza e acidità s'incrociano con garbo, i caratteri varietali del vitigno ci vengono restituiti nella lunga persistenza. Poi, il pensiero remember l'intensità della struttura che vibra di autenticità.

Una degustazione che sembra estendere la poesia della sala degustazione. Perfetta combinazione di funzionalità e creatività architettonica, scolpita da fasci di luce diretta, grazie alle ampie vetrate. Elementi di design riprendono tralci di vite e vestono le pareti, fil rouge dell'intera Cantina Montalbera. Spazialità, luminosità e il candore del bianco, e la meravigliosa vista sui vigneti per il laboratorio, la sala di degustazione tecnica. Lineare sintesi fra tecnologia e suggestione, fra estetica e funzione Un immenso rettangolo adatto ad eventi e meeting, sviluppato anche in altezza.

Sotto lo splendido soffitto con travi a vista, zona lounge per show coking, party, wine passion e convivialità. Decisamene suggestivo il wine shop, aplomb britannico in bianco e nero con dettagli curati e arredi scenografici. Ma il cuore è la Cantina sotterranea pietre a vista e il calore del legno. Botti e barriques in sequenze geometriche sembrano comporre un'opera astratta dalla rarefazione sublime. Temperatura controllata, moderne tecniche di vinificazione, la lucentezza dell'acciaio e il fascino retrò di piccole cantine privati. Scrigni che contengono tesori rari e preziose, testimonianze del tempo nella loro forma liquida. È la nuova Cantina Montalbera. Un parallelepipedo dalla pianta libera composto da deduzioni moderne e riflessi di tradizione in chiave contemporanea. Una moderna dimensione dell'ospitalità ridefinisce lo spazio della Cantina già all'esterno. Quasi un ampio palcoscenico, dove al calar della sera un gioco sottile di luci irradia il panorama circostante.

Società Agricola Montalbera S.r.l.
via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (At) ITALY
Tel. +39 011 9433311 Fax: +39 011 9434289
http://www.montalbera.it

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

BAROLO&Co.

BAROLO&CO – LUGLIO 2016

EDITORIALE

IL "TESTO UNICO" PER FARE VINO

A quanto pare, il 2016 sarà l'anno buono. Il "Testo Unico della vite e del vino" è in dirittura d'arrivo. Così riferiscono le cronache dal Ministero per l'Agricoltura e dal Parlamento e così ha ribadito il recente convegno tenuto da Confagricoltura Asti presso la Cantina Montalbera di Castagnole, nel Monferrato dedicato al Ruché e al suo vino speziato. Se i tempi parlamentari saranno rispettati, per la vendemmia 2016 il "Testo" integrato delle norme della vite e del vino sarà cosa fatta e andranno in soffitta tre provvedimenti: la legge 82 del 2006, il Decreto legislativo 61 del 2010 e il 260 del 2000.

Il "Testo Unico", oltre a costituire un grande passo in avanti, porterà anche qualche semplificazione facilitando la vita e l'attività del settore produttivo.

Parecchie novità caratterizzeranno il provvedimento.

Si parla con insistenza di un'impostazione generale che privilegerà l'uso dei cosiddetti vitigni autoctoni e della fissazione di un livello massimo di resa nel vigneto italiano per qualsiasi tipo di vino si intenda produrre: si parla di un tetto massimo di 500 quintali di uva a ettaro.

Sembra che verrà prolungato il periodo di detenzione delle vinacce, dagli attuali da 30 a 90 giorni. Scendendo più nello specifico dei vini Doc e Docg – quelli che ci interessano di più – si sta ventilando un differente meccanismo di tracciabilità: i Docg continuerebbero con il sistema della fascetta, mentre i vini Doc e Igt potrebbero migrare in un altro sistema basato su codici univoci applicati in etichetta. Anche i riferimenti alle menzioni Geografiche Aggiuntive e alle Sottozone dovrebbero seguire percorsi differenti: se un Disciplinare prevedrà le Me.Ga. non potrà più percorrere la strada alle Sottozone.

Nel frattempo, la redazione di Barolo & Co. ha lavorato per approfondire gli argomenti trattati in questo numero, continuando a selezionare i migliori interpreti tra coloro che professionalmente operano nel mondo giornalistico.

Relativamente al tema "Vino", abbiamo deciso di raccontare le tre versioni del Brachetto d'Acqui, l'originalità del Colli Tortonesi Timorasso, la straordinaria ricchezza del Valtellina e del suo territorio e la grande cavalcata del Langhe Nebbiolo. Tra le specialità, abbiamo scelto il fascino di Montestefano a Barbaresco e la lunga storia del Marsala in Sicilia.

Le rubriche turistiche raccontano le possibilità di escursione nel Parco delle Alpi Marittime e un bel percorso tra i Castelli del Roero che si affacciano sulla Valle del Tanaro. Un focus mirato è, poi, dedicato al Museo del Gusto di Frossasco.

Tra i prodotti agroalimentari l'attenzione di questo numero è andata al formaggio Bra nelle sue varie tipologie, in particolare quella da grattugia in fase di rilancio; e poi il riso, il darmassin, l'olio del Garda, il coniglio grigio di Carmagnola e le proprietà terapeutiche e gastronomiche di basilico e prezzemolo.

Esaminiamo con occhio critico i problemi del latte e quelli della promozione del vino italiano con alcune proposte di indubbio interesse.

Tornano le rubriche dedicate alle testimonianze culturali dove si raccontano le figure di Carlo Gancia, Sante Lancerio e Leonardo Sciascia.

Infine, continuiamo il percorso nella ristorazione e nei locali del vino con "Fornelli d'Italia" e "Il vino al banco".

La copertina, con la sua bella foto di un'albicocca matura, ci annuncia l'estate e con essa un meritato periodo di relax, durante il quale ci auguriamo che Barolo & Co. vi sappia tenere compagnia con il suo nuovo contributo alla conoscenza e alla formazione.

Barolo & Co.
per il vino,
il Piemonte
e non solo

I Tre Bicchieri 2017 Piemonte del Gambero Rosso

I Tre Bicchieri 2017 Piemonte del Gambero RossoPIEMONTE Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. 2011 Castello di Neive Barbaresco Angelo 2013 Rocca Barbaresco Asili 2013 Ceretto Barbaresco Asili Ris. 2011 Giacosa Barbaresco Asili Ris. 2011 Ca' del Baio Barbaresco Costa Russi 2013 Gaja Barbaresco Currà 2012 Sottimano Barbaresco Gallina 2012 Busso Barbaresco Pajè 2011 Roagna Barbaresco Rabajà 2012 Rocca Barbaresco Rombone 2012 Nada Barbera d'Asti Pomorosso 2013 Coppo Barbera d'Asti Sup. Nizza 2013 Olim Bauda Barbera d'Asti Sup. Nizza La Court 2013 Chiarlo Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla Ed. La Grisa 2014 Spertino Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2013 Accornero e Figli Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga 2013 Castello di Uviglie Barolo 2012 Mascarello Barolo 2012 Cascina Fontana Barolo Bric dël Fiasc 2012 Scavino Barolo Bricco Boschis 2012 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco delle Viole 2012 Vajra Barolo Bricco Fiasco 2012 Azelia Barolo Bricco Pernice 2011 Cogno Barolo Brunate 2012 Marengo Barolo Bussia 90 Dì Ris. 2010 Fenocchio Barolo Bussia V. Mondoca Ris. 2010 Oddero Barolo Cannubi 2012 Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2012 Burlotto Barolo Cerretta 2012 Rosso Barolo Cerretta V. Bricco 2010 Altare – Cascina Nuova Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte Barolo Francia 2012 Conterno Barolo Giachini 2012 Corino Barolo Ginestra Casa Maté 2012 Grasso Barolo Ginestra Ris. 2008 Conterno Barolo Lazzarito Ris. 2010 Germano Barolo Liste 2011 Borgogno & Figli Barolo Monprivato 2011 Mascarello e Figlio Barolo Monvigliero 2012 Alessandria Barolo Ornato 2012 Pio Cesare Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore 2012 Fontanafredda Barolo Ravera 2012 Vietti Barolo Resa 56 2012 Brandini Barolo Rocche dell'Annunziata 2012 Veglio Barolo Rocche di Castiglione 2012 Brovia Barolo San Bernardo Ris. 2010 Palladino Barolo Sorì Ginestra 2012 Conterno Fantino Barolo Sottocastello di Novello 2011 Ca' Viola Barolo V. Lazzairasco 2012 Porro Barolo Vigna Rionda Ris. 2010 Massolino Barolo Vignarionda 2012 Pira Boca 2011 Piane Carema Et. Bianca 2012 Ferrando Dogliani Papà Celso 2015 Abbona Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2013 Tacchino Erbaluce di Caluso La Rustìa 2015 Orsolani Gattinara Osso San Grato 2012 Antoniolo Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2014 Villa Sparina Gavi del Comune di Gavi Minaia 2015 Bergaglio Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015 San Bartolomeo Ghemme 2011 Torraccia del Piantavigna Grignolino del M.to Casalese 2015 Vicara Lessona 2012 Prevostura Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2015 Ca' d'Gal Moscato d'Asti Casa di Bianca 2015 Doglia Moscato d'Asti Ciombo 2015 Falchetto Nebbiolo d'Alba Sup. Cumot 2013 Bricco Maiolica Roero Gepin 2012 Costa Roero Giovanni Almondo Ris. 2013 Almondo Roero Mompissano Ris. 2013 Cascina Ca' Rossa Roero Printi Ris. 2012 Marchiaro Carbone Roero Sudisfà Ris. 2013 Negro Roero V. Mombeltramo Ris. 2012 Malvir Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione 2015 Montalbera

Articolo pubblicato sul sito blog.acquabuona.it

blog.acquabuona.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/blog.acquabuona.it

Estrazione : 04/08/2016 12:13:10
Categoria : Cucina e Vini
File : piwi-9-12-150943-20160804-1372402426.pdf
Audience :

http://www.acquabuona.it/2016/08/le-corone-della-guida-vinibuoni-ditalia-2017/

Le Corone della guida Vinibuoni d'Italia 2017

Franco Santini

In queste calde giornate d'estate c'è chi invece di rilassarsi al mare passa il tempo davanti a calici di vino e schede di degustazione.

Potrebbe sembrare puro "masochismo" etilico, ma è invece l'atto conclusivo di un lavoro iniziato diversi mesi fa.

Mi riferisco alle

Finali di Vinibuoni d'Italia, la guida dei vitigni autoctoni edita dal Touring, che come da tradizione gioca d'anticipo rispetto alle altre pubblicazioni di settore e assegna le sue Corone.

La selezione si è svolta anche quest'anno a Buttrio, paese in provincia di Udine, con il consueto meccanismo delle commissioni interregionali dei coordinatori e dei wine-lovers, chiamate ad assaggiare alla cieca le eccellenze pervenute da tutta Italia, decidendo a maggioranza l'assegnazione del massimo riconoscimento.

Se oggi si parla tanto e con ottimismo del valore dell'autoctonia come unico "grimaldello" commerciale per competere su un mercato globale, forse un piccolo merito va riconosciuto anche a questa pubblicazione, che in tempi non sospetti (siamo alla 14esima edizione) decise di differenziarsi puntando forte proprio sul valore simbolico e culturale dei vitigni italici.

E i numeri in crescita e la credibilità riconosciuta dai produttori sono testimoni del buon lavoro fatto in questi anni.

Come in tutte le "classifiche" del gusto ci saranno gli scontenti e i criticoni, ci saranno quelli che ci sono sempre e quelli che invece non se lo aspettavano.

Vivendolo da dentro posso però testimoniarvi che tutti i coordinatori (sono ben 30 sparsi in tutte le regioni d'Italia) si sono fatti "un mazzo" tanto, spinti solo da una passione autentica e dalla voglia di rappresentare al meglio i propri territori.

E se qualche Corona mancherà all'appello, abbiate pazienza siamo umani! Vi lascio quindi a qualche numero rappresentativo e alla lista dei Coronati e delle Golden Star (i vini che "non ce l'hanno fatta" ma che rappresentano comunque la punta di eccellenza assoluta delle produzioni regionali, visto che parliamo in media di meno del 3% dei campioni ricevuti!), che potrete anche trovare sul sito www.vinibuoni.it Oltre 26.000 vini degustati da 30 commissioni regionali; 700 vini finalisti, assaggiati alla cieca dai coordinatori in 3 commissioni interregionali; 491 Corone assegnate a maggioranza LE CORONE DI VINIBUONI D'ITALIA 2017 ABRUZZO Agriverde – Montepulciano d'Abruzzo Doc Plateo 2010 Barba – Montepulciano d'Abruzzo Doc I Vasari 2013 Camillo Montori – Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Fonte Cupa 2008 Cataldi Madonna – Terre Aquilane Igt Pecorino Frontone 2013 De Antoniis Adele – Montepulciano d'Abruzzo Colline

Articolo pubblicato sul sito blog.acquabuona.it

blog.acquabuona.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/blog.acquabuona.it

Estrazione : 04/08/2016 12:13:10
Categoria : Cucina e Vini
File : piwi-9-12-150943-20160804-1372402426.pdf
Audience :

Rovere – Valcalepio Doc Moscato Passito di Torre de' Roveri 2011 Mamete Prevostini – Sforzato di Valtellina Docg Corte di Cama 2013 Pasini San Giovanni – Valtènesi Doc Chiaretto Il Chiaretto – Il vino di una notte 2015 Picchioni Andrea – Rosso d'Asia 2012 Triacca – Valtellina Superiore Docg Sassella Riserva 2011 MARCHE Benforte – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg Lucibello 2014 Borgo Paglianetto – Verdicchio di Matelica Doc Petrara 2015 Bucci Azienda Agricola – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Villa Bucci 2014 Casaleta – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Barasta 2013 Landi Luciano Azienda Agricola – Marche Igt Rosso Nobilnero 2010 Le Caniette – Marche Igt Rosso Cinabro 2012 Monacesca – Verdicchio di Matelica Riserva Docg Mirum 2014 Moncaro – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Vigna Novali 2013 Montecappone – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Federico II A.D.

1194 2015 Oasi degli Angeli – Marche Igt Rosso Kupra 2013 Pantaleone – Falerio Doc Pecorino Onirocep 2015 Pievalta – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg San Paolo 2013 Santa Barbara – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Stefano Antonucci 2014 Sartarelli – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Passito 2014 Sartarelli – Verdiccio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Balciana 2014 Stefano Mancinelli – Marche Igt Rosso Terre dei Goti 2011 Tenuta di Tavignano – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Misco 2014 Valter Mattoni – Marche Igt Rosso Arshura 2014 MOLISE Angelo D'Uva – Molise Doc Rosso Riserva Console Vibio 2009 Claudio Cipressi Vignaiolo – Tintilia del Molise Doc Rosso Macchiarossa 2012 PIEMONTE Amalia Cascina in Langa – Barolo Docg Le Coste di Monforte 2011 Antica Casa Vinicola Scarpa – Moscato d'Asti Docg Tacco 12 2015 Batasiolo – Barolo Docg Briccolina 2012 Bera – Barbaresco Docg 2012 Busso Piero – Barbaresco Docg Albesani Viti Vecchie 2010 Cantina Delsignore – Gattinara Docg Il Putto Vendemmiatore 2012 Cantina Mosparone – Albugnano Doc Superiore 2012 Casa E.

di Mirafiore – Barolo Docg Riserva 2007 Cascina Bruciata – Barbaresco Docg Riserva Rio Sordo 2011 Cascina del Monastero – Barolo Docg Riserva Bricco Rocca Riund 2010 Castello di Gabiano – Barbera d'Asti Docg La Braja 2014 Caudrina – Moscato d'Asti Docg La Caudrina 2015 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis – Barolo Docg Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2010 Chionetti – Dogliani Docg San Luigi 2015 Colle Manora – Piemonte Doc Albarossa Ray 2013 Costa di Bussia Tenuta Arnulfo – Barolo Docg Riserva Bussia 2010 Dezzani – Barbera d'Asti Docg Superiore La Luna e le Stelle 2013 Ferrando Azienda Vitivinicola – Carema Doc Etichetta bianca 2012 Figli Luigi Oddero – Barolo Docg 2012 Gemma – Barolo Docg Colarej 2012 Giacomo Vico – Langhe Doc Nebbiolo 2014 Guido Porro – Barolo Docg Vigna Lazzairasco 2012 Isolabella della Croce – Barbera d'Asti Docg Superiore Nizza Augusta 2012 La Gironda – Moscato d'Asti Docg 2015 Le Strette – Dolcetto d'Alba Doc 2015 Lequio Ugo – Barbaresco Docg Riserva Gallina 2011 Manzone Giovanni – Barolo Docg Riserva Gramolere 2009 Marco Bonfante – Barolo Docg Bussia 2011 Marco Porello – Langhe Doc Favorita 2015 Massolino – Vigna Rionda – Barolo Docg Parafada 2012 Matteo Correggia – Roero Docg La Val dei Preti 2013 Matteo Correggia – Roero Docg Riserva Roche d'Ampsej 2012 Michele Chiarlo – Barbera d'Asti Docg Superiore Nizza Cipressi 2014 Montalbera – Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2015 Nada Fiorenzo – Barbaresco Docg Manzola 2012 Nada Giuseppe – Barbaresco Docg Riserva Casot 2011 Oddero Poderi e Cantine – Barbaresco Docg Gallina 2013 Oddero Poderi e Cantine – Barolo Docg Riserva Vigna Rionda 2006 Palladino – Barolo Docg Riserva San Bernardo 2010 Paolo Manzone – Barolo Docg Riserva 2008 Parusso Armando – Barolo Docg Le Coste di Monforte 2012 Pelissero Pasquale – Barbaresco Docg Bricco San Giuliano 2013 Podere Ruggeri Corsini – Barbera d'Alba Doc Superiore Armujan 2012 Poderi Colla – Barolo Docg Bussia Dardi le Rose 2012 Poderi Gianni Gagliardo – Barolo Docg Preve 2012 Poderi Gianni Gagliardo – Barolo Docg Serre 10 Anni 2006 Poggio Ridente Azienda Agricola Bio – Barbera d'Asti Docg Vallia 2015 Produttori del Barbaresco – Barbaresco Docg Riserva Rio Sordo 2011 Rattalino – Barbaresco Docg Riserva Quarantacinque45 2010 Roagna – Barbaresco Docg Asili 2011 Roagna – Barbaresco Docg Crichet Pajè 2007 Roagna – Barolo Docg

Articolo pubblicato sul sito lucianopignataro.it

Popolarità

Estrazione : 03/09/2016 03:00:46
Tipi : Blog
File : piwi-7-5-103365-20160903-1464886299.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27827828686&p=ji&v=1&x=oY-DSHvtd8Vf0onAB7KQdg

Beneventano Igp Barbera – La Feromani

Pasquale Carlo

Barbera sannita tra Ruchè e Lacrima di Morro d'Alba Uva: 100% barbera Fermentazione e maturazione: acciaio Fascia di prezzo: da 1 a 5 euro Il nome aziendale scelto può sembrare astruso.

Ma sa tanto di famiglia, considerato che La Feromani sta per Lavorgna (il cognome) e Fernanda, Roberto, Maria Grazia e Nicola, vale a dire i nomi dei quattro fratelli che condividono la proprietà castelvenerese ereditata da papà Luigi e nonno Nicola.

E al nonno Nicola è dedicata l'etichetta Beneventano Igp ottenuta con uve barbera.
A condurre l'azienda è il più grande dei fratelli, Nicola, che dopo la laurea in farmacia e alcuni anni passati dietro al banco della farmacia in quel di Ponte decide di far ritorno nel paese di origine del papà e risistemare alcuni locali della casa dei nonni per attrezzarli ad ospitare una piccola cantina.

Testo
Testo
Testo

Grappolo di barbera sannita Della barbera abbiamo avuto modo di degustare alla recente Festa del vino di Castelvenere sia l'annata 2014 che l'ultima vendemmia.

La prima, che si è confrontata alla cieca con il Lacrima di Morro d'Alba – Piano del Re 2015 di Umani Ronchi e il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg – Vegan 2014 di Montalbera, non ha convinto pienamente, pagando forse anche lo scotto di una vendemmia non delle migliori, presentandosi con finale magro ed asciutto.

Viceversa l'annata 2015, degustata tra gli stand allestiti lungo la via delle cantine tufacee, ha soddisfatto non poco.

Nicolaus è barbera vinificata in modo molto tradizionale.

Copyright lucianopignataro.it -

Articolo pubblicato sul sito lucianopignataro.it

Popolarità

Estrazione : 03/09/2016 03:00:46
Tipi : Blog
File : piwi-7-5-103365-20160903-1464886299.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27827828686&p=ji&v=1&x=oY-DSHvtd8Vf0onAB7KQdg

Si, perché questo vitigno, come emerso nel corso del Focus che ha animato la prima giornata della Festa, tra le tante caratteristiche presenta una facilità di vinificazione interessante, che sprigiona grandi prodotti anche in assenza di una estrema tecnologia in cantina: basti pensare che le uve vengono lavorate con torchio.

Se ne ottiene un calice dal volto vellutato, carico di frutti rossi, ma sempre piacevolmente fresco, con un finale in cui riaffiora un'altra caratteristica del vitigno, una leggere nota amarognola.

Un rosso tipico castelvenerese da spendere sulla lasagna, parmigiana di melenzane o con la tradizionale scarpella, la pasta al forno bianca che in paese si prepara soprattutto nel periodo di Carnevale.

Questa scheda è di Pasquale Carlo Sede a Castelvenere (Bn), via Caselle 11 – telefono 0824.940319 – vitigni: barbera e falanghina

Copyright lucianopignataro.it -

Articolo pubblicato sul sito lanuovaprovincia.it

lanuovaprovincia.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/lanuovaprovincia.it

Estrazione : 05/09/2016 05:59:11
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-273601-20160905-1469999593.pdf
Audience :

http://www.lanuovaprovincia.it/pages/produttoriruche-contromotocrosscastagnole-36368.html

Produttori di Ruché contro il motocross a Castagnole

Marzia Barosso

La Nuova Provincia

indietro

ATTUALITÀ
MONCALVO E NORD

Produttori di Ruché contro il motocross a Castagnole

Articolo pubblicato il 05/09/2016 alle ore 05:59.

Commenta la Notizia

Vigneti nella zona di Castagnole Monferrato

I vignaioli di Castagnole Monferrato non vogliono la pista da motocross a Valenzani. Alcuni di loro avevano aderito fin da subito al Comitato Sponta

I vignaioli di Castagnole Monferrato non vogliono la pista da motocross a Valenzani. Alcuni di loro avevano aderito fin da subito al Comitato Spontaneo Vigilanza Motocross, altri hanno scelto di far sentire la propria voce ora che il consiglio comunale ha dato il suo benestare alla costruzione di piste permanenti di motocross sul proprio territorio.

«Siamo preoccupati per l'impatto negativo che l'attività motocrossistica avrà sull'immagine del vino Ruchè e, soprattutto, ci chiediamo come abbia potuto l'amministrazione prendere una decisione simile senza interpellare le realtà produttive e i cittadini che si troveranno a convivere con la pista: è questo il modo di gestire un paese?».

In una lettera aperta, vignaioli e agricoltori esprimono totale dissenso nei confronti dell'iniziativa, invitando l'amministrazione comunale a fare un passo indietro ritirando la delibera approvata con il solo voto contrario del consigliere di minoranza Mario Crivelli, titolare dell'omonima azienda vitivinicola.

Intanto, in attesa dei risultati delle perizie di impatto ambientale e della conferenza dei servizi, il prossimo 13 settembre (ore 21, Teatro Comunale) è in programma un incontro pubblico voluto dal Comitato Spontaneo Vigilanza Motocross al fine di fare chiarezza sul progetto e rispondere alle domande dei cittadini.

«L'interlocutore sarà l'amministrazione di Castagnole Monferrato alla quale abbiamo chiesto di presentare il progetto del crossodromo e le motivazioni a sostegno di tale attività», spiega il presidente del comitato Claudio Vella.

Copyright lanuovaprovincia.it -

Articolo pubblicato sul sito lanuovaprovincia.it

lanuovaprovincia.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/lanuovaprovincia.it

Estrazione : 05/09/2016 05:59:11
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-273601-20160905-1469999593.pdf
Audience :

http://www.lanuovaprovincia.it/pages/produttoriruche-contromotocrosscastagnole-36368.html

«Il nostro obiettivo non è di fare ostruzionismo nei confronti del progetto, ma di assicurarci che il tutto avvenga nel rispetto della normativa e alla conoscenza dei cittadini».

«Abbiamo accettato l'invito del Comitato», conferma il sindaco Enzo Baraldi.

«Nel corso dell'incontro illustreremo il progetto della Monferrato srl e il punto esatto in cui sorgerà la pista, che riteniamo possa rappresentare un'opportunità per attirare nuovi visitatori nel nostro comune».

«Il crossodromo - prosegue il sindaco - interesserà solo 3 ettari del vallone di Valenzani, mentre i restanti 40, abbandonati fin dalla metà del secolo scorso perché troppo distanti dal centro abitato e a oggi caratterizzati da una boscaglia impenetrabile spesso scelta per l'abbandono indiscriminato di rifiuti di ogni genere, saranno resi accessibili per passeggiate con percorsi pedonali e panchine».

«Un'area che nulla ha a vedere con i vigneti, che sono da tutt'altra parte.

Non vedo dunque come l'attività motoristica possa nuocere all'immagine del Ruchè, la cui qualità è affermata e riconosciuta in tutto il mondo, come dimostra il riconoscimento ottenuto solo pochi giorni fa dal Ruchè di Montalbera, giudicato uno dei 4 migliori vini italiani in un importante concorso enologico in Cina».

Marzia Barosso

Copyright lanuovaprovincia.it -

Natural Style (ITA)

Paese: it
Pagina: 142
Readership: 193000
Diffusione: 50612

Tipo media: Periodici

01 Settembre 2016 - 60159

A CURA DI

ADUA VILLA
Sommelier Master Class ed enogastronoma, ogni mese svela le novità dal mondo dei vini green

Un Ruchè vegano per il menù senza carne

Agli sfiziosi piatti vegetariani proposti questo mese affiancherei un Ruchè. Quest'uva è forse la meno conosciuta delle uve piemontesi, ma una volta assaggiato questo vino non lo si dimentica. La sua personalità è marcata e il colore rosso rubino, tendente al granato negli anni, custodisce persistenza e aromaticità. Nelle giovani annate riconosciamo il sentore di violetta e petali di rosa, nella sua evoluzione note di spezie e pepe nero. Ma l'etichetta che vi propongo ha un'ulteriore particolarità: è vegana. A spiegarci quali sono le sue caratteristiche è Franco Morando, produttore dell'azienda Montalbera, che dal 2014 produce la prima etichetta a certificazione Vegana per il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento.

«Si ottiene un vino vegano quando nel processo produttivo, in vigna e cantina, non vengono utilizzati elementi di derivazione animale. Niente caseina e albumina, per esempio, spesso usati nella fase di chiarificazione del vino». Si impiegano metodi innovativi di concimazione, privi di sostanze derivanti da origini animali, e le attenzioni continuano nel confezionamento e al momento dell'etichettatura, dove si utilizzano solo colle di origine naturale.
Info: www.montalbera.it

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Vegan, Montalbera.

CREA LA TUA CUCINA VERDE

Le ricette e le foto pubblicate in questo servizio sono tratte dal libro *The Green Kitchen*, di David Frenkiel e Luise Vindahl, coppia ideatrice del blog www.greenkitchenstories.com • *The Green Kitchen*, D. Frenkiel e L. Vindahl, Guido Tommasi Editore, 29,90 euro.

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

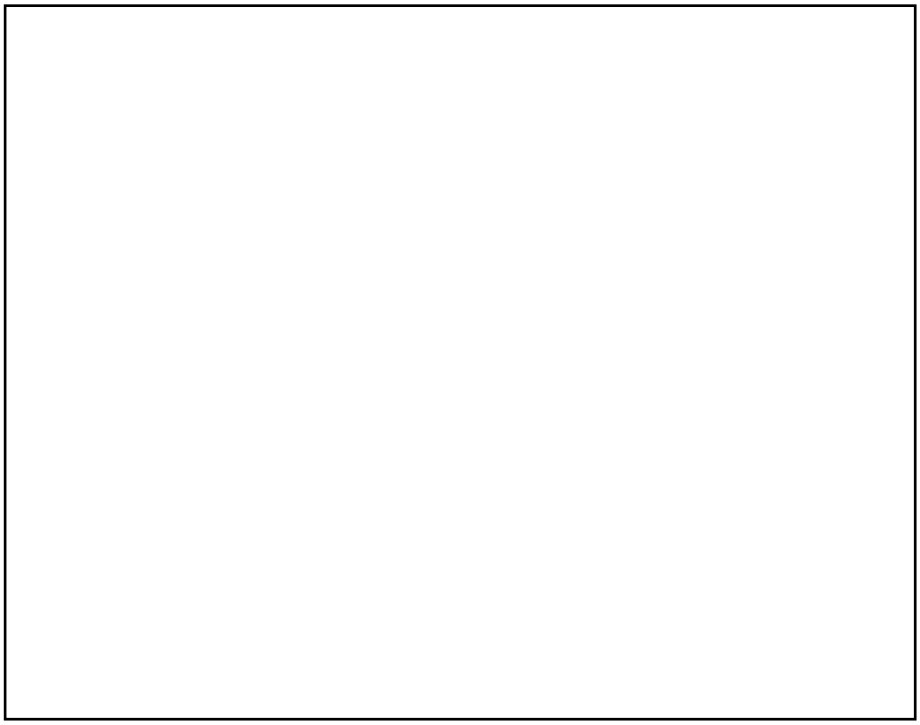
Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

Cartoline dal 584mo Meeting VG @ Ristorante A Spurcacciun-A del Mare Hotel – Savona – Chef/Patron Claudio Tiranini

ViaggiatoreGourmet



Il Mare Hotel di Savona , gestito dalla famiglia Tiranini , è una destinazione nota a tutti i gourmet amanti della cucina di mare di passaggio per la città ligure .

L'hotel, infatti, affacciato sulla spiaggia , ospita il ristorante A Spurcacciun-A , gestito da Claudio Tiranini , chef capace di conquistare i clienti sin dal primo incontro grazie alla sua simpatia contagiosa, che ne ha fatto un ottimo padrone di casa, e da sua sorella Pervinca .

La tavolata degli Amici Gourmet , allestita sulla terrazza sul mare e decorata con orchidee e artistici ciottoli di mare, si è subito trasformata in un lauto banchetto , tutto dedicato all'eccellente selezione del miglior pescato del Mar Ligure, presentata come sempre in chiave giocosa da Claudio .

L'aperitivo di quest'anno è stato una piacevole sorpresa : una ricca selezione di uramaki a cura di Alberto Tiranini , figlio di Claudio, e di Alessandro Danello , figlio di Pervinca , che insieme gestiscono il Sushi Beach , sempre all'interno del Mare Hotel, già impostosi come meta preferita dei giovani gourmet di Savona e dintorni.

Archivio storico reportage:

-> Meeting del 22 luglio 2007

Copyright wordpress.com -

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

-> Meeting del 13 luglio 2009

-> Meeting del 1° agosto 2011

-> Meeting del 30 luglio 2012

-> Meeting del 29 luglio 2013

-> Reportage del 4 agosto 2014

La squadra

Chef/Patron: Claudio Tiranini

Patron: Pervinca Tiranini

Patron Sushi Beach: Alessandro Danello , Alberto Tiranini

Lo staff in cucina

Sous chef: Pino Scaffa , Tomo San

Chef de partie ai primi: Domi Flutuna

Pastry chef: Luisa Laureti , Elena Pisoni

Lo staff in sala

Maître: Giuseppe D'Angelo

Sommelier: Simone All'Aria

Chef de rang: Simone Longhin, Piergiorgio Giusti

Barwoman: Clara Torricelli

Il tavolo Amici Gourmet

Copyright wordpress.com -

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

Il nostro menù personalizzato

Il tavolo riservato ai Premium Partner del pranzo

Abbinamento Vini

Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

VG con Alessandro Danello e Alberto Tiranini, patron del Sushi Beach del Mare Hotel, la quinta generazione della famiglia si fa largo

Lo chef de rang Simone Longhin ci serve l'aperitivo

Franciacorta Brut Vintage Collection 2009 – Ca' del Bosco

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

VG con lo chef e patron Claudio Tiranini

Selezione di uramaki del Sushi Beach

Nello specifico: roll di tonno con all’esterno tonno in salsa di yuzu; roll di gambero in tempura e maionese con all’esterno gambero rosso in salsa di yuzu; roll di ostriche in tempura e maionese accompagnate da salsa piccante al peperone rosso; roll di gambero cotto, avocado e maionese con all’esterno pesce misto e avocado; roll di gambero bianco del Golfo croccante e maionese, con all’esterno tartare di gambero bianco e uova di Masago; roll di gambero bianco scottato con olio e spicy cipollotto.

Un brindisi prima di cominciare

Pane

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

Tipologie di pane: lievito madre e noci, alle olive taggiasche, con olio extravergine, focaccia secca ligure, grissino, muffin di focaccia con olive taggiasche.

Servito con olio extravergine monocultivar di olive taggiasche prodotto per A Spurcaccium-A sulle colline di Taggia.

Piattooo!

Il trittico di antipasti

Marmitta del marinaio – Capponada con mosciame di tonno

Vetro – Insalata di acciughe marinate “in sospensione”

Legno fossile – Anemone di mare su rete di corallo, alghe e fiori di nasturzio

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

Franciacorta Satèn Vintage Collection 2006 – Ca’ del Bosco

Le confezioni di caviale Calvisius racchiudono la prossima portata

Caviar Box – Tartare di gambero, aloe, caviale Malossol Calvisius e centrifugato di aloe e cetriolo

Sauvignon Ruttars 2013 – Villa Parens

Pietra spiaggiata – Ostrica Fin de claire, aculei croccanti di soia, uova di salmone

Le salvettine umidificanti per lavarsi le mani

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio 2011 Magnum – Montalbera

Osso – Tonno midollato

Lo chef Claudio Tiranini ci raggiunge in sala con il risotto preparato in Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli

L'applauso degli Amici Gourmet

Impiattamento

Qui con VG e il maître Giuseppe D'Angelo

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

Pietra dell'isola di Pasqua – Risotto Acquerello con okra, gamberi e pistilli di zafferano

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2005 Magnum – Ca' del Bosco

Un altro brindisi con lo chef

Fuoco e Pietre – Filetto e ventresca di tonno scottato, salsa ponzu

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

La fiamma per scottare la ventresca, mentre per il filetto ogni commensale può usare una pietra infuocata per cuocerlo a piacimento

Predessert!

Il gelato appena mantecato

Giuseppe D'Angelo alle prese con l'impiattamento

Giusto una spruzzata di rum!

Gelato alla vaniglia Madagascar con rum Dzama alla vaniglia invecchiato 10 anni

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

Omaggio dello chef agli Amici Gourmet

Champagne Brut Private Cuvée per A Spurcacciun-A – Jacquinot & Fils

In alto i calici!

Moscato Strevi 2015 – Bragagnolo Vini Passiti

In arrivo i dessert

La pastry chef Luisa Laureti ci presenta le sue dolci creazioni

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

L’alveare

Dolce stil N-uovo

Vaso & annaffiatoio

Namelacca di sedano e carote canditi con mele fragolate, mousse ghiacciata di lime e basilico, cioccolato bubble e crumble, innaffiato con un dolce verderame.

Coccole finali

Tipologie di piccola pasticceria: cremino gianduia glassa fondente, tartufo ciocco bianco agrumi, bignè chantilly basilico, semi sfera bavarese ciocco bianco, vassoi etti con macaron al gelsomino e baci meringa al pistacchio.

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

I cadeau Inalpi per i nostri Associati

Sigaro e rum 10 anni Dzama , l'abbinamento perfetto!

Per la prossima tappa aspettiamo anche te!

Consulta il calendario eventi qui e iscriviti!

Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci!

Partner della 584esima edizione Meeting di Altissimo Ceto

Ristorante A Spurcacciun-A del Mare Hotel

17100 Savona

Via Nizza, 41

Tel.

(+39) 019 264065

Chiuso mercoledì

E-mail: info@marehotel.it

Sito internet: www.aspurcacciun-a.it

Articolo pubblicato sul sito wordpress.com

Popolarità

Estrazione : 08/09/2016 22:05:25
Tipi : Blog
Categoria : Hospitality industry news
File : piwi-7-5-247632-20160908-1485366702.pdf

http://ct.moreover.com/?a=27893686193&p=ji&v=1&x=WRiMWQ-sb6rlSqk28G6dVQ

I prossimi meeting di Altissimo Ceto:

www.altissimoceto.it/meeting-eventi/

Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour) , tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle , dei 38 due stelle e da una buona parte dei 288 ristoranti stellati Michelin , oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi.

Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi.

(Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

Copyright wordpress.com -

GIOIA!
Gioia (ITA)

Paese: it
Pagina: 129
Readership: 443743
Diffusione: 165743

Tipo media: Settimanale

10 Settembre 2016 - 60034

OGNUNO È PREZIOSO

Fondata nel 1948 sulla spinta di una forte cultura della solidarietà, LILT, Lega Italiana per la Lotta ai Tumori - Sezione Provinciale di Milano, è un'organizzazione senza fini di lucro che opera sul territorio con molteplici servizi: prevenzione, diagnosi, assistenza. Fondamentale per il suo operato è l'ausilio dei suoi 700 volontari appositamente formati. Prezioso il contributo di Bouty, azienda farmaceutica italiana con sede a Lodi, che sostiene LILT e che di recente ha donato venti radio di design che serviranno per la raccolta fondi, per sviluppare progetti in corso. **www.bouty.it**

IN CLASSE, CON CLASSE

Dall'oggettistica all'abbigliamento fino ai giocattoli dei più piccini, la nuova tendenza è personalizzare ogni cosa applicando un'etichetta simpatica ed originale con impresso il proprio nome. Da oggi puoi scegliere nell'ampia gamma di soluzioni proposte da My Nametags, leader nella produzione di etichette adesive e termoadesive. Uniche, indistruttibili e personalizzabili grazie a tantissimi disegni e sfondi colorati, con le etichette My Nametags non rischi più di confondere o perdere oggetti ed indumenti. **www.mynametags.it**

CUORE DI LEGNO

Lo stile ed il fascino di arredi e complementi in legno è indiscutibile. In questo settore Morelato, realtà veronese di provata esperienza ebanistica, propone una vasta gamma di soluzioni, risultato di una non comune abilità nella lavorazione artigianale, unita all'attenta osservazione dei nuovi trend. La collezione 2016 suggerisce, tra l'altro, il nuovo tavolo Montalban in noce canaletto, pratico, funzionale ed allungabile; la sedia Celeste, disegnata da Franco Poli, leggerissima e dalla forma minimale; la seduta Ciak e la praticissima sedia Zero Impilabile (foto). **www.morelato.it**

AZIENDE | PRODOTTI | PUBBLICITÀ

NOTIZIE

A CURA HEARST *MAGAZINES* - ADVERTISING

L'ACCENTO SUL VINO

Innamorarsi del Ruchè non è difficile: per il colore delicato, i profumi intriganti e quelle sensazioni di morbidezza ed eleganza dal gusto internazionale. Esaltare ulteriormente queste caratteristiche uniche era impegnativo, ma possibile. Così è nata una sfida dal nome Laccento. Analizzando con attenzione e scrupolo la produzione aziendale ed il posizionamento dei vigneti, lavorando con gli enologi, adottando le migliori regole in vigna, con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un'attenta cernita di uve in sovra-maturazione, con un "piccolo" blend di uve appassite direttamente in vigna, Montalbera mette l'accento qualitativo sulla "e" di Ruchè. **www.montalbera.it**

TRIS DI SAPORI

Vengono da una terra dove la natura è incontaminata tre dei prodotti più noti e apprezzati dell'Alto Adige: il Formaggio Stelvio DOP, la Mela Alto Adige IGP e lo Speck Alto Adige IGP. Tre deliziosi testimonial della qualità e della genuinità della gastronomia altoatesina, riconosciuta e tutelata anche dalla Comunità Europea. Prodotti d'eccellenza da gustare singolarmente o nelle più diverse ricette: lo Stelvio DOP per i primi, come i cannelloni; lo Speck Alto Adige IGP, perfetto come antipasto o per secondi piatti; la Mela Alto Adige IGP, per preparare squisiti dolci. **www.altoadigegarantito.eu**

UN SORSO DI VITALITA'

Ferrarelle rende omaggio a Roma nell'anno del Giubileo: in esclusiva per il temporary store di Termini nasce Platinum Roma 2016, bottiglia LimEd su cui è riprodotto il simbolo della città. L'elegante bottiglia è disponibile anche all'interno di speciali gift box in collaborazione con Alessi, per chi ama il design, e con Moleskine, per il nomade contemporaneo. All'interno dello store, inoltre, i prodotti a marchio Masseria delle Sorgenti Ferrarelle, azienda agricola biologica del gruppo, con pasta della selezione Riserva Oro, dal grano duro biologico del Parco Sorgenti di Riardo, custode delle fonti dell'acqua Ferrarelle e patrocinio del FAI. Lo store è aperto tutti i giorni, fino al 5 ottobre.

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

Verona: Wine & Food Tasting: Montalbera

Verona: Wine & Food Tasting: Montalbera 10 novembre 2016 pressoSignorvinoa Verona. La cantina Montalbera Terra del Ruchè è nata dal genio e dalla passione di Franco Morando L'azienda agricola Montalbera ha fatto conoscere l'uva Ruchè in tutto il mondo, tanto da farli attribuire il nome di "Principe del Monferrato". Degustazione con il Produttore dalle ore 19:00 • Ruchè "La Tradizione" • Ruchè "Laccento" • Ruchè "L'Impronta" In abbinamento "La Selezione" dei nostri assaggi veloci: • "La Scarpetta Signorvino " pane caldo servito con gustosi sughi italiani • Arrosticini d'agnello Abruzzesi alla griglia • Polenta fritta con lardo aromatizzato della Lessinia Costo a persona 15,00 €. Posti limitati. Prenotazione obbligatoria in negozio o sul sito.

Vini d'Italia 2017. Anteprima tre bicchieri. Piemonte

Vini d'Italia 2017. Anteprima tre bicchieri. PiemontePiemonte uguale nebbiolo, naturalmente. Ma non solo. In un'annata felice come la 2015 tante altre realtà sono approdate sul gradino più alto del podio. Dolcetto, cortese, erbaluce, o addirittura quelli che ai Tre Bicchieri non erano mai arrivati come il ruché o il grignolino, se non in tempi da considerarsi preistorici per il vino italiano (il Rouchet Bricco Rosa '90 della cantina Scarpa fu premiato in Vini d'Italia 1992). Il 2017 si farà ricordare per una grande prestazione del Piemonte anche oltre il nebbiolo, che si aggiudica ben 58 sui 75 Tre Bicchieri. Si diceva, conquista per la prima volta i Tre Bicchieri un Grignolino: si tratta di una novità assoluta perché coincide anche con il primo massimo riconoscimento per un'azienda che ha una lunga storia alle spalle: Vicara. Poi il Ruché, che torna di nuovo nell'olimpo, questa volta dell'azienda Montalbera. L'ultima edizione ha presentato un quadro stravolto dell'Alessandrino: sono stati azzerati i Tre Bicchieri del Timorasso e quindi del Tortonese, in grande difficoltà con l'infausta annata 2014, e sono saliti in un solo colpo a 3 i Tre Bicchieri del Gavi, che ha saputo approfittare a pieno della fortunata vendemmia 2015, che ha giocato anche a favore del Moscato d'Asti, che torna a brillare dopo un periodo di leggero appannamento da attribuire a motivi climatici. Da notare, come tra i premiati, spunti anche un vino della pregevolissima sottozona di Canelli. Un plauso particolare va alle sei aziende che si aggiudicano per la prima volta l'ambita ricompensa, oltre ai già citati anche La Prevostura nell'Alto Piemonte, San Bartolomeo nella zona di Gavi, Palladino e Vite Colte in Langa. I tre bicchieri Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. 2011 Castello di Neive Barbaresco Angelo 2013 Rocca Barbaresco Asili 2013 Ceretto Barbaresco Asili Ris. 2011 Giacosa Barbaresco Asili Ris. 2011 Ca'del Baio Barbaresco Costa Russi 2013 Gaja Barbaresco Currà 2012 Sottimano Barbaresco Gallina 2012 Busso Barbaresco Pajè 2011 Roagna Barbaresco Rabajà 2012 Rocca Barbaresco Rombone 2012 Nada Barbera d'Asti Pomorosso 2013 Coppo Barbera d'Asti Sup. Nizza 2013 Olim Bauda Barbera d'Asti Sup. Nizza La Court 2013 Chiarlo Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla Ed. La Grisa 2014 Spertino Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2013 Accornero e Figli Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga 2013 Castello di Uviglie Barolo 2012 Mascarello Barolo 2012 Cascina Fontana Barolo Bric dël Fiasc 2012 Scavino Barolo Bricco Boschis 2012 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco delle Viole 2012 Vajra Barolo Bricco Fiasco 2012 Azelia Barolo Bricco Pernice 2011 Cogno Barolo Brunate 2012 Marengo Barolo Bussia 90 Dì Ris. 2010 Fenocchio Barolo Bussia V. Mondoca Ris. 2010 Oddero Barolo Cannubi 2012 Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2012 Burlotto Barolo Cerretta 2012 Rosso Barolo Cerretta V. Bricco 2010 Altare - Cascina Nuova Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte Barolo Francia 2012 Conterno Barolo Giachini 2012 Corino Barolo Ginestra Casa Maté 2012 Grasso Barolo Ginestra Ris. 2008 Conterno Barolo Lazzarito Ris. 2010 Germano Barolo Liste 2011 Borgogno & Figli Barolo Monprivato 2011 Mascarello e Figlio Barolo Monvigliero 2012 Alessandria Barolo Ornato 2012 Pio Cesare Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore 2012 Fontanafredda Barolo Ravera 2012 Vietti Barolo Resa 56 2012 Brandini Barolo Rocche dell'Annunziata 2012 Veglio Barolo Rocche di Castiglione 2012 Brovia Barolo San Bernardo Ris. 2010 Palladino Barolo Sorì Ginestra 2012 Conterno Fantino Barolo Sottocastello di Novello 2011 Ca'Viola Barolo V. Lazzairasco 2012 Porro Barolo Vigna Rionda Ris. 2010 Massolino Barolo Vignarionda 2012 Pira Boca 2011 Piane Carema Et. Bianca 2012 Ferrando Dogliani Papà Celso 2015 Abbona Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2013 Tacchino Erbaluce di Caluso La Rustìa 2015 Orsolani Gattinara Osso San Grato 2012 Antoniolo Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2014 Villa Sparina Gavi del Comune di Gavi Minaia 2015 Bergaglio Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015 San Bartolomeo Ghemme 2011 Torraccia del Piantavigna Grignolino del M.to Casalese 2015 Vicara Lessona 2012 Prevostura Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2015 Ca'd'Gal Moscato d'Asti Casa di Bianca 2015 Doglia Moscato d'Asti Ciombo 2015 Falchetto Nebbiolo d'Alba Sup. Cumot 2013 Bricco Maiolica Roero Gepin 2012 Costa Roero Giovanni Almondo Ris. 2013 Almondo Roero Mompissano Ris. 2013 Cascina Ca'Rossa Roero Printi Ris. 2012 Monchiero Carbone Roero Sudisfà Ris. 2013 Negro Roero V. Mombeltramo Ris. 2012 Malvirà Ruchè di

Castagnole M.to La Tradizione 2015 Montalbera

Anteprima Tre Bicchieri 2017. Piemonte

Anteprima Tre Bicchieri 2017. PiemontePiemonte uguale nebbiolo, naturalmente. Ma non solo. In un'annata felice come la 2015 tante altre realtà sono approdate sul gradino più alto del podio. Nessuno si è mai sognato di dubitare del predominio culturale e qualitativo dell'uva nebbiolo – ben 58 dei 75 Tre Bicchieri di Vini d'Italia 2017 sono prodotti con questa varietà – ma provare a ipotizzare almeno una svolta parziale non sarebbe una cattiva idea. In una terra che si sta lentamente - ma altrettanto sicuramente - nebbiolizzando la notizia la fanno gli altri, quelli a lungo considerati plebei come la barbera o il moscato, che comunque già godono di una certa notorietà internazionale, ma anche gli sconosciuti ai più, come dolcetto, cortese, erbaluce, o addirittura quelli che ai Tre Bicchieri non erano mai arrivati come il ruché o il grignolino, se non in tempi da considerarsi preistorici per il vino italiano (il Rouchet Bricco Rosa '90 della cantina Scarpa fu premiato in Vini d'Italia 1992). Il nostro modo per rimanere fedeli alle nostre idee per le quali due parole, sebbene senza alcun legame tra loro come laicità e biodiversità, possono convivere serenamente è proprio di tornare a portare sul gradino più alto del podio questi vitigni meno all'onore del mondo. Non si tratta comunque di premiare ogni vitigno, senza valutarne le reali qualità, ma di sbarazzarsi di un certo snobismo e di dare la possibilità ad altri vini eccezionali di farsi apprezzare. Con l'aiuto della fantastica vendemmia 2015 conquista per la prima volta i Tre Bicchieri un Grignolino. Si tratta di una novità assoluta perché coincide anche con il primo massimo riconoscimento per un'azienda che ha una lunga storia alle spalle: Vicara. Torna anche sull'olimpo il Ruché, questa volta dell'azienda Montalbera. L'ultima edizione ci ha presentato un quadro stravolto dell'Alessandrino: sono stati azzerati i Tre Bicchieri del Timorasso e quindi del Tortonese, in grande difficoltà con l'infausta annata 2014, e sono saliti in un solo colpo a 3 i Tre Bicchieri del Gavi, che ha saputo approfittare a pieno della fortunata vendemmia 2015, che ha giocato anche a favore del Moscato d'Asti, che torna a brillare dopo un periodo di leggero appannamento da attribuire a motivi climatici. Da notare, come tra i premiati, spunti anche un vino della pregevolissima sottozona di Canelli. Un plauso particolare va alle sei aziende che si aggiudicano per la prima volta la nostra ambita ricompensa, oltre ai già citati anche La Prevostura nell'Alto Piemonte, San Bartolomeo nella zona di Gavi, Palladino e Vite Colte in Langa. Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. 2011 Castello di Neive Barbaresco Angelo 2013 Rocca Barbaresco Asili 2013 Ceretto Barbaresco Asili Ris. 2011 Giacosa Barbaresco Asili Ris. 2011 Ca'del Baio Barbaresco Costa Russi 2013 Gaja Barbaresco Currà 2012 Sottimano Barbaresco Gallina 2012 Busso Barbaresco Pajè 2011 Roagna Barbaresco Rabajà 2012 Rocca Barbaresco Rombone 2012 Nada Barbera d'Asti Pomorosso 2013 Coppo Barbera d'Asti Sup. Nizza 2013 Olim Bauda Barbera d'Asti Sup. Nizza La Court 2013 Chiarlo Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla Ed. La Grisa 2014 Spertino Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2013 Accornero e Figli Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga 2013 Castello di Uviglie Barolo 2012 Mascarello Barolo 2012 Cascina Fontana Barolo Bric dël Fiasc 2012 Scavino Barolo Bricco Boschis 2012 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco delle Viole 2012 Vajra Barolo Bricco Fiasco 2012 Azelia Barolo Bricco Pernice 2011 Cogno Barolo Brunate 2012 Marengo Barolo Bussia 90 Dì Ris. 2010 Fenocchio Barolo Bussia V. Mondoca Ris. 2010 Oddero Barolo Cannubi 2012 Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2012 Burlotto Barolo Cerretta 2012 Rosso Barolo Cerretta V. Bricco 2010 Altare - Cascina Nuova Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte Barolo Francia 2012 Conterno Barolo Giachini 2012 Corino Barolo Ginestra Casa Maté 2012 Grasso Barolo Ginestra Ris. 2008 Conterno Barolo Lazzarito Ris. 2010 Germano Barolo Liste 2011 Borgogno & Figli Barolo Monprivato 2011 Mascarello e Figlio Barolo Monvigliero 2012 Alessandria Barolo Ornato 2012 Pio Cesare Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore 2012 Fontanafredda Barolo Ravera 2012 Vietti Barolo Resa 56 2012 Brandini Barolo Rocche dell'Annunziata 2012 Veglio Barolo Rocche di Castiglione 2012 Brovia Barolo San Bernardo Ris. 2010 Palladino Barolo Sorì Ginestra 2012 Conterno Fantino Barolo Sottocastello di Novello 2011 Ca'Viola Barolo V. Lazzairasco 2012 Porro Barolo Vigna Rionda Ris. 2010 Massolino Barolo Vignarionda 2012 Pira Boca 2011 Piane Carema Et. Bianca 2012 Ferrando Dogliani Papà Celso 2015 Abbona Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2013 Tacchino Erbaluce di Caluso La Rustìa 2015 Orsolani Gattinara Osso San Grato 2012 Antoniolo Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2014

Villa Sparina Gavi del Comune di Gavi Minaia 2015 Bergaglio Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015 San Bartolomeo Ghemme 2011 Torraccia del Piantavigna Grignolino del M.to Casalese 2015 Vicara Lessona 2012 Prevostura Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2015 Ca'd'Gal Moscato d'Asti Casa di Bianca 2015 Doglia Moscato d'Asti Ciombo 2015 Falchetto Nebbiolo d'Alba Sup. Cumot 2013 Bricco Maiolica Roero Gepin 2012 Costa Roero Giovanni Almondo Ris. 2013 Almondo Roero Mompissano Ris. 2013 Cascina Ca'Rossa Roero Printi Ris. 2012 Monchiero Carbone Roero Sudisfà Ris. 2013 Negro Roero V. Mombeltramo Ris. 2012 Malvirà Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione 2015 Montalbera

75 vini piemontesi premiati con Tre bicchieri tra conferme e grandi sorprese

75 vini piemontesi premiati con Tre bicchieri tra conferme e grandi sorpreseGAMBERO ROSSO Attesi e ambiti ecco i Tre bicchieri del “Gambero Rosso” che premiano ben 75 etichette piemontesi. Dominio dell’uva Nebbiolo ben 58 dei 75 “Tre Bicchieri di Vini d’Italia 2017” sono prodotti con questa varietà, ma si affacciano nella classifica barbera, moscato, ma anche dolcetto, cortese, erbaluce, o addirittura quelli che ai Tre Bicchieri non erano mai arrivati come il ruché o il grignolino. Ecco tutti i vini che hanno ottenuto il prezioso riconoscimento: Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. 2011 Castello di Neive Barbaresco Angelo 2013 Rocca Barbaresco Asili 2013 Ceretto Barbaresco Asili Ris. 2011 Giacosa Barbaresco Asili Ris. 2011 Ca’ del Baio Barbaresco Costa Russi 2013 Gaja Barbaresco Currà 2012 Sottimano Barbaresco Gallina 2012 Busso Barbaresco Pajè 2011 Roagna Barbaresco Rabajà 2012 Rocca Barbaresco Rombone 2012 Nada Barbera d’Asti Pomorosso 2013 Coppo Barbera d’Asti Sup. Nizza 2013 Olim Bauda Barbera d’Asti Sup. Nizza La Court 2013 Chiarlo Barbera d’Asti Sup. V. La Mandorla Ed. La Grisa 2014 Spertino Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2013 Accornero e Figli Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga 2013 Castello di Uviglie Barolo 2012 Mascarello Barolo 2012 Cascina Fontana Barolo Bric dël Fiasc 2012 Scavino Barolo Bricco Boschis 2012 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco delle Viole 2012 Vajra Barolo Bricco Fiasco 2012 Azelia Barolo Bricco Pernice 2011 Cogno Barolo Brunate 2012 Marengo Barolo Bussia 90 Dì Ris. 2010 Fenocchio Barolo Bussia V. Mondoca Ris. 2010 Oddero Barolo Cannubi 2012 Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2012 Burlotto Barolo Cerretta 2012 Rosso Barolo Cerretta V. Bricco 2010 Altare – Cascina Nuova Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte Barolo Francia 2012 Conterno Barolo Giachini 2012 Corino Barolo Ginestra Casa Maté 2012 Grasso Barolo Ginestra Ris. 2008 Conterno Barolo Lazzarito Ris. 2010 Germano Barolo Liste 2011 Borgogno & Figli Barolo Monprivato 2011 Mascarello e Figlio Barolo Monvigliero 2012 Alessandria Barolo Ornato 2012 Pio Cesare Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore 2012 Fontanafredda Barolo Ravera 2012 Vietti Barolo Resa 56 2012 Brandini Barolo Rocche dell’Annunziata 2012 Veglio Barolo Rocche di Castiglione 2012 Brovia Barolo San Bernardo Ris. 2010 Palladino Barolo Sorì Ginestra 2012 Conterno Fantino Barolo Sottocastello di Novello 2011 Ca’ Viola Barolo V. Lazzairasco 2012 Porro Barolo Vigna Rionda Ris. 2010 Massolino Barolo Vignarionda 2012 Pira Boca 2011 Piane Carema Et. Bianca 2012 Ferrando Dogliani Papà Celso 2015 Abbona Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2013 Tacchino Erbaluce di Caluso La Rustìa 2015 Orsolani Gattinara Osso San Grato 2012 Antoniolo Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2014 Villa Sparina Gavi del Comune di Gavi Minaia 2015 Bergaglio Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015 San Bartolomeo Ghemme 2011 Torraccia del Piantavigna Grignolino del M.to Casalese 2015 Vicara Lessona 2012 Prevostura Moscato d’Asti Canelli Sant’Ilario 2015 Ca’ d’Gal Moscato d’Asti Casa di Bianca 2015 Doglia Moscato d’Asti Ciombo 2015 Falchetto Nebbiolo d’Alba Sup. Cumot 2013 Bricco Maiolica Roero Gepin 2012 Costa Roero Giovanni Almondo Ris. 2013 Almondo Roero Mompissano Ris. 2013 Cascina Ca’ Rossa Roero Printi Ris. 2012 Monchiero Carbone Roero Sudisfà Ris. 2013 Negro Roero V. Mombeltramo Ris. 2012 Malvirà Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione 2015 Montalbera

Piemonte: i tre bicchieri 2017 Gambero Rosso

Piemonte: i tre bicchieri 2017 Gambero RossoNessuno si è mai sognato di dubitare del predominio culturale e qualitativo dell'uva nebbiolo – ben 58 dei 75 Tre Bicchieri di Vini d'Italia 2017 sono prodotti con questa varietà – ma provare a ipotizzare almeno una svolta parziale non sarebbe una cattiva idea. In una terra che si sta lentamente - ma altrettanto sicuramente - nebbiolizzando la notizia la fanno gli altri, quelli a lungo considerati plebei come la barbera o il moscato, che comunque già godono di una certa notorietà internazionale, ma anche gli sconosciuti ai più, come dolcetto, cortese, erbaluce, o addirittura quelli che ai Tre Bicchieri non erano mai arrivati come il ruché o il grignolino, se non in tempi da considerarsi preistorici per il vino italiano (il Rouchet Bricco Rosa '90 della cantina Scarpa fu premiato in Vini d'Italia 1992). Il nostro modo per rimanere fedeli alle nostre idee per le quali due parole, sebbene senza alcun legame tra loro come laicità e biodiversità, possono convivere serenamente è proprio di tornare a portare sul gradino più alto del podio questi vitigni meno all'onore del mondo. Non si tratta comunque di premiare ogni vitigno, senza valutarne le reali qualità, ma di sbarazzarsi di un certo snobismo e di dare la possibilità ad altri vini eccezionali di farsi apprezzare. Con l'aiuto della fantastica vendemmia 2015 conquista per la prima volta i Tre Bicchieri un Grignolino. Si tratta di una novità assoluta perché coincide anche con il primo massimo riconoscimento per un'azienda che ha una lunga storia alle spalle: Vicara. Torna anche sull'olimpo il Ruché, questa volta dell'azienda Montalbera. L'ultima edizione ci ha presentato un quadro stravolto dell'Alessandrino: sono stati azzerati i Tre Bicchieri del Timorasso e quindi del Tortonese, in grande difficoltà con l'infausta annata 2014, e sono saliti in un solo colpo a 3 i Tre Bicchieri del Gavi, che ha saputo approfittare a pieno della fortunata vendemmia 2015, che ha giocato anche a favore del Moscato d'Asti, che torna a brillare dopo un periodo di leggero appannamento da attribuire a motivi climatici. Da notare, come tra i premiati, spunti anche un vino della pregevolissima sottozona di Canelli. Un plauso particolare va alle sei aziende che si aggiudicano per la prima volta la nostra ambita ricompensa, oltre ai già citati anche La Prevostura nell'Alto Piemonte, San Bartolomeo nella zona di Gavi, Palladino e Vite Colte in Langa. Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. 2011 Castello di Neive Barbaresco Angelo 2013 Rocca Barbaresco Asili 2013 Ceretto Barbaresco Asili Ris. 2011 Giacosa Barbaresco Asili Ris. 2011 Ca'del Baio Barbaresco Costa Russi 2013 Gaja Barbaresco Currà 2012 Sottimano Barbaresco Gallina 2012 Busso Barbaresco Pajè 2011 Roagna Barbaresco Rabajà 2012 Rocca Barbaresco Rombone 2012 Nada Barbera d'Asti Pomorosso 2013 Coppo Barbera d'Asti Sup. Nizza 2013 Olim Bauda Barbera d'Asti Sup. Nizza La Court 2013 Chiarlo Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla Ed. La Grisa 2014 Spertino Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2013 Accornero e Figli Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga 2013 Castello di Uviglie Barolo 2012 Mascarello Barolo 2012 Cascina Fontana Barolo Bric dël Fiasc 2012 Scavino Barolo Bricco Boschis 2012 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco delle Viole 2012 Vajra Barolo Bricco Fiasco 2012 Azelia Barolo Bricco Pernice 2011 Cogno Barolo Brunate 2012 Marengo Barolo Bussia 90 Dì Ris. 2010 Fenocchio Barolo Bussia V. Mondoca Ris. 2010 Oddero Barolo Cannubi 2012 Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2012 Burlotto Barolo Cerretta 2012 Rosso Barolo Cerretta V. Bricco 2010 Altare - Cascina Nuova Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte Barolo Francia 2012 Conterno Barolo Giachini 2012 Corino Barolo Ginestra Casa Maté 2012 Grasso Barolo Ginestra Ris. 2008 Conterno Barolo Lazzarito Ris. 2010 Germano Barolo Liste 2011 Borgogno & Figli Barolo Monprivato 2011 Mascarello e Figlio Barolo Monvigliero 2012 Alessandria Barolo Ornato 2012 Pio Cesare Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore 2012 Fontanafredda Barolo Ravera 2012 Vietti Barolo Resa 56 2012 Brandini Barolo Rocche dell'Annunziata 2012 Veglio Barolo Rocche di Castiglione 2012 Brovia Barolo San Bernardo Ris. 2010 Palladino Barolo Sorì Ginestra 2012 Conterno Fantino Barolo Sottocastello di Novello 2011 Ca'Viola Barolo V. Lazzairasco 2012 Porro Barolo Vigna Rionda Ris. 2010 Massolino Barolo Vignarionda 2012 Pira Boca 2011 Piane Carema Et. Bianca 2012 Ferrando Dogliani Papà Celso 2015 Abbona Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2013 Tacchino Erbaluce di Caluso La Rustìa 2015 Orsolani Gattinara Osso San Grato 2012 Antoniolo Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2014 Villa Sparina Gavi del Comune di Gavi Minaia 2015 Bergaglio Gavi del Comune di Gavi Pelöia

2015 San Bartolomeo Ghemme 2011 Torraccia del Piantavigna Grignolino del M.to Casalese 2015 Vicara Lessona 2012 Prevostura Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2015 Ca'd'Gal Moscato d'Asti Casa di Bianca 2015 Doglia Moscato d'Asti Ciombo 2015 Falchetto Nebbiolo d'Alba Sup. Cumot 2013 Bricco Maiolica Roero Gepin 2012 Costa Roero Giovanni Almondo Ris. 2013 Almondo Roero Mompissano Ris. 2013 Cascina Ca'Rossa Roero Printi Ris. 2012 Monchiero Carbone Roero Sudisfà Ris. 2013 Negro Roero V. Mombeltramo Ris. 2012 Malvirà Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione 2015 Montalbera

I Tre Bicchieri 2017 Piemonte del Gambero Rosso

I Tre Bicchieri 2017 Piemonte del Gambero RossoPIEMONTE Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. 2011 Castello di Neive Barbaresco Angelo 2013 Rocca Barbaresco Asili 2013 Ceretto Barbaresco Asili Ris. 2011 Giacosa Barbaresco Asili Ris. 2011 Ca' del Baio Barbaresco Costa Russi 2013 Gaja Barbaresco Currà 2012 Sottimano Barbaresco Gallina 2012 Busso Barbaresco Pajè 2011 Roagna Barbaresco Rabajà 2012 Rocca Barbaresco Rombone 2012 Nada Barbera d'Asti Pomorosso 2013 Coppo Barbera d'Asti Sup. Nizza 2013 Olim Bauda Barbera d'Asti Sup. Nizza La Court 2013 Chiarlo Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla Ed. La Grisa 2014 Spertino Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2013 Accornero e Figli Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga 2013 Castello di Uviglie Barolo 2012 Mascarello Barolo 2012 Cascina Fontana Barolo Bric dël Fiasc 2012 Scavino Barolo Bricco Boschis 2012 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco delle Viole 2012 Vajra Barolo Bricco Fiasco 2012 Azelia Barolo Bricco Pernice 2011 Cogno Barolo Brunate 2012 Marengo Barolo Bussia 90 Dì Ris. 2010 Fenocchio Barolo Bussia V. Mondoca Ris. 2010 Oddero Barolo Cannubi 2012 Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2012 Burlotto Barolo Cerretta 2012 Rosso Barolo Cerretta V. Bricco 2010 Altare – Cascina Nuova Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte Barolo Francia 2012 Conterno Barolo Giachini 2012 Corino Barolo Ginestra Casa Maté 2012 Grasso Barolo Ginestra Ris. 2008 Conterno Barolo Lazzarito Ris. 2010 Germano Barolo Liste 2011 Borgogno & Figli Barolo Monprivato 2011 Mascarello e Figlio Barolo Monvigliero 2012 Alessandria Barolo Ornato 2012 Pio Cesare Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore 2012 Fontanafredda Barolo Ravera 2012 Vietti Barolo Resa 56 2012 Brandini Barolo Rocche dell'Annunziata 2012 Veglio Barolo Rocche di Castiglione 2012 Brovia Barolo San Bernardo Ris. 2010 Palladino Barolo Sorì Ginestra 2012 Conterno Fantino Barolo Sottocastello di Novello 2011 Ca' Viola Barolo V. Lazzairasco 2012 Porro Barolo Vigna Rionda Ris. 2010 Massolino Barolo Vignarionda 2012 Pira Boca 2011 Piane Carema Et. Bianca 2012 Ferrando Dogliani Papà Celso 2015 Abbona Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2013 Tacchino Erbaluce di Caluso La Rustìa 2015 Orsolani Gattinara Osso San Grato 2012 Antoniolo Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2014 Villa Sparina Gavi del Comune di Gavi Minaia 2015 Bergaglio Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015 San Bartolomeo Ghemme 2011 Torraccia del Piantavigna Grignolino del M.to Casalese 2015 Vicara Lessona 2012 Prevostura Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2015 Ca' d'Gal Moscato d'Asti Casa di Bianca 2015 Doglia Moscato d'Asti Ciombo 2015 Falchetto Nebbiolo d'Alba Sup. Cumot 2013 Bricco Maiolica Roero Gepin 2012 Costa Roero Giovanni Almondo Ris. 2013 Almondo Roero Mompissano Ris. 2013 Cascina Ca' Rossa Roero Printi Ris. 2012 Monchiero Carbone Roero Sudisfà Ris. 2013 Negro Roero V. Mombeltramo Ris. 2012 Malvirà Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione 2015 Montalbera

I "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso consacrano "finalmente" il Grignolino del Monferrato tra i migliori vini d'Italia

I "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso consacrano "finalmente" il Grignolino del Monferrato tra i migliori vini d'ItaliaPIEMONTE - Quando si parla di vino, anzi dei migliori vini, il Piemonte è sinonimo di nebbiolo. Ben 58 dei 75 "Tre Bicchieri" di Vini d'Italia 2017 sono prodotti con questa varietà di uva. L'ultima edizione della guida ai migliori vini d'Italia, come sottolineato proprio da Gambero Rosso, non ha solo confermato il dominio del nebbiolo ma ha anche"stravolto" il quadro dell'alessandrino. "Azzerati" i Tre Bicchieri del Timorasso, e quindi del tortonese,sono saliti a 3 in un colpo solo i Tre Bicchieri del Gavi e cheper la prima volta ha tra visto entrare nel prestigioso elenco anche il Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015 dell'azienda San Bartolomeo . La nuova selezione del "Gambero Rosso"ha premiato però, per la prima volta, anche il Grignolino. Nel prestigioso elenco di vincitoric'è infatti l'azienda vitivinicola ViCaRa, acronimo di Diego Visconti, Carlo Cassinis e Domenico Ravizza, i tre produttori che unendo le loro aziende ed esperienze hanno creato una nuova realtà fortemente radicata alla cultura vitivinicola piemontese, e in particolare monferrina. "Al di là del fatto che sia il nostro Grignolino - ha precisatoDomenico Ravizza -è un successo di tutta la zona e di tutti i produttori che si stanno impegnando nella riqualificazione di questo grande vino che alla fine del 19° secolo era considerato tra i grandi vini fini del Piemonte, insieme al Nebbiolo e alla Freisa. Stiamo puntando a far dimenticare i Grignolini degli anni '70 e far tornare al giusto livello le produzioni". Dietro i "Tre Bicchieri" conquistati c'è un lavoro " di anni" ha aggiunto il produttore, che parte dalla selezione delle varietà, "dei cloni di Grignolino ", passa poi dal posizionamento degli impianti vitati "quindi il terroir", per capire qual è il terreno che meglio si adatta alle produzioni. "Poi - ha aggiunto - ci sono tutti i piccoli accorgimenti tecnico-pratici che ci hanno portati a questo risultato". Quella del 2015 è stata certamente "una grande annata" mai "Tre Bicchieri" ha aggiunto Ravizza, per chi da sempre punta su questo prodotto del territorio monferrino "non sono inaspettati, perché da tempo speravamo che gli opinionisti del settore si accorgessero che il Grignolino non è un rosato, ma un grande vino ross o". Di Seguito l'elenco dei Tre Bicchieri 2017 del Piemonte Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. 2011 Castello di Neive Barbaresco Angelo 2013 Rocca Barbaresco Asili 2013 Ceretto Barbaresco Asili Ris. 2011 Giacosa Barbaresco Asili Ris. 2011 Ca'del Baio Barbaresco Costa Russi 2013 Gaja Barbaresco Currà 2012 Sottimano Barbaresco Gallina 2012 Busso Barbaresco Pajè 2011 Roagna Barbaresco Rabajà 2012 Rocca Barbaresco Rombone 2012 Nada Barbera d'Asti Pomorosso 2013 Coppo Barbera d'Asti Sup. Nizza 2013 Olim Bauda Barbera d'Asti Sup. Nizza La Court 2013 Chiarlo Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla Ed. La Grisa 2014 Spertino Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2013 Accornero e Figli Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga 2013 Castello di Uviglie Barolo 2012 Mascarello Barolo 2012 Cascina Fontana Barolo Bric dël Fiasc 2012 Scavino Barolo Bricco Boschis 2012 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco delle Viole 2012 Vajra Barolo Bricco Fiasco 2012 Azelia Barolo Bricco Pernice 2011 Cogno Barolo Brunate 2012 Marengo Barolo Bussia 90 Dì Ris. 2010 Fenocchio Barolo Bussia V. Mondoca Ris. 2010 Oddero Barolo Cannubi 2012 Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2012 Burlotto Barolo Cerretta 2012 Rosso Barolo Cerretta V. Bricco 2010 Altare - Cascina Nuova Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte Barolo Francia 2012 Conterno Barolo Giachini 2012 Corino Barolo Ginestra Casa Maté 2012 Grasso Barolo Ginestra Ris. 2008 Conterno Barolo Lazzarito Ris. 2010 Germano Barolo Liste 2011 Borgogno & Figli Barolo Monprivato 2011 Mascarello e Figlio Barolo Monvigliero 2012 Alessandria Barolo Ornato 2012 Pio Cesare Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore 2012 Fontanafredda Barolo Ravera 2012 Vietti Barolo Resa 56 2012 Brandini Barolo Rocche dell'Annunziata 2012 Veglio Barolo Rocche di Castiglione 2012 Brovia Barolo San Bernardo Ris. 2010 Palladino Barolo Sorì Ginestra 2012 Conterno Fantino Barolo Sottocastello di Novello 2011 Ca'Viola Barolo V. Lazzairasco 2012 Porro Barolo Vigna Rionda Ris. 2010 Massolino Barolo Vignarionda 2012 Pira Boca 2011 Piane Carema Et. Bianca 2012 Ferrando Dogliani Papà Celso

2015 Abbona Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2013 Tacchino Erbaluce di Caluso La Rustìa 2015 Orsolani Gattinara Osso San Grato 2012 Antoniolo Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2014 Villa Sparina Gavi del Comune di Gavi Minaia 2015 Bergaglio Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015 San Bartolomeo Ghemme 2011 Torraccia del Piantavigna Grignolino del M.to Casalese 2015 Vicara Lessona 2012 Prevostura Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2015 Ca'd'Gal Moscato d'Asti Casa di Bianca 2015 Doglia Moscato d'Asti Ciombo 2015 Falchetto Nebbiolo d'Alba Sup. Cumot 2013 Bricco Maiolica Roero Gepin 2012 Costa Roero Giovanni Almondo Ris. 2013 Almondo Roero Mompissano Ris. 2013 Cascina Ca'Rossa Roero Printi Ris. 2012 Monchiero Carbone Roero Sudisfà Ris. 2013 Negro Roero V. Mombeltramo Ris. 2012 Malvirà Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione 2015 Montalbera

Testo

Tre Bicchieri 2017. Tutti i vini premiati dal Gambero Rosso

Tre Bicchieri 2017. Tutti i vini premiati dal Gambero RossodiValentina Lupia - InVino - mercoledì, 28 settembre 2016 | ore 12:36 Il Gambero Rosso torna a premiare i migliori vini italiani con i Tre Bicchieri, da Nord a Sud, senza esclusione di colpi, ma con un lavoro che ha permesso di selezionare solo le migliori etichette. In più, ci sono nove premi speciali per altrettante categorie. I migliori vini d'Italia e i premi speciali Rosso dell'anno: Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto '13 Chiaromonte Bianco dell'anno: Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Misco 2015 Tenuta di Tavignano Bollicine dell'anno: Valdobbiadene Extry Dry Giustino B. 2015 Ruggeri & C Dolce dell'anno: Tal Lùc Cuvée Speciale Lis Neris Cantina dell'anno: Bellavista Miglior rapporto qualità-prezzo: Pecorino 2015 Tiberio Viticoltore dell'anno: Aimone Vio (BioVio) Cantina emergente: Istine Premio per la viticoltura sostenibile: Roccafiore Ora passiamo però a conoscere il meglio della produzione vinicola italiana, divisi per regione. Valle d'Aosta Il 2015 è stato un anno particolare sotto il punto di vista climatico. Le temperature afose hanno condizionato specialmente i vini di montagna e soprattutto quelli bianchi, variandone la mineralità e il corredo acido. Questi sei vini provengono tutti da aziende piuttosto piccole, dato che in questa regione – cooperative a parte – difficilmente si superano i 5 ettari. Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri 2014 La Vrille Valle d'Aosta Chardonnay Élevé en Fût de Chêne 2015 Anselmet Valle d'Aosta Cornalin 2015 Rosset Terroir Valle d'Aosta Petite Arvine 2015 Elio Ottin Valle d'Aosta Pinot Gris 2015 Lo Triolet Valle d'Aosta Syrah Côteau La Tour 2014 Les Crêtes Piemonte C'è poco da dire (e molto da assaggiare): l'annata è stata felice e la produzione generosa. Sono tante le etichette sul podio. Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. 2011 Castello di Neive Barbaresco Angelo 2013 Rocca Barbaresco Asili 2013 Ceretto Barbaresco Asili Ris. 2011 Giacosa Barbaresco Asili Ris. 2011 Ca' del Baio Barbaresco Costa Russi 2013 Gaja Barbaresco Currà 2012 Sottimano Barbaresco Gallina 2012 Busso Barbaresco Pajè 2011 Roagna Barbaresco Rabajà 2012 Rocca Barbaresco Rombone 2012 Nada Barbera d'Asti Pomorosso 2013 Coppo Barbera d'Asti Sup. Nizza 2013 Olim Bauda Barbera d'Asti Sup. Nizza La Court 2013 Chiarlo Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla Ed. La Grisa 2014 Spertino Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2013 Accornero e Figli Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga 2013 Castello di Uviglie Barolo 2012 Mascarello Barolo 2012 Cascina Fontana Barolo Bric dël Fiasc 2012 Scavino Barolo Bricco Boschis 2012 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco delle Viole 2012 Vajra Barolo Bricco Fiasco 2012 Azelia Barolo Bricco Pernice 2011 Cogno Barolo Brunate 2012 Marengo Barolo Bussia 90 Dì Ris. 2010 Fenocchio Barolo Bussia V. Mondoca Ris. 2010 Oddero Barolo Cannubi 2012 Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2012 Burlotto Barolo Cerretta 2012 Rosso Barolo Cerretta V. Bricco 2010 Altare – Cascina Nuova Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte Barolo Francia 2012 Conterno Barolo Giachini 2012 Corino Barolo Ginestra Casa Maté 2012 Grasso Barolo Ginestra Ris. 2008 Conterno Barolo Lazzarito Ris. 2010 Germano Barolo Liste 2011 Borgogno & Figli Barolo Monprivato 2011 Mascarello e Figlio Barolo Monvigliero 2012 Alessandria Barolo Ornato 2012 Pio Cesare Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore 2012 Fontanafredda Barolo Ravera 2012 Vietti Barolo Resa 56 2012 Brandini Barolo Rocche dell'Annunziata 2012 Veglio Barolo Rocche di Castiglione 2012 Brovia Barolo San Bernardo Ris. 2010 Palladino Barolo Sorì Ginestra 2012 Conterno Fantino Barolo Sottocastello di Novello 2011 Ca' Viola Barolo V. Lazzairasco 2012 Porro Barolo Vigna Rionda Ris. 2010 Massolino Barolo Vignarionda 2012 Pira Boca 2011 Piane Carema Et. Bianca 2012 Ferrando Dogliani Papà Celso 2015 Abbona Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2013 Tacchino Erbaluce di Caluso La Rustìa 2015 Orsolani Gattinara Osso San Grato 2012 Antoniolo Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2014 Villa Sparina Gavi del Comune di Gavi Minaia 2015 Bergaglio Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015 San Bartolomeo Ghemme 2011 Torraccia del Piantavigna Grignolino del M.to Casalese 2015 Vicara Lessona 2012 Prevostura Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2015 Ca' d'Gal Moscato d'Asti Casa di Bianca 2015 Doglia Moscato d'Asti Ciombo 2015 Falchetto Nebbiolo d'Alba Sup. Cumot 2013 Bricco Maiolica Roero Gepin 2012 Costa Roero Giovanni Almondo Ris. 2013 Almondo Roero Mompissano Ris. 2013 Cascina

Testo

Ca’ Rossa Roero Printi Ris. 2012 Monchiero Carbone Roero Sudisfà Ris. 2013 Negro Roero V. Mombeltramo Ris. 2012 Malvirà Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione 2015 Montalbera Lombardia Con questa selezione accurata di 23 etichette, la Lombardia conferma la sua vocazione spumantistica. Ma un occhio è da buttare anche ai rossi della Valtellina, particolarmente degni di nota. Brut 2011 Monsupello Brut Farfalla Ballabio Franciacorta Brut Rosé Boké 2012 Villa Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2011 Ca’ del Bosco Franciacorta Extra Brut 2012 Ricci Curbastro Franciacorta Extra Brut 2009 Lo Sparviere Franciacorta Nature 61 2009 Guido Berlucchi & C. Franciacorta Non Dosato Bagnadore Ris. 2009 Barone Pizzini Franciacorta Pas Dosé 33 Ris. 2009 Ferghettina Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Ris. 2009 Bosio Franciacorta Pas Operé 2009 Bellavista Franciacorta Zero 2012 Contadi Castaldi Lugana Molin 2015 Cà Maiol O.P. Brut ‘More 2012 Castello di Cigognola OP Bonarda Vivace Campo del Monte 2015 F.lli Agnes OP Cruasé Oltrenero Tenuta Il Bosco OP Pinot Nero Brut 1870 2012 Giorgi Pinot Nero Bertone 2013 Conte Vistarino Valtellina Sforzato Albareda 2013 Mamete Prevostini Valtellina Sfursat 5 Stelle 2013 Nino Negri Valtellina Sup. Grumello Buon Consiglio Ris. 2007 Ar.Pe.Pe. Valtellina Sup. Sassella Ris. 2012 Aldo Rainoldi Valtellina Sup. Valgella Cà Moréi 2013 Sandro Fay Alto Adige Tutti vini qualitativamente notevoli, ma con sfaccettature uniche che andrebbero provate, capite e apprezzate pienamente per conoscere il generoso patrimonio dell’Alto Adige. Che intanto ci ha regalato 27 vini super. A. A. Cabernet Puntay Ris. 2012 Erste+Neue A. A. Chardonnay Löwengang 2013 Tenute Alois Lageder A. A. Gewürztraminer Auratus Crescendo 2015 Tenuta Ritterhof A. A. Gewürztraminer Brenntal Ris. 2014 Cantina Kurtatsch A. A. Gewürztraminer Nussbaumer 2014 Cantina Tramin A. A. Gewürztraminer Vom Lehm 2015 Castelfeder A. A. Lago di Caldaro Scelto Sup. Bischofsleiten 2015 Castel Sallegg A. A. Lagrein Ris. 2013 Erbhof Unterganzner – Josephus Mayr A. A. Lagrein Taber Ris. 2014 Cantina Bolzano A. A. Pinot Bianco Praesulis 2015 Gumphof – Markus Prackwieser A. A. Pinot Bianco Sirmian 2015 Nals Margreid A. A. Pinot Grigio St. Valentin 2014 Cantina Produttori San Michele Appiano A. A. Pinot Nero Bachgart 2013 Maso Hemberg – Klaus Lentsch A. A. Pinot Nero Trattmann Mazon Ris. 2013 Cantina Girlan A. A. Santa Maddalena Cl. Rondell 2015 Glögglhof – Franz Gojer A. A. Sauvignon Lafòa 2014 Cantina Produttori Colterenzio A. A. Sauvignon Mervin 2014 Cantina Meran Burggräfler A. A. Terlano Nova Domus Ris. 2013 Cantina Terlano A. A. Terlano Pinot Bianco Eichhorn 2015 Manincor A. A. Val Venosta Riesling 2014 Falkenstein Franz Pratzner A. A. Val Venosta Riesling Unterortl 2015 Unterortl – Castel Juval A. A. Valle Isarco Grüner Veltliner 2015 Kuenhof – Peter Pliger A. A. Valle Isarco Pinot Grigio 2015 Köfererhof – Günther Kerschbaumer A. A. Valle Isarco Sylvaner 2014 Garlider – Christian Kerschbaumer A. A. Valle Isarco Sylvaner 2015 Taschlerhof – Peter Wachtler A. A. Valle Isarco Sylvaner Aristos 2015 Cantina Produttori Valle Isarco A. A. Valle Isarco Sylvaner Praepositus 2015 Abbazia di Novacella Trentino Per lo più vini d’alta quota e autoctoni: una selezione da perdere la testa per gli amanti del genere e non solo. Fojaneghe Rosso 2012 Bossi Fedrigotti San Leonardo 2011 San Leonardo Teroldego Rotaliano Pini 2012 Roberto Zeni Trento Brut Altemasi Graal Ris. 2009 Cavit Trento Brut Domini 2010 Abate Nero Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005 Ferrari Trento Brut Ris. 2010 Letrari Trento Dosaggio Zero Ris. 2011 Maso Martis Trento Extra Brut Tridentum 2009 Cesarini Sforza Trento Rotari Flavio Ris. 2008 Mezzacorona Veneto Non delude la produzione del Veneto, che spazia dall’Amarone al Prosecco e regala molte emozioni da podio. Amarone della Valpolicella Cl. Calcarole 2011 Guerrieri Rizzardi Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2012 Tenuta Sant’Antonio Amarone della Valpolicella Cl. 2008 Villa Spinosa Amarone della Valpolicella Cl. 2012 Allegrini Amarone della Valpolicella Cl. 2008 Bertani Amarone della Valpolicella Cl. 2012 David Sterza Amarone della Valpolicella Cl. Casa dei Bepi 2011 Viviani Amarone della Valpolicella Cl. La Fabriseria Ris. 2011 F.lli Tedeschi Amarone della Valpolicella Cl. Monte Ca’ Bianca 2011Lorenzo Begali Amarone della Valpolicella Cl. Punta di Villa 2011Roberto Mazzi Amarone della Valpolicella Cl. Sergio Zenato Ris. 2010 Zenato Amarone della Valpolicella Cl. Vaio Armaron Serègo Alighieri 2011 Masi Amarone della Valpolicella Cl. Vign. Monte Sant’Urbano 2012 Speri Amarone della Valpolicella Punta Tolotti 2012 Ca’ Rugate Bardolino Cl. V. Morlongo 2014 Vigneti Villabella Cartizze Brut V. La Rivetta Villa Sandi Colli Euganei Cabernet Borgo delle Casette Ris. 2012Il Filò delle Vigne Custoza Sup. Amedeo 2014 Cavalchina Custoza Sup. Ca’ del Magro 2014 Monte del Frà Lugana Molceo Ris. 2014 Ottella

Ruchè DOCG “La Tradizione” 2015, il primo Ruchè “Tre Bicchieri” Gambero Rosso

Ruchè DOCG “La Tradizione” 2015, il primo Ruchè “Tre Bicchieri” Gambero Rosso“E’ con estremo piacere che riceviamo questo importantissimo riconoscimento” – dichiara Franco Morando, deus ex machina di Montalbera - “I Tre Bicchieri sono un risultato meritato che arriva dopo quasi un decennio di attesa e che ricompensa tutti noi del quotidiano lavoro, passione e dedizione al mondo enologico piemontese e nello specifico al continuo studio qualitativo sul vitigno Ruchè. La mirabile costanza qualitativa e la serietà professionale e di continuo studio ed evoluzione sull’autoctono Ruchè ci ha portato ad essere i primi produttori della denominazione a ricevere i Tre Bicchieri sul vitigno Ruchè. Siamo orgogliosi di essere ambasciatori del Ruchè qualitativo nel mondo. Con l’aiuto della fantastica vendemmia 2015, siamo riusciti ad interpretare al meglio il frutto di un’annata eccezionale, senza sciupare un’oncia nativa del frutto illibato della vigna e a conquistare per la prima volta i Tre Bicchieri con il Ruchè di Montalbera La Tradizione 2015, annata d’unica fattezza e di pregevole qualità. Un sentito grazie anche a miei enologi, Luca Caramellino e Andrea Paglietti per l’eccellente interpretazione di questo unico e affascinante autoctono monferrino che ormai da un decennio studiano e vinificano saggiamente. Un grazie a tutto lo staff di cantina e di campagna che quotidianamente coltivano con passione il Ruchè e le nostre altre varietà di vino. Ricordiamoci che la qualità inizia dal primo tocco d'una foglia. Un forte abbraccio a Lino Lanfrancone, uomo di valore per Montalbera e per la mia Famiglia che è da 14 anni che quotidianamente collabora con me e con noi e che con tanta passione ha portato la sua professionalità a favore della denominazione. Semplicemente grazie a tutti quelli che hanno creduto in noi e che quotidianamente continuano a farlo”. Il Ruchè di Castagnole Monferrato, autoctono raro del Piemonte viene prodotto in una ristretta area del Monferrato Astigiano, in soli sette comuni con al centro Castagnole Monferrato che si distingue tra tutti per le sue colline vocate ai raggi solari. Terreni calcarei, asciutti che rendono il territorio ottimale per la coltivazione di questo prezioso autoctono. Non si hanno notizie certe sull’origine di questo nome (Ruchè), le ipotesi maggiormente accreditate vogliono che sia arrivato in Piemonte in periodo medioevale, importato dalla Francia da Monaci che lo impiantarono nelle terre attorno ad un monastero oggi scomparso, un luogo sacro, dedicato a San Rocco. Alcuni ritengono che il nome derivi da “roncet”, una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni della zona e di fronte alla quale il Ruchè si dimostrò particolarmente resistente. Altri riconducono la derivazione al termine Piemontese “roche”, zone arroccate e difficili da lavorare. Da recenti studi condotti dall’azienda Montalbera ed attenta analisi del vitigno (ricerca in merito al DNA condotta da Montalbera in collaborazione con il Centro scientifico Bioesis) e delle Sue caratteristiche organolettiche, sembra possibile che derivi da antichi vitigni dell’Alta Savoia. Da tempo immemorabile solo presente dell’area di Asti è a tutti gli effetti un vitigno astigiano per secolare acquisizione. Con l’annata 2010 viene concessa la DOCG, ulteriore riconoscimento alla grande qualità di questo raro autoctono. La vinificazione del Ruchè DOCG “La Tradizione” 2015 è del tipo tradizionale in rosso, con le vinacce a contatto con il mosto per circa 10-12 giorni. Successivamente affina in vasche di acciaio inox e almeno 3 mesi in bottiglia. Da giovane presenta un bel colore rosso brillante con riflessi violacei in gioventù che vira al granato con l’affinamento. Al naso presenta profumi intensi e persistenti, aromatici e fruttati, floreale con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evolve in intriganti note speziate con la maturità. Al palato è caldo e armonico, ben strutturato ed equilibrato con tannini leggeri ed eleganti.

Due Buoi a Eataly Milano Smeraldo

Due Buoi a Eataly Milano SmeraldoFino al 2 ottobre, Andrea Ribaldone de I Due Buoi di Alessandria cucina a Eataly Milano Smeraldo. Per un temporary restaurant illuminato da una stella (a cura di Cristina Viggè) Vantano un ripieno di manzo fassone. Ma sono il "ricordo di un viaggio in Giappone". Perché mister Ribaldone, il suo creatore, unisce la classicità piemontese del plin al mood jap dei soba (pasta di grano saraceno) serviti sul ghiaccio. Il risultato? Agnolotti on the rocks, quasi croccanti, a rimembrare quelli della zia, appena preparati, crudi e callosi. Li ha in carta a I Due Buoi di Alessandria Andrea Ribaldone. E li mette pure nel menu proposto al temporary restaurant ospitato a Eataly Milano Smeraldo fino al 2 ottobre (nello Spazio Valcucine al secondo piano). Così lo chef stellato approda nel capoluogo lombardo per presentare otto grandi piatti, suddivisi in due menu e fieri di raccontare la sua cucina materica e visionaria. Ecco allora il poker di preparazioni di scena fino al 25 settembre: peperone di Carmagnola, crema di peperone di Senise, capperi, olive, origano; risotto bianco e nero di seppia; vitello al Marsala e porcini; fichi, giuncata e fior di latte. Pietanze che, dal 26 settembre al 2 ottobre, lasciano posto al pollo albufera, zenzero e cipollotto; agli agnolotti japan oriented; alla razza alla mugnaia con spinacino e a un dolce alle pere, cioccolato e peperoncino. Da gustare singolarmente (prezzi dagli 8 ai 18 euro) oppure in versione menu degustazione a 45 euro. Ad accompagnare il tutto? Una wine list piemontese style. Voilà il Gavi Brut Roverello della cantina Bruno Broglia, che presenta anche il Gavi docg del Comune di Gavi Bruno Broglia 2014 e La Meirana 2015. Ma non mancano Piodilei, uno chardonnay speciale: firmato dall'albese maison Pio Cesare, figlio di uve molto mature e affinato in barrique per oltre dieci mesi. Per un vino longevo tanto quanto un Barbaresco. A questi si aggiungono il Grignolino del Monferrato Casalese (sempre di Pio Cesare), il Timorasso Derthona e la Barbera Monteale di [illegible] enofilosofo quale Walter Massa, nonché il Ruchè La Tradizione by Montalbera di Castagnole Monferrato. Ma non finisce qua. Domenica 25 settembre, si alza il sipario su uno show cooking in cui lo chef svela segreti e virtù di due suoi piatti signature: il risotto bianco e nero di seppia e lo spaghetto Milano con riso Roma, ossia uno spaghettone cotto in acqua poco salata e poi mantecato con un risotto alla milanese, precedentemente cotto (anzi, stracotto). Un piatto-chiasmo in cui le tradizioni delle due città dialogano in maniera giocosa e ironica, contaminandosi a vicenda. E domenica 2 ottobre? Chiusura in grande stile con un concerto jazz proposto da Red Note, rassegna nata dalla collaborazione fra I Due Buoi e l'Alessandria Jazz Club.

Affaritaliani.it
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE

URL :http://affaritaliani.libero.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **30 settembre 2016 - 08:02**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Gambero Rosso Vini d'Italia 2017:Bellavista cantina dell'anno, 437 3 Bicchieri

"VINI D'ITALIA 2017" DEL GAMBERO ROSSO: BELLAVISTA È LA "CANTINA DELL'ANNO", ISTINE LA "CANTINA EMERGENTE". ROSSO DELL'ANNO È IL GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO DI CHIAROMONTE, BIANCO IL VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DI TAVIGNANO. 437 I "TRE BICCHIERI"

Francesca e Vittorio Moretti, ovvero Bellavista, "Cantina dell'Anno" della guida del Gambero Rosso Bellavista, griffe-simbolo della Franciacorta del Gruppo Terra Moretti, è la "Cantina dell'Anno", e Istine, l'azienda condotta dalla giovane Angela Fronti nel Chianti Classico, la "Cantina Emergente". "Rosso dell'Anno" è il Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2013 di Chiaromonte, il "Bianco dell'Anno" il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Misco 2015 della Tenuta di Tavignano. "Viticoltore dell'Anno" è un'azienda

biologica: la ligure Aimone Vio (BioVio). Il "Miglior Rapporto Qualità Prezzo" tradotto in bottiglia è quello del Pecorino 2015 di Tiberio. Le "Bollicine dell'Anno"? Il Valdobbiadene Extry Dry Giustino B. 2015 di Ruggeri.

Il vino "Dolce dell'Anno" è invece Tal Lùc Cuvée Speciale di Lis Neris. "Premio per la Viticoltura Sostenibile", infine all'umbra Roccafiore. Ecco i "Premi Speciali" della guida "Vini d'Italia" 2017 del Gambero Rosso, che compie i suoi primi 30 anni, svelati oggi su GamberoRosso.it (www.gamberorosso.it).

In totale, sono 437 i "Tre Bicchieri" assegnati dalla guida curata da Marco Sabellico, Gianni Fabrizio ed Eleonora Guerini. Nella classica sfida tra Piemonte e Toscana, le Regioni di riferimento del mondo enologico tricolore, prevale la seconda con 80 vini premiati contro i 75 piemontesi, mentre sull'ultimo gradino del podio si piazza con uno scarto importante, il Veneto con 38 vini.

L'edizione celebra i 30 anni di attività del Gambero Rosso nel mondo delle guide dove rappresenta un vero benchmark non solo in Italia.

Tra i 437 "Tre Bicchieri" compaiono anche aziende al debutta in questo prestigioso elenco, segno di crescita della qualità e delle capacità enologiche sul territorio nazionale.

I "Premi Speciali" della guida "Vini d'Italia" 2017 del Gambero Rosso
Rosso dell'Anno
Chiaromonte, Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2013
Bianco dell'Anno
Tenuta di Tavignano, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Misco 2015
Bollicine dell'Anno
Ruggeri & C., Valdobbiadene Extry Dry Giustino B. 2015
Dolce dell'Anno
Lis Neris, Tal Lùc Cuvée Speciale
Cantina dell'Anno
Bellavista
Miglior Rapporto Qualità Prezzo
Tiberio, Pecorino 2015
Viticoltore dell'Anno
Aimone Vio (BioVio)
Cantina Emergente
Istine
Premio per la Viticoltura Sostenibile
Roccafiore

Ecco la lista completa dei "Tre Bicchieri" 2017 del Gambero Rosso

Valle d'Aosta
La Vrille, Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri 2014
Anselmet, Valle d'Aosta Chardonnay Élevé en Fût de Chêne 2015
Rosset Terroir, Valle d'Aosta Cornalin 2015
Elio Ottin, Valle d'Aosta Petite Arvine 2015
Lo Triolet, Valle d'Aosta Pinot Gris 2015
Les Crêtes, Valle d'Aosta Syrah Côteau La Tour 2014

Piemonte
Castello di Neive, Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. 2011
Rocca, Barbaresco Angelo 2013
Ceretto, Barbaresco Asili 2013
Giacosa, Barbaresco Asili Ris. 2011
Ca' del Baio, Barbaresco Asili Ris. 2011
Gaja, Barbaresco Costa Russi 2013
Sottimano, Barbaresco Currà 2012
Busso, Barbaresco Gallina 2012

Roagna, Barbaresco Pajè 2011
Rocca, Barbaresco Rabajà 2012
Nada, Barbaresco Rombone 2012
Coppo, Barbera d'Asti Pomorosso 2013
Olim Bauda, Barbera d'Asti Sup. Nizza 2013
Chiarlo, Barbera d'Asti Sup. Nizza La Court 2013
Spertino, Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla Ed. La Grisa 2014
Accornero e Figli, Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2013
Castello di Uviglie, Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga 2013
Cascina Fontana, Barolo 2012
Mascarello, Barolo 2012
Scavino, Barolo Bric dël Fiasc 2012
Cavallotto-Tenuta Bricco Boschis, Barolo Bricco Boschis 2012
Vajra, Barolo Bricco delle Viole 2012
Azelia, Barolo Bricco Fiasco 2012
Cogno, Barolo Bricco Pernice 2011
Marengo, Barolo Brunate 2012
Fenocchio, Barolo Bussia 90 Dì Ris. 2010
Oddero, Barolo Bussia V. Mondoca Ris. 2010
Marchesi di Barolo, Barolo Cannubi 2012
Burlotto, Barolo Cannubi 2012
Rosso, Barolo Cerretta 2012
Altare-Cascina Nuova, Barolo Cerretta V. Bricco 2010
Vite Colte, Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012
Conterno, Barolo Francia 2012
Corino, Barolo Giachini 2012
Grasso, Barolo Ginestra Casa Maté 2012
Conterno, Barolo Ginestra Ris. 2008
Germano, Barolo Lazzarito Ris. 2010
Borgogno & Figli, Barolo Liste 2011
Mascarello e Figlio, Barolo Monprivato 2011
Alessandria, Barolo Monvigliero 2012
Pio Cesare, Barolo Ornato 2012
Fontanafredda, Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore 2012
Vietti, Barolo Ravera 2012
Brandini, Barolo Resa 56 2012
Veglio, Barolo Rocche dell'Annunziata 2012
Brovia, Barolo Rocche di Castiglione 2012
Palladino, Barolo San Bernardo Ris. 2010
Conterno Fantino, Barolo Sorì Ginestra 2012
Ca' Viola, Barolo Sottocastello di Novello 2011
Porro, Barolo V. Lazzairasco 2012
Massolino, Barolo Vigna Rionda Ris. 2010
Pira, Barolo Vignarionda 2012
Piane, Boca 2011
Ferrando, Carema Et. Bianca 2012
Abbona, Dogliani Papà Celso 2015
Tacchino, Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2013
Orsolani, Erbaluce di Caluso La Rustìa 2015
Antoniolo, Gattinara Osso San Grato 2012
Villa Sparina, Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2014
Bergaglio, Gavi del Comune di Gavi Minaia 2015
San Bartolomeo, Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015
Torraccia del Piantavigna, Ghemme 2011
Vicara, Grignolino del M.to Casalese 2015

Prevostura, Lessona 2012
Ca' d'Gal, Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2015
Doglia, Moscato d'Asti Casa di Bianca 2015
Falchetto, Moscato d'Asti Ciombo 2015
Bricco Maiolica, Nebbiolo d'Alba Sup. Cumot 2013
Costa, Roero Gepin 2012
Almondo, Roero Giovanni Almondo Ris. 2013
Cascina Ca' Rossa, Roero Mompissano Ris. 2013
Monchiero Carbone, Roero Printi Ris. 2012
Negro, Roero Sudisfà Ris. 2013
Malvirà, Roero V. Mombeltramo Ris. 2012
Montalbera, Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione 2015

Liguria
Lunae Bosoni, Colli di Luni Vermentino Et. Nera 2015
Ottaviano Lambruschi, Colli di Luni Vermentino Il Maggiore 2015
La Baia del Sole-Federici, Colli di Luni Vermentino Sarticola 2015
Terre Bianche, Dolceacqua Bricco Arcagna 2014
BioVio, Riviera Ligure di Ponente Pigato Bon in da Bon 2015
La Ginestraia, Riviera Ligure di Ponente Pigato Le Marige 2015

Lombardia
Monsupello, Brut 2011
Ballabio, Brut Farfalla
Villa, Franciacorta Brut Rosé Boké 2012
Ca' del Bosco, Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2011
Ricci Curbastro, Franciacorta Extra Brut 2012
Lo Sparviere, Franciacorta Extra Brut 2009
Guido Berlucchi & C., Franciacorta Nature 61 2009
Barone Pizzini, Franciacorta Non Dosato Bagnadore Ris. 2009
Ferghettina, Franciacorta Pas Dosé 33 Ris. 2009
Bosio, Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Ris. 2009
Bellavista, Franciacorta Pas Operé 2009
Contadi Castaldi, Franciacorta Zero 2012
Cà Maiol, Lugana Molin 2015
Castello di Cigognola, O.P. Brut 'More 2012
F.lli Agnes, OP Bonarda Vivace Campo del Monte 2015
Tenuta Il Bosco, OP Cruasé Oltrenero
Giorgi, OP Pinot Nero Brut 1870 2012
Conte Vistarino, Pinot Nero Bertone 2013
Mamete Prevostini, Valtellina Sforzato Albareda 2013
Nino Negri, Valtellina Sfursat 5 Stelle 2013
Ar.Pe.Pe., Valtellina Sup. Grumello Buon Consiglio Ris. 2007
Aldo Rainoldi, Valtellina Sup. Sassella Ris. 2012
Sandro Fay, Valtellina Sup. Valgella Cà Moréi 2013

Trentino
Bossi Fedrigotti, Fojaneghe Rosso 2012
San Leonardo, San Leonardo 2011
Roberto Zeni, Teroldego Rotaliano Pini 2012
Cavit, Trento Brut Altemasi Graal Ris. 2009
Abate Nero, Trento Brut Domini 2010
Ferrari, Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005
Letrari, Trento Brut Ris. 2010
Maso Martis, Trento Dosaggio Zero Ris. 2011
Cesarini Sforza, Trento Extra Brut Tridentum 2009
Mezzacorona, Trento Rotari Flavio Ris. 2008

Alto Adige
Erste+Neue, A. A. Cabernet Puntay Ris. 2012
Tenute Alois Lageder, A. A. Chardonnay Löwengang 2013
Tenuta Ritterhof, A. A. Gewürztraminer Auratus Crescendo 2015
Cantina Kurtatsch, A. A. Gewürztraminer Brenntal Ris. 2014
Cantina Tramin, A. A. Gewürztraminer Nussbaumer 2014
Castelfeder, A. A. Gewürztraminer Vom Lehm 2015
Castel Sallegg, A. A. Lago di Caldaro Scelto Sup. Bischofsleiten 2015
Erbhof Unterganzner-Josephus Mayr, A. A. Lagrein Ris. 2013
Cantina Bolzano, A. A. Lagrein Taber Ris. 2014
Gumphof-Markus Prackwieser A. A. Pinot Bianco Praesulis 2015
Nals Margreid A. A. Pinot Bianco Sirmian 2015
Cantina Produttori San Michele Appiano, A. A. Pinot Grigio St. Valentin 2014
Maso Hemberg-Klaus Lentsch, A. A. Pinot Nero Bachgart 2013
Cantina Girlan, A. A. Pinot Nero Trattmann Mazon Ris. 2013
Glögglhof-Franz Gojer, A. A. Santa Maddalena Cl. Rondell 2015
Cantina Produttori Colterenzio, A. A. Sauvignon Lafòa 2014
Cantina Meran Burggräfler, A. A. Sauvignon Mervin 2014
Cantina Terlano, A. A. Terlano Nova Domus Ris. 2013
Manincor, A. A. Terlano Pinot Bianco Eichhorn 2015
Falkenstein-Franz Pratzner, A. A. Val Venosta Riesling 2014
Unterortl-Castel Juval, A. A. Val Venosta Riesling Unterortl 2015
Kuenhof-Peter Pliger, A. A. Valle Isarco Grüner Veltliner 2015
Köfererhof-Günther Kerschbaumer, A. A. Valle Isarco Pinot Grigio 2015
Garlider-Christian Kerschbaumer, A. A. Valle Isarco Sylvaner 2014
Taschlerhof-Peter Wachtler, A. A. Valle Isarco Sylvaner 2015
Cantina Produttori Valle Isarco, A. A. Valle Isarco Sylvaner Aristos 2015
Abbazia di Novacella, A. A. Valle Isarco Sylvaner Praepositus 2015

Veneto
Guerrieri Rizzardi, Amarone della Valpolicella Cl. Calcarole 2011
Tenuta Sant'Antoniom Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2012
Villa Spinosa, Amarone della Valpolicella Cl. 2008
Allegrini, Amarone della Valpolicella Cl. 2012
Bertani, Amarone della Valpolicella Cl. 2008
David Sterza, Amarone della Valpolicella Cl. 2012
Viviani, Amarone della Valpolicella Cl. Casa dei Bepi 2011
F.lli Tedeschi, Amarone della Valpolicella Cl. La Fabriseria Ris. 2011
Lorenzo Begali, Amarone della Valpolicella Cl. Monte Ca' Bianca 2011
Roberto Mazzi, Amarone della Valpolicella Cl. Punta di Villa 2011
Zenato, Amarone della Valpolicella Cl. Sergio Zenato Ris. 2010
Masi, Amarone della Valpolicella Cl. Vaio Armaron Serègo Alighieri 2011
Speri, Amarone della Valpolicella Cl. Vign. Monte Sant'Urbano 2012
Ca' Rugate, Amarone della Valpolicella Punta Tolotti 2012
Vigneti Villabella, Bardolino Cl. V. Morlongo 2014
Villa Sandi, Cartizze Brut V. La Rivetta
Il Filò delle Vigne, Colli Euganei Cabernet Borgo delle Casette Ris. 2012
Cavalchina, Custoza Sup. Amedeo 2014
Monte del Frà, Custoza Sup. Ca' del Magro 2014
Ottella, Lugana Molceo Ris. 2014
Italo Cescon, Madre 2014
Serafini & Vidotto, Montello e Colli Asolani Il Rosso dell'Abazia 2013
I Campi, Soave Cl. Campo Vulcano 2015
Leonildo Pieropan, Soave Cl. La Rocca 2014
Tamellini, Soave Cl. Le Bine de Costiola 2014
Suavia, Soave Cl. Monte Carbonare 2014

Graziano Prà, Soave Cl. Staforte 2014
Agostini Vicentini, Soave Sup. Il Casale 2015
Dal Cero-Tenuta di Corte Giacobbe, Soave Sup. Vign. Runcata 2014
Sorelle Bronca, Valdobbiadene Brut Particella 68 2015
Merotto, Valdobbiadene Brut Rive di Col San Martino Cuvée del Fondatore 2015
Ruggeri & C., Valdobbiadene Extra Dry Giustino B. 2015
Bortolomiol, Vald Rive di S Pietro Barbozza Nature G Cuvée Fond Motus Vitae 2013
Monte dall'Ora, Valpolicella Cl. Sup. Camporenzo 2013
Marco Mosconi, Valpolicella Sup. 2012
Roccolo Grassi, Valpolicella Sup. 2013
Corte Sant'Alda, Valpolicella Sup. Mithas 2012
Roeno, Venezia Cristina V. T. 2013

Friuli Venezia Giulia
Castelvecchio, Carso Malvasia Dileo 2015
di Lenardo, Chardonnay 2015
Eugenio Collavini, Collio Bianco Broy 2015
Livon, Collio Bianco Solarco 2015
Schiopetto, Collio Friulano 2015
Fiegl, Collio Friulano 2015
Doro Princic, Collio Friulano 2015
Russiz Superiore, Collio Friulano 2015
Ronco dei Tassi, Collio Malvasia 2015
Primosic, Collio Ribolla Gialla di Oslavia Ris. 2012
Tiare-Roberto Snidarcig, Collio Sauvignon 2015
Tenuta Luisa, Desiderium I Ferretti 2013
Livio Felluga, FCO Bianco Illivio 2014
La Tunella, FCO Bianco LaLinda 2014
Tenuta di Angoris, FCO Friulano 2015
Le Vigne di Zamò, FCO Friulano No Name 2015
Zorzettig, FCO Pinot Bianco Myò 2015
Torre Rosazza, FCO Pinot Grigio 2015
La Viarte, FCO Sauvignon Liende 2015
Volpe Pasini, FCO Sauvignon Zuc di Volpe 2015
Le Monde, Friuli Grave Pinot Bianco 2015
Skerk, Malvasia 2013
Jermann, Pinot Grigio 2015
Damijan Podversic, Ribolla Gialla 2012
Gravner, Ribolla Gialla 2008
Lis Neris, Tal Lùc Cuvée Speciale

Emilia Romagna
Monte delle Vigne, Colli di Parma Rosso MDV 2014
San Patrignano, Colli di Rimini Cabernet Sauvignon Montepirolo 2012
Cantina della Volta, Lambrusco di Modena Brut Rosé M. Cl. 2012
Chiarli Tenute Agricole, Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2015
Zucchi, Lambrusco di Sorbara Secco Rito 2015
Cavicchioli, Lambrusco di Sorbara V. del Cristo 2015
Ermete Medici & Figli, Reggiano Lambrusco Concerto 2015
Gallegati, Romagna Albana Passito Regina di Cuori Ris. 2012
Celli, Romagna Albana Secco I Croppi 2015
Villa Papiano, Romagna Sangiovese Modigliana I Probi di Papiano Ris. 2013
Torre San Martino, Romagna Sangiovese Modigliana Sup. V. 1922 Ris. 2013
Noelia Ricci, Romagna Sangiovese Sup. Godenza 2014
Paolo Francesconi, Romagna Sangiovese Sup. Limbecca 2014
Fattoria Nicolucci, Romagna Sangiovese Sup. V. del Generale Ris. 2013

Toscana
Monteraponi, Baron'Ugo 2012
Ca' Marcanda, Bolgheri Camarcanda 2013
Sapaio, Bolgheri Rosso Sup. 2013
Grattamacco, Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco 2013
Donna Olimpia 1898, Bolgheri Rosso Sup. Millepassi 2013
Macchiole, Bolgheri Rosso Sup. Paleo 2013
San Guido, Bolgheri Sassicaia 2013
Motta, Bolgheri Sup. Le Gonnare 2013
Ornellaia, Bolgheri Sup. Ornellaia 2013
Luoghi, Bolgheri Sup. Podere Ritorti 2013
Poggio al Tesoro, Bolgheri Sup. Sondraia 2013
Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2011
Le Chiuse, Brunello di Montalcino 2011
Caprili, Brunello di Montalcino AdAlberto Ris. 2010
Giodo, Brunello di Montalcino Giodo 2011
Marroneto, Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2011
Baricci, Brunello di Montalcino Nello Ris. 2010
Capanna, Brunello di Montalcino Ris. 2010
Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino Ris. 2010
Tenuta di Sesta, Brunello di Montalcino Ris. 2010
Biondi Santi-Tenuta Il Greppo, Brunello di Montalcino Ris. 2010
Talenti, Brunello di Montalcino Trentennale 2011
Mastrojanni, Brunello di Montalcino V. Schiena d'Asino 2010
Ragnaie, Brunello di Montalcino V. V. 2011
Farnete/Cantagallo, Carmignano Le Farnete Ris. 2013
Piaggia, Carmignano Ris. 2013
Castello del Terriccio, Castello del Terriccio 2011
Isole e Olena, Cepparello 2013
Borgo Salcetino, Chianti Cl. 2014
Val delle Corti, Chianti Cl. 2013
San Felice, Chianti Cl. 2013
Poggerino, Chianti Cl. Bugialla Ris. 2013
Cigliano, Chianti Cl. Cigliano 2013
Castello d'Albola, Chianti Cl. Gran Sel. 2013
Barone Ricasoli, Chianti Cl. Gran Sel. Colledilà 2013
Rocca delle Macìe, Chianti Cl. Gran Sel. Riserva di Fizzano 2013
Castello di Ama, Chianti Cl. Gran Sel. San Lorenzo 2013
Lamole di Lamole, Chianti Cl. Lamole di Lamole Et. Bianca 2013
Istine, Chianti Cl. Le Vigne Ris. 2013
Brancaia, Chianti Cl. Ris. 2013
Castello di Volpaia, Chianti Cl. Ris. 2013
Castello di Radda, Chianti Cl. Ris. 2013
Lilliano, Chianti Cl. Ris. 2013
Nittardi, Chianti Cl. Ris. 2013
Cecchi, Chianti Cl. Villa Cerna Ris. 2013
Torre a Cona, Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte Ris. 2013
Frescobaldi, Chianti Rufina Nipozzano V. V. Ris. 2013
Valgiano, Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2013
Tenimenti Luigi d'Alessandro, Cortona Syrah Il Bosco 2012
Carpineta Fontalpino, Do ut des 2013
Duemani, Duemani 2013
Castellare di Castellina, I Sodi di S. Niccolò 2012
Montevertine, Le Pergole Torte 2013
Rocca di Frassinello, Maremma Toscana Baffo Nero 2014

Camillo, Maremma Toscana Ciliegiolo V. Vallerana Alta 2014
San Cristoforo, Maremma Toscana Sangiovese Carandelle 2015
Colle Massari, Montecucco Rosso Ris. 2013
Basile, Montecucco Sangiovese Ad Agio Ris. 2012
Terenzi, Morellino di Scansano Madrechiesa Ris. 2013
Roccapesta, Morellino di Scansano Ris. 2013
Dei, Nobile di Montepulciano 2013
Bindella, Nobile di Montepulciano I Quadri 2013
Boscarelli, Nobile di Montepulciano Il Nocio 2012
Tenute del Cerro, Nobile di Montepulciano Ris. 2012
Gracciano della Seta, Nobile di Montepulciano Ris. 2012
Orma, Orma 2013
Petra, Petra Rosso 2013
Cinciole, Petresco 2012
Civettaja, Pinot Nero 2013
Uccelliera, Rosso di Montalcino 2014
Pupille, Saffredi 2013
Castello di Monsanto, Sangioveto 2010
Castello di Fonterutoli, Siepi 2013
Ghizzano, Terre di Pisa Nambrot 2013
Antinori, Tignanello 2013
Petrolo, Valdarno di Sopra Galatrona 2013
Sette Ponti, Valdarno di Sopra V. dell'Impero 2013
Colombaio di Santa Chiara, Vernaccia di S. Gimignano Albereta Ris. 2013
Montenidoli, Vernaccia di S. Gimignano Carato 2012
Capezzana, Vin Santo di Carmignano Ris. 2009

Marche
Casal Farneto, Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Crisio Ris. 2013
Mattioli, Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Lauro Ris. 2013
Marotti Campi, Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Salmariano Ris. 2013
Pievalta, Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Paolo Ris. 2013
Fazi Battaglia, Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Sisto Ris. 2014
Montecappone, Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Utopia Ris. 2013
Bucci, Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Villa Bucci Ris. 2014
Umani Ronchi, Conero Campo San Giorgio Ris. 2011
Spinelli, Offida Pecorino Artemisia 2015
Oasi degli Angeli, Kupra 2013
Tenuta Cocci Grifoni, Offida Pecorino Guido Cocci Grifoni 2013
Velenosi, Offida Pecorino Rêve 2014
Dianetti, Offida Rosso Vignagiulia 2013
Sparapani - Frati Bianchi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Il Priore 2014
Tavignano, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Misco 2015
Sabbionare, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Sabbionare 2015
Collestefano, Verdicchio di Matelica Collestefano 2015
Monacesca, Verdicchio di Matelica Mirum Ris. 2014
Belisario, Verdicchio di Matelica Vign. B. 2015
Bisci, Verdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2013

Umbria
Bussoletti, Brecciaro 2014
Castello della Sala, Cervaro della Sala 2014
Pardi, Montefalco Sagrantino 2012
Tabarrini, Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2012
Arnaldo Caprai, Montefalco Sagrantino Collepiano 2012
Palazzone, Orvieto Cl. Sup. Campo del Guardiano 2014

Decugnano dei Barbi, Orvieto Cl. Sup. Il Bianco 2015
Barberani, Orvieto Cl. Sup. Luigi e Giovanna 2013
Roccafiore, Todi Grechetto Sup. Fiorfiore 2014
Lungarotti, Torgiano Rosso Rubesco V. Monticchio Ris. 2011

Lazio
Casale del Giglio, Antium Bellone 2015
Coletti Conti, Cesanese del Piglio Sup. Hernicus 2014
Tenuta di Fiorano, Fiorano Rosso 2011
Poggio Le Volpi, Frascati Sup. Epos Ris. 2015
San Giovenale, Habemus 2014
Falesco, Montiano 2014
Sergio Mottura, Poggio della Costa 2015

Abruzzo
Masciarelli, Cerasuolo d'Abruzzo Villa Gemma 2015
Valentini, Montepulciano d'Abruzzo 2012
Villa Medoro, Montepulciano d'Abruzzo 2014
Castorani, Montepulciano d'Abruzzo Amorino 2012
Zaccagnini, Montepulciano d'Abruzzo Chronicon 2013
Illuminati, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Zanna Ris. 2011
Terraviva, Montepulciano d'Abruzzo Luì 2013
Tollo, Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. 2012
Tiberio, Pecorino 2015
Cataldi Madonna, Pecorino Frontone 2013
Torre dei Beati, Trebbiano d'Abruzzo Bianchi Grilli per la Testa 2014
Valle Reale, Trebbiano d'Abruzzo V. del Convento di Capestrano 2014

Molise
Di Majo Norante, Molise Tintilia 2013

Campania
Alois, Caiatì 2014
Agnanum, Campi Flegrei Piedirosso 2015
Marisa Cuomo, Costa d'Amalfi Furore Bianco 2015
Sammarco, Costa d'Amalfi Ravello Bianco V. Grotta Piana 2015
Torre a Oriente, Falanghina del Sannio Biancuzita 2014
La Guardiense, Falanghina del Sannio Janare 2015
Terre Stregate, Falanghina del Sannio Svelato 2015
Fontanavecchia, Falanghina del Sannio Taburno 2015
Colli di Lapio, Fiano di Avellino 2015
Sarno 1860, Fiano di Avellino 2015
Ciro Picariello, Fiano di Avellino 2014
Rocca del Principe, Fiano di Avellino 2014
Favati, Fiano di Avellino Pietramara 2015
Villa Diamante, Fiano di Avellino V. della Congregazione 2015
Pietracupa, Greco di Tufo 2015
Ferrara, Greco di Tufo V. Cicogna 2015
Montevetrano, Montevetrano 2014
San Giovanni, Paestum Bianco 2015
Nanni Copè, Sabbie di Sopra il Bosco 2014
Contrade di Taurasi, Taurasi Coste 2011
San Salvatore, Trentenare 2015
I Cacciagalli, Zagreo 2015

Basilicata
Grifalco della Lucania, Aglianico del Vulture Gricos 2014
Cantine del Notaio, Aglianico del Vulture Il Repertorio 2014

Re Manfredi-Cantina Terre degli Svevi, Aglianico del Vulture Re Manfredi 2013
Fucci, Aglianico del Vulture Titolo 2014

Puglia
Torrevento, Castel del Monte Nero di Troia Ottagono Ris. 2014
Polvanera, Gioia del Colle Primitivo 17 2013
Chiaromonte, Gioia del Colle Primitivo Muro S. Angelo Contrada Barbatto 2013
Cantine Tre Pini, Gioia del Colle Primitivo Ris. 2013
Coppi, Gioia del Colle Primitivo Senatore 2010
Carvinea, Negroamaro 2014
Tenute Rubino, Oltremé Susumaniello 2015
Felline, Primitivo di Manduria 2015
Cantine Paolo Leo, Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2014
Vespa-Vignaioli per Passione, Primitivo di Manduria Raccontami 2014
Leone De Castris, Salice Salentino Rosso 50° Vendemmia 2014
Cantine Due Palme, Salice Salentino Rosso Selvarossa Ris. 2013

Calabria
Librandi,Gravello 2014
Ceraudo,Grisara 2015
iGreco,Masino 2014

Sicilia
Rallo, Alcamo Beleda 2015
Planeta, Cerasuolo di Vittoria Cl. Dorilli 2014
Feudi del Pisciotto, Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli Paris 2012
Rudinì, Eloro Pachino Saro 2013
Cusumano, Etna Bianco Alta Mora 2014
Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso Prephylloxera La V. di Don Peppino 2014
Girolamo Russo, Etna Rosso San Lorenzo 2014
Pietradolce, Etna Rosso V. Barbagalli 2013
Cottanera, Etna Rosso Zottorinoto Ris. 2012
Casematte, Faro 2014
Palari, Faro Palari 2012
Firriato, Favinia La Muciara 2014
Assuli, Lorlando 2015
Nicosia, Nero d'Avola Sosta Tre Santi 2010
Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryé 2014
Feudo Maccari, Saia 2014
Baglio di Pianetto, Shymer 2013
Tasca d'Almerita, Sicilia Carricante Buonora Tascante 2015
Settesoli, Sicilia Mandrarossa Carthago 2014
Occhipinti, SP 68 Rosso 2015
Pellegrino, Tripudium Rosso Duca di Castelmonte 2013

Sardegna
Sella & Mosca, Alghero Torbato Terre Bianche Cuvée 161 2015
Contini, Barrile 2013
Dorgali, Cannonau di Sardegna Cl. D53 2013
Gabbas, Cannonau di Sardegna Cl. Dule 2013
Argiolas, Cannonau di Sardegna Senes Ris. 2012
Capichera, Capichera 2014
Giba, Carignano del Sulcis 6Mura 2011
Mesa, Carignano del Sulcis Buio Buio Ris. 2013
Dolianova, Falconaro 2011
Santadi, Latinia 2010
Surrau, Vermentino di Gallura Sup. Sciala 2015
Pala, Vermentino di Sardegna Stellato 2015

CUCINA MODERNA
Cucina Moderna (ITA)

Paese: it
Pagina: 67
Readership: 1404000
Diffusione: 24160

Tipo media: Periodici
Autore: Monica Pilotto

01 Ottobre 2016 - 60010

IDEE DA BERE

A CURA DI MONICA PILOTTO

NON LA SOLITA bevanda

Diversamente tè

Dreher tè, nuovo mix a base di birra (50%), infusione di tè e succo di limone (cluster 3 pezzi da 33 cl, € 2,69). **Beltè Bio**, il primo tè freddo bio in acqua minerale naturale, senza zuccheri o dolcificanti, senza calorie e glutine (50 cl, € 1). **Little Miracles**, una delle 5 miscele di tè energizzanti: rooibos bio, zenzero, agave e sambuco (33 cl, € 2,34). **SanThé Sant'Anna**, tra i 6 nuovi gusti benessere, questo al limone e zenzero (2 da 20 cl, € 1).

il vino del mese

RUCHÈ VEGAN

Dalle dolci colline di Castagnole Monferrato nasce questo rosso leggermente tannico, caldo al palato e dal profumo intenso, aromatico, fruttato, con sentori di petali di rosa e violetta. Certificato DOCG Vegan, per produrlo non sono stati impiegati ingredienti di origine animale come l'albumina d'uovo, la caseina e la lisozima da uovo. (0,75 l, € 14).
www.montalbera.it

appuntamenti ed eventi da non perdere

Grapperie aperte, il 2 ottobre in 29 distillerie di tutta Italia; organizzata dall'Istituto Nazionale Grappa per gli appassionati della nostra acquavite (foto). www.istitutograppa.org

Il Birrificio di Pam Panorama è il nuovo portale online dove trovare tutti i segreti e le curiosità sul mondo della birra. https://birrificio.pampanorama.it

Slow Wine, a Montecatini Terme, il 15 ottobre, la più grande degustazione di vino dell'anno: 500 cantine con oltre 1000 etichette. www.slowfood.it

Gustus, a Vicenza, dal 28 al 30 ottobre a Palazzo Valmarana Braga full immersion con oltre 100 etichette di vini dei Colli Berici. http://gustus.stradavinicolliberici.it

IL drink

AMARO LUCANO

Nella versione Anniversario, l'antica ricetta di questo amaro conquista il palato per il perfetto equilibrio tra sapori amari e dolci. Prevede infatti la miscelazione di oltre 30 erbe, tra cui l'assenzio, il cardo e la genziana. Creato 122 anni fa dal Cav. Pasquale Vena, è perfetto servito liscio, con ghiaccio o mixato (70 cl, € 16,90).
www.amarolucano.it

AMARO LUCANO COBBLER

Il long drink dalle note amarognole

si prepara direttamente nel calice con queste dosi: ghiaccio tritato o a pezzi, 45 ml di Amaro Lucano, 100 ml di vino rosso, 25 ml di acqua tonica, 15 ml di sciroppo di zucchero. Servitelo guarnito con lamponi, un ciuffo di menta fresca e un nastro di scorza di limone o di arancia.

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione

Famiglia Cristiana

PAESE : Italia
PAGINE :86-87
SUPERFICIE :76 %
PERIODICITÀ : Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE :N.D.

► **2 ottobre 2016**

Involtini di maiale alla pugliese

Le fettine di maiale sono insaporite con pancetta, pecorino, aglio e prezzemolo, quindi avvolte a involtini. Sono serviti con il condimento di cottura.

PREPARAZIONE: 75 minuti
DIFFICOLTÀ: facile
PERSONE: 4

INGREDIENTI:
- **600 g** di polpa di maiale tagliata a fette (oppure manzo)
- **100 g** di pancetta a fette sottili
- **70 g** di formaggio pecorino oppure formaggio grana
- **1 spicchio** d'aglio
- **1 mazzetto** di prezzemolo
- **mezzo bicchiere** di vino rosso
- **400 g** di pomodori maturi e sodi (oppure pomodori pelati)
- 1 cipolla piccola
- **1 mazzetto** di basilico
- **4 cucchiai** di olio d'oliva
- sale e pepe

1. **Privare il pecorino della scorza,** tagliarlo a scagliette e tenerle da parte; tritare il prezzemolo.

2. **Battere leggermente le fette di carne** e insaporirle con un pizzico di sale e pepe; mettere sopra a ognuna una fetta di pancetta, distribuirvi sopra qualche scaglietta di formaggio, due rondelle sottili di aglio e un pizzico di prezzemolo tritato.

3. **Arrotolare la carne** su sé stessa, formando gli involtini, legarli con un filo bianco da cucina.

Famiglia Cristiana

PAESE :Italia
PAGINE :86-87
SUPERFICIE :76 %
PERIODICITÀ :Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE :N.D.

► 2 ottobre 2016

Spiedini alla siciliana

Anche in questo caso si tratta di involtini, ma di vitello, arricchiti nel sapore da un interno formato da caciocavallo, pinoli, finocchietto selvatico, olive, capperi e origano.

PREPARAZIONE: 35 minuti
DIFFICOLTÀ: facile
PERSONE: 4

INGREDIENTI:
- **12 fettine** di polpa di vitello del peso di 60 g circa
- **1 cucchiaio** di pangrattato
- **5 cucchiai** d'olio d'oliva extravergine
- **1 cucchiaio** di pinoli
- **100 g** di caciocavallo piccante
- **un pizzico** di origano
- **qualche rametto** di finocchietto selvatico
- **2** zucchine piccole
- **100 g** di pomodorini ciliegina
- **qualche** foglia di alloro
- **un cucchiaino** di capperi
- **8-10** olive verdi dolci
- sale e pepe

1. **Tagliare a bastoncini il caciocavallo.** Spuntare le zucchine, lavarle e tagliarle a rondelle un poco spesse.

2. **Far tostare leggermente i pinoli** e il pangrattato, separatamente, in una padella antiaderente.

3. **Battere un poco le fette di carne,** cospargervi sopra un pizzico di pangrattato, unirvi un bastoncino di caciocavallo, un po' di pinoli, l'origano, un poco di finocchietto tritato, i capperi ben lavati e le olive a pezzetti. Arrotolare la carne formando degli involtini.

4. **Preparare 4 spiedini** infilando in ognuno 3 involtini e alternarli con le rondelle di zucchine, i pomodorini e le foglie di alloro; insaporirli con sale e pepe.

5. **Spennellare gli spiedini d'olio** e farli cuocere per 8-10 minuti sopra una padella grigliante (oppure una antiaderente) già calda, rigirandoli di tanto in tanto; insaporirli con un pizzico di sale e pepe e servirli caldi, accompagnandoli con insalata di stagione.

4. **Mettere un poco d'olio** in un tegame, farlo scaldare e farvi rosolare, a fuoco vivace, gli involtini di carne, facendoli dorare da tutte le parti; scolare gli involtini e tenerli da parte al caldo.

5. **Versare nello stesso tegame il vino rosso** e farlo evaporare a fuoco vivace, aggiungere l'olio rimasto, la cipolla tritata e farla appassire senza lasciarla colorire, unire i pomodori, privati della buccia e dei semi e tritati, un pizzico di sale e pepe e farli cuocere per 7-8 minuti.

6. **Aggiungere gli involtini tenuti da parte** e continuare la cottura, a fuoco moderato, per 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno; unirvi il basilico qualche minuto prima del termine della cottura. Prima di servirli, togliere il filo che avvolge gli involtini.

VINI DEL PIEMONTE

UN ROSSO RUBINO DAL CUORE DI ROSA

DAL MONFERRATO

L'azienda Agricola **Montalbera** della famiglia Morando nasce all'inizio del '900, a cavallo tra le Langhe e il Monferrato, fra i Comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Verso la metà degli anni Ottanta ha adottato una politica di espansione, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè. Oggi l'azienda è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall'argilloso al calcareo. Nei 175 ettari di vigneti, nasce anche **Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato D.o.c.g.,** rosso dal profumo di petali di rose e frutti di bosco (gradazione tra 14 a 15 gradi).

Serata Gourmet al ristorante Acanto con la cantina Montalbera 19 ottobre Milano #DCmoments

Serata Gourmet al ristorante Acanto con la cantina Montalbera 19 ottobre Milano #DCmoments Le Serate Gourmet da Acanto 19 ottobre Milano Nuovo appuntamento con le Serate Gourmet nella splendida cornice del ristorante Acanto: mercoledì 19 ottobre è di scena la cantina piemontese Montalbera, di Castagnole Monferrato. Fondata dalla famiglia Morando, da sei generazioni, crede e investe nella viticoltura della regione Piemonte e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. "Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera", che hanno permesso lo sviluppo della cantina e di annoverarla tra le grandi realtà vinicole italiane. Lo chef di Acanto Alessandro Buffolino ha creato per l'occasione un connubio perfetto tra proposte gourmet e le migliori etichette dell' azienda, con un menù di quattro portate ognuna accompagnata da un nettare diverso, sapientemente abbinato dalla nostra sommelier Mara Vicelli. Si inizia con un raffinato abbinamento: insalatina di puntarelle con mozzarella di bufala, alici e maionese di bottarga con un calice di Grignè - Grignolino d'Asti DOC 2015, per proseguire con tortelli al parmigiano stravecchio con doppio consommé di manzo esaltato dall' inconfondibile Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2015. Il secondo piatto prevede il manzo 75 con patate fondenti, spinaci e salsa bernese accompagnata da un Nuda – Barbera d'Asti Superiore DOCG 2013 e, per concludere in dolcezza, un morbido savarin di mela, gelato alla vaniglia e mandorle croccanti che si sposa perfettamente con il delicato San Carlo - Moscato d'Asti DOCG 2015. Il menu sarà proposto solo nella serata di mercoledì 19 ottobre al costo di 89 euro a persona, calici di vini Montalbera in abbinamento inclusi. Per informazioni e per prenotare la Serata Gourmet, contattare: +39 02.6230.2026 - acanto.hps@dorchestercollection.com

Tutti i diritti riservati

CronacheDiGusto.it

URL :http://www.cronachedigusto.it/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **4 ottobre 2016 - 13:03**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Arriva la Guida Essenziale ai Vini d'Italia: presentazione a Roma e Milano con degustazione

Arriva la Guida Essenziale ai Vini d'Italia: presentazione a Roma e Milano con degustazioneon 04 Ottobre 2016. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - La guida Sono due le giornate di presentazione per l''edizione 2017 della Guida Essenziale ai Vini d'Italia di Daniele Cernilli. Primo appuntamento sabato 8 ottobre a Milano, all'Hotel Principe di Savoia in Piazza della Repubblica, 17; domenica 23 ottobre a Roma, all'Hotel Parco dei Principi in Via G. Frescobaldi, 5. Le due presentazioni saranno in realtà una grande festa del vino, con una degustazione aperta al pubblico a partire dalle ore 16 e fino alle 21, che vedrà presenti centinaia di produttori selezionati tra i migliori d'Italia. Per partecipare, basta seguire le modalità indicate qui: http://www.theagency.it/guida-2017-doctorwine/ La premiazione dei migliori vini degustati, i “faccini” di DoctorWine e delle aziende "Tre Stelle" si svolgerà a Milano la mattina dell’8 Ottobre dalle 10 sempre presso il Principe di Savoia. A Roma la degustazione sarà preceduta da una Conferenza Stampa alle 15 sempre il 23 Ottobre all’Hotel Parco dei Principi. Questi i numeri della guida: 979 Cantine selezionate 2.436 Vini recensiti 210 Faccini DoctorWine, di cui: 5 vini con 99/100; 11 vini con 98/100; 33 vini con 97/100; 62 vini con 96/100; 99 vini con 95/100 11 Premi Speciali 90 Cantine premiate con 3 stelle La regione con più Faccini è la Toscana (51) seguita da Piemonte (42), Veneto (20), Friuli Venezia Giulia (18), Alto Adige (14), Marche (12), Sicilia (11), Campania (10), Sardegna (7), Puglia (6), Lazio e Lombardia (5), Abruzzo, Emilia Romagna, Trentino e Umbria (4) e infine Basilicata e Calabria con un Faccino l’una. Rispetto allo scorso anno, 4 nuove aziende sono state insignite delle 3 stelle. Dopo i primi due anni in cui l'editore della guida è stato la Mondadori, quest'anno, l’esordio sul mercato di DoctorWine (MD Comunication) anche in veste di editore di libri cartacei, oltre che del sito omonimo www.doctorwine.it Come anticipato, la degustazione è aperta al pubblico oltre che a stampa e operatori del settore. Il prezzo del biglietto è €20 per tutti se acquistato sul posto, in prevendita è di €15. Gli iscritti alle associazioni Onav, Ais, Fisar, Ars, Fis, Slow Food, così come gli operatori del settore, hanno diritto a un’ulteriore riduzione su presentazione della tessera di appartenenza (biglietto €12). Per i giornalisti professionisti l’evento è gratuito. Il biglietto comprende: Ingresso all’area di degustazione; Copia della Guida Essenziale ai Vini d’Italia 2017 Bicchiere da degustazione con porta bicchiere. Ecco di seguito l'elenco delle aziende partecipanti alle degustazioni di presentazione: MILANO Sabato 8 OTTOBRE - 16 - 21 Amastuola Antinori Argentiera Argiolas Audarya Batasiolo Beladea Belisario Bellavista Bertani Biondi Santi Bucci Ca'del Bosco Canalicchio di Sopra Cantina Andriano (Terlano) Cantina Bolzano Cantina Giba Cantina Girlan Cantina Meran Burggrafler Cantina San Michele Appiano Cantina Tramin Capezzana Caprai Caprili Carpineta Fontalpino Casanova di Neri Cascina Ca'Rossa Castellare di Castellina Castello Banfi Castello del Terriccio Castello di Cigognola Castello di Fonterutoli (Marchesi Mazzei) Castello di Spessa Castello di Volpaia Castello Romitorio Cataldi Madonna Cavit Cecchi Cevico Chiaromonte Cleto Chiarli Col d'Orcia ColleMassari Colli della Murgia Colombo - Cascina Pastori Coppo Cottanera Cusumano Decugnano dei Barbi Donnafugata Elena Fucci Elena Walch Falesco Fattoria Le Pupille Felsina Ferrari Fiorenzo Nada Fontanafredda Fontodi Franco Toros Frescobaldi Gaja Garofoli Gianfranco Fino Il Colombaio di S Chiara Jermann Kettmeir/Santa Margherita La Guardiense La Tunella Le Macchiole Le Potazzine Lini 910 Lunae Bosoni Lungarotti Marchesi di Barolo Marisa Cuomo Masciarelli Mastroberardino Michele Chiarlo Monchiero Carbone Monsupello Montalbera Montevetrano Mosnel Muri Gries Nicola Bergaglio Nino Franco Nino Negri (GIV) Olim Bauda Palari Panzanello Planeta Perla del Garda Petrolo Pio Cesare Poliziano Querciabella Quintodecimo Re Manfredi, Terre degli svevi - GIV Roberto Scubla Rocca delle Macie Ronchi Rò delle Fragole Ronco Blanchis Ronco del Gelso San Leonardo Santa Sofia Schiopetto (Volpe Pasini) Siddura Skerk Giovanni Sordo Sottimano Tasca d'Almerita Tenuta di Fiorano Tenuta San Guido Tenuta Santa Caterina Tenute Silvio Nardi Terlano Terre Cortesi Moncaro Torre Rosazza (Genagricola) Torrevento Umani

Tutti i diritti riservati

Ronchi Vallepicciola Velenosi Venica & Venica Vie di Romans Vietti Villa Parens Villa Sandi Vite Colte Volpe Pasini (Schiopetto) Zonin Zorzettig ROMA Domenica 23 OTTOBRE - 16 - 21 Alberto Longo Argentiera Astoria Barone Ricasoli - Castello di Brolio Batasiolo Bellavista Bertani Biondi Santi Bortolomiol Cantina Andriano (Terlano) Cantina Girlan Cantina Ninnì Cantina San Michele Appiano Cantina Tramin Cantina Valle Isarco Capezzana Caprai Carpineta Fontalpino Carvinea Cascina Amalia Castello Banfi Castello di Cigognola Castello di Monsanto Castello Romitorio Cavit Col d'Orcia Colli della Murgia Cottanera Cusumano Donnafugata Falesco Fattoria Le Pupille Felsina Feudo Maccari Fontana Candida Fontodi Frescobaldi Giovanni Sordo Il Feuduccio Il Pollenza Il Verro La Madeleine La Salceta La Viarte Castello di Cigognola Lini 910 Lis Neris Lunae Bosoni Manincor Marcella Giuliani Mastroberardino Melini (GIV) Monsupello Montalbera Montevetrano Nals Magreid Piandaccoli Piano dei Daini Pio Cesare Poliziano Querciabella Rocca delle Macie Ronchi Rò delle Fragole Ronco Blanchis Siddura Tasca d'Almerita Tenuta di Fiorano Tenute Silvio Nardi Terlano Terre Cortesi Moncaro Torre dei Beati Torrevento Umani Ronchi Valle Vermiglia Velenosi Venica & Venica Villa Matilde Villa Parens Zonin

Tutti i diritti riservati

TRE BICCHIERI 2017

PIEMONTE

Dogliani Papà Celso '15 | *Abbona*
Barbera del M.to Sup. Bricco Battista '13 | *Giulia Accornero e Figli*
Barolo Monvigliero '12 | *F.lli Alessandria*
Roero Giovanni Almondo Ris. '13 | *Giovanni Almondo*
Barolo Cerretta V. Bricco '10 | *Elio Altare - Cascina Nuova*
Gattinara Osso San Grato '12 | *Antoniolo*
Barolo Bricco Fiasco '12 | *Azelia*
Gavi del Comune di Gavi Minaia '15 | *Nicola Bergaglio*
Barolo Liste '11 | *Giacomo Borgogno & Figli*
Barolo Resa 56 '12 | *Brandini*
Nebbiolo d'Alba Sup. Cumot '13 | *Bricco Maiolica*
Barolo Rocche di Castiglione '12 | *Brovia*
Barolo Cannubi '12 | *G. B. Burlotto*
Barbaresco Gallina '12 | *Piero Busso*
Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '15 | *Ca' d'Gal*
Barbaresco Asili Ris. '11 | *Ca' del Baio*
Barolo Sottocastello di Novello '11 | *Ca' Viola*
Roero Mompissano Ris. '13 | *Cascina Ca' Rossa*
Barolo '12 | *Cascina Fontana*
Barbaresco Albesani S. Stefano Ris. '11 | *Castello di Neive*
Barbera del M.to Sup. Pico Gonzaga '13 | *Castello di Uviglie*
Barolo Bricco Boschis '12 | *Cavallotto Tenuta Bricco Boschis*
Barbaresco Asili '13 | *Ceretto*
Barbera d'Asti Sup. Nizza La Court '13 | *Michele Chiarlo*
Barolo Bricco Pernice '11 | *Elvio Cogno*
Barolo Francia '12 | *Giacomo Conterno*
Barolo Ginestra Ris. '08 | *Paolo Conterno*
Barolo Sorì Ginestra '12 | *Conterno Fantino*
Barbera d'Asti Pomorosso '13 | *Coppo*
Barolo Giachini '12 | *Giovanni Corino*
Roero Gepin '12 | *Stefanino Costa*
Moscato d'Asti Casa di Bianca '15 | *Gianni Doglia*
Moscato d'Asti Ciombo '15 | *Tenuta Il Falchetto*
Barolo Bussia 90 Dì Ris. '10 | *Giacomo Fenocchio*
Carema Et. Bianca '12 | *Ferrando*
Barolo Paiagallo Casa E. di Mirafiore '12 | *Fontanafredda*
Barbaresco Costa Russi '13 | *Gaja*
Barolo Lazzarito Ris. '10 | *Ettore Germano*
Barbaresco Asili Ris. '11 | *Bruno Giacosa*
Barolo Ginestra Casa Maté '12 | *Elio Grasso*
Roero V. Mombeltramo Ris. '12 | *Malvirà*
Barolo Cannubi '12 | *Marchesi di Barolo*
Barolo Brunate '12 | *Mario Marengo*
Barolo '12 | *Bartolo Mascarello*
Barolo Monprivato '11 | *Giuseppe Mascarello e Figlio*
Barolo Vigna Rionda Ris. '10 | *Massolino*
Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione '15 | *Montalbera*
Barbaresco Rombone '12 | *Fiorenzo Nada*
Roero Sudisfà Ris. '13 | *Angelo Negro e Figli*
Barolo Bussia V. Mondoca Ris. '10 | *Poderi e Cantine Oddero*
Barbera d'Asti Sup. Nizza '13 | *Tenuta Olim Bauda*
Erbaluce di Caluso La Rustia '15 | *Orsolani*
Barolo San Bernardo Ris. '10 | *Palladino*
Boca '11 | *Le Piane*
Barolo Ornato '12 | *Pio Cesare*
Barolo Vignarionda '12 | *Luigi Pira*
Barolo V. Lazzairasco '12 | *Guido Porro*
Lessona '12 | *La Prevostura*
Barbaresco Pajé '11 | *Roagna*
Barbaresco Angelo '13 | *Albino Rocca*
Barbaresco Rabajà '12 | *Bruno Rocca*
Barolo Cerretta '12 | *Giovanni Rosso*
Gavi del Comune di Gavi Pelöia '15 | *San Bartolomeo*
Barolo Bric dël Fiasc '12 | *Paolo Scavino*
Barbaresco Currà '12 | *Sottimano*
Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla Edizione La Grisa '14 | *Luigi Spertino*
Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva '13 | *Tacchino*
Ghemme '11 | *Torraccia del Piantavigna*
Barolo Bricco delle Viole '12 | *G. D. Vajra*
Barolo Rocche dell'Annunziata '12 | *Mauro Veglio*
Grignolino del M.to Casalese '15 | *Vicara*
Barolo Ravera '12 | *Vietti*
Gavi del Comune di Gavi Monterotondo '14 | *Villa Sparina*
Barolo del Comune di Barolo Essenze '12 | *Vite Colte*

citylightsnews.com

URL :http://www.citylightsnews.com
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **8 ottobre 2016 - 11:51**

Clicca qui per visualizzare la versione online

SERATA GOURMET AL RISTORANTE ACANTO CON LA CANTINA MONTALBERA

Serata Gourmet Al Ristorante, Cantina Montalbera

In: Milano e dintorni Autore: CityLightsNews Pubblicato: 08 Ott 2016

Nuovo appuntamento con le Serate Gourmet nella splendida cornice del ristorante Acanto: mercoledì 19 ottobre è di scena la cantina piemontese Montalbera, di Castagnole Monferrato.

Fondata dalla famiglia Morando, da sei generazioni, crede e investe nella viticoltura della regione Piemonte e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè.

"Rigore e progettualità.

Interpretazione e terroir.

Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera", che hanno permesso lo sviluppo della cantina e di annoverarla tra le grandi realtà vinicole italiane.

Lo chef di Acanto Alessandro Buffolino ha creato per l'occasione un connubio perfetto tra proposte gourmet e le migliori etichette dell' azienda, con un menù di quattro portate ognuna accompagnata da un nettare diverso, sapientemente abbinato dalla nostra sommelier Mara Vicelli.

Si inizia con un raffinato abbinamento: insalatina di puntarelle con mozzarella di bufala, alici e maionese di bottarga con un calice di Grignè - Grignolino d'Asti DOC 2015, per proseguire con tortelli al parmigiano stravecchio con doppio consommé di manzo esaltato dall' inconfondibile Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2015.

Il secondo piatto prevede il manzo 75 con patate fondenti, spinaci e salsa bernese accompagnata da un Nuda – Barbera d'Asti Superiore DOCG 2013 e, per concludere in dolcezza, un morbido savarin di mela, gelato alla vaniglia e mandorle croccanti che si sposa perfettamente con il delicato San Carlo - Moscato d'Asti DOCG 2015.

Il menu sarà proposto solo nella serata di mercoledì 19 ottobre al costo di 89 euro a persona, calici di vini Montalbera in abbinamento inclusi.

Per informazioni e per prenotare la Serata Gourmet, contattare: +39 02.6230.2026 - acanto.hps@dorchestercollection.com Per ulteriori informazioni vi preghiamo di contattare:

Tutti i diritti riservati

Guide Vini. Arrivano i "faccini" di Doctor Wine

Guide Vini. Arrivano i "faccini" di Doctor WineEdizione 2017 della Guida Essenziale ai Vini d'Italia di Daniele Cernilli alias Doctor Wine Presentazione ufficiale sabato 8 ottobre a Milano, all'Hotel Principe di Savoia in Piazza della Repubblica, 17 e domenica 23 ottobre a Roma, all'Hotel Parco dei Principi in Via G. Frescobaldi, 5. Due presentazioni due grandi feste del vino, come per le edizioni precedenti, nello stile che contraddistingue il modo di comunicare il vino da parte di Daniele Cernilli. Un'imponente degustazione aperta al pubblico partirà dalle ore 16:00 fino alle 21:00, e che vedrà presenti centinaia di produttori selezionati tra i migliori d'Italia. Partecipar è semplice, basta seguire le modalità indicate qui: www.theagency.it/guida-2017-doctorwine/ Come anticipato la premiazione dei migliori vini degustati, i “faccini” di Doctor Wine, e delle aziende Tre Stelle si svolgerà a Milano la mattina dell’8 Ottobre dalle 10:00 sempre presso il Principe di Savoia, mentre nella capitale la data è per domenica 23 ottobre, presso l'Hotel Parco dei Principi in Via G. Frescobaldi, 5 dove la degustazione sarà preceduta da una Conferenza Stampa alle ore 15:00. Questi i numeri della guida: 979 Cantine selezionate 2.436 Vini recensiti 210 Faccini DoctorWine, di cui: 5 vini con 99/100 11 vini con 98/100 33 vini con 97/100 62 vini con 96/100 99 vini con 95/100 11 Premi Speciali 90 Cantine premiate con 3 stelle La regione con più Faccini è la Toscana (51) seguita da Piemonte (42), Veneto (20), Friuli Venezia Giulia (18), Alto Adige (14), Marche (12), Sicilia (11), Campania (10), Sardegna (7), Puglia (6), Lazio e Lombardia (5), Abruzzo, Emilia Romagna, Trentino e Umbria (4) e infine Basilicata e Calabria con un Faccino l’una. Rispetto allo scorso anno, con 4 nuove aziende sono state insignite delle 3 stelle. Dopo i primi due anni in cui l'editore della nostra guida è stato la Mondadori, quest'anno abbiamo deciso, di comune accordo, di separare i nostri destini. Ecco quindi l’esordio sul mercato di Doctor Wine (MD Comunication) anche in veste di editore di libri cartacei, oltre che del sito omonimo www.doctorwine.it La guida è tradotta in Inglese e le due versioni vengono presentate contemporaneamente. La degustazione è aperta al pubblico oltre che a stampa e operatori del settore. Il prezzo del biglietto è €20 per tutti se acquistato sul posto, in prevendita è di €15. Gli iscritti alle associazioni Onav, Ais, Fisar, Ars, Fis, Slow Food, così come gli operatori del settore, hanno diritto a un’ulteriore riduzione su presentazione della tessera di appartenenza (biglietto €12). Per i giornalisti professionisti l’evento è gratuito. Il biglietto comprende: Ingresso all’area di degustazione; Copia della Guida Essenziale ai Vini d’Italia 2017 Bicchiere da degustazione con porta bicchiere. Per prenotarsi alle presentazioni seguire le indicazioni del seguente link: http://www.theagency.it/guida-2017-doctorwine/ Ecco l'elenco delle aziende partecipanti alle degustazioni di presentazione: MILANO, Sabato 8 ottobre 16:00/21:00 - Hotel Principe di Savoia (Piazza della Repubblica, 17) Amastuola Antinori Argentiera Argiolas Audarya Batasiolo Beladea Belisario Bellavista Nicola Bergaglio Bertani Biondi Santi Bucci Ca'del Bosco Canalicchio di Sopra Cantina Andriano Cantina Bolzano Cantina Giba Cantina Girlan Cantina Meran Burggraefler Cantina San Michele Appiano Cantina Terlano Cantina Tramin Capezzana Caprai Caprili Carpineta Fontalpino Casanova di Neri Cascina Ca'Rossa Castellare di Castellina Castello Banfi Castello del Terriccio Castello di Cigognola Castello di Fonterutoli Castello di Spessa Castello di Volpaia Castello Romitorio Cataldi Madonna CAVIT Cecchi Cevico Michele Chiarlo Chiaromonte Cleto Chiarli Col d'Orcia ColleMassari Colli della Murgia Colombo - Cascina Pastori Coppo Cottanera Marisa Cuomo Cusumano Decugnano dei Barbi Donnafugata Falesco Fattoria Le Pupille Felsina Gianfranco Fino Fontanafredda Fontodi Frescobaldi Elena Fucci Gaja Garofoli Il Colombaio di S. Chiara Jermann Kettmeir La Guardiense La Tunella Le Macchiole Le Potazzine Lini 910 Lunae Bosoni Lungarotti Marchesi di Barolo Masciarelli Mastroberardino Monchiero Carbone Monsupello Montalbera Montevetrano Mosnel Muri Gries Fiorenzo Nada Nino Franco Nino Negri Olim Bauda Pelaci Panizzanello Planeta Perla del Garda Petrolo Pio Cesare Poliziano Querciabella Quintodecimo Re Manfredi, Terre degli Svevi Rocca delle Macie Ronchi Rò delle Fragole Ronco Blanchis Ronco del Gelso San Leonardo Santa Sofia Schiopetto Roberto Scubla Siddura Skerk Giovanni Sordo Sottimano Tasca d'Almerita Tenuta di

Torino Cronaca

PAESE :Italia
PAGINE :27
SUPERFICIE :8 %

AUTORE :N.D.

► 6 ottobre 2016

L'etichetta

La Barbera d'Asti si beve "Nuda"

"Nuda", ossia non filtrata. È il nome di questa Barbera d'Asti Docg superiore in purezza dell'Azienda Montalbera di Castagnole Monferrato dal bel colore rubino intenso e dai sentori di confettura, tabacco, cuoio conciato e spezie orientali che matura 15-20 mesi in barriques selezionate. Al palato è potente ed equilibrata, con acidità intrigante e morbidi tannini che le donano sensazioni vellutate e con una gradazione che oscilla tra i 14,5 e i 16 gradi in base all'annata. Una vera novità che aiuta a vivere l'autunno appena iniziato e non solo.

Tutti i diritti riservati

Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017

Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017L'edizione 2017 della Guida Essenziale ai Vini d'Italia di Daniele Cernilli sarà presentata ufficialmente sabato 8 ottobre a Milano, all'Hotel Principe di Savoia in Piazza della Repubblica 17 e domenica 23 ottobre a Roma, all'Hotel Parco dei Principi in Via G. Frescobaldi 5 Le due presentazioni dell'edizione 2017 della Guida Essenziale ai Vini d'Italia di Daniele Cernilli saranno in realtà una grande festa del vino, con un'imponente degustazione aperta al pubblico a partire dalle ore 16 fino alle 21, che vedrà presenti centinaia di produttori selezionati tra i migliori d'Italia. La premiazione dei migliori vini degustati, i "faccini" di DoctorWine, e delle aziende Tre Stelle si svolgerà a Milano la mattina dell'8 ottobre dalle 10 sempre presso il Principe di Savoia. A Roma la degustazione sarà preceduta da una Conferenza Stampa alle 15 sempre il 23 ottobre all'Hotel Parco dei Principi. Questi i numeri della guida: 979 Cantine selezionate 2.436 Vini recensiti 210 Faccini DoctorWine, di cui: 5 vini con 99/100 11 vini con 98/100 33 vini con 97/100 62 vini con 96/100 99 vini con 95/100 11 Premi Speciali 90 Cantine premiate con 3 stelle La regione con più Faccini è la Toscana (51) seguita da Piemonte (42), Veneto (20), Friuli Venezia Giulia (18), Alto Adige (14), Marche (12), Sicilia (11), Campania (10), Sardegna (7), Puglia (6), Lazio e Lombardia (5), Abruzzo, Emilia Romagna, Trentino e Umbria (4) e infine Basilicata e Calabria con un Faccino l'una. Rispetto allo scorso anno, con 4 nuove aziende sono state insignite delle 3 stelle. Dopo i primi due anni in cui l'editore della guida è stato la Mondadori, quest'anno ci sarà l'esordio sul mercato di DoctorWine (MD Comunication) anche in veste di editore di libri cartacei, oltre che del sito omonimo www.doctorwine.it Come anticipato, la degustazione è aperta al pubblico oltre che a stampa e operatori del settore. Il prezzo del biglietto è €20 per tutti se acquistato sul posto, in prevendita è di €15. Gli iscritti alle associazioni Onav, Ais, Fisar, Ars, Fis, Slow Food, così come gli operatori del settore, hanno diritto a un'ulteriore riduzione su presentazione della tessera di appartenenza (biglietto €12). Per i giornalisti professionisti e pubblicisti l'evento è gratuito. Il biglietto comprende: Ingresso all'area di degustazione; Copia della Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017 Bicchiere da degustazione con porta bicchiere. Per prenotarsi alle presentazioni seguire le indicazioni del seguente link: http://www.theagency.it/guida-2017-doctorwine/ Ecco di seguito l'elenco delle aziende partecipanti alle degustazioni di presentazione. MILANO Sabato 8 OTTOBRE - ore 16/21 Hotel Principe di Savoia (Piazza della Repubblica, 17) Amastuola Antinori Argentiera Argiolas Audarya Batasiolo Beladea Belisario Bellavista Bertani Biondi Santi Bucci Ca'del Bosco Canalicchio di Sopra Cantina Andriano (Terlano) Cantina Bolzano Cantina Giba Cantina Girlan Cantina Meran Burggrafler Cantina San Michele Appiano Cantina Tramin Capezzana Caprai Caprili Carpineta Fontalpino Casanova di Neri Cascina Ca'Rossa Castellare di Castellina Castello Banfi Castello del Terriccio Castello di Cigognola Castello di Fonterutoli (Marchesi Mazzei) Castello di Spessa Castello di Volpaia Castello Romitorio Cataldi Madonna Cavit Cecchi Cevico Chiaromonte Cleto Chiarli Col d'Orcia ColleMassari Colli della Murgia Colombo - Cascina Pastori Coppo Cottanera Cusumano Decugnano dei Barbi Donnafugata Elena Fucci Elena Walch Falesco Fattoria Le Pupille Felsina Ferrari Fiorenzo Nada Fontanafredda Fontodi Franco Toros Frescobaldi Gaja Garofoli Gianfranco Fino Il Colombaio di S Chiara Jermann Kettmeir/Santa Margherita La Guardiense La Tunella Le Macchiole Le Potazzine Lini 910 Lunae Bosoni Lungarotti Marchesi di Barolo Marisa Cuomo Masciarelli Mastroberardino Michele Chiarlo Monchiero Carbone Montepulciano Montalbera Montevetrano Mosnel Muri Gries Nicola Bergaglio Nino Franco Nino Negri (GIV) Olim Bauda Palari Panzanello Planeta Perla del Garda Petrolo Pio Cesare Poliziano Querciabella Quintodecimo Re Manfredi, Terre degli svevi - GIV Roberto Scubla Rocca delle Macie Ronchi Rò delle Fragole Ronco Blanchis Ronco del Gelso San Leonardo Santa Sofia Schiopetto (Volpe Pasini) Siddura Skerk Giovanni Sordo Sottimano Tasca d'Almerita Tenuta di Fiorano Tenuta San Guido Tenuta Santa Caterina Tenute Silvio Nardi Terlano Terre Cortesi Moncaro Torre Rosazza (Genagricola) Torrevento Umani Ronchi Vallepicciola Velenosi Venica & Venica Vie di Romans Vietti Villa Parens Villa Sandi Vite Colte Volpe Pasini (Schiopetto) Zonin Zorzettig ROMA Domenica 23 OTTOBRE - ore 16/21 Hotel Parco dei Principi (Via G. Frescobaldi, 5) Alberto Longo Argentiera Astoria Barone Ricasoli - Castello di Brolio Batasiolo Bellavista Bertani Biondi Santi

Tutti i diritti riservati

Testo Unico del Vino approvato alla Camera. Confagricoltura Asti: “Finalmente un doveroso riconoscimento”

Filomena Fotia

E'stato finalmente approvato alla Camera dei Deputati il Testo Unico del Vino

Dopo anni di discussioni e di rinvii da pochi giorni è stato finalmente approvato alla Camera dei Deputati il Testo Unico del Vino.

Si tratta di un documento che unifica le disposizioni, attualmente contenute in svariati testi normativi, che disciplinano la materia di questo comparto, e che è finalizzato anche a sburocratizzare quanto più possibile il settore.

In particolare, il progetto di legge si concentra, tra i vari altri aspetti, su produzione, commercializzazione, denominazioni di origine, etichettatura, controlli e sistema sanzionatorio, temi, questi, recentemente oggetto di acceso dibattuto in occasione del convegno organizzato da Confagricoltura Asti presso l’azienda vitivinicola “Montalbera” della famiglia Morando a Castagnole Monferrato.

L’approvazione del Testo in Commissione è il frutto di un lavoro intenso durato oltre due anni che ha visto come principale attore l’onorevole astigiano Massimo Fiorio, vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera, il cui ruolo è stato determinante per mediare tra esigenze che, all’apparenza, sembravano molto distanti tra loro.

“ Si tratta sicuramente di un risultato più che positivo ”, afferma Bruno Rivella, coordinatore dell’ Ufficio Vitivinicolo di Confagricoltura Asti, “ in quanto è stata operata una significativa semplificazione di tutte quelle che sono le normative legate al mondo del vino.

Il Testo Unico”, conclude Rivella, “ rappresenta un giusto e doveroso riconoscimento al comparto e ai territori viticoli quali patrimonio culturale nazionale da salvaguardare, e prevede tra l’altro fondi per la tutela dei vitigni autoctoni italiani consentendo il “ravvedimento operoso”, ovvero la possibilità

Tutti i diritti riservati

da parte dei produttori di sanare le inadempienze prima degli accertamenti.

” Gli fa eco Andrea Faccio (nella foto), canellese e presidente della Federazione Nazionale Vitivinicola di Confagricoltura che sottolinea il lavoro svolto dalla sua organizzazione per il raggiungimento di questo obiettivo: “ Il ruolo di Confagricoltura è stato fondamentale.

Siamo stati una parte attiva molto importante, anche per quanto riguarda la sburocratizzazione, da sempre uno dei nostri cavalli di battaglia.

Con il Testo Unico del Vino, il comparto vitivinicolo viene finalmente regolato da un unico articolo di legge ”, continua Faccio, “ riconoscendo inoltre all’agricoltore un ruolo fondamentale – che peraltro svolge da sempre – ovvero quello di “custode” del territorio nonché artefice di un prodotto, universalmente riconosciuto, vanto della nostra cultura e delle nostre tradizioni.

Speriamo ora che questo testo venga approvato rapidamente anche in Senato e diventi legge entro la fine dell’anno.

Tutti i diritti riservati

Testo Unico del Vino approvato alla Camera Confagricoltura Asti | “Finalmente un doveroso

Dopo anni di discussioni e di rinvii da pochi giorni è stato finalmente approvato alla Camera dei...

Testo Unico del Vino approvato alla Camera.

Confagricoltura Asti: “Finalmente un doveroso riconoscimento” (Di venerdì 7 ottobre 2016) Dopo anni di discussioni e di rinvii da pochi giorni è stato finalmente approvato alla Camera dei Deputati il Testo Unico del Vino.

Testo Unico del Vino approvato alla Camera Confagricoltura Asti | “Finalmente un doveroso

Si tratta di un documento che unifica le disposizioni, attualmente contenute in svariati testi normativi, che disciplinano la materia di questo comparto, e che è finalizzato anche a sburocratizzare quanto più possibile il settore.

In particolare, il progetto di legge si concentra, tra i vari altri aspetti, su produzione, commercializzazione, denominazioni di origine, etichettatura, controlli e sistema sanzionatorio, temi, questi, recentemente oggetto di acceso dibattuto in occasione del convegno organizzato da Confagricoltura Asti presso l’azienda vitivinicola “Montalbera” della famiglia Morando a Castagnole Monferrato.

L’approvazione del Testo in Commissione è il frutto di un lavoro intenso durato oltre due anni che ha visto come principale attore...

Tutti i diritti riservati

Gazzetta D'Asti

PAESE : Italia

PAGINE :37

SUPERFICIE :20 %

► **14 ottobre 2016**

Confagricoltura: finalmente un doveroso riconoscimento a un patrimonio della nostra storia

Il Testo Unico del Vino approvato alla Camera

Dopo anni di discussioni e di rinvii da pochi giorni è stato finalmente approvato alla Camera dei Deputati il Testo Unico del Vino. Si tratta di un documento che unifica le disposizioni, attualmente contenute in svariati testi normativi, che disciplinano la materia di questo comparto, e che è finalizzato anche a sburocratizzare quanto più possibile il settore. In particolare, il progetto di legge si concentra, tra i vari altri aspetti, su produzione, commercializzazione, denominazioni di origine, etichettatura, controlli e sistema sanzionatorio, temi, questi, recentemente oggetto di acceso dibattito in occasione del convegno organizzato da Confagricoltura Asti presso l'azienda vitivinicola "Montalbera" della famiglia Morando a Castagnole Monferrato.

L'approvazione del testo in Commissione è il frutto di un lavoro intenso durato oltre due anni che ha visto come principale attore l'onorevole astigiano Massimo Fiorio, vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera, il cui ruolo è stato determinante per mediare tra esigenze che, all'apparenza, sembravano molto distanti tra loro. *"Si tratta sicuramente di un risultato più che positivo"*, afferma Bruno Rivella, coordinatore dell'Ufficio Vitivinicolo di Confagricoltura Asti, *"in quanto è stata operata una significativa semplificazione di tutte quelle che sono le normative legate al mondo del vino. Il Testo Unico"*, conclude Rivella, *"rappresenta un giusto e doveroso riconoscimento al comparto e ai territori viticoli quali patrimonio culturale nazionale da salvaguardare, e prevede tra l'altro fondi per la tutela dei vitigni autoctoni italiani consentendo il "ravvedimento operoso", ovvero la possibilità da parte dei produttori di sanare le inadempienze prima degli accertamenti"*.

Gli fa eco Andrea Faccio, canellese, presidente della Federazione Nazionale Vitivinicola di Confagricoltura che sottolinea il lavoro svolto dalla sua organizzazione per il raggiungimento di questo obiettivo: *"Il ruolo di Confagricoltura è stato fondamentale. Siamo stati una parte attiva molto importante, anche per quanto riguarda la sburocratizzazione, da sempre uno dei nostri cavalli di battaglia. Con il Testo Unico del Vino, il comparto vitivinicolo viene finalmente regolato da un unico articolo di legge"*, continua Faccio, *"riconoscendo inoltre all'agricoltore un ruolo fondamentale - che peraltro svolge da sempre - ovvero quello di "custode" del territorio nonché artefice di un prodotto, universalmente riconosciuto"*.

Tutti i diritti riservati

Affaritaliani.it
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE

URL :http://affaritaliani.libero.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **17 ottobre 2016 - 06:49**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Serata Gourmet al ristorante Acanto con la cantina Montalbera

Di @Andrea_Radic

Serata Gourmet al ristorante Acanto con la cantina Montalbera Nuovo appuntamento con le Serate Gourmet nella splendida cornice del ristorante Acanto: mercoledì 19 ottobre è di scena la cantina piemontese Montalbera, di Castagnole Monferrato.

Fondata dalla famiglia Morando, da sei generazioni, crede e investe nella viticoltura della regione Piemonte e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè.

"Rigore e progettualità.

Interpretazione e terroir.
Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera", che hanno permesso lo sviluppo della cantina e di annoverarla tra le grandi realtà vinicole italiane.

Lo chef di Acanto Alessandro Buffolino ha creato per l'occasione un connubio perfetto tra proposte gourmet e le migliori etichette dell' azienda, con un menù di quattro portate ognuna accompagnata da un nettare diverso, sapientemente abbinato dalla nostra sommelier Mara Vicelli.

Si inizia con un raffinato abbinamento: insalatina di puntarelle con mozzarella di bufala, alici e maionese di bottarga con un calice di Grignè - Grignolino d'Asti DOC 2015, per proseguire con tortelli al parmigiano stravecchio con doppio consommé di manzo esaltato dall' inconfondibile Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2015.

Il secondo piatto prevede il manzo 75 con patate fondenti, spinaci e salsa bernese accompagnata da un Nuda – Barbera d'Asti Superiore DOCG 2013 e, per concludere in dolcezza, un morbido savarin di mela, gelato alla vaniglia e mandorle croccanti che si sposa perfettamente con il delicato San Carlo - Moscato d'Asti DOCG 2015.

Il menu sarà proposto solo nella serata di mercoledì 19 ottobre al costo di 89 euro a persona, calici di vini Montalbera in abbinamento inclusi.

Per informazioni e per prenotare la Serata Gourmet, contattare: +39 02.6230.2026 - acanto.hps@dorchestercollection.com

Tutti i diritti riservati

italiangourmet.it

URL :http://www.grandecucina.com
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **17 ottobre 2016 - 07:44**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Cena gourmet con Montalbera

Proseguono le serate gourmet al ristorante Acanto: mercoledì 19 ottobre è protagonista la cantina Montalbera con i suoi vini del Monferrato

Da sei generazioni la Famiglia Morando interpreta con passione il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè.

Chiamato il Principe Rosso del Monferrato il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG è un vino dal carattere inconfondibile; i piacevoli sentori floreali di rosa e viola, le note fruttate di albicocca e la speziatura che emerge con l'evoluzione lo rendono immediatamente riconoscibile nel bicchiere.

"Rigore e progettualità.

Interpretazione e terroir.

Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera", che hanno permesso lo sviluppo della cantina e di annoverarla tra le grandi realtà vinicole italiane.

Mercoledì 19 ottobre si potranno scoprire e degustare le migliori etichette della cantina Montalbera durante una cena speciale che andrà in scena a Milano, al ristorante Acanto dell' Hotel Principe di Savoia.

Alessandro Buffolino, lo chef del ristorante, ha creato per l'occasione un connubio perfetto tra proposte gourmet e l'etichette dell'azienda Montalbera, con un menù di quattro portate ognuna accompagnata da un nettare diverso, sapientemente abbinato dalla nostra sommelier Mara Vicelli.

Si inizierà con un raffinato abbinamento: insalatina di puntarelle con mozzarella di bufala, alici e maionese di bottarga con un calice di Grignè - Grignolino d'Asti DOC 2015, per proseguire con tortelli al parmigiano stravecchio con doppio consommé di manzo esaltato dall'inconfondibile Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2015.

Il secondo piatto prevede il manzo 75 con patate fondenti, spinaci e salsa bernese accompagnata da un Nuda – Barbera d'Asti Superiore DOCG 2013 e, per concludere in dolcezza, un morbido savarin di mela, gelato alla vaniglia e mandorle croccanti che si sposa perfettamente con il delicato San Carlo - Moscato d'Asti DOCG 2015.

Questo menu è proposto solo nella serata di mercoledì 19 ottobre al costo di 89 euro a persona, calici di vini Montalbera in abbinamento inclusi, previa prenotazione (02.6230.2026)

Tutti i diritti riservati

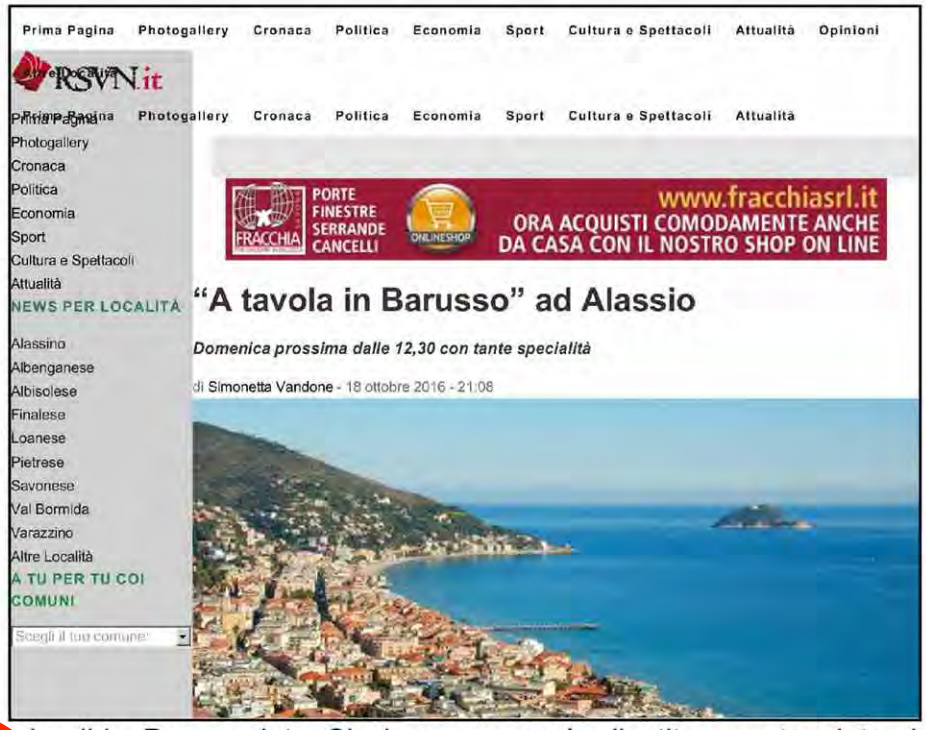
Radiosavonasound.it
URL :http://www.radiosavonasound.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **18 ottobre 2016 - 10:21**

Clicca qui per visualizzare la versione online

“A tavola in Barusso” ad Alassio

Simonetta Vandone



Alassio.

Domenica 23 ottobre 2016, dalle ore 12.30, in Borgo Barusso – Alassio, si svolgerà l’evento enogastronomico “…A Tavola in Barusso”, organizzato dalle attività commerciali del Borgo con il supporto dell’Associazione “Alassio un Mare di Shopping”, dell’Associazione Bagni Marini di Alassio ed il patrocinio del Comune di Alassio.

Buon cibo e divertimento, musica ed animazione a cura di Rinaldo Agostini e la straordinaria partecipazione del gruppo musicale “Nando Rizzo Live Band”.
Il pranzo sarà servito sulla splendida Passeggiata Ciccione ove sarà allestita una tavolata da record lunga circa 200 metri!!!!!.

Gli Chef del Borgo presenteranno prelibatezze dall’antipasto al dolce; l’aperitivo con il prosecco di Borgo Molino sarà servito in spiaggia.

Vini: Azienda Agricola Montalbera.

Costo Euro 35,00 a persona.

Apertura casse ore 10.30 – Info e prenotazioni presso le attività commerciali del Borgo: Agenzia 4 Mura tel.

0182640833 info@agenzia4mura.it – Caffè Barusso tel.

3485501655 magoo@alebaldi.com – Silvana Gioielli tel.

3489744430 oppure tel.

0182660560 info@silvanagioielli.it Le prenotazioni dovranno essere confermate con il ritiro del biglietto entro e non oltre le ore 11.30 del 23 ottobre 2016.

Il ricavato sarà destinato all’organizzazione di prossimi eventi.

In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a data da stabilirsi

Tutti i diritti riservati

Mentelocale.it

URL :http://www.mentelocale.it/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **19 ottobre 2016 - 00:07**

Clicca qui per visualizzare la versione online

A Tavola in Barusso

Rinaldo Agostini

Domenica 23 ottobre, dalle ore 12.30, in Borgo Barusso – Alassio, si svolgerà l'evento enogastronomico A Tavola in Barusso, organizzato dalle attività commerciali del Borgo con il supporto dell'associazione Alassio un Mare di Shopping, dell'associazione Bagni Marini di Alassio e il patrocinio del Comune di Alassio.

Buon cibo e divertimento, musica e animazione a cura di Rinaldo Agostini e con la partecipazione del gruppo musicale Nando Rizzo Live Band.

Il pranzo sarà servito sulla Passeggiata Ciccione ove sarà allestita una tavolata da record lunga circa 200 metri.

Gli Chef del Borgo presenteranno prelibatezze dall'antipasto al dolce ; l'aperitivo con il prosecco di Borgo Molino sarà servito in spiaggia.

Vini: Azienda Agricola Montalbera.

Costo 35 Euro a persona Apertura casse ore 10.30 – Info e prenotazioni presso le attività commerciali del Borgo: Agenzia 4 Mura tel.

0182 640833 info@agenzia4mura.it - Caffè Barusso tel.

3485501655 magoo@alebaldi.com - Silvana Gioielli tel.

348 9744430 oppure tel.

0182 660560 info@silvanagioielli.it Le prenotazioni dovranno essere confermate con il ritiro del biglietto entro e non oltre le ore 11.30 del 23 ottobre 2016.

Il ricavato sarà destinato all'organizzazione di prossimi eventi.

In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a data da stabilirsi.

Tutti i diritti riservati

Vini d'Italia 2017 Gambero Rosso: i Tre Bicchieri alle CANTINE DEL PIEMONTE

Tradizione Montalbera

Piemonte uguale nebbiolo, naturalmente.

Ma non solo.

In un'annata felice come la 2015 tante altre realtà sono approdate sul gradino più alto del podio.

Nessuno si è mai sognato di dubitare del predominio culturale e qualitativo dell'uva nebbiolo – ben 58 dei 75 Tre Bicchieri di Vini d'Italia 2017 sono prodotti con questa varietà – ma provare a ipotizzare almeno una svolta parziale non sarebbe una cattiva idea.

In una terra che si sta lentamente – ma altrettanto sicuramente – nebbiolizzando la notizia la fanno gli altri, quelli a lungo considerati plebei come la barbera o il moscato, che comunque già godono di una certa notorietà internazionale, ma anche gli sconosciuti ai più, come dolcetto, cortese, erbaluce, o addirittura quelli che ai Tre Bicchieri non erano mai arrivati come il ruché o il grignolino, se non in tempi da considerarsi preistorici per il vino italiano (il Rouchet Bricco Rosa '90 della cantina Scarpa fu premiato in Vini d'Italia 1992).

Il nostro modo per rimanere fedeli alle nostre idee per le quali due parole, sebbene senza alcun legame tra loro come laicità e biodiversità, possono convivere serenamente è proprio di tornare a portare sul gradino più alto del podio questi vitigni meno all'onore del mondo.

Non si tratta comunque di premiare ogni vitigno, senza valutarne le reali qualità, ma di sbarazzarsi di un certo snobismo e di dare la possibilità ad altri vini eccezionali di farsi apprezzare.

Con l'aiuto della fantastica vendemmia 2015 conquista per la prima volta i Tre Bicchieri un Grignolino.

Si tratta di una novità assoluta perché coincide anche con il primo massimo riconoscimento per un'azienda che ha una lunga storia alle spalle: Vicara.

Torna anche sull'olimpo il Ruché, questa volta dell'azienda Montalbera.

L'ultima edizione ci ha presentato un quadro stravolto dell'Alessandrino: sono stati azzerati i Tre Bicchieri del Timorasso e quindi del Tortonese, in grande difficoltà con l'infausta annata 2014, e sono saliti in un solo colpo a 3 i Tre Bicchieri del Gavi, che ha saputo approfittare a pieno della fortunata vendemmia 2015, che ha giocato anche a favore del Moscato d'Asti, che torna a brillare dopo un periodo di leggero appannamento da attribuire a motivi climatici.

Da notare, come tra i premiati, spunti anche un vino della pregevolissima sottozona di Canelli.

Un plauso particolare va alle sei aziende che si aggiudicano per la prima volta la nostra ambita

ricompensa, oltre ai già citati anche La Prevostura nell'Alto Piemonte, San Bartolomeo nella zona di Gavi, Palladino e Vite Colte in Langa.

Ecco l'elenco dei Tre Bicchieri Barbaresco Albesani S.

Stefano Ris.

2011 Castello di Neive Barbaresco Angelo 2013 Albino Rocca Barbaresco Asili 2013 Ceretto Barbaresco Asili Ris.

2011 Bruno Giacosa Barbaresco Asili Ris.

2011 Ca' del Baio Barbaresco Costa Russi 2013 Gaja Barbaresco Currà 2012 Sottimano Barbaresco Gallina 2012 Piero Busso Barbaresco Pajè 2011 Roagna Barbaresco Rabajà 2012 Bruno Rocca Barbaresco Rombone 2012 Fiorenzo Nada Barbera d'Asti Pomorosso 2013 Coppo Barbera d'Asti Sup.

Nizza 2013 Tenuta Olim Bauda Barbera d'Asti Sup.

Nizza La Court 2013 Michele Chiarlo Barbera d'Asti Sup.

V.

La Mandorla Ed.

La Grisa 2014 Luigi Spertino Barbera del M.to Sup.

Bricco Battista 2013 Giulio Accornero e Figli Barbera del M.to Sup.

Pico Gonzaga 2013 Castello di Uviglie Barolo 2012 Bartolo Mascarello Barolo 2012 Cascina Fontana Barolo Bric dël Fiasc 2012 Paolo Scavino Barolo Bricco Boschis 2012 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco delle Viole 2012 G.

D.

Vajra Barolo Bricco Fiasco 2012 Azelia Barolo Bricco Pernice 2011 Elvio Cogno Barolo Brunate 2012 Mario Marengo Barolo Bussia 90 Dì Ris.

2010 Giacomo Fenocchio Barolo Bussia V.

Mondoca Ris.

2010 Poderi e Cantine Oddero Barolo Cannubi 2012 Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2012 G.

B.

Burlotto Barolo Cerretta 2012 Giovanni Rosso Barolo Cerretta V.

Bricco 2010 Elio Altare – Cascina Nuova Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte Barolo Francia 2012 Giacomo Conterno Barolo Giachini 2012 Giovanni Corino Barolo Ginestra Casa Maté 2012 Elio Grasso Barolo Ginestra Ris.

Cartoline del 596mo Meeting VG @Christian e Manuel Ristorante – Vercelli – Chef Christian e Manuel Costardi

ViaggiatoreGourmet

Eccoci a Vercelli presso il Ristorante Christian e Manuel , che si trova all'interno dell'albergo di famiglia, l' Hotel Cinzia .

In cucina ci sono loro, i Costardi Bros , come si fanno chiamare Christian e Manuel .

Famiglia e tradizioni sono gli ingredienti da cui partire, insieme al riso , elemento imprescindibile del menù proposto dai due chef, celebrato oggi insieme a nocciole e carne, cercando di rievocare sulle nostre papille il sapore del brasato della nonna e nella nostra memoria il dolce ricordo delle domeniche trascorse in famiglia.
Non manca però l' innovazione , data dalla ricerca nella presentazione dei piatti, per citarne uno per tutti il risotto al pomodoro all'interno di una lattina, che per noi Viaggiatori Gourmet è stato personalizzata con data dell'incontro e il nostro logo.

Lattina che non ha solo una funzione estetica , ma anche quella di esaltare i profumi veicolandoli verso l'alto e mantenere la temperatura del risotto.

O ancora il connubio tradizione-innovazione lo abbiamo ritrovato nei piatti: Squeeze Squid e Picnic a Mazara del Vallo .

Qui le materie prime sono state messe in risalto servendo calamaro e gambero crudi per trasmetterci il ricordo di una giornata trascorsa con i pescatori, che direttamente dalla barca gli hanno fatto sentire per la prima volta il sapore del pesce appena pescato.

A completare il menù due dei sette peccati capitali , da mangiare rigorosamente con le mani: Invidia e Gola .

Manuel e VG

Li raggiunge anche Christian con la Pentola d'oro Baldassarre Agnelli per presentare uno dei loro signature dish

Lattina personalizzata per il nostro evento

Costardi Tomato Rice

Barbera d'Asti Magnum 2012 Lequilibrio – Montalbera

Risotto alla piemontese

Elisa avvina i calici

Nero d'Avola Igt NeroSanlorè 2003 Magnum – Gulfi

Pernice nell'orto

Moscato d'Asti 2015 La Serra – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy

Sito internet: /www.hotel-cinzia.com/ristorante.html

I prossimi meeting di Altissimo Ceto:

www.altissimoceto.it/meeting-eventi/

Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour) , tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle , dei 38 due stelle e da una buona parte dei 288 ristoranti stellati Michelin , oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi.

Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi.

(Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

gamberorosso.it

URL :http://gamberorosso.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 27 ottobre 2016 - 01:47

Clicca qui per visualizzare la versione online

First-time Tre Bicchieri winners. 53 new labels in the Vini d'Italia guide

Falconaro Cantine

This is the thirtieth edition of the Vini d'Italia guide.

Once again we have tried to put together a complete photograph of the multi-faceted Italian wine panorama.

As usual, the most important honor is the Tre Bicchieri ranking, the award that has become a true certificate of quality for our wines, both in Italy and abroad.

Among the many historic wineries that garner this prize edition after edition, this year there were 53 producers with a label that attained Tre Bicchieri for the first time, an important achievement.

We list them here, each with a brief descriptive note, knowing that you will want to seek out these new winners.

Piedmont Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte lovely note of fresh herbs and tobacco on a background of raspberry, spices and licorice: a palate remarkable for fullness and its dense tannic texture.

Barolo San Bernardo Ris.2010 Palladino tones of raspberry, strawberry and blood oranges, followed by delicate notes of violets and licorice: splendidly elegant and harmonious palate.

Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015 San Bartolomeo aromas of white fruit alongside more complex mineral and grassy notes (fresh grass and ferns): good structure in the mouth, savory, with vibrant acidity, long and elegant finish.

Grignolino del M.to Casalese 2015 Vicara enthralling notes of pepper, Peruvian bark and tobacco:

Tutti i diritti riservati

wonderful palate with energetic tannin and a persistent finish.

Great character.

Lessona 2012 La Prevostura still slightly closed, but destined for great evolution: wonderful notes of dried herbs and licorice in a solid and powerful mouth.

Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione 2015 Montalbera varietal notes of roses and red fruit: fascinating spicy note of pepper: a substantial, rich palate and a long finish, full of character LIGURIA Colli di Luni Vermentino Sarticola 2015 La Baia del Sole – Federici an intense wine with notes of rosemary and sage, yellow flowers, ripe fruit and medicinal herbs: important and structured, it has great personality and incisive character.

Riviera Ligure di Ponente Pigato Le Marige 2015 La Ginestraia notes of fresh grass and sage: body is velvety and full, with notes of flintstone and almond.

A decidedly aristocratic wine.

LOMBARDY Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Ris.

2009 Bosio creamy effervescence and elegant bouquet in which notes of ripe fruit and yellow flowers stand out, along with nuances of vanilla and white chocolate.

Harmonious and deep palate with hints of aromatic herbs and white-fleshed fruit.

OP Bonarda Vivace Campo del Monte 2015 F.lli Agnes A true delight of fragrant, aromatic fruit with a well-balanced sugar residue.

TRENTINO Fojaneghe Rosso 2012 Bossi Fedrigotti personality that is both international and typical of the Dolomites (a small percentage of teroldego grapes are present).

Satisfyingly agile flavors of berries balanced by the roundness of tannins.

Trento Dosaggio Zero Ris.

2011 Maso Martis a champion in its category with pinot nero dominating the cuvée; enthralling, both assertive and caressing ALTO ADIGE A.

Lago di Caldaro Scelto Sup.

Bischofsleiten 2015 Castel Sallegg a red that doesn't display great structure or power, but is appealing for the tension on the palate and the elegance of each mouthful.

A.

A.

Pinot Nero Bachgart 2013 Maso Hemberg – Klaus Lentsch a red that is appealing for the clarity of its aromas, with berries that allow a hint of oak and spices to come through.

The palate balances tension and essence, for a mouthful that is not assertive, but extremely elegant.

Tutti i diritti riservati

Serata Gourmet a Milano al Ristorante Acanto (Principe di Savoia) con la Cantina Montalbera

Franco Vergnano

Non sempre i "ristoranti d'albergo" sono eccellenti.

Ma quello dell'Hotel Principe di Savoia di Milano (non per niente della dorchestercollection.com), fa decisamente l'eccezione che conferma la regola.

Ecco perchè la cantina Montalbera di Castagnole Monferrato lascia la sua splendida cornice naturale della provincia di Asti e ha scelto la cornice del ristorante Acanto di Milano per presentare quello che è il clou della sua produzione, il Ruché, che proprio nella zona a nord est di Asti trova il suo luogo d'elezione.

taccuinodiviaggio.it

Rubriche
Home
News
Viaggiare
Luoghi
Folklore
Mercatini
Incontri d'Autore
Dove
Bacheca
Links
Aree di Sosta
Partiamo
Arte e dintorni
Benessere
Palati Raffinati
In Camper
Contatti
cerca...

PALATI RAFFINATI

Serata Gourmet a Milano al Ristorante Acanto (Principe di Savoia) con la Cantina Montalbera

di Franco Vergnano

Non sempre i "ristoranti d'albergo" sono eccellenti. Ma quello dell'Hotel Principe di Savoia di Milano (non per niente della dorchestercollection.com), fa decisamente l'eccezione che conferma la regola. Ecco perchè la cantina Montalbera di Castagnole Monferrato lascia la sua splendida cornice naturale della provincia di Asti e ha scelto la cornice del ristorante Acanto di Milano per presentare quello che è il clou della sua produzione, il Ruché, che proprio nella zona a nord est di Asti trova il suo luogo d'elezione. Questa cantina, fondata dalla famiglia Morando, da sei generazioni, crede e investe nella viticoltura della regione Piemonte e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè.

Che di misterioso ha già qualcosa nel nome... c'è chi ipotizza che Ruchè derivi dalla versione dialettale di Rocco, al cui santo era dedicata nella zona una chiesetta oggi inesistente; c'è pensa che il nome possa derivare dai tipici luoghi collinari, da cui il dialettale ruché, ad indicare l'erto arroccamento della vigna ben esposto al sole.

Etimologia a parte, il Ruché è stato co protagonista della serata del 19 ottobre all'Acanto, dove lo chef Alessandro Buffolino ha creato un connubio perfetto tra proposte gourmet e le migliori etichette dell'azienda vitivinicola, con un menù di quattro portate ognuna accompagnata da un vino diverso, abbinato con cura dalla sommelier Mara Vicelli.

L'insalatina di puntarelle con mozzarella di bufala, alici e maionese di bottarga che ha costituito l'entrée è stato innafiato con un calice di Grignè - Grignolino d'Asti DOC 2015; il primo piatto di tortelli al parmigiano stravecchio con doppio consommé di manzo è stato esaltato dall'inconfondibile Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2015. Il secondo piatto, un manzo 75 con patate fondenti, spinaci e salsa bernese è stato accompagnato da un Nuda – Barbera d'Asti Superiore DOCG 2013 e, per concludere in dolcezza, un morbido savarin di mela, gelato alla vaniglia e mandorle croccanti si è abbinato, morbidamente, con il delicato San Carlo - Moscato d'Asti DOCG 2015.

Archivio

Questa cantina, fondata dalla famiglia Morando, da sei generazioni, crede e investe nella viticoltura della regione Piemonte e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè.

Che di misterioso ha già qualcosa nel nome… c'è chi ipotizza che Ruchè derivi dalla versione dialettale di Rocco, al cui santo era dedicata nella zona una chiesetta oggi inesistente; c'è pensa che il nome possa derivare dai tipici luoghi collinari, da cui il dialettale ruché, ad indicare l'erto arroccamento della vigna ben esposto al sole.

Etimologia a parte, il Ruché è stato co protagonista della serata del 19 ottobre all'Acanto, dove lo chef Alessandro Buffolino ha creato un connubio perfetto tra proposte gourmet e le migliori etichette dell'azienda vitivinicola, con un menù di quattro portate ognuna accompagnata da un vino diverso, abbinato con cura dalla sommelier Mara Vicelli.

L'insalatina di puntarelle con mozzarella di bufala, alici e maionese di bottarga che ha costituito l'entrée è stato innafiato con un calice di Grignè - Grignolino d'Asti DOC 2015; il primo piatto di tortelli al parmigiano stravecchio con doppio consommé di manzo è stato esaltato dall'inconfondibile Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2015.

Il secondo piatto, un manzo 75 con patate fondenti, spinaci e salsa bernese è stato accompagnato da un Nuda – Barbera d'Asti Superiore DOCG 2013 e, per concludere in dolcezza, un morbido savarin di mela, gelato alla vaniglia e mandorle croccanti si è abbinato, morbidamente, con il delicato San Carlo - Moscato d'Asti DOCG 2015.

Tutti i diritti riservati

Sale E Pepe

PAESE : Italia
PAGINE :137-143
SUPERFICIE :79 %

DIFFUSIONE :(145000)
AUTORE :N.D

► **1 novembre 2016**

Suggestioni in rosso

LA CUCINA DELL'AUTUNNO, CON I SUOI SAPORI DI VOLTA IN VOLTA INTENSI E DOLCI, SI ABBINA A ETICHETTE SELEZIONATE, NETTARI RICCHI DI PROFUMI E SENTORI COINVOLGENTI

foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Daniela Malavasi, in cucina Antonella Pavanello, styling di Stefania Aledi, abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi

Tutti i diritti riservati

Sale E Pepe

PAESE : Italia
PAGINE :137-143
SUPERFICIE :79 %

DIFFUSIONE :(145000)
AUTORE :N.D

► **1 novembre 2016**

IL VINO
Gotico Rosso Piceno Superiore Dop
Il Rosso Piceno Superiore è ottenuto dai due vitigni simbolo dell'Italia Centrale, il Sangiovese e il Montepulciano, con una prevalenza di quest'ultimo che conferisce al vino un colore intenso, tira fuori la terrosità delle colline marchigiane e si fa sentire attraverso un'energia rustica e grintosa. Il Sangiovese assicura un profumo immediato e fragrante. Questa combinazione matura in botti di rovere e si affina in bottiglia, rendendo col tempo il Gotico adatto a formaggi di media stagionatura. Quando a tavola serviamo invece l'ultima annata, il rosso di Ciù Ciù può affrontare primi ricchi, come i garganelli al ragù di salsiccia, perché offre sia l'incisivo contrasto all'untuosità sia la generosità che sublima gli ingredienti vegetali.

Garganelli al ragù di salsiccia con zucca e funghi,
pag. 144

Ciù Ciù
L'azienda biologica Ciù Ciù, di proprietà della famiglia Bartolomei, si estende su oltre 150 ettari nel cuore delle colline picene a Offida (AP), nell'area di produzione del Rosso Piceno Superiore. Pur rimanendo strettamente familiare, è aperta a un gruppo tecnico impegnato nel ripristinare l'eredità vitivinicola ed enologica delle Marche. Nella convinzione che il vino sia l'espressione più autentica del territorio, la selezione delle etichette Ciù Ciù racconta una tradizione frutto di ricerca e qualità in vigna e in cantina, ma anche di un ecosistema di qualità con un terroir unico e insostituibile. Nascono così vini di altissimo livello dai vitigni autoctoni delle Marche, Passerina e Pecorino, e dai più tradizionali Sangiovese, Montepulciano e Cabernet.
● www.ciuciuvini.it, tel. 0736 810001

Bicchiere Riedel, tovagliolo Society Limonta, arredi vintage e posate 100Fa Vintage Milano. Nella pagina precedente: bicchieri Riedel, arredi vintage 100Fa Vintage Milano. Indirizzi a pagina 6

Tutti i diritti riservati

Sale E Pepe

PAESE : Italia
PAGINE :137-143
SUPERFICIE :79 %

DIFFUSIONE :(145000)
AUTORE :N.D

► **1 novembre 2016**

Tutti i diritti riservati

Sale E Pepe

PAESE : Italia
PAGINE :100-101
SUPERFICIE :56 %

DIFFUSIONE :(145000)
AUTORE :N.D

► **1 novembre 2016**

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

BURGER VEGETARIANI PAM PANORAMA

Pam Panorama presenta i nuovi Burger Vegetariani Bio, preparati solo con ingredienti da agricoltura biologica, pronti in pochissimi minuti in padella, ma anche nel forno tradizionale e microonde. Il Burger zucchine e quinoa è fonte di proteine vegetali, mentre il Burger di lupino e spinaci, oltre che di proteine vegetali, è ricco di fibre.

LIEVITO MADRE MOLINO ROSSETTO

Molino Rossetto propone il Lievito madre Biologico, ideale per la panificazione domestica.
Si tratta di un Lievito madre essiccato, da agricoltura biologica, che garantisce stabilità di lievitazione, facilità di utilizzo, alta digeribilità e un gusto tutto speciale. Certificato col logo VeganOk.

BACCHUS PICENO D.O.P. CIÚ CIÚ

Dai vitigni di Montepulciano e Sangiovese allevati con cura sulle colline marchigiane si ottiene questo vino dal colore rosso rubino con sfumature violacee. Armonicamente complesso, dal gusto secco, giustamente tannico con corpo spiccato. Esprime le sue migliori caratteristiche tra il primo e il secondo anno di vita. La maturazione gli conferisce maggior equilibrio e morbidezza

MAGIA D'INVERNO POMPADOUR

Pompadour presenta l'infuso Magia d'Inverno, una calda fragranza fruttata con il profumo intenso ed avvolgente della cannella e della mela cotta al forno. Un infuso da assaporare in qualsiasi momento della giornata e per riscaldare le serate d'inverno.

BURGER VEGETALI DIMMIDISÌ

DimmidiSì presenta i nuovi burger freschi 100% vegetali. Cinque sfiziose ricette elaborate intorno a una base di legumi come la soia (no ogm) arricchita con cereali, quinoa, verdure, semi e piante aromatiche per una gamma ricca di proteine. Una proposta gustosa, dal sapore equilibrato e dalla consistenza croccante ma dal cuore tenero, ideale non solo per vegetariani e vegani, ma per tutti. Senza conservanti.

NOVITÀ VALSOIA

Valsoia ha ampliato la sua proposta di alternative vegetali al formaggio fresco senza lattosio e con un basso contenuto di grassi saturi con tre nuovi prodotti: il Morbidino, cremoso e saporito; il Gustosino, ideale da tagliare a fette o a cubetti e la Tenerotta, ottima al naturale o come condimento. I nuovi prodotti, grazie all'elevato contenuto di acido linoleico, contribuiscono al mantenimento dei livelli normali di colesterolo nel sangue.

CA' VAL ASOLO PROSECCO DOCG BIO VEGAN

La Cantina Produttori di Valdobbiadene propone Colfondo, Asolo Prosecco DOCG da agricoltura biologica, vino frizzante prodotto da uve coltivate senza l'utilizzo di sostanze chimiche e 'Vegan' ovvero Cruelty free grazie a particolari processi di lavorazione che escludono la presenza di sostanze di origine animale nel vino oppure lo sfruttamento di animali per produrlo. Il frizzante Asolo Prosecco DOCG Colfondo della linea Ca' Val è un vino senza solfiti aggiunti, grazie alla tecnica di fermentazione in bottiglia da cui prende il nome. Ha un perlage sottile, colore paglierino, aroma di fiori con note di lievito e crosta di pane, buon corpo, molto asciutto, equilibrato. Prodotto da uve coltivate con l'ausilio di prodotti autorizzati dai protocolli BIO.

MEZZI RIGATONI INTEGRALI BIO

Le migliori semole integrali di grano duro, coltivato in Italia da agricoltura biologica e l'acqua purissima della sorgente del Fiume Verde, che sgorga nel Parco Nazionale della Maiella, regalano ai mezzi rigatoni Delverde un gusto unico e una straordinaria tenuta in cottura. La linea integrale bio Delverde, inoltre, è certificata vegana. www.delverde.com.

Tutti i diritti riservati

Sale E Pepe

PAESE : Italia
PAGINE :100-101
SUPERFICIE :56 %

DIFFUSIONE :(145000)
AUTORE :N.D

► **1 novembre 2016**

BISCOTTI MELA E CAROTA SARCHIO

I Biscotti Mela e Carota Sarchio sono preparati solo con olio di girasole non idrogenato e dolcificati con malto di mais. Senza latte e uova, adatti anche ai vegani, sono arricchiti con gustosi pezzetti di mela. I Biscotti Mela e Carota fanno parte della linea di dodici varietà di biscotti vegan o senza glutine Sarchio preparati con ingredienti biologici.

WURSTEL GRANO E RISO DI NATURA NUOVA

Grano e Riso sono gli ingredienti principali dei Wurstel 100% vegetali a marchio Natura Nuova Bio. Materie prime scelte con cura, solo da agricolture biologiche. Un pieno di proteine vegetali e fibre ideale per un'alimentazione equilibrata e sana. La confezione contiene quattro mini wurstel vegetali bio precotti, confezionati sottovuoto. www.natura-nuova.com

BURGER SPINACI QUINOA GERMINAL BIO

Il Burger spinaci Quinoa Germinal Bio Vegan è un burger vegetale reso speciale dal gusto caratteristico della quinoa, unita alla personalità degli spinaci e al tocco delicato del porro. Si può condire con un filo di Olio di semi di Canapa Germinal Bio, per esaltarne i sapori.

SORBETTI TONITTO

Nata a Genova come laboratorio di gelateria artigianale, poi evolutasi in impresa industriale, ancora oggi, dopo tre generazioni, di proprietà della famiglia Dovo, Tonitto sceglie - oggi come allora - per la realizzazione dei suoi sorbetti, solo materie prime di alta qualità e massima naturalità.

YOGURT BIO SENZA LATTOSIO SCALDASOLE

Fattoria Scaldasole presenta la nuova linea di yogurt bio Senza Lattosio, una linea di yogurt magri e senza lattosio, ricchi di materie prime biologiche che escludono l'utilizzo di prodotti di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Cremosi ma leggeri, sono disponibili in quattro referenze: bianco, alla vaniglia e alla frutta nelle varianti mirtilli neri e fragole.

ARRIVA IL PRIMO RUCHÈ VEGAN

Montalbera – Terra del Ruchè - è la prima azienda a certificare il Ruchè a Vegan. È una scelta aziendale che nasce dalla passione della famiglia prima nel lanciare e qualificare un piccolo vitigno autoctono del Monferrato, Il Ruchè, e poi nel dare spazio ad un pubblico sempre più ampio di vegani. L'etichetta Ruchè d.o.c.g. Vegan colpisce per la sua nota di rosa canina appassita, frutto rosso, sentori di piccoli fiori di campo. Ha una preziosa sorbevolezza ed una freschezza unica ed avvolgente.

ISOLA BIO® LINFA DI BETULLA

Isola Bio® presenta la novità Linfa di Betulla, una bevanda biologica senza grassi e a basso contenuto calorico. Questa bevanda, fonte naturale di manganese, contribuisce al normale metabolismo energetico, al mantenimento di ossa normali, alla normale formazione di tessuti connettivi e alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.

RAGÙ VEGETALE BIOLOGICO ALCE NERO

Il ragù vegetale biologico Alce Nero è prodotto con seitan di farro italiano al naturale e con pomodori a bacca lunga coltivati da aziende agricole nel Delta del Po. I pomodori vengono raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati rapidamente per preservare sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Dal campo alla lavorazione, le qualità organolettiche del pomodoro e delle verdure utilizzate sono continuamente controllate e verificate per offrirti un ragù vegetariano, pronto e pieno di sapore.

Tutti i diritti riservati

Sale E Pepe

PAESE : Italia
PAGINE :137-143
SUPERFICIE :79 %

DIFFUSIONE :(145000)
AUTORE :N.D

► **1 novembre 2016**

Chianti Classico

Il Chianti Classico festeggia i suoi primi 300 anni: una storia che inizia il 24 settembre 1716, quando il Granduca Cosimo III de' Medici decise di delimitare alcuni territori, individuati come aree di produzione di vini di alta qualità, con un Bando che ne sanciva i confini. Nelle parole di Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio, "oggi, a distanza di 300 anni, il territorio del Chianti Classico può essere definito come un vero e proprio distretto produttivo, tra i pochi in Italia, a vantare una storia centenaria". Il territorio del Chianti Classico ha come capitali Firenze e Siena e le sue terre comprendono i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e in parte quelli di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa. È il marchio del Gallo Nero che, da sempre, identifica l'intera denominazione spiccando sulla bottiglia, rigorosamente bordolese, come simbolo inconografico e sinonimo della Docg Chianti Classico.

• www.chianticlassico.com, tel. 055 82285

IL VINO
Chianti Classico
Esistono tanti tipi di Chianti Classico poiché diversi sono i luoghi d'origine che contano sulla medesima denominazione. Ci sono, inoltre, differenti interpretazioni che donano prodotti leggeri, ideali per primi piatti della cucina di terra anche a base vegetale, come rossi importanti chiamati "gran selezione", che meritano l'accostamento a carni più consistenti, come la selvaggina e il pollame nobile. Nel nostro abbinamento, la tagliata d'anatra all'uva rossa (ideali sarebbero acini di Sangiovese) richiede al vino finezza odorosa, complessità nel rapporto tra naso e bocca e un impatto gustativo graduale, progressivo che esalti la fibra del petto lasciando inalterata la fragranza di carciofi e nocciole. Una buona sfida per il vino dell'edizione commemorativa: per celebrare i 300 anni, infatti, il Consorzio ha creato una speciale etichetta, realizzata attraverso una particolare microincisione, con i vini dei produttori del Chianti Classico. Le bottiglie, nelle tipologie Annata e Riserva, sono disponibili attraverso il canale web del Gallo Nero (shop.chianticlassico.com) e presso l'Enoteca Chianti Classico al Mercato Centrale di Firenze.

Tutti i diritti riservati

Sale E Pepe

PAESE : Italia
PAGINE :137-143
SUPERFICIE :79 %

DIFFUSIONE :(145000)
AUTORE :N.D

► **1 novembre 2016**

Tutti i diritti riservati

Sale E Pepe

PAESE : Italia
PAGINE :137-143
SUPERFICIE :79 %

DIFFUSIONE :(145000)
AUTORE :N.D

► **1 novembre 2016**

Colli del Soligo

La cantina fu fondata nel 1957 per rispondere alle esigenze dei produttori di Prosecco della zona del Soligo. Incorniciata dalle ripide colline di origine vulcanica, a metà della "Strada del vino bianco" tra Conegliano e Valdobbiadene (nel trevigiano), la cooperativa è cresciuta fino a radunare gli attuali circa 660 soci: un gruppo di viticoltori accomunati dalla passione per il territorio. Il 75% dell'uva conferita è della varietà Glera. Il resto è Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Raboso e Pinot nero e i vini rossi vengono prodotti nella zona del Montello. Con un'identità personale ben precisa, Soligo rappresenta il frutto della passione e dello spirito associativo che anima i soci, vero patrimonio della cooperativa.

● www.collisoligo.com, tel. 0438 840092

Pancetta di maiale speziata,
pag. 144

IL VINO
Malanotte del Piave Docg (Raboso)
Il Raboso è il vitigno della pianura del Piave. La sua caratteristica primaria è donare al vino una pronunciata astringenza dovuta a una spiccata dotazione tannica. La versione contraddistinta dalla denominazione Malanotte, toponimo di un antico borgo in località Tezze, è realizzata con circa il 30% di uve appassite, così che la durezza naturale del rosso trevigiano sia ammorbidita e il gusto divenga più accessibile. Rispetto al Raboso più tipico, di solito dedito a carni dense e grasse, il Malanotte aggiunge una disponibilità verso speziature piccanti e condimenti acuti, come nel caso della pancetta fresca sulla cui cotenna croccante fa valere la sua dinamica e avvolgente armonia.

Bicchiere Riedel, tovagliolo C&C Milano, piatto Serax, arredi vintage e posate 100Fa Vintage Milano. Indirizzi a pagina 6

Tutti i diritti riservati

Sale E Pepe

PAESE : Italia
PAGINE :137-143
SUPERFICIE :79 %

DIFFUSIONE :(145000)
AUTORE :N.D

► **1 novembre 2016**

Tutti i diritti riservati

Gambero Rosso

PAESE : Italia
PAGINE :34-36
SUPERFICIE :165 %

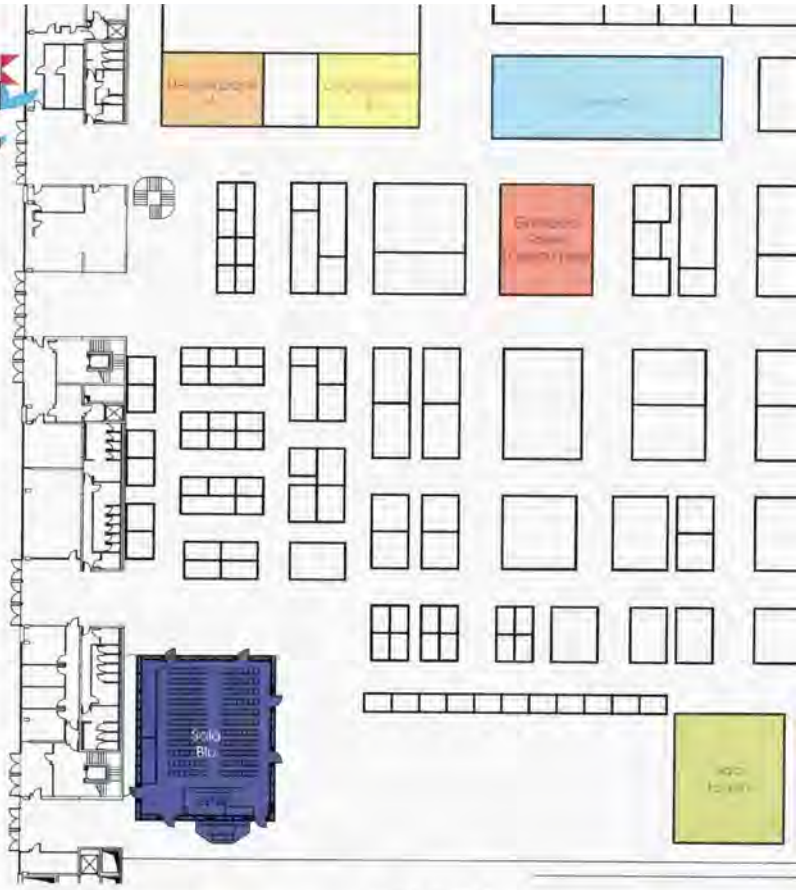
AUTORE :N.D.

► **1 novembre 2016**

Gourmet 2016

Una tre giorni di approfondimento dedicata al food & wine con focus e laboratori pensati ad hoc per gli operatori dell'enogastronomia e dell'ospitalità, per il mondo che con acronimo non esaltante si chiama Horeca. Il Gambero Rosso, partner di GL Events, cura e organizza tutti gli spazi di approfondimento. Grandi novità di quest'anno sono l'Area Mixology con masterclass tenute dai barman più bravi di Italia e l'Oil Bar, aperto tutti i giorni per il periodo di Gourmet Expoforum: per gustare e conoscere i migliori extravergine dalla guida Oli d'Italia

Gourmet
Expoforum
Lingotto Torino
13-15 novembre 2016
www.gourmetforum.it
Save the date



FORUM

• La costruzione del menu
RELATORI: Andrea Berton, Matias Perdomo, Thomas Piras, Giancarlo Perbellini e Miro Mattalia
MODERA: Federico De Cesare Viola

• Carta dei vini: gli errori da evitare
RELATORI: Francesco Romanazzi
MODERA: Giuseppe Carrus

• iFood spiega: i nuovi linguaggi del cibo tra blogging e social media. Come raccontare il prodotto attraverso l'esperienza.
RELATORI: Luca Sessa e Pierpaolo Greco

• Progettare e gestire un ristorante di successo
RELATORI: Dario Laurenzi, Roberto Liorni e Cesare Battisti
MODERA: Camilla Carrega

WORKSHOP

• Stili produttivi e modelli imprenditoriali. Quale futuro per il gelato di qualità?
RELATORI: Marco Radicioni, Andrea Soban e Simone De Feo
MODERA: Antonella De Santis

• Il pane, alimento quotidiano
RELATORI: Gabriele Bonci
PRESENTA: Sara Bonamini

• Cocktail e sake: come abbinarli al cibo
RELATORE: Massimo D'Addezio, Marcello Trentini e Simona Beltrami
MODERA: Lorenzo Ruggeri/ Giuseppe Carrus o Sabellico?

• Conoscere le farine: incontriamo i mulini
RELATORI: Mulini Sobrino, Marino, Bongiovanni, Poggi e Antonio Menconi
MODERA: Sara Bonamini

Tutti i diritti riservati

Gambero Rosso

PAESE : Italia
PAGINE :34-36
SUPERFICIE :165 %

AUTORE :N.D.

► **1 novembre 2016**

GOURMET

14 novembre

FORUM
• Ristorazione: Andata e ritorno in cit
RELATORI: Giancarlo Perbellini, Vittorio Fusari e Alessandro Pipero
MODERA: Pina Sozio
• L'evoluzione del modello Oldani
RELATORE: Davide Oldani
PRESENTA: Rosalba Graglia
• Il ruolo sociale e culturale della trattoria moderna
RELATORI: Giovanni Milana, Maurizio Rossi, Giorgione e Giovanni Parnanzone
MODERA: Valentina Marino
• La nascita di un dolce. Dalla progettazione alla realizzazione
RELATORE: Iginio Massari
PRESENTA: Laura Mantovano

WORKSHOP
• Spreco zero. La cucina circolare di Igles Corelli
RELATORE: Igles Corelli
PRESENTA: Rosalba Graglia
• In cucina con l'essiccatore
RELATORE: Igles Corelli
PRESENTA: Pina Sozio
• Viaggio nello street food italiano con Max Mariola
TALENT: Max Mariola
• La tecnologia al servizio della tradizione
RELATORI: Ugo Sanvitti e Simone Belloni

DEGUSTAZIONI (SALA A)
• Olio. Tecniche di degustazione. Approccio all'Extravergine
PRESENTA: Indra Galbo
• Olio: La tecnica degli abbinamenti
CHEF: Maurizio Rossi e Giorgione
MODERA: Indra Galbo
• Salumi emergenti: coppa e capocollo con i vini Rotari (Gruppo Mezzzacorona)
ESPERTO: Mara Nocilla
• Birra. Gli stili all'italiana
ESPERTO: Mauro Pellegrini
PRESENTA: William Pregentelli

DEGUSTAZIONI (SALA B)
• I vini di Mezzacorona
ESPERTO: William Pregentelli
• I vini di Batasiolo
ESPERTO: Gianni Fabrizio
• Il caffè tra mode e cultura: L'Espre
ESPERTO: Fabio Verona
• Il Vermouth
ESPERTO: Fabio Torretta

SALA BLU
• Presentazione Guida Pasticcerie 2017 del Gambero Rosso
Fipe + The Fork

SPAZIO ALTERNATIVE
• Degustazione dei premiati della guida Pasticceri&Pasticcerie 2017 del Gambero Rosso
• Tortellini & Lambrusco
ESPERTI: Mara Nocilla e Stefania Annese

MIXOLOGY con Massimo D'Addezio
• Le bollicine
• L'arte della miscelazione con la liquoristica italiana
• Alla scoperta del primo whisky italiano

FORUM GIOVANI
• Nuove tendenze della pasticceria europea e internazionale e adeguamento dei corsi professionali
A cura di Gambero Rosso - Cdg Torino
• Come si puliscono le attrezzature in caffetteria
A cura di Scae
• L'emergenza sala: scenari e possibili soluzioni
A cura di Gambero Rosso - Cdg Roma
• L'evoluzione della figura del pasticcere dal laboratorio agli schermi televisivi e come questo abbia modificato l'estetica dei prodotti e del packaging
A cura di Pasticceria Internazionale & Conpait

15 novembre

FORUM
• Nozioni base di social media marketing
ESPERTO: Davide Valpreda
• Aprire una pasticceria: Dal laboratorio al banco
RELATORI: Alessandro Dalmasso e Fabrizio Galla
MODERA: Sara Bonamini

WORKSHOP
• La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità
RELATORI: Enzo Coccia, Patrick Ricci e Massimiliano Prete
MODERA: Sara Bonamini
• Food Pairing. Il rum è servito
RELATORE: Ivan Milani
PRESENTA: Alessandra Tinozzi
• Abbinamenti al di là del consueto: Pizza e vino
RELATORI: Patrick Ricci e Massimiliano Prete
MODERA: Sara Bonamini
• Quattro stagioni sotto zero. Quando la filiera tocca tutte le fasi di produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto
RELATORE Valerio Angelino Catella e Antonio Gervasio
PRESENTA: Antonella De Santis
• Il cioccolato. Le tecniche di temperaggio
ESPERTO: Alessandro Del Trotti

DEGUSTAZIONI (SALA A)
• I lievitati del mattino
RELATORI: Alessandro Dalmasso e Fabrizio Galla
MODERA: Mara Nocilla
• Salumi da tapas e pause gourmande con degustazione di birra
ESPERTI: Mara Nocilla e William Pregentelli
• I prodotti di Le Meraviglie del Gusto
ESPERTI: Mara Nocilla

DEGUSTAZIONI (SALA B)
• I vini di Montalbera
ESPERTO: Wiliam Pregentelli
• Il caffè tra mode e cultura: Il caffè filtro
ESPERTO: Fabio Verona
• L'olio di Sapori di Casa

SPAZIO ALTERNATIVE
• Innovazione e Tradizione in Cucina
A cura degli chef Fic
• La Cucina delle nostre Valli
A cura degli chef Fic

MIXOLOGY con Massimo D'Addezi
• La miscelazione nella bottiglia
• Healthy drinks
• Il Gin italiano

FORUM GIOVANI
• I metodi di estrazione alternativi all'espresso
A cura di Scae
• La crescente importanza del pizzaiolo
• le opportunità di lavoro all'estero
A cura di Gambero Rosso - Cdg Napoli
• Come cambia la pasticceria ai tempi dei social
A cura di Pasticceria Internazionale & Conpait

Tutti i diritti riservati

citylightsnews.com

URL :http://www.citylightsnews.com

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **1 novembre 2016 - 06:03**

Clicca qui per visualizzare la versione online

LUCA MARONI: I MIGLIORI VINI ITALIANI | MAGNA PARS MILANO

Luca Maroni, Migliori Vini Italiani

A Milano un viaggio tra “I Migliori Vini Italiani”.

Arte, laboratori, degustazioni e musica alla scoperta delle eccellenze vitivinicole del nostro Paese.

Luca Maroni premierà i produttori della Regione Lombardia.

Si rinnova l’appuntamento con “I Migliori Vini Italiani”, l’evento ideato da Luca Maroni che premia le eccellenze vitivinicole del nostro Paese.

Dopo essersi affermata a livello nazionale a Roma da oltre 15 anni e a seguito del successo delle manifestazioni realizzate a livello regionale, in cui vengono premiati i vini e le aziende del territorio, la kermesse torna nel capoluogo lombardo dal 2 al 4 dicembre prossimi.

Per questa terza edizione è stato scelto il Magna Pars, location “à parfum” della famiglia Martone, che nei suoi moderni e ampi spazi ospiterà degustazioni enogastronomiche e presentazioni di nuovi vini, accompagnate da momenti di arte e musica e inediti laboratori olfattivo-sensoriali.

La scelta del luogo conferma la caratteristica della manifestazione che da sempre sceglie ambientazioni “uniche” e di forte impatto emozionale, che possano rendere ancora più piacevole la scoperta del mondo del vino.

L’evento si aprirà il 2 dicembre alle 20:00 con la premiazione dei migliori produttori della Regione Lombardia presenti nella XXIV edizione dell’Annuario Dei Migliori Vini Italiani 2017: una delle più belle ed esaustive pubblicazioni sul mondo del vino italiano a firma di Luca Maroni, da fine novembre in distribuzione nelle migliori librerie del Paese.

Quest’anno “I Migliori Vini” è strutturato come un vero e proprio viaggio dei sensi tra paesaggi scoperti al ritmo di musiche ispirate dalle tele di Alberto Di Fabio, in un percorso olfattivo accompagnato dalle essenze di radici della terra – patrimonio esclusivo del Magna Pars - in un incontro tutto da scoprire tra più forme d’arte.

PAESAGGI DEL GUSTO: DEGUSTAZIONI GUIDATE da LUCA MARONI Alla luce del suo originale Metodo di Degustazione, Luca Maroni condurrà le degustazioni guidate aperte al pubblico.

I suoi emozionanti e poetici commenti accompagneranno la presentazione da parte dei produttori dei rispettivi vini, seguendo, esaltando e commentando le tracce sensoriali di ogni calice.

PAESAGGI OLFATTIVI: SENTORI DI-VINI I nasi di Giorgia e Ambra Martone da una parte, e le sensazioni dell’analista sensoriale Luca Maroni dall’altra, in un originale gioco di squadra e rimandi, un inedito confronto alla scoperta dei paesaggi olfattivi della natura e del vino.

Tutti i diritti riservati

Legni, Fiori, Frutti: questi i tre gruppi odorosi in cui si identificano le 39 essenze che ispirano e infondono di sé le 39 suites dell'Hotel Magna Pars.

Legni, Fiori, Frutti e le mille combinazioni possibili di eco olfattive nel vino, introdotte e commentate da Luca Maroni.

PAESAGGI DELLA MENTE: ALBERTO DI FABIO Ospiti d'eccezione della prossima edizione milanese le opere del contemporaneo di sangue abruzzese tra i più amati al mondo, Alberto Di Fabio.

Già preferito di Alighiero Boetti e celebrato dalla Galleria Nazionale d'Arte Moderna e dal MACRO di Roma, dalla Gagosian Gallery di Ginevra, Atene, New York, passando per il Cern di Ginevra e il MART di Rovereto, l'artista ha fatto della scienza un'arte, ispirandosi persino ai siti della Nasa.

Un invito al viaggio verso pianeti e costellazioni del pensiero, alla ricerca di una nuova geografia, quella della mente e dei suoi infiniti, che soltanto l'arte, come il vino, alchimia di tecnica e di spirito, riescono a svelare.

PAESAGGI MUSICALI: QUINTESSENZA BRASS La punteggiatura musicale dell'evento sarà creata dal Quintessenza Brass.

Il Quintetto ha collaborato con le più importanti istituzioni musicali italiane ed estere, sotto la direzione di Muti, Barenboim, Mehta, Maazel, Pappano, Sinopoli, Chung, Temirkanov, Nagano, Morricone.

Specializzati in Musica da Camera presso l'Hochschule fur Musik "Franz Listz" di Weimar col prof.

Walter Hilgers (German Brass), sono stati premiati con il "Forder preis" al XIII Concorso Internazionale per Ensemble di Ottoni di Passau (Germania), al IV Concorso Internazionale per Musica da Camera di Filadelfia e al XIX Concorso Nazionale per Musica da Camera "G.

Rospigliosi".

L'ampissimo repertorio spazia dal barocco al classico, fino alla musica contemporanea e al jazz.

PAESAGGI DEL GUSTO: VISITE DEL MAGNA PARS PERFUME LABORATORY LABSOLUE L'amore per i profumi, l'arte e l'ospitalità ha portato la famiglia Martone a creare un luogo affascinante, un sogno che interpreta un prestigioso passato di emozioni, talento e saper fare artigianale.

Nel Laboratorio, l'esclusiva esperienza delle quattro "isole" olfattive: la prima in cui sentire le nove Essenze legnose, la seconda in cui inebriarsi con i diciannove arbusti fioriti, una in cui assaporare le undici piante fruttate, per concedersi infine la zona delle candele profumate con sedici ingredienti selezionati tra i sentori fioriti, fruttati e legnosi.

PAESAGGI DI INTEGRAZIONE Parte delle degustazioni guidate e dei laboratori sarà tradotta nella Lingua Italiana dei Segni.

D'accordo e in collaborazione con l'Ente Nazionale Sordi, si desidera valorizzare la dignità e l'autonomia dei non udenti e del loro diritto di accesso a ogni manifestazione della cultura e dell'arte.

Tutti i diritti riservati

PAESAGGI DEL PALATO Un'oasi ristoro, curata dal Ristorante DA NOI IN, proporrà sfiziose specialità gastronomiche studiate per i palati più esigenti e per accompagnare gli ospiti nell'itinerario enologico.

Sapore, gusto e creatività tutta italiana per un assaggio veloce o per una scoperta gourmand.

PAESAGGI DEL VINO L'Italia è terra di vino, infatti non vi è latitudine o tipologia di paesaggio che in assoluto non accolga viti, da territori tipicamente adatti fino a quelli più impervi come zone alpine, vulcaniche, lagunari, vicine al mare o ai laghi.

Il visitatore sarà accompagnato in un viaggio audiovisivo alla scoperta di alcuni vitigni "estremi" di diverse zone italiane, in un itinerario tra luoghi inaspettati che custodiscono "tesori" insoliti.

L'ELENCO (IN PROGRESS) DEGLI ESPOSITORI WINE Argentaia Bonfanti Vini Ca' del Bosco Cantine Cieri Cantine La Pergola Cantine San Marzano Castello di Luzzano Colli Ripani Elena Walch Jasci & Marchesani Mario Costa Montalbera Santa Croce Valdinera WINE BAR Tenuta Romana FOOD Vecchio Forno 2-3-4 dicembre 2016 Magna Pars Milano via Forcella 6 Milano

Tutti i diritti riservati

eventpress.it

URL :http://eventpress.it
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **2 novembre 2016 - 13:11**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Il edizione di Gourmet Expoforum per i professionisti di oggi e di domani

Matias Perdomo, Valerio Massimo Visintin

Dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino torna la manifestazione dedicata gli operatori del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage

Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.

EVENT PRESS

What's Happening Around You

EPNEWS | FOOD&WINE | PROSSIMI EVENTI

Il edizione di Gourmet Expoforum per i professionisti di oggi e di domani

Dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino torna la manifestazione dedicata gli operatori del settore Ho.re.ca. e Food & Beverage

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet, Expoforum biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre 2016 a Lingotto Fiere di Torino.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine travel food, che oggi si consolida con la firma dell' accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (dal 13 al 15 novembre 2016 e nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Per l'edizione 2016 Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Tutti i diritti riservati

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food – pane, pasta, pizza – e uno spazio al caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo 4 modalità : i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell' Area Mixology.

Le novità di Gourmet Expoforum 2016 Forum Giovani : tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Docenti per un giorno, tra gli altri, gli chef Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Marcello Trentini, il pasticcere Alessandro Dalmasso, il cioccolatiere Guido Castagna, i pizzaioli Enzo Coccia e Patrick Ricci, il maître Alessandro Pipero e il consulente di settore Dario Laurenzi.

Spirits, i maestri del cocktail : direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso : l' Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore – Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano – e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Olive Oil Bar ed Enoteca del Gambero Rosso : altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Gli incontri per i ristoratori Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da SCAE, incontri con l'esperto presso lo spazio ASCOM e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione Italiana Cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori da non perdere il panel dedicato alla Costruzione del menu e della Carta dei vini evitando gli errori.

Tutti i diritti riservati

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione.

Andata e ritorno in città, mentre un incontro è dedicato ai consigli su come Progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani che racconta l'evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del Ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle n ozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto ; l' Olio e la tecnica degli abbinamenti, il Caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef Ivan Milani e Marcello Trentini.

Gli incontri per barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri Sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: Caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il Gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali.

Quale futuro per il gelato di qualità? e Aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parlerà di Tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra.

Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al Cioccolato, con il workshop su Le tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su B lend, monorigine, cru e criollo.

Gli incontri per panificatori e pizzaioli Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca da non perdere l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi: Conoscere le farine.

Tutti i diritti riservati

Incontriamo i mulini.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità e Abbinamenti al di là del consueto con il vino.

Gli incontri dedicati ai prodotti Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino : degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, Verticale di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo ; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Gli eventi speciali a Gourmet Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli, Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero.

Gourmet off, il fuori salone Gourmet animerà l'intera città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Da segnarei in agenda: sabato 12 novembre dalle 18:00 Aperitivo – degustazione con i vini Mezzacorona presso l'Enoteca Rosso Rubino (Via Madama Cristina 21, Torino); sabato 12 novembre alle 20:30 la cena "La Cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità" presso il ristorante Les Petites Madeleines del Turin Hotel (Via Paolo Sacchi, 8, Torino); lunedì 14 novembre dalle ore 18:00 Aperitivo- Degustazione con i vini Montalbera presso l'Enoteca Papà Noè (Corso Stati Uniti, 11,Torino).

Il programma è consultabile sul sito www.gourmetforum.it La partecipazione a Gourmet è riservata agli operatori del settore ed è gratuita.

È possibile accreditarsi sul sito al link http://www.gourmetforum.it/37/visitatori/accredito-operatori-professionali INFO Gourmet – Expoforum Ho.re.ca.

e Food & Beverage Seconda edizione 13-15 novembre 2016 Lingotto Fiere – Padiglione 2 Via Nizza 294 – Torino www.gourmetforum.it | info@gourmetforum.it facebook.com/GourmetforumTorino | Twitter @gourmet_forum #gourmet16

Tutti i diritti riservati

gamberorosso.it

URL :http://gamberorosso.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 4 novembre 2016 - 11:30

Clicca qui per visualizzare la versione online

Gourmet Off a Torino. Gli appuntamenti in città di Gourmet Expoforum, tra vino, birra e alta cucina

Dal 13 al 15 novembre il Lingotto di Torino ospita Gourmet Expoforum, l'evento riservato ai professionisti del settore Ho.re.ca.

e food&beverage.

Ma in città la manifestazione si apre al pubblico, con quattro appuntamenti da segnare in agenda.

Dal 12 al 14 novembre.

A Torino si avvicina l'appuntamento con Gourmet Expoforum.

E tra qualche giorno avremo modo di presentare nel dettaglio il programma di una seconda edizione ancora più ricca di spunti per i professionisti del settore Ho.re.ca e food&beverage, che tra il 13 e il 15 novembre affolleranno le sale del Lingotto Fiere per partecipare al grande evento dedicato al fuori casa professionale da Gambero Rosso e GI Events Italia, partner nell'organizzazione della manifestazione.

Intanto però facciamo il punto sulle iniziative Gourmet Off, che anche quest'anno accompagneranno le giornate del Lingotto con una serie di appuntamenti collaterali diffusi in città dedicati agli amanti della buona tavola e del bere bene.

Si comincia già sabato 12 novembre, anticipando l'apertura della manifestazione; due i momenti dedicati al buon gusto durante la giornata.

Dalle 18 (e fino alle 20) sarà l'Enoteca Rosso Rubino di via Madama Cristina a ospitare un aperitivo degustazione con la cantina Mezzacorona : Il metodo classico si racconta in città è il titolo dell'incontro con l'azienda protagonista della serata con i suoi spumanti Metodo Classico Rotari, realtà enologica diproprietà del Gruppo Mezzacorona.

In degustazione tre etichette: Trento Pas Dosè Alperegis, Trento Extra Brut Alperegis e Trento Alperegis Rosé.

Tre dosaggi diversi di spumanti che accompagneranno i piatti proposti dall'enoteca Rosso Rubino.

Stefania Annese, della Redazione Vino del Gambero Rosso, guiderà il pubblico nella degustazione.

Dalle 20.30, si cambia registro, per scoprire cosa significa pasteggiare con la birra artigianale; l'appuntamento (su prenotazione, solo 50 i posti disponibili) è al ristorante Les Petites Madeleines del Turin Hotel, dove andrà in scena la serata a tema La Cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità, introdotta da un esperto del Gambero Rosso: ai fornelli lo chef Stefano Sforza, che proporrà una degustazione di piatti in abbinamento alle etichette di quattro microbirrifici

Tutti i diritti riservati

italiani, rappresentati in sala dai rispettivi mastri birrai (IBeer, Grado Plato, La Tresca, Lara).

Questo il menu della serata: Antipasto Anguilla, mela acidula, pane raffermo - Birra Piculina Primo piatto Era una lasagna...

- Birra Strada San Felice Secondo piatto Pancetta croccante, castagna, carota, bergamotto - Birra Lupalis Dessert Polenta bianca, zucca, sorbetto al limone e pepe di Sichuan – October beer Domenica 13 novembre i riflettori tornano a concentrarsi sul mondo del vino: dalle 18 alle 21.30 sarà la Sala Gialla del Lingotto a ospitare la grande degustazione della 27esima edizione del Berebene, la guida del Gambero Rosso alle etichette di qualità a piccoli prezzi.

La serata sarà aperta al mondo Ho.re.ca e agli appassionati.

Si chiude lunedì 14 novembre all'Enoteca Papà Noè, ancora nel segno del vino: dalle 18 alle 20, in corso Stati Uniti, l'aperitivo degustazione con i vini Montalbera, azienda piemontese che ha puntato molto sulla riscoperta di un autoctono quasi abbandonato, il ruchè, di cui oggi propone diverse versioni.

Il pubblico della serata potrà scoprirne due: il Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione e il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento.

In aggiunta anche due Barbera, la Barbera d'Asti Sup.

Lequilibrio e la Barbera d'Asti Sup.

Nuda.

E in accompagnamento la proposta gastronomica dell'enoteca.

A tutta birra | Torino | Turin Hotel, via Sacchi, 8 | tel.

011 0825321 | www.turinpalacehotel.com Per scoprire il programma di Gourmet Expoforum www.gourmetforum.it

Tutti i diritti riservati

gamberorosso.it

URL :http://gamberorosso.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **8 novembre 2016 - 13:37**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Salumi da Re saranno a Gourmet 2016 a Torino

Incarnano la tradizione nostrana, l'anima dei luoghi e il sapere artigiano e, nonostante le campagne anti-insaccati dell'OMS, riteniamo senza alcuna incertezza che i salumi siano un patrimonio da tutelare.

Ma siete convinti di conoscerli bene? E quale spazio possono avere nella ristorazione del futuro? Di questo, e di molto altro, si parlerà a Torino durante Gourmet Expoforum, dal 13 al 15 novembre.

Prenotati a Salumi.

Prosciutto dolce, prosciutto di montagna con i vini Montalbera domenica 13 novembre dalle 13.30 alle 14.30 Prenotati a Salumi emergenti: coppa e capocollo con i vini Rotari (Gruppo Mezzacorona) lunedì 14 novembre dalle 13.00 alle 14.00 Prenotati a Salumi da tapas e pause gourmande con degustazione delle birre di La Tresca martedì 15 novembre dalle 13.00 alle 14.00 Torna Gourmet Expoforum, la manifestazione b2b in programma al Lingotto dal 13 al 15 novembre, tornano gli appuntamenti dedicati a uno dei pilastri della nostra produzione agroalimentare: i salumi.

Sono lo specchio della cultura gastronomica italiana, il punto di arrivo di un processo di filiera che, quando è controllato e rispettato all'origine, dall'allevamento e dall'alimentazione degli animali fino alla lavorazione sapiente e artigianale, senza o con pochi additivi, regala straordinarie perle di bontà.

I salumi sono tra i prodotti più amati e consumati anche per la loro versatilità, compagni complici di panini e taglieri per uno spuntino o un pasto veloce, ingredienti comprimari nella preparazione di piatti cucinati.

Prosciutti dolci e di montagna, coppa/capocollo, prodotti giovanili da pausa gourmand, da consumare in wine bar e bistrot sono le tipologie di “Salumi da Re” scelti per gli incontri dedicati nella tre giorni di Gourmet Expoforum.

Che avranno, per corollario, chiacchiere con i produttori e gli esperti del Gambero Rosso, degustazioni guidate delle migliori espressioni delle tre classi di prodotto, abbinamenti con vino e birra.

Domenica 13 novembre.

Prosciutto dolce, prosciutto di montagna Ad aprire le danze degli incontri sui salumi, domenica 13 novembre dalle 13.30 alle 14.30, è il prosciutto, nella duplice versione dolce e di montagna.

La prima versione è rappresentata da uno dei due crudi dolci italiani per definizione, il prosciutto di Parma, qui proposto da un paio di produttori eccellenti, che all'interno del consorzio di tutela esprimono l'ala di nicchia della Dop.

Tutti i diritti riservati

Il prosciutto cosiddetto di montagna, tirato e sapido, prodotto nel centro-sud d'Italia, in questo incontro di Gourmet Expoforum è presentato da salumifici che ne propongono varianti esclusive, di cui una Presidio Slow Food.

Durante la degustazione, i salumi saranno abbinati ai vini Montalbera.

Lunedì 14 novembre.

Salumi emergenti: coppa / capocollo La coppa, altrove chiamata capocollo, ossocollo e (erroneamente) lonza, è uno dei salumi più trendy, apprezzato per la sua rusticità e insieme l'eleganza e l'equilibrio tra dolce/sapido e grasso/magro, i profumi pervasivi e intriganti, il gusto intenso.

Perfetto tra due fette di pane e nel classico antipasto all'italiana, ideale compagno di viaggio in un aperitivo insieme a calici di buon vino e birra spumeggiante.

A questo salume antico e contemporaneo è dedicato l'incontro del lunedì, che mette in fila le migliori espressioni italiane di questo prodotto, dalla coppa piacentina Dop alla coppa di Parma Igp, dal capocollo di Martina Franca Presidio Slow Food a varie interpretazioni di questo formidabile salume derivato dal collo del maiale.

In abbinamento i vini Rotari, del Gruppo Mezzacorona.

Martedì 15 novembre.

Salumi da tapas e pause gourmand L'ultimo incontro “rosso” di Gourmet Expoforum, è dedicato a una tipologia di salumi trasversale che si presta a consumi veloci, disimpegnati e giovanili, da bistrot, wine bar e osteria contemporanea, ma di alto profilo.

Salumi da taglieri e calici, da tapas e pause gourmand, aperitivi e apericena.

Degusteremo con i nostri esperti, raccontati dagli stessi produttori, la sfiziosa slinzega della Valtellina, l'intramontabile mortadella regina delle merende, il prosciutto cotto triestino, tagliato al coltello sul morsetto, la gustosa coppa di testa e diverse tipologie di salame, dal giovane strolghino all'aristocratico salame di Varzi.

E accompagneremo questi prodotti con le birre del Birrificio Artigianale La Tresca.

a cura di Mara Nocilla Gourmet 2016 | Torino | Lingotto Fiere, padiglioni 2 e 3 | dal 13 al 15 novembre | Tutte le informazioni per partecipare sono disponibili sul sito

Tutti i diritti riservati

eventpress.it

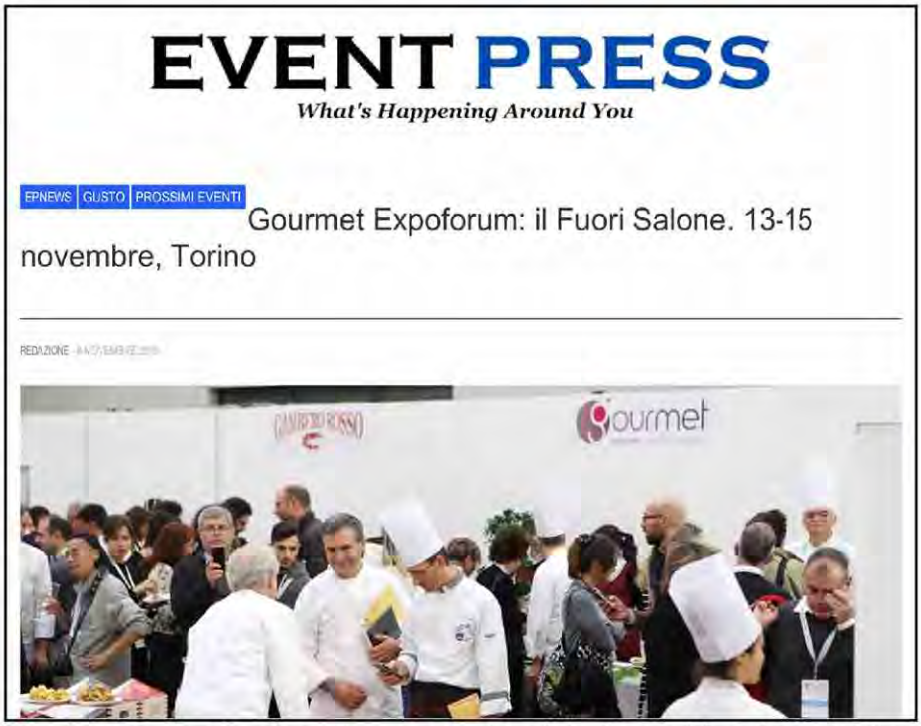
URL :http://eventpress.it
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **8 novembre 2016 - 13:50**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Gourmet Expoforum: il Fuori Salone. 13-15 novembre, Torino

Gourmet Expoforum, l' evento dedicato ai professionisti del settore Ho.re.ca e Food & Beverage – 13-15 novembre, Lingotto Fiere di Torino – presenta il Fuori Salone.


EVENT PRESS
What's Happening Around You

EPNEWS | GUSTO | PROSSIMI EVENTI

Gourmet Expoforum: il Fuori Salone. 13-15 novembre, Torino

REDAZIONE

Sono in programma infatti 4 appuntamenti Off dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto.

Il calendario del Fuori Salone di Gourmet si articola dal 12 al 14 novembre in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Il primo appuntamento è sabato 12 novembre alle ore 18.00 presso l'Enoteca Rosso Rubino con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l' aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

Qui saranno protagonisti i vini della cantina Mezzacorona, un'icona di una delle denominazioni spumantistiche più prestigiose d'Italia.

Accompagneranno la degustazione le proposte gastronomiche a firma dell'Enoteca Rosso Rubino.

Info e prenotazioni : Enoteca Rosso Rubino, Via Madama Cristina 21 | tel.

011/6502183.

Nella stessa serata di sabato, appuntamento alle ore 20.30 al ristorante Les Petites Madeleines del Turin Palace Hotel con La cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità, una cena esclusiva che vedrà protagoniste le creazioni dello chef Stefano Sforza in abbinamento a quattro birre artigianali italiane: Birra Octobeer del birrificio Ibeer, Birra Strada San Felice del Birrificio Grado Plato, Birra Lupalis del Birrificio La Tresca, Birra Piculina del Birrificio Lara.

Tutti i diritti riservati

Gli abbinamenti saranno presentati da William Pregentelli della redazione del Gambero Rosso, accompagnato da un rappresentante di ciascuna azienda e dallo chef Stefano Sforza.

Info e prenotazioni: Turin Palace Hotel, Via Paolo Sacchi 8 | Tel.

011.0825321 Domenica 13 novembre alle ore 18.00 presso la Sala Gialla di Lingotto Fiere, da non perdere la Degustazione della 27° edizione della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso.

In degustazione le etichette che si sono aggiudicate l'oscar per il grande rapporto qualità prezzo.

Info e prenotazioni: Città del gusto Torino, Corso Stati Uniti 18/A | torino@cittadelgusto.it L'ultimo appuntamento di Gourmet off è in programma lunedì 14 novembre alle 18.00 all'enoteca Papà Noè con Alla scoperta del Ruchè, l' aperitivo – degustazione condotto Gianni Fabrizio curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso che guiderà gli ospiti appassionati alla scoperta dei vini Montalbera.

La degustazione sarà accompagnata dalle proposte gastronomiche dell'Enoteca Papà Noè.

Info e prenotazioni: Enoteca Papà Noè, Corso Stati Uniti 11 |Tel

011/5069884

Tutti i diritti riservati

GOURMET Expoforum: il Fuori Salone

Nizza Torino

4 appuntamenti off in alcune delle migliori location torinesi: cene, aperitivi e degustazioni guidate con gli esperti di Gambero Rosso.

Gourmet Expoforum, l'evento dedicato ai professionisti del settore Ho.re.ca e Food & Beverage – 13-15 novembre, Lingotto Fiere di Torino – presenta il Fuori Salone.

Sono in programma infatti 4 appuntamenti Off dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto.

Il calendario del Fuori Salone di Gourmet si articola dal 12 al 14 novembre in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Il primo appuntamento è sabato 12 novembre alle ore 18.00 presso l'Enoteca Rosso Rubino con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

Qui saranno protagonisti i vini della cantina Mezzacorona, un'icona di una delle denominazioni spumantistiche più prestigiose d'Italia.

Accompagneranno la degustazione le proposte gastronomiche a firma dell'Enoteca Rosso Rubino.

Info e prenotazioni: Enoteca Rosso Rubino, Via Madama Cristina 21 | tel.

011/6502183.

Nella stessa serata di sabato, appuntamento alle ore 20.30 al ristorante Les Petites Madeleines del Turin Palace Hotel con La cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità, una cena esclusiva

Tutti i diritti riservati

che vedrà protagoniste le creazioni dello chef Stefano Sforza in abbinamento a quattro birre artigianali italiane: Birra Octobeer del birrificio Ibeer, Birra Strada San Felice del Birrificio Grado Plato, Birra Lupalis del Birrificio La Tresca, Birra Piculina del Birrificio Lara.

Gli abbinamenti saranno presentati da William Pregentelli della redazione del Gambero Rosso, accompagnato da un rappresentante di ciascuna azienda e dallo chef Stefano Sforza.

Info e prenotazioni: Turin Palace Hotel, Via Paolo Sacchi 8 | Tel.

011.0825321 Domenica 13 novembre alle ore 18.00 presso la Sala Gialla di Lingotto Fiere, da non perdere la Degustazione della 27° edizione della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso.

In degustazione le etichette che si sono aggiudicate l'oscar per il grande rapporto qualità prezzo.

Info e prenotazioni: Città del gusto Torino, Corso Stati Uniti 18/A | torino@cittadelgusto.it L'ultimo appuntamento di Gourmet off è in programma lunedì 14 novembre alle 18.00 all'enoteca Papà Noè con Alla scoperta del Ruchè, l'aperitivo – degustazione condotto Gianni Fabrizio curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso che guiderà gli ospiti appassionati alla scoperta dei vini Montalbera.

La degustazione sarà accompagnata dalle proposte gastronomiche dell'Enoteca Papà Noè.

Info e prenotazioni: Enoteca Papà Noè, Corso Stati Uniti 11 |Tel

011/5069884 INFO: Gourmet – Expoforum Ho.re.ca.

e Food & Beverage – Seconda edizione 13-15 novembre 2016 Lingotto Fiere – Padiglione 2 Via Nizza 294 – Torino

Tutti i diritti riservati

Affaritaliani.it
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE

URL :http://affaritaliani.libero.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **9 novembre 2016 - 09:21**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Al Lingotto Fiere seconda edizione di Gourmet Expoforum

Torino, 9 nov.

(Labitalia) - Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.

Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet Expoforum, biennale del settore Ho.re.

ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine-travel-food, che si consolida con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Per l'edizione 2016, quindi, Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food - pane, pasta, pizza - e uno spazio al caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum, ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo quattro modalità: i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology.Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con Scae (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Tutti i diritti riservati

URL :http://affaritaliani.libero.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 9 novembre 2016 - 09:21

Clicca qui per visualizzare la versione online

Con 'Spirits, i maestri del cocktail', direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore - Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano - e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da Scae, incontri con l'esperto presso lo spazio Ascom e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione italiana cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, il panel dedicato alla costruzione del menu e della carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione,'Andata e ritorno in città', mentre un incontro è dedicato ai consigli su come progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'olio e la tecnica degli abbinamenti, il caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef

Tutti i diritti riservati

Affaritaliani.it
IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE

URL :http://affaritaliani.libero.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **9 novembre 2016 - 09:21**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Ivan Milani e Marcello Trentini.

Ancora, sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali e aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parlerà di tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra, Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al cioccolato, con il workshop sulle tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca, l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta 'Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione'.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi:'Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini'.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come 'La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità' e 'Abbinamenti al di là del consueto con il vino'.

Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso,'verticale'di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli,'Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero'.

Ma Gourmet animerà l'intera città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Per il Fuori Salone, 4 appuntamenti dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto organizzati in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Sabato 12 novembre, alle 18, presso l'Enoteca Rosso Rubino, l'appuntamento è con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese, curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

Tutti i diritti riservati

Arezzoweb.it

URL :http://www.Arezzoweb.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 9 novembre 2016 - 07:10

Clicca qui per visualizzare la versione online

Al Lingotto Fiere seconda edizione di Gourmet Expoforum

Torino, 9 nov.

(Labitalia) – Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.

Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet Expoforum, biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine-travel-food, che si consolida con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Per l'edizione 2016, quindi, Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food – pane, pasta, pizza – e uno spazio al caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum, ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo quattro modalità: i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology.

Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con Scae (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Tutti i diritti riservati

Con ‘Spirits, i maestri del cocktail’, direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D’Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l’Area Mixology e il Concept Bar.

All’interno dell’Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore – Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano – e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D’Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Altre new entry di questa edizione sono l’Olive Oil Bar e l’Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all’extravergine, alle aziende di eccellenza e all’assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell’enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d’Italia del Gambero Rosso.

Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da Scae, incontri con l’esperto presso lo spazio Ascom e show cooking all’interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione italiana cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, il panel dedicato alla costruzione del menu e della carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione, ‘Andata e ritorno in città’, mentre un incontro è dedicato ai consigli su come progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l’appuntamento con Davide Oldani, che racconta l’evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d’Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l’incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l‘utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall’abbattimento al trasporto; l’olio e la tecnica degli abbinamenti, il caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D’Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef

Tutti i diritti riservati

Ivan Milani e Marcello Trentini.

Ancora, sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali e aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parlerà di tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra, Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al cioccolato, con il workshop sulle tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca, l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta 'Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione'.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi: 'Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini'.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come 'La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità' e 'Abbinamenti al di là del consueto con il vino'.

Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, 'verticale' di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli, 'Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero'.

Ma Gourmet animerà l'intera città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Per il Fuori Salone, 4 appuntamenti dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto organizzati in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Sabato 12 novembre, alle 18, presso l'Enoteca Rosso Rubino, l'appuntamento è con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese, curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

Tutti i diritti riservati

Padovanews.it

URL :http://www.padovanews.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

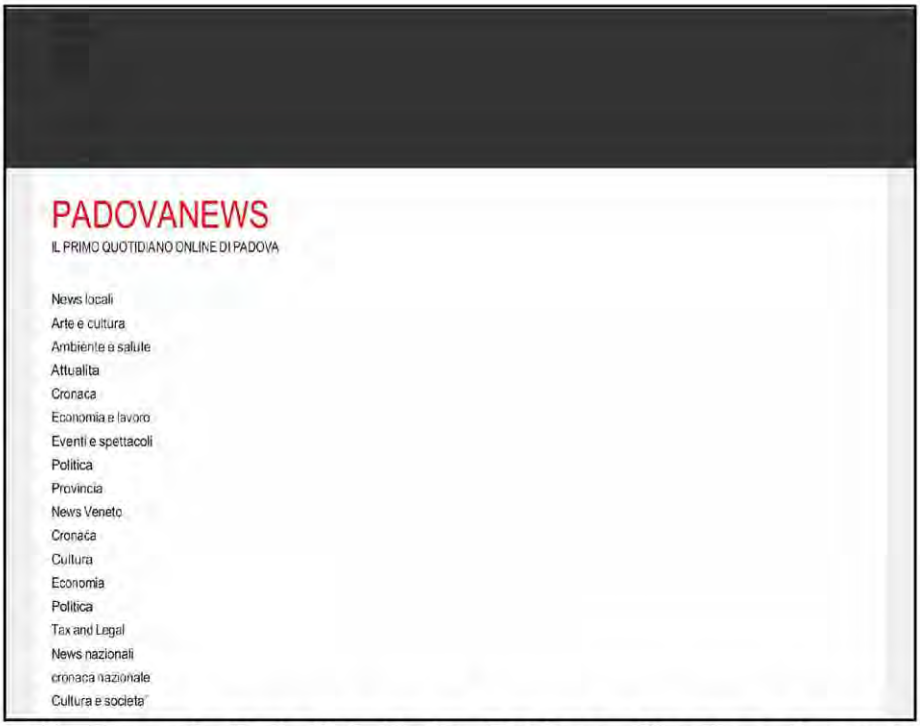
► **9 novembre 2016 - 09:54**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Al Lingotto Fiere seconda edizione di Gourmet Expoforum

Torino, 9 nov.

(Labitalia) – Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.



Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet Expoforum, biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il ma?tre Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine-travel-food, che si consolida con la firma dell'accordo quadriennale tra le due societa' per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Per l'edizione 2016, quindi, Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Un'area e' dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una e' riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food

Tutti i diritti riservati

– pane, pasta, pizza – e uno spazio al caffe', macchine da caffe', te', pasticceria e gelateria.

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum, ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo quattro modalita': i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology.

Tra le novita' di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con Scae (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani) e Pasticceria Internazionale.

E' rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Con 'Spirits, i maestri del cocktail', direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman piu' famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore – Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano – e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo e' uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilita' di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da Scae, incontri con l'esperto presso lo spazio Ascom e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione italiana cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, il panel dedicato alla costruzione del menu e della carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di citta' e uno di provincia e' il tema centrale del panel Ristorazione, 'Andata e ritorno in citta", mentre un incontro e' dedicato ai consigli su come progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

Tutti i diritti riservati

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi piu' attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e lutilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'olio e la tecnica degli abbinamenti, il caffe' nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef Ivan Milani e Marcello Trentini.

Ancora, sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: caffe' (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali e aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce e' protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parlera' di tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffe' nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra, Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al cioccolato, con il workshop sulle tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca, l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta 'Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione'.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi: 'Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini'.

L'ultima giornata di lavori e' dedicata ai workshop sulla pizza come 'La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualita" e 'Abbinamenti al di la' del consueto con il vino'.

Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, 'verticale' di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruche'.

Tutti i diritti riservati

Padovanews.it

URL :http://www.padovanews.it/

PAESE : Italia

TYPE : Web Grand Public

► **9 novembre 2016 - 09:54**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffe', vermouth.

Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei piu' importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verra' presentato il nuovo libro di Igles Corelli, 'Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero'.

Ma Gourmet animera' l'intera citta' di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Per il Fuori Salone, 4 appuntamenti dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto organizzati in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Sabato 12 novembre, alle 18, presso l'Enoteca Rosso Rubino, l'appuntamento e' con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in citta', l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese, curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

(Adnkronos)

Tutti i diritti riservati

Cataniaoggi.com

URL :http://www.Cataniaoggi.com/

PAESE : Italia

TYPE : Web Grand Public

► **9 novembre 2016 - 07:23**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Al Lingotto Fiere seconda edizione di Gourmet Expoforum

Torino, 9 nov.

(Labitalia) - Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.

Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet Expoforum, biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine-travel-food, che si consolida con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Per l'edizione 2016, quindi, Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food - pane, pasta, pizza - e uno spazio al caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum, ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo quattro modalità: i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology.

Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con Scae (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Tutti i diritti riservati

Con 'Spirits, i maestri del cocktail', direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore - Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano - e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da Scae, incontri con l'esperto presso lo spazio Ascom e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione italiana cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, il panel dedicato alla costruzione del menu e della carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione, 'Andata e ritorno in città', mentre un incontro è dedicato ai consigli su come progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l?utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'olio e la tecnica degli abbinamenti, il caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef

Tutti i diritti riservati

Ivan Milani e Marcello Trentini.

Ancora, sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali e aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parlerà di tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra, Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al cioccolato, con il workshop sulle tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca, l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta 'Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione'.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi: 'Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini'.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come 'La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità' e 'Abbinamenti al di là del consueto con il vino'.

Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, 'verticale' di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli, 'Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero'.

Ma Gourmet animerà l'intera città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Per il Fuori Salone, 4 appuntamenti dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto organizzati in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Sabato 12 novembre, alle 18, presso l'Enoteca Rosso Rubino, l'appuntamento è con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese, curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

Tutti i diritti riservati

Sassarinotizie.com

URL :http://www.Sassarinotizie.com/

PAESE : Italia

TYPE : Web Grand Public

► **9 novembre 2016 - 07:12**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Al Lingotto Fiere seconda edizione di Gourmet Expoforum

Torino, 9 nov.

(Labitalia) - Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.

Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet Expoforum, biennale del settore Ho.re.

ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino.

Sassari Notizie

giovedì 10 novembre 2016

Prima Pagina | 24 Ore | Appuntamenti | Servizi | Rubriche | Video

News | Lavoro | Salute | Sostenibilità

MADE-IN-ITALY

Al Lingotto Fiere seconda edizione di Gourmet Expoforum

09/11/2016 16:34

Tweet

Stampa | Ridurre | Aumenta | Condividi

adnkronos

Torino, 9 nov. (Labitalia) - Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici. Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet Expoforum, biennale del settore Ho.re.ca. e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino. Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine-travel-food, che si consolida con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza

In pronto piano - Più lette della settimana

Muore carbonizzata davanti al marito il suo omicida. Orrore a Sassari

Sassari. Incidente mortale sulla strada per l'Argentiera

Furia cieca. Minaccia la compagna con un coltello poi scappa all'arrivo dei carabinieri

Il sopradanno alghierese: Lara Taylor e gli Ibiza Bandit Band per il gran concerto

Via libera alla ricapitalizzazione di Sogeaal

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine-travel-food, che si consolida con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Per l'edizione 2016, quindi, Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food - pane, pasta, pizza - e uno spazio al caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Tutti i diritti riservati

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum, ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo quattro modalità: i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology.Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con Scae (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Con 'Spirits, i maestri del cocktail', direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore - Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano - e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da Scae, incontri con l'esperto presso lo spazio Ascom e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione italiana cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, il panel dedicato alla costruzione del menu e della carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione,'Andata e ritorno in città', mentre un incontro è dedicato ai consigli su come progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base

Tutti i diritti riservati

di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'olio e la tecnica degli abbinamenti, il caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef Ivan Milani e Marcello Trentini.

Ancora, sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali e aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parlerà di tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra, Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al cioccolato, con il workshop sulle tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca, l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta 'Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione'.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi:'Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini'.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come 'La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità' e 'Abbinamenti al di là del consueto con il vino'.

Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso,'verticale'di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera; il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

Tutti i diritti riservati

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli,'Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero'.

Ma Gourmet animerà l'intera città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Per il Fuori Salone, 4 appuntamenti dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto organizzati in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Sabato 12 novembre, alle 18, presso l'Enoteca Rosso Rubino, l'appuntamento è con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese, curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

Tutti i diritti riservati

LiberoQuotidiano.it

URL :http://www.liberoquotidiano.it/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **9 novembre 2016 - 07:40**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Al Lingotto Fiere seconda edizione di Gourmet Expoforum

Torino, 9 nov.

(Labitalia) - Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.

Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet Expoforum, biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine-travel-food, che si consolida con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Tutti i diritti riservati

Per l'edizione 2016, quindi, Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food - pane, pasta, pizza - e uno spazio al caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum, ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo quattro modalità: i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology.

Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con Scae (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Con 'Spirits, i maestri del cocktail', direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore - Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano - e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Tutti i diritti riservati

Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da Scae, incontri con l'esperto presso lo spazio Ascom e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione italiana cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, il panel dedicato alla costruzione del menu e della carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione, 'Andata e ritorno in città', mentre un incontro è dedicato ai consigli su come progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'olio e la tecnica degli abbinamenti, il caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef Ivan Milani e Marcello Trentini.

Ancora, sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali e aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Tutti i diritti riservati

Si parlerà di tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra, Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al cioccolato, con il workshop sulle tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca, l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta 'Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione'.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi: 'Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini'.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come 'La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità' e 'Abbinamenti al di là del consueto con il vino'.

Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, 'verticale' di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli, 'Il Gusto di Igles.

Tutti i diritti riservati

60 ricette a spreco zero'.

Ma Gourmet animerà l'intera città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Per il Fuori Salone, 4 appuntamenti dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto organizzati in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Sabato 12 novembre, alle 18, presso l'Enoteca Rosso Rubino, l'appuntamento è con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese, curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

Tutti i diritti riservati

NOTIZIE FLASH

Antonella Serrenti, Francesco Eleuteri, Musicale Romana

Gourmet Expoforum, la biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage dal 13 al 15 novembre a Torino

Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet, Expoforum biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre 2016 a Lingotto Fiere di Torino.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine travel food, che oggi si consolida con la firma dell' accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (dal 13 al 15 novembre 2016 e nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Per l'edizione 2016 Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Tutti i diritti riservati

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food – pane, pasta, pizza – e uno spazio al caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo 4 modalità : i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell' Area Mixology.

Le novità di Gourmet Expoforum 2016 Forum Giovani : tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Docenti per un giorno, tra gli altri, gli chef Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Marcello Trentini, il pasticcere Alessandro Dalmasso, il cioccolatiere Guido Castagna, i pizzaioli Enzo Coccia e Patrick Ricci, il maître Alessandro Pipero e il consulente di settore Dario Laurenzi.

Spirits, i maestri del cocktail : direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso : l' Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore – Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano - e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Olive Oil Bar ed Enoteca del Gambero Rosso : altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Gli incontri per i ristoratori Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da SCAE, incontri con l'esperto presso lo spazio ASCOM e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione Italiana Cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori da non perdere il panel dedicato all a Costruzione del menu e della Carta dei vini evitando gli errori.

Tutti i diritti riservati

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione.

Andata e ritorno in città, mentre un incontro è dedicato ai consigli su come Progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani che racconta l'evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del Ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle n ozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto ; l' Olio e la tecnica degli abbinamenti, il Caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef Ivan Milani e Marcello Trentini.

Gli incontri per barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri Sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: Caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il Gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali.

Quale futuro per il gelato di qualità? e Aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parlerà di Tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra.

Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al Cioccolato, con il workshop su Le tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su B lend, monorigine, cru e criollo.

Gli incontri per panificatori e pizzaioli Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca da non perdere l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi: Conoscere le farine.

Tutti i diritti riservati

Incontriamo i mulini.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità e Abbinamenti al di là del consueto con il vino.

Gli incontri dedicati ai prodotti Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino : degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, Verticale di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo ; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Gli eventi speciali a Gourmet Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli, Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero.

Gourmet off, il fuori salone Gourmet animerà l'intera città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Da segnarei in agenda: sabato 12 novembre dalle 18:00 Aperitivo – degustazione con i vini Mezzacorona presso l'Enoteca Rosso Rubino (Via Madama Cristina 21, Torino); sabato 12 novembre alle 20:30 la cena "La Cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità" presso il ristorante Les Petites Madeleines del Turin Hotel (Via Paolo Sacchi, 8, Torino); lunedì 14 novembre dalle ore 18:00 Aperitivo- Degustazione con i vini Montalbera presso l'Enoteca Papà Noè (Corso Stati Uniti, 11,Torino).

Il programma è consultabile sul sito www.gourmetforum.it La partecipazione a Gourmet è riservata agli operatori del settore ed è gratuita.

È possibile accreditarsi sul sito al link http://www.gourmetforum.it/37/visitatori/accredito-operatori-professionali

Tutti i diritti riservati

adnkronos.com

URL :http://www.adnkronos.com/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **9 novembre 2016 - 07:06**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Al Lingotto Fiere seconda edizione di Gourmet Expoforum

Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.

Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet Expoforum, biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine-travel-food, che si consolida con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Per l'edizione 2016, quindi, Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food - pane, pasta, pizza - e uno spazio al caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum, ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo quattro modalità: i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology.

Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con Scae (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Con 'Spirits, i maestri del cocktail', direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Tutti i diritti riservati

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore - Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano - e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da Scae, incontri con l'esperto presso lo spazio Ascom e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione italiana cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, il panel dedicato alla costruzione del menu e della carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione, 'Andata e ritorno in città', mentre un incontro è dedicato ai consigli su come progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'olio e la tecnica degli abbinamenti, il caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef Ivan Milani e Marcello Trentini.

Ancora, sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e

Tutti i diritti riservati

gelatieri: caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali e aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parlerà di tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra, Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al cioccolato, con il workshop sulle tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca, l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta 'Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione'.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi:'Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini'.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come 'La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità' e 'Abbinamenti al di là del consueto con il vino'.

Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, 'verticale' di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli, 'Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero'.

Ma Gourmet animerà l'intera città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Per il Fuori Salone, 4 appuntamenti dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto organizzati in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Sabato 12 novembre, alle 18, presso l'Enoteca Rosso Rubino, l'appuntamento è con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese, curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

space play / pause q unload | stop f fullscreen shift + ? ? slower / faster ? ? volume m mute ? ? seek.

seek to previous 1 2 … 6 seek to 10%, 20% … 60%

Tutti i diritti riservati

LiberoQuotidiano.it

URL :http://www.liberoquotidiano.it/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **9 novembre 2016 - 07:16**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Al Lingotto Fiere seconda edizione di Gourmet Expoforum

Forza Italia, Renato Schifani

Torino, 9 nov.

(Labitalia) - Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.

Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet Expoforum, biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine-travel-food, che si consolida con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Per l'edizione 2016, quindi, Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food - pane, pasta, pizza - e uno spazio al caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum, ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo quattro modalità: i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology.

Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con Scae (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Tutti i diritti riservati

Con 'Spirits, i maestri del cocktail', direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore - Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano - e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da Scae, incontri con l'esperto presso lo spazio Ascom e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione italiana cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, il panel dedicato alla costruzione del menu e della carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione, 'Andata e ritorno in città', mentre un incontro è dedicato ai consigli su come progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'olio e la tecnica degli abbinamenti, il caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef

Tutti i diritti riservati

Ivan Milani e Marcello Trentini.

Ancora, sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali e aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parlerà di tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra, Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al cioccolato, con il workshop sulle tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca, l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta 'Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione'.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi:'Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini'.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come 'La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità' e 'Abbinamenti al di là del consueto con il vino'.

Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, 'verticale' di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli, 'Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero'.

Ma Gourmet animerà l'intera città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Per il Fuori Salone, 4 appuntamenti dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto organizzati in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Sabato 12 novembre, alle 18, presso l'Enoteca Rosso Rubino, l'appuntamento è con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese, curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

Tutti i diritti riservati

oggitreviso.it

URL :http://www.oggitreviso.it/

PAESE : Italia

TYPE : Web Grand Public

► **10 novembre 2016 - 01:39**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Al Lingotto Fiere seconda edizione di Gourmet Expoforum

Torino, 9 nov.

(Labitalia) - Layout rinnovato e spazi raddoppiati per l'edizione 2016 con un nuovo percorso espositivo suddiviso in 5 settori merceologici.

Futuro e innovazione del fuori casa professionale tornano protagonisti a Torino per la II edizione di Gourmet Expoforum, biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre a Lingotto Fiere di Torino.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine-travel-food, che si consolida con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Per l'edizione 2016, quindi, Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso suddiviso in 5 settori merceologici.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio alla comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food - pane, pasta, pizza - e uno spazio al caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Il cuore pulsante della manifestazione rimane il Forum, ideato e coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso, un insieme di incontri tenuti da esperti di settore sviluppato secondo quattro modalità: i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology.

Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con Scae (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Tutti i diritti riservati

Con 'Spirits, i maestri del cocktail', direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore - Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano - e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da Scae, incontri con l'esperto presso lo spazio Ascom e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione italiana cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, il panel dedicato alla costruzione del menu e della carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione, 'Andata e ritorno in città', mentre un incontro è dedicato ai consigli su come progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso che parlano del ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

A Gourmet sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'olio e la tecnica degli abbinamenti, il caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef

Tutti i diritti riservati

Ivan Milani e Marcello Trentini.

Ancora, sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali e aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parlerà di tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra, Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al cioccolato, con il workshop sulle tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca, l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta 'Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione'.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi:'Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini'.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come 'La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità' e 'Abbinamenti al di là del consueto con il vino'.

Anche quest'anno ci saranno le degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, 'verticale' di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Durante la tre giorni verranno presentate le guide Pasticceri&Pasticcerie 2017 e Berebene 2017 del Gambero Rosso, a seguito delle quali si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

In anteprima verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli, 'Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero'.

Ma Gourmet animerà l'intera città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Per il Fuori Salone, 4 appuntamenti dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto organizzati in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Sabato 12 novembre, alle 18, presso l'Enoteca Rosso Rubino, l'appuntamento è con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese, curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso.

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :12
SUPERFICIE :8 %
AUTORE :N.D
Tre Bicchieri
► 10 novembre 2016

14 NOVEMBRE

"Alla scoperta del Ruchè con i vini Montalbera"

Aperitivo degustazione dedicata ai vini Montalbera

L'ultimo appuntamento del Fuori Salone Gourmet 2016 vedrà l'azienda piemontese presentare il Ruchè, un autoctono quasi abbandonato di cui oggi propone diverse versioni.Il pubblico della serata potrà scoprirne due: il Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione e il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento. In aggiunta anche due Barbera: la Barbera d'Asti Sup. Lequilibrio e la Barbera d'Asti Sup. Nuda. E in accompagnamento le proposta gastronomiche dell'enoteca.

Gianni Fabrizio, curatore della guida del Gambero Rosso Vini d'Italia, guiderà il pubblico nella degustazione.

Enoteca Papà Noè | Corso Stati Uniti 11, 10128 Torino| Tel: +39 011 506 9884 | ore 18-20

Tutti i diritti riservati

Gourmet Expoforum, al via il Fuori Salone

Gourmet Expoforum, Al Trussardi, Piatto Dell, Con Vranken Pommery Italia, Veuve Clicquot, Ciro Oliva, Betor, Alfi Lago, Raffaella Lenzi, Sfoglia Artù

© Edifis - Spa Viale Corni Zugna 71 20144 Milano – Italy +39 02 3451230 – www.edifis.it – P.Iva 04794670150

L'evento dedicato ai professionisti del settore Ho.re.ca e Food & Beverage si svolgerà dal 13 al 15 novembre al Lingotto Fiere di Torino.

Ad animare Gourmet Expoforum il Fuori Salone che anticiperà la tre giorni inaugurando una serie di eventi, i Gourmet off, il 12 novembre per concludersi il 14.

Primo appuntamento è all' Enoteca Rosso Rubino con vini di Mezzacorona per proseguire, nello stesso giorno, al ristorante Les Petites Madeleines del Turin Palace Hotel con "La cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità", per una cena che vedrà protagoniste le creazioni dello chef Stefano Sforza in abbinamento a quattro birre artigianali italiane: Birra Octobeer del birrificio Ibeer, Birra Strada San Felice del Birrificio Grado Plato, Birra Lupalis del Birrificio La Tresca, Birra Piculina del Birrificio Lara.

Domenica 13 novembre la Sala Gialla di Lingotto Fiere ospiterà la Degustazione della 27° edizione della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, mentre l'ultimo appuntamento è in programma lunedì 14 novembre all' enoteca Papà Noè con "Alla scoperta del Ruchè" aperitivo-degustazione con i vini Montalbera.

Tutti i diritti riservati

II edizione di Gourmet Expoforum: dal 13 al 15 novembre 2016 a Lingotto Fiere di Torino

Beverfood.com Edizioni

Horeca Novembre Expoforum Fiere Lingotto Gourmet Gambero Rosso Torino

Dal 13 al 15 novembre 2016 a Lingotto Fiere di Torino si svolge la seconda edizione di Gourmet, Expoforum biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage.

Importante occasione per i professionisti del settore di oggi e di domani – gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie – che a Torino hanno la possibilità di confrontarsi e di scoprire le nuove tendenze e le tecnologie all'avanguardia per gestire al meglio i loro locali.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine travel food, che quest'anno si è consolidata con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (quest'ultima in programma nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Tutti i diritti riservati

Lo scorso anno Gourmet si è già affermato come luogo privilegiato di business, di incontro e di confronto, oltre che di formazione e di aggiornamento professionale per i protagonisti di un settore diventato negli ultimi anni il punto di forza del mercato enogastronomico nazionale.

LE AZIENDE ESPOSITRICI

Per l'edizione 2016 Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso allestito all'interno del padiglione 2 e suddiviso in 5 aree tematiche.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio a comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food – pane, pasta, pizza – e uno spazio a caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Quest'anno sono 330 le aziende rappresentate provenienti da tutta Italia, molte delle quali alla loro seconda partecipazione all'evento e che quest'anno hanno scelto di tornare con uno spazio equivalente o ampliato, tra le quali AC Group, Arris Catering Equipment, Bravo, CEI Systems, Centrale del Latte di Torino, Coalvi, Collettiva Salumi da Re, Compagnia dei Caraibi, Costadoro, Kreatek, Lainox, Lantmannen, Le meraviglie del gusto, Masterciok, Menù, Mezzacorona, Molini Bongiovanni, N.F.

Food, Prontoservice, , Santacruz, Tenuta Roletto, Unox, Ventidue.

Gourmet ha inoltre registrando la presenza di significative new entry, a dimostrazione dell'interesse crescente del settore nei confronti del progetto.

Tra le aziende più importanti che debuttano quest'anno a Lingotto Fiere ci sono Alternative Italia, Bevande Futuriste, Caffè Caravaggio, Caffè Vergnano, Caseificio Artigiana, Cono Artic, Contral, De Magi-Alchimia de' Formaggi, Distelleria Bonaventura Maeschio, Duni, Fonte Plose, Food World, Gancia, Giuliano Tartufi, Granda Zuccheri, Italmill, La Tresca Birrificio, Montalbera, Olio Sommariva, Pastificio De Matteis, Magic Food, Molino Magri, Molini Spigadoro, MSalomon, Olibar, Pasta Cuniola, Quinta Armonia, Rancilio, RG Mania, Ron Zacapa, Sanitars, Spirito Contadino, Solania, Tauro Essicatori, Tenuta Iacovazzo, Torrefazione Portioli, Winterhalter.

Tra le aziende espositrici alla loro prima esperienza a Gourmet quest'anno è presente anche la start up Incibus, l'unica piattaforma web che unisce le esigenze di chi soffre di allergie e intolleranze alimentari con il mondo della ristorazione e della produzione.

Tutti i diritti riservati

Incibus vuole aiutare tutti coloro che soffrono di allergie e intolleranze alimentari a trovare facilmente il locale, i menù e i piatti più adatti per poter mangiare fuori casa senza problemi.

LE NOVITA'

Forum Giovani

Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Docenti per un giorno, tra gli altri, gli chef Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Marcello Trentini, il pasticcere Alessandro Dalmasso, il cioccolatiere Guido Castagna, i pizzaioli Enzo Coccia e Patrick Ricci, il maître Alessandro Pipero e il consulente di settore Dario Laurenzi.

Spirits, i maestri del cocktail

Direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore – Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano – e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Olive Oil Bar ed Enoteca del Gambero Rosso

Tutti i diritti riservati

Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

A questi professionisti Gourmet offre un modello fieristico esclusivo, un cantiere di idee che va oltre il semplice evento espositivo: la formazione professionale, le competenze manageriali, la capacità di comunicare, la predisposizione alla risoluzione dei problemi, la creatività, la proiezione internazionale, la creazione di network, assumeranno importanza sempre crescente e saranno determinanti per portare la propria impresa al successo.

Gourmet Expoforum 2016 è una fiera attiva, occasione di approfondimento delle dinamiche e delle eccellenze del settore, attenta a creare valore, a dare prospettiva di crescita agli operatori e qualità ai clienti consumatori.

INFO: Gourmet – Expoforum Ho.re.ca.

e Food & Beverage – Seconda edizione 13-15 novembre 2016

Lingotto Fiere – Padiglione 2

Via Nizza 294 – Torino

www.gourmetforum.it | info@gourmetforum.it

facebook.com/GourmetforumTorino | Twitter @gourmet_forum #gourmet16

Tutti i diritti riservati

a-modena.it

URL :http://a-modena.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **11 novembre 2016 - 11:50**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Varie I edizione di Gourmet Expoforum: dal 13 al 15 novembre 2016 a Lingotto Fiere di Torino

Dal 13 al 15 novembre 2016 a Lingotto Fiere di Torino si svolge la seconda edizione di Gourmet, Expoforum biennale del settore Ho.re.ca.

e Food & Beverage.

Importante occasione per i professionisti del settore di oggi e di domani - gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie - che a Torino hanno la possibilità di confrontarsi e di scoprire le nuove tendenze e le tecnologie all'avanguardia per gestire al meglio i loro locali.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine travel food, che quest'anno si è consolidata con la firma dell' accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (quest'ultima in programma nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Lo scorso anno Gourmet si è già affermato come luogo privilegiato di business, di incontro e di confronto, oltre che di formazione e di aggiornamento professionale per i protagonisti di un settore diventato negli ultimi anni il punto di forza del mercato enogastronomico nazionale.

A questi professionisti Gourmet offre un modello fieristico esclusivo, un cantiere di idee che va oltre il semplice evento espositivo: la formazione professionale, le competenze manageriali, la capacità di comunicare, la predisposizione alla risoluzione dei problemi, la creatività, la proiezione internazionale, la creazione di network, assumeranno importanza sempre crescente e saranno determinanti per portare la propria impresa al successo.

Gourmet Expoforum 2016 è una fiera attiva, occasione di approfondimento delle dinamiche e delle eccellenze del settore, attenta a creare valore, a dare prospettiva di crescita agli operatori e qualità ai clienti consumatori.

LE AZIENDE ESPOSITRICI Per l'edizione 2016 Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso allestito all'interno del padiglione 2 e suddiviso in 5 aree tematiche.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio a comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food - pane, pasta, pizza - e uno spazio a caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Quest'anno sono 330 le aziende rappresentate provenienti da tutta Italia, molte delle quali alla loro seconda partecipazione all'evento e che quest'anno hanno scelto di tornare con uno spazio

Tutti i diritti riservati

equivalente o ampliato, tra le quali AC Group, Arris Catering Equipment, Bravo, CEI Systems, Centrale del Latte di Torino, Coalvi, Collettiva Salumi da Re, Compagnia dei Caraibi, Costadoro, Kreatek, Lainox, Lantmannen, Le meraviglie del gusto, Masterciok, Menù, Mezzacorona, Molini Bongiovanni, N.F.

Food, Prontoservice,, Santacruz, Tenuta Roletto, Unox, Ventidue.

Gourmet ha inoltre registrando la presenza di significative new entry, a dimostrazione dell'interesse crescente del settore nei confronti del progetto.

Tra le aziende più importanti che debuttano quest'anno a Lingotto Fiere ci sono Alternative Italia, Bevande Futuriste, Caffè Caravaggio, Caffè Vergnano, Caseificio Artigiana, Cono Artic, Contral, De Magi-Alchimia de'Formaggi, Distelleria Bonaventura Maeschio, Duni, Fonte Plose, Food World, Gancia, Giuliano Tartufi, Granda Zuccheri, Italmill, La Fresca Birrificio, Montalbera, Olio Sommariva, Pastificio De Matteis, Magic Food, Molino Magri, Molini Spigadoro, MSalomon, Olibar, Pasta Cuniola, Quinta Armonia, Rancilio, RG Mania, Ron Zacapa, Sanitars, Spirito Contadino, Solania, Tauro Essicatori, Tenuta Iacovazzo, Torrefazione Portioli, Winterhalter.

Tra le aziende espositrici alla loro prima esperienza a Gourmet quest'anno è presente anche la start up Incibus, l'unica piattaforma web che unisce le esigenze di chi soffre di allergie e intolleranze alimentari con il mondo della ristorazione e della produzione.

Incibus vuole aiutare tutti coloro che soffrono di allergie e intolleranze alimentari a trovare facilmente il locale, i menù e i piatti più adatti per poter mangiare fuori casa senza problemi.

LE NOVITA' Forum Giovani Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani) e Pasticceria Internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Docenti per un giorno, tra gli altri, gli chef Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Marcello Trentini, il pasticcere Alessandro Dalmasso, il cioccolatiere Guido Castagna, i pizzaioli Enzo Coccia e Patrick Ricci, il maître Alessandro Pipero e il consulente di settore Dario Laurenzi.

Spirits, i maestri del cocktail Direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso : l' Area Mixology e il Concept Bar.

All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore - Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano - e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

Olive Oil Bar ed Enoteca del Gambero Rosso Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Tutti i diritti riservati

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

IL PROGRAMMA: OLTRE 80 APPUNTAMENTI IN CALENDARIO CON GRANDI OSPITI Anche quest'anno Il cuore pulsante della manifestazione è il Forum - coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso - e si sviluppa in oltre 80 appuntamenti in calendario nei tre giorni dell'evento.

Un programma sviluppato secondo 4 modalità - i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology - e tenuti dai maggiori esperti del settore enogastronomico: oltre 70 relatori tra chef, maestri pasticceri e cioccolatieri, barman, pizzaioli e panificatori, ristoratori, esperti di marketing e comunicazione della ristorazione, giornalisti enogastronomici e molti altri.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Gli incontri per i ristoratori Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da SCAE, incontri con l'esperto presso lo spazio ASCOM e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione Italiana Cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, da non perdere il panel dedicato alla Costruzione del menu e della Carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione.

Andata e ritorno in città, mentre un incontro è dedicato ai consigli su come Progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello, e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso, che parlano del Ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

Sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento, come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle n ozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto ; l' Olio e la tecnica degli abbinamenti, il Caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Tutti i diritti riservati

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef Ivan Milani e Marcello Trentini.

Gli incontri per barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri Sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: Caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il Gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali.

Quale futuro per il gelato di qualità? e Aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parla di Tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra.

Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al Cioccolato, con il workshop su Le tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su B lend, monorigine, cru e criollo.

Gli incontri per panificatori e pizzaioli Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca da non perdere l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi: Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità e Abbinamenti al di là del consueto con il vino.

Gli incontri dedicati ai prodotti Anche quest'anno sono in programma degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino : degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, Verticale di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo ; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Gli sportelli "Incontra l'esperto" Anche quest'anno Gourmet, in collaborazione con Ascom-Epat Torino e Provincia, offre ai visitatori l'opportunità di usufruire di incontri personalizzati e gratuiti - su appuntamento, della durata di 30 minuti ciascuno - con esperti e professionisti su temi relativi alle

Tutti i diritti riservati

norme igienico-sanitarie, l'etichettatura dei prodotti, i servizi per le imprese, la prenotazione on line su TripAdvisor, la sicurezza della propria attività e sui pagamenti facili e sicuri via smartphone con Satispay.

È possibile prenotarsi online sul sito www.gourmetforum.it o direttamente al punto info della manifestazione.

Gli eventi speciali a Gourmet A Gourmet non poteva mancare il momento dedicato alle grandi Guide del Gambero Rosso.

Tre le novità editoriali presentate nel corso della manifestazione, Berebene 2017, un grande lavoro di scouting degli esperti del Gambero Rosso per dimostrare che si può bere ottimo vino spendendo non più di 10 euro.

Pasticceri & Pasticcerie 2016, le meraviglie dell'arte bianca raccontate dalla prima guida dedicata alla grande tradizione dolciaria italiana.

A seguito delle presentazioni si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati.

Inoltre, in anteprima a Gourmet verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli, Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero.

BUSINESS MATCHING Grazie alla collaborazione con Ceipiemont e, Gourmet aumenta le possibilità di sviluppare il proprio business offrendo alle Aziende espositrici piemontesi e valdostane incontri con buyer esteri.

Durante i giorni di manifestazione si svolge Meet Piemonte Gourmet, un programma di appuntamenti b2b per approfondire tematiche connesse all' esportazione nei settori Ho.Re.Ca., Food & Beverage in Francia, Germania e Svizzera.

Un'occasione per conoscere e cogliere le opportunità di business in Europa, in particolare in Francia, Germania e Svizzera.

Appuntamento sulla Terrazza Piemonte (piattaforma del Pad.2) lunedì 14 e martedì 15 novembre negli orari di apertura di Gourmet Expoforum (9,30-18,30).

L'iniziativa rientra nel Progetto Integrato di Mercato (PIM) Europa Continentale e nel Progetto Integrato di Filiera (PIF) Piemonte Food Excellence, che Ceipiemonte gestisce su incarico di Regione Piemonte, cofinanziati dal Fondo di Sviluppo e Coesione.

Gli incontri saranno organizzati secondo un'agenda studiata su misura, sulla base dell'abbinamento tra le richieste degli operatori stranieri e l'offerta delle aziende piemontesi e valdostane candidate.

Verrà data priorità alle imprese che hanno intrapreso il percorso di sviluppo internazionale attivando il servizio di accompagnamento individuale previsto dal PIM Europa Continentale.

L'adesione è gratuita.

GOURMET OFF, IL FUORI SALONE Gourmet anima la città di Torino con eventi, degustazioni e

Tutti i diritti riservati

cene.

Da non perdere, sabato 12 novembre dalle 18,00 Aperitivo - degustazione con i vini Mezzacorona presso l'Enoteca Rosso Rubino (Via Madama Cristina 21, Torino); sabato 12 novembre alle 20,30 la cena "La Cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità" presso il ristorante Les Petites Madeleines del Turin Hotel (Via Paolo Sacchi, 8, Torino); Domenica 13 novembre alle ore 18.00 presso la Sala Gialla di Lingotto Fiere, da non perdere la degustazione della 27° edizione della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso.

In degustazione le etichette che si sono aggiudicate l'oscar per il grande rapporto qualità prezzo; in fine lunedì 14 novembre dalle ore 18,00 Aperitivo- Degustazione con i vini Montalbera presso l'Enoteca Papà Noè (Corso Stati Uniti, 11,Torino).

Il programma è consultabile sul sito www.gourmetforum.it La partecipazione a Gourmet è riservata agli operatori del settore ed è gratuita.

È possibile accreditarsi sul sito al link http://www.gourmetforum.it/37/visitatori/accredito-operatori-professionali INFO Gourmet – Expoforum Ho.re.ca.

e Food & Beverage Seconda edizione 13-15 novembre 2016 9.30 – 18.30 Lingotto Fiere - Padiglione 2 Via Nizza 294 – Torino www.gourmetforum.it | info@gourmetforum.it facebook.com/GourmetforumTorino | Twitter @gourmet_forum #gourmet16

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **11 novembre 2016 - 11:05**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Gourmet Expoforum, conto alla rovescia Nuove tendenze e tecnologie per l'Horeca

Expoforum Horeca, Nizza Torino Lingotto Fiere

Il Lingotto Fiere di Torino si prepara ad ospitare Gourmet Expoforum, l'evento dedicato ai professionisti del settore Horeca e food & beverage.

Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani e non solo

Dal 13 al 15 novembre 2016 a Lingotto Fiere di Torino si svolge la seconda edizione di Gourmet, Expoforum biennale del settore Horeca e food & beverage.

Importante occasione per i professionisti del settore di oggi e di domani - gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie - che a Torino hanno la possibilità di confrontarsi e di scoprire le nuove tendenze e le tecnologie all'avanguardia per gestire al meglio i loro locali.

Un progetto nato nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e Gambero Rosso, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine travel food, che quest'anno si è consolidata con la firma dell'accordo quadriennale tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (quest'ultima in programma nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019.

Lo scorso anno Gourmet si è già affermato come luogo privilegiato di business, di incontro e di confronto, oltre che di formazione e di aggiornamento professionale per i protagonisti di un settore diventato negli ultimi anni il punto di forza del mercato enogastronomico nazionale.

A questi professionisti Gourmet offre un modello fieristico esclusivo, un cantiere di idee che va oltre il semplice evento espositivo: la formazione professionale, le competenze manageriali, la capacità di comunicare, la predisposizione alla risoluzione dei problemi, la creatività, la proiezione internazionale, la creazione di network, assumeranno importanza sempre crescente e saranno determinanti per portare la propria impresa al successo.

Gourmet Expoforum 2016 è una fiera attiva, occasione di approfondimento delle dinamiche e delle eccellenze del settore, attenta a creare valore, a dare prospettiva di crescita agli operatori e qualità ai clienti consumatori.

Per l'edizione 2016 Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso allestito all'interno del padiglione 2 e suddiviso in 5 aree tematiche.

Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio a comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food - pane, pasta, pizza - e uno spazio a caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Tutti i diritti riservati

Le novità 2016 FORUM GIOVANI Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con Scae (Speciality coffee association of europe), Conpait (Confederazione pasticceri italiani) e Pasticceria internazionale.

È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato.

Docenti per un giorno, tra gli altri, gli chef Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Marcello Trentini, il pasticcere Alessandro Dalmasso, il cioccolatiere Guido Castagna, i pizzaioli Enzo Coccia e Patrick Ricci, il maître Alessandro Pipero e il consulente di settore Dario Laurenzi.

SPIRITS, I MAESTRI DEL COCKTAIL Direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio.

Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'area mixology e il concept bar.

All'interno dell'area mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore - Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano - e del loro utilizzo nei cocktail.

Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

OLIVE OIL BAR ED ENOTECA DEL GAMBERO ROSSO Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso.

Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso.

Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Il programma e gli ospiti Anche quest'anno Il cuore pulsante della manifestazione è il forum - coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso - e si sviluppa in oltre 80 appuntamenti in calendario nei tre giorni dell'evento.

Un programma sviluppato secondo 4 modalità - i dibattiti del forum, i workshop, le degustazioni e le master class nell'area mixology - e tenuti dai maggiori esperti del settore enogastronomico: oltre 70 relatori tra chef, maestri pasticceri e cioccolatieri, barman, pizzaioli e panificatori, ristoratori, esperti di marketing e comunicazione della ristorazione, giornalisti enogastronomici e molti altri.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Gli incontri per i ristoratori Il forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da Scae, incontri con l'esperto presso lo spazio Ascom e show cooking all'interno dello "spazio alternative" tenuti dagli chef della Federazione italiana cuochi.

Tutti i diritti riservati

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i forum per i ristoratori, da non perdere il panel dedicato alla costruzione del menu e della carta dei vini evitando gli errori.

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel ristorazione.

Andata e ritorno in città, mentre un incontro è dedicato ai consigli su come progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello, e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso, che parlano del ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

Sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento, come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'Olio e la tecnica degli abbinamenti, il Caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef Ivan Milani e Marcello Trentini.

Gli incontri per barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri Sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali.

Quale futuro per il gelato di qualità? e Aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parla di Tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra.

Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al Cioccolato, con il workshop su Le tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Gli incontri per panificatori e pizzaioli Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca da non perdere l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che

Tutti i diritti riservati

racconta Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi: Conoscere le farine.

Incontriamo i mulini.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità e Abbinamenti al di là del consueto con il vino.

Gli incontri dedicati ai prodotti Anche quest'anno sono in programma degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, Verticale di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Gli sportelli “Incontra l’esperto” Anche quest’anno Gourmet, in collaborazione con Ascom-Epat Torino e Provincia, offre ai visitatori l'opportunità di usufruire di incontri personalizzati e gratuiti - su appuntamento, della durata di 30 minuti ciascuno - con esperti e professionisti su temi relativi alle norme igienico-sanitarie, l'etichettatura dei prodotti, i servizi per le imprese, la prenotazione on line su TripAdvisor, la sicurezza della propria attività e sui pagamenti facili e sicuri via smartphone con Satispay.

È possibile prenotarsi online sul sito www.gourmetforum.it o direttamente al punto info della manifestazione.

Gli eventi speciali a Gourmet A Gourmet non poteva mancare il momento dedicato alle grandi Guide del Gambero Rosso.

Tre le novità editoriali presentate nel corso della manifestazione, Berebene 2017, un grande lavoro di scouting degli esperti del Gambero Rosso per dimostrare che si può bere ottimo vino spendendo non più di 10 euro.

Pasticceri & Pasticcerie 2016, le meraviglie dell’arte bianca raccontate dalla prima guida dedicata alla grande tradizione dolciaria italiana.

A seguito delle presentazioni si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d’Italia e i vini dei premiati.

Inoltre, in anteprima a Gourmet verrà presentato il nuovo libro di Igles Corelli, Il Gusto di Igles.

60 ricette a spreco zero.

Tutti i diritti riservati

italiaatavola.net

URL :http://www.italiaatavola.net/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **11 novembre 2016 - 11:05**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Business matching Grazie alla collaborazione con Ceipiemonte, Gourmet aumenta le possibilità di sviluppare il proprio business offrendo alle Aziende espositrici piemontesi e valdostane incontri con buyer esteri.

Durante i giorni di manifestazione si svolge Meet Piemonte Gourmet, un programma di appuntamenti b2b per approfondire tematiche connesse all'esportazione nei settori Ho.Re.Ca., Food & Beverage in Francia, Germania e Svizzera.

Un'occasione per conoscere e cogliere le opportunità di business in Europa, in particolare in Francia, Germania e Svizzera.

Appuntamento sulla Terrazza Piemonte (piattaforma del Pad.2) lunedì 14 e martedì 15 novembre negli orari di apertura di Gourmet Expoforum (9,30-18,30).

L'iniziativa rientra nel Progetto integrato di mercato (Pim) Europa Continentale e nel Progetto Integrato di Filiera (PIF) Piemonte Food Excellence, che Ceipiemonte gestisce su incarico di Regione Piemonte, cofinanziati dal Fondo di Sviluppo e Coesione.

Gli incontri saranno organizzati secondo un'agenda studiata su misura, sulla base dell'abbinamento tra le richieste degli operatori stranieri e l'offerta delle aziende piemontesi e valdostane candidate.

Verrà data priorità alle imprese che hanno intrapreso il percorso di sviluppo internazionale attivando il servizio di accompagnamento individuale previsto dal PIM Europa Continentale.

L'adesione è gratuita.

Gourmet Off, il Fuori Salone Gourmet anima la città di Torino con eventi, degustazioni e cene.

Da non perdere, sabato 12 novembre dalle 18,00 Aperitivo - degustazione con i vini Mezzacorona presso l'Enoteca Rosso Rubino (Via Madama Cristina 21, Torino); sabato 12 novembre alle 20,30 la cena "La Cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità" presso il ristorante Les Petites Madeleines del Turin Hotel (Via Paolo Sacchi, 8, Torino); Domenica 13 novembre alle ore 18.00 presso la Sala Gialla di Lingotto Fiere, da non perdere la degustazione della 27° edizione della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso.

In degustazione le etichette che si sono aggiudicate l'oscar per il grande rapporto qualità prezzo; in fine lunedì 14 novembre dalle ore 18,00 Aperitivo- Degustazione con i vini Montalbera presso l'Enoteca Papà Noè (Corso Stati Uniti, 11,Torino).

La partecipazione a Gourmet è riservata agli operatori del settore ed è gratuita.

È possibile accreditarsi sul sito cliccando qui.

Gourmet - Expoforum Horeca e Food & Beverage via Nizza 294 - Torino (Lingotto Fiere - Padiglione 2)

Tutti i diritti riservati

A Lingotto Fiere le Degustazioni Montalbera – 13-15 novembre

Degustazione A Prosciutti, Montagna
E Prosciutti Dolci

Gourmet è la nuova manifestazione dedicata al mondo Ho.re.ca.

(Hotellerie, Restaurant, Catering) e Food & Beverage, in programma dal 13 al 15 novembre 2016 a Lingotto Fiere di Torino.

Nato da un sodalizio tra GL events, leader mondiale nel settore degli eventi, e Gambero Rosso, uno dei più importanti brand in ambito Food&Beverage a livello nazionale e internazionale, Gourmet si propone come evento nazionale di riferimento del settore, capace di anticipare le tendenze del fuori casa professionale del futuro.

Con Gourmet, Torino si conferma polo di innovazione e città anticipatrice di tendenze nel settore food.

DOMENICA 13 NOVEMBRE – ORE 13,30 – SALA DEGUSTAZIONE – A – PROSCIUTTI DI MONTAGNA E PROSCIUTTI DOLCI.

A Gourmet Expoforum ad aprire le danze degli incontri sui salumi è il prosciutto, nella duplice versione dolce e di montagna.

La prima versione è rappresentata da uno dei due crudi dolci italiani per definizione, il prosciutto di Parma, qui proposto da un paio di produttori eccellenti, che all'interno del consorzio di tutela esprimono l'ala di nicchia della Dop.

Il prosciutto cosiddetto di montagna, tirato e sapido, prodotto nel centro-sud d'Italia, in questo incontro di Gourmet – Expoforum è presentato da salumifici che ne propongono varianti esclusive, di cui una Presidio Slow Food.

Questo primo appuntamento sarà condotto da Alessandro Mecca, chef di Spazio7, Gianni Fabrizio Curatore guida Vini d'Italia del Gambero Rosso e Mara Nocilla dei Grandi Salumi Gambero Rosso.

Ad accompagnare questo appuntamento l'eccellenza della Barbera d'Asti superiore Nuda e della Barbera d'Asti Solo Acciaio.

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :44
SUPERFICIE :21 %
AUTORE :N.D

TorinoSette

► 11 novembre 2016

«GOURMET» AL LINGOTTO

UN "FUORI SALONE" DI ECCELLENZE

ROSALBA GRAGLIA

Si svolge **da domenica 13 a martedì 15** al Lingotto Fiere la seconda edizione di «Gourmet», l'evento che il Gambero Rosso organizza per addetti ai lavori del mondo della ristorazione e del gusto. Con un programma «Fuori Salone» che prevede incontri d'eccellenza aperti anche al pubblico già dal 12.

Il più atteso è la presentazione di Berebene, la Guida del Gambero Rosso che accompagna appassionati ed enofili nell'acquisto di grandi vini a prezzi accessibili. L'edizione 2017 assegna ben 718 Oscar qualità/prezzo, a vini italiani selezionati sotto i 13 euro in enoteca. Così **domenica 13**, dalle 18 alle 21.30 (Lingotto Fiere, via Nizza 294, Sala Gialla) viene organizzata una wine tasting, grande degustazione dei vini di produttori che coniugano eccellenza e prezzo. Dalla Barbera ai Dolcetti piemontesi, ai Nero d'Avola siciliani, passando per i Pecorino e i Verdicchio marchigiani e i Montepulciano abruzzesi, in un giro d'Italia di nuove etichette interessanti.

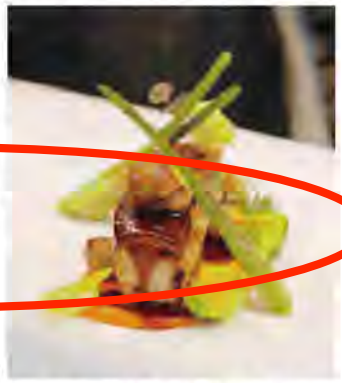
Il «Fuori Salone Gourmet» si declina anche per la città, con un paio di aperitivi-degustazione: il primo appuntamento, condotto dalla curatrice della guida Berebene Stefania Annese, è per **sabato 12**, ore 18-20, all'Enoteca Rosso Rubino con i vini della cantina Mezzacorona e le proposte gastronomiche dell'enoteca (via Madama Cristina 21, tel. 011/6502183), mentre **lunedì 14**, sempre dalle 18 alle 20, si va alla scoperta del Ruchè con i vini Montalbera all'enoteca Papà Noè (corso Stati Uniti 11, tel. 011/5069884).

E al Ristorante Les Petites Madeleines del Turin Hotel (via Sacchi, 8 tel. 011/0825321) **sabato 12** alle 20.30 cena-degustazione «La Cucina Gourmet incontra la birra artigianale di qualità», con le proposte creative dello chef Stefano Sforza in abbinamento con quattro birre artigianali italiane, la Octobeer del birrificio Ibeer, la Birra Strada San Felice del Grado Plato, la Lupalis del Birrificio La Tresca e la Piculina del Birrificio Lara (su prenotazione, 5 portate, 55 euro).

L'ingresso alla Wine Tasting costa 20 euro, occorre prenotare alla Città del Gusto, tel. 011/4546594; torino@cittadelgusto.it. Gli aperitivi-degustazione vanno prenotati direttamente alle enoteche.

L'evento per addetti ai lavori prevede anche una serie di iniziative aperte al pubblico Domenica 13 la grande degustazione di vini

L'evento è alla sua seconda edizione



Ricetta creativa dello chef Stefano Sforza

Tutti i diritti riservati

beverfood.com

URL :http://www.beverfood.com/

PAESE : Italia

TYPE : Web Grand Public

► **12 novembre 2016 - 08:49**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Il programma di Gourmet Expoforum: oltre 80 appuntamenti in calendario con grandi ospiti

Anche quest'anno il cuore pulsante della manifestazione è il Forum – coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso – e si sviluppa in oltre 80 appuntamenti in calendario nei tre giorni dell'evento.

Un programma sviluppato secondo 4 modalità – i dibattiti del Forum, i Workshop, le Degustazioni e le master class nell'Area Mixology – e tenuti dai maggiori esperti del settore enogastronomico: oltre 70 relatori tra chef, maestri pasticceri e cioccolatieri, barman, pizzaioli e panificatori, ristoratori, esperti di marketing e comunicazione della ristorazione, giornalisti enogastronomici e molti altri.

Tra gli ospiti di spicco gli chef Davide Oldani, Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Giorgione, il maestro pasticcere Iginio Massari, il pizzaiolo Enzo Coccia, il barman Massimo D'Addezio, il maestro panificatore Gabriele Bonci, il maître Alessandro Pipero e il famoso critico mascherato Valerio Massimo Visintin.

Gli incontri per i ristoratori Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di Gambero Rosso, contest organizzati da SCAE, incontri con l'esperto presso lo spazio ASCOM e show cooking all'interno dello Spazio Alternative tenuti dagli chef della Federazione Italiana Cuochi.

Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, da non perdere il panel dedicato alla Costruzione del menu e della Carta dei vini evitando gli errori.

Tutti i diritti riservati

Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel Ristorazione.

Andata e ritorno in città, mentre un incontro è dedicato ai consigli su come Progettare e gestire un ristorante di successo.

Da non perdere l'appuntamento con Davide Oldani, che racconta l'evoluzione del suo modello, e quello con i vincitori dei Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia 2017 del Gambero Rosso, che parlano del Ruolo sociale e culturale della trattoria moderna.

Sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento, come quello organizzato da iFood sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di Davide Valpreda sulle nozioni base di social media marketing.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di Igles Corelli e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'Olio e la tecnica degli abbinamenti, il Caffè nella ristorazione, come migliorarlo.

E ancora il Viaggio nello Street Food italiano con Max Mariola o il food pairing con cocktail, sake e rum in purezza.

Ne parlano i barman Massimo D'Addezio e Mirko Turconi, la sommelier Simona Beltrami e gli chef Ivan Milani e Marcello Trentini.

Gli incontri per barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri Sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: Caffè (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il Gelato, stili produttivi e modelli imprenditoriali.

Quale futuro per il gelato di qualità? e Aprire una pasticceria, dal laboratorio al banco.

Il dolce è protagonista nell'incontro di Iginio Massari: La nascita di un dolce, dalla progettazione alla realizzazione.

Si parla di Tecnologia al servizio della tradizione e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione.

A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: La carta della birra.

Dieci etichette in carta, giuste per il menu e Gli stili all'italiana.

Non mancano gli appuntamenti dedicati al Cioccolato, con il workshop su Le tecniche di temperaggio e l'approfondimento tenuto anche da Guido Castagna su Blend, monorigine, cru e criollo.

Gli incontri per panificatori e pizzaioli Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca da non perdere l'incontro con Gabriele Bonci, il guru italiano della panificazione, che racconta Il pane, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione.

E quello voluto da Claudio Bongiovanni e Antonio Menconi: Conoscere le farine.

Tutti i diritti riservati

Incontriamo i mulini.

L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità e Abbinamenti al di là del consueto con il vino.

Gli incontri dedicati ai prodotti Anche quest'anno sono in programma degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso.

Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso, Verticale di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache.

Viaggio tra Francia e Spagna attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruchè.

Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine.

E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA

PAESE :Italia
PAGINE :55
SUPERFICIE :22 %
PERIODICITÀ :Quotidiano□□

AUTORE :Cristina Insalaco

► 14 novembre 2016 - Edizione Torino provincia & Canavese

Gourmet al Lingotto Fiere

Il futuro della pizza è servito ma attenti alla trattoria moderna

CRISTINA INSALACO

Il Lingotto Fiere ospita fino a domani la seconda edizione di Gourmet: la manifestazione dedicata al «food and beverage», dove si parla del cibo del futuro, delle nuove tendenze e tecnologie con gli operatori del settore. L'evento, nato dalla collaborazione tra Gl events e Gambero Rosso, è rivolto (dalle 9.30 alle 18.30 a ingresso gratuito) ai gestori di bar e ristoranti, agli albergatori, distributori e rivenditori, con alcuni appuntamenti «off» pensati per il pubblico.

Cucina senza sprechi

Tra gli appuntamenti di oggi, alle 10 nella sala Workshop del Lingotto c'è «Spreco zero. La cucina circolare di Igles Corelli», mentre alla stessa ora, nella sala Forum Giovani, Elena Bosca parlerà delle nuove tendenze della pasticceria internazionale con il maestro cioccolatiere Guido Castagna. Oggi si dialogherà sul presente e sul futuro della pizza, street food e birra artigianale, sul metodo classico con l'enologo di casa Gancia, sulla latte art, e l'evoluzione della cucina pop di Davide Oldani. E ancora sul ruolo della trattoria moderna con Giorgione (ore 14, Sala Forum) e sull'«emergenza sala» con lo chef Marcello Trentini e il maître Alessandro Pipero (ore 14, sala Forum Giovani). Alle 15 l'appuntamento è in sala Blu con TripAdvisor e di The Fork per discutere delle recensioni e prenotazioni online, e la giornata si chiude alle 16.30 nella sala «degustazioni a» con un suggestivo viaggio alla scoperta delle origini del Vermouth insieme a Salvatore Romano.

L'unico appuntamento di «Gourmet off» è oggi alle 18 all'enoteca Papà Noè di corso Stati Uniti 11 con «Alla scoperta del Ruchè, l'aperitivo»: una degustazione condotta da Gianni Fabrizio, curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, che guiderà gli ospiti alla scoperta dei vini Montalbera.

Solidarietà

Oggi, dalle 14 alle 18, al Lingotto Fiere sono in vendita 40 cestini contenenti olio, ricotta e olive, provenienti dai produttori del centro Italia colpiti dal sisma. Il ricavato sarà raccolto dalla Fondazione Specchio dei Tempi della «Stampa», e donato agli allevatori e agricoltori delle regioni terremotate.

Gourmet è aperto dalle 9,.30 alle 18,30 a ingresso gratuito

Tutti i diritti riservati

A Torino va in scena il Gourmet Expoforum

Oltre al Salone, appuntamenti off in alcune delle migliori location torinesi: cene, aperitivi e degustazioni guidate con gli esperti di Gambero Rosso

Gourmet Expoforum , l'evento dedicato ai professionisti del settore Ho.re.ca e Food & Beverage in programma dal 13 al 15 novembre presso il Lingotto Fiere di Torino , annovera anche eventi Fuori Salone .

Sono in programma infatti 4 appuntamenti Off dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto.

Il calendario del Fuori Salone di Gourmet si articola dal 12 al 14 novembre in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

Il primo appuntamento è sabato 12 novembre alle ore 18 presso l'Enoteca Rosso Rubino con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l'aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso .

Tutti i diritti riservati

Qui saranno protagonisti i vini della cantina Mezzacorona, un'icona di una delle denominazioni spumantistiche più prestigiose d'Italia.

Accompagneranno la degustazione le proposte gastronomiche a firma dell'Enoteca Rosso Rubino.

Nella stessa serata di sabato, appuntamento alle ore 20.30 al ristorante Les Petites Madeleines del Turin Palace Hotel con " La cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità" , una cena esclusiva che vedrà protagoniste le creazioni dello chef Stefano Sforza in abbinamento a quattro birre artigianali italiane: Birra Octobeer del birrificio Ibeer, Birra Strada San Felice del Birrificio Grado Plato, Birra Lupalis del Birrificio La Tresca, Birra Piculina del Birrificio Lara .

Gli abbinamenti saranno presentati da William Pregentelli della redazione del Gambero Rosso, accompagnato da un rappresentante di ciascuna azienda e dallo chef Stefano Sforza.

Domenica 13 novembre alle ore 18 presso la Sala Gialla di Lingotto Fiere , da non perdere la Degustazione della 27° edizione della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso .

In degustazione le etichette che si sono aggiudicate l'oscar per il grande rapporto qualità prezzo.

L'ultimo appuntamento di Gourmet off è in programma lunedì 14 novembre alle 18 all' enoteca Papà Noè con " Alla scoperta del Ruchè" , l'aperitivo/degustazione condotta da Gianni Fabrizio curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso che guiderà gli ospiti appassionati alla scoperta dei vini Montalbera.

La degustazione sarà accompagnata dalle proposte gastronomiche dell'Enoteca Papà Noè.

Luciano Pavesio

Silvana Albanese

Tag: rosso , Torino , Gourmet , forum , rubino , Lingotto

Tutti i diritti riservati

Gourmet Expoforum 2016: il Fuori Salone

Gourmet Expoforum: il Fuori Salone

4 appuntamenti off in alcune delle migliori location torinesi: cene, aperitivi e degustazioni guidate con gli esperti di Gambero Rosso.

Gourmet Expoforum , l'evento dedicato ai professionisti del settore Ho.re.ca e Food & Beverage – 13-15 novembre Lingotto Fiere di Torino – presenta il Fuori Salone.

4 appuntamenti Off dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto dal 12 al 14 novembre organizzati in alcune delle migliori location del capoluogo piemontese.

S abato 12 novembre alle ore 18.00 presso l'Enoteca Rosso Rubino l'appuntamento è con Mezzacorona: il metodo classico si racconta in città, l' aperitivo-degustazione condotto da Stefania Annese curatrice della guida Berebene di Gambero Rosso .

Protagonisti i vini della cantina Mezzacorona, icona di una delle denominazioni spumantistiche più prestigiose d'Italia.

Accompagneranno la degustazione le proposte gastronomiche a firma dell'Enoteca Rosso Rubino.

Tutti i diritti riservati

Info e prenotazioni: Enoteca Rosso Rubino, Via Madama Cristina 21 | tel.

011/6502183.

Nella stessa serata di sabato , appuntamento alle ore 20.30 al ristorante Les Petites Madeleines del Turin Palace Hotel con La cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità.

U na cena esclusiva che vedrà protagoniste le creazioni dello chef Stefano Sforza in abbinamento a quattro birre artigianali italiane: Birra Octobeer del birrificio Ibeer, Birra Strada San Felice del Birrificio Grado Plato , Birra Lupalis del Birrificio La Tresca, Birra Piculina del Birrificio Lara.

Gli abbinamenti saranno presentati da William Pregentelli della redazione del Gambero Rosso , accompagnato da un rappresentante di ciascuna azienda e dallo chef Stefano Sforza .

Info e prenotazioni: Turin Palace Hotel , Via Paolo Sacchi 8 | Tel.

011.0825321

Domenica 13 novembre alle ore 18.00 presso la Sala Gialla di Lingotto Fiere , da non perdere la Degustazione della 27° edizione della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso.

In degustazione le etichette che si sono aggiudicate l'oscar per il grande rapporto qualità prezzo.

Info e prenotazioni: Città del gusto Torino, Corso Stati Uniti 18/A | torino@cittadelgusto.it

L'ultimo appuntamento di Gourmet off è in programma lunedì 14 novembre alle 18.00 all'enoteca Papà Noè con Alla scoperta del Ruchè, l' aperitivo – degustazione condotto Gianni Fabrizio curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso che guiderà gli ospiti appassionati alla scoperta dei vini Montalbera .

La degustazione sarà accompagnata dalle proposte gastronomiche dell' Enoteca Papà Noè .

Tutti i diritti riservati

Info e prenotazioni: Enoteca Papà Noè, Corso Stati Uniti 11 |Tel. 011/5069884

INFO STAMPA: Gourmet – Expoforum Ho.re.ca .
e Food & Beverage

Seconda Edizione – 13/15 Novembre 2016

Lingotto Fiere – Padiglione 2 – Via Nizza 294 – Torino

Ufficio Stampa Gambero Rosso

Coordinamento: Paola Rangeri

Tutti i diritti riservati

metemag.com

URL :http://www.metemag.com/

PAESE : Italia

TYPE : Web Grand Public

► **16 novembre 2016 - 17:32**

Clicca qui per visualizzare la versione online

A Milano un viaggio tra “I Migliori Vini Italiani”

Vecchio Forno

Arte, laboratori, degustazioni e musica alla scoperta delle eccellenze vitivinicole del nostro Paese.

Luca Maroni premierà i produttori della Regione Lombardia 2-3-4 dicembre 2016 – Magna Pars, Milano Si rinnova l’appuntamento con “ I Migliori Vini Italiani”, l’evento ideato da Luca Maroni che premia le eccellenze vitivinicole del nostro Paese.

Dopo essersi affermata a livello nazionale a Roma da oltre 15 anni e a seguito del successo delle manifestazioni realizzate a livello regionale, in cui vengono premiati i vini e le aziende del territorio, la kermesse torna nel capoluogo lombardo dal 2 al 4 dicembre prossimi.

Per questa terza edizione è stato scelto il Magna Pars, location “à parfum” della famiglia Martone, che nei suoi moderni e ampi spazi ospiterà degustazioni enogastronomiche e presentazioni di nuovi vini, accompagnate da momenti di arte e musica e inediti laboratori olfattivo-sensoriali.

La scelta del luogo conferma la caratteristica della manifestazione che da sempre sceglie ambientazioni “uniche” e di forte impatto emozionale, che possano rendere ancora più piacevole la scoperta del mondo del vino.

L’evento si aprirà il 2 dicembre alle 20:00 con la premiazione dei migliori produttori della Regione Lombardia presenti nella XXIV edizione dell’ Annuario Dei Migliori Vini Italiani 2017: una delle più belle ed esaustive pubblicazioni sul mondo del vino italiano a firma di Luca Maroni, da fine novembre in distribuzione nelle migliori librerie del Paese.

Quest’anno “I Migliori Vini” è strutturato come un vero e proprio viaggio dei sensi tra paesaggi scoperti al ritmo di musiche ispirate dalle tele di Alberto Di Fabio, in un percorso olfattivo accompagnato dalle essenze di radici della terra – patrimonio esclusivo del Magna Pars – in un incontro tutto da scoprire tra più forme d’arte.

PAESAGGI DEL GUSTO: DEGUSTAZIONI GUIDATE da LUCA MARONI Alla luce del suo originale Metodo di Degustazione, Luca Maroni condurrà le degustazioni guidate aperte al pubblico.

I suoi emozionanti e poetici commenti accompagneranno la presentazione da parte dei produttori dei rispettivi vini, seguendo, esaltando e commentando le tracce sensoriali di ogni calice.

PAESAGGI OLFATTIVI: SENTORI DI-VINI I nasi di Giorgia e Ambra Martone da una parte, e le sensazioni dell’analista sensoriale Luca Maroni dall’altra, in un originale gioco di squadra e rimandi, un inedito confronto alla scoperta dei paesaggi olfattivi della natura e del vino.

Legni, Fiori, Frutti : questi i tre gruppi odorosi in cui si identificano le 39 essenze che ispirano e infondono di sé le 39 suites dell’Hotel Magna Pars.

Tutti i diritti riservati

Legni, Fiori, Frutti e le mille combinazioni possibili di eco olfattive nel vino, introdotte e commentate da Luca Maroni.

PAESAGGI DELLA MENTE: ALBERTO DI FABIO Ospiti d'eccezione della prossima edizione milanese le opere del contemporaneo di sangue abruzzese tra i più amati al mondo, Alberto Di Fabio.

Già preferito di Alighiero Boetti e celebrato dalla Galleria Nazionale d'Arte Moderna e dal MACRO di Roma, dalla Gagosian Gallery di Ginevra, Atene, New York, passando per il Cern di Ginevra e il MART di Rovereto, l'artista ha fatto della scienza un'arte, ispirandosi persino ai siti della Nasa.

Un invito al viaggio verso pianeti e costellazioni del pensiero, alla ricerca di una nuova geografia, quella della mente e dei suoi infiniti, che soltanto l'arte, come il vino, alchimia di tecnica e di spirito, riescono a svelare.

PAESAGGI MUSICALI: QUINTESSENZA BRASS La punteggiatura musicale dell'evento sarà creata dal Quintessenza Brass.

Il Quintetto ha collaborato con le più importanti istituzioni musicali italiane ed estere, sotto la direzione di Muti, Barenboim, Mehta, Maazel, Pappano, Sinopoli, Chung, Temirkanov, Nagano, Morricone.

Specializzati in Musica da Camera presso l'Hochschule fur Musik "Franz Listz" di Weimar col prof.

Walter Hilgers (German Brass), sono stati premiati con il "Forder preis" al XIII Concorso Internazionale per Ensemble di Ottoni di Passau (Germania), al IV Concorso Internazionale per Musica da Camera di Filadelfia e al XIX Concorso Nazionale per Musica da Camera "G.

Rospigliosi".

L'ampissimo repertorio spazia dal barocco al classico, fino alla musica contemporanea e al jazz.

PAESAGGI DEL GUSTO: VISITE DEL MAGNA PARS PERFUME LABORATORY LABSOLUE L'amore per i profumi, l'arte e l'ospitalità ha portato la famiglia Martone a creare un luogo affascinante, un sogno che interpreta un prestigioso passato di emozioni, talento e saper fare artigianale.

Nel Laboratorio, l'esclusiva esperienza delle quattro "isole" olfattive: la prima in cui sentire le nove Essenze legnose, la seconda in cui inebriarsi con i diciannove arbusti fioriti, una in cui assaporare le undici piante fruttate, per concedersi infine la zona delle candele profumate con sedici ingredienti selezionati tra i sentori fioriti, fruttati e legnosi.

PAESAGGI DI INTEGRAZIONE Parte delle degustazioni guidate e dei laboratori sarà tradotta nella Lingua Italiana dei Segni.

D'accordo e in collaborazione con l' Ente Nazionale Sordi, si desidera valorizzare la dignità e l'autonomia dei non udenti e del loro diritto di accesso a ogni manifestazione della cultura e dell'arte.

PAESAGGI DEL PALATO Un'area ristoro proporrà in degustazione specialità gastronomiche.

PAESAGGI DEL VINO L'Italia è terra di vino, infatti non vi è latitudine o tipologia di paesaggio che in

Tutti i diritti riservati

assoluto non accolga viti, da territori tipicamente adatti fino a quelli più impervi come zone alpine, vulcaniche, lagunari, vicine al mare o ai laghi.

Il visitatore sarà accompagnato in un viaggio audiovisivo alla scoperta di alcuni vitigni "estremi" di diverse zone italiane, in un itinerario tra luoghi inaspettati che custodiscono "tesori" insoliti.

L'ELENCO (IN PROGRESS) DEGLI ESPOSITORI WINE Argentaia Bonfanti Vini Ca' del Bosco Cantine Cieri Cantine La Pergola Cantine San Marzano Castello di Luzzano Colli Ripani Elena Walch Jasci & Marchesani Mario Costa Montalbera Santa Croce Valdinera WINE BAR Tenuta Romana FOOD Vecchio Forno

Tutti i diritti riservati

A Milano un viaggio tra I Migliori Vini Italiani Luca Maroni premierà i produttori della

TigullioVino.it

Via Tortona, 15, Milano (MI) - Magna Pars

dal 02 dicembre 2016 al 04 dicembre 2016

Arte, laboratori, degustazioni e musica alla scoperta delle eccellenze vitivinicole del nostro Paese: 2-3-4 dicembre 2016 Magna Pars, via Tortona 15 Milano

Si rinnova l'appuntamento con " I Migliori Vini Italiani" , l'evento ideato da Luca Maroni che premia le eccellenze vitivinicole del nostro Paese .

Dopo essersi affermata a livello nazionale a Roma da oltre 15 anni e a seguito del successo delle manifestazioni realizzate a livello regionale, in cui vengono premiati i vini e le aziende del territorio, la kermesse torna nel capoluogo lombardo dal 2 al 4 dicembre prossimi.

Per questa terza edizione è stato scelto il Magna Pars, location "à parfum" della famiglia Martone , che nei suoi moderni e ampi spazi ospiterà degustazioni enogastronomiche e presentazioni di nuovi vini, accompagnate da momenti di arte e musica e inediti laboratori olfattivo-sensoriali.

Tutti i diritti riservati

La scelta del luogo conferma la caratteristica della manifestazione che da sempre sceglie ambientazioni “uniche” e di forte impatto emozionale, che possano rendere ancora più piacevole la scoperta del mondo del vino.

L’evento si aprirà il 2 dicembre alle 20:00 con la premiazione dei migliori produttori della Regione Lombardia presenti nella XXIV edizione dell’ Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017: una delle più belle ed esaustive pubblicazioni sul mondo del vino italiano a firma di Luca Maroni, da fine novembre in distribuzione nelle migliori librerie del Paese.

Quest’anno “I Migliori Vini” è strutturato come un vero e proprio viaggio dei sensi tra paesaggi scoperti al ritmo di musiche ispirate dalle tele di Alberto Di Fabio , in un percorso olfattivo accompagnato dalle essenze di radici della terra – patrimonio esclusivo del Magna Pars - in un incontro tutto da scoprire tra più forme d’arte.

PAESAGGI DEL GUSTO: DEGUSTAZIONI GUIDATE da LUCA MARONI

Alla luce del suo originale Metodo, Luca Maroni condurrà le degustazioni guidate aperte al pubblico.

I suoi emozionanti e poetici commenti accompagneranno la presentazione da parte dei produttori dei rispettivi vini, seguendo, esaltando e commentando le tracce sensoriali di ogni calice.

PAESAGGI OLFATTIVI: SENTORI DI-VINI

I nasi di Giorgia e Ambra Martone da una parte, e le sensazioni dell’analista sensoriale Luca Maroni dall’altra, in un originale gioco di squadra e rimandi, un inedito confronto alla scoperta dei paesaggi olfattivi della natura e del vino.

Tutti i diritti riservati

Legni, Fiori, Frutti : questi i tre gruppi odorosi in cui si identificano le 39 essenze che ispirano e infondono di sé le 39 suites dell'Hotel Magna Pars.

Legni, Fiori, Frutti e le mille combinazioni possibili di eco olfattive nel vino, introdotte e commentate da Luca Maroni.

PAESAGGI DELLA MENTE: ALBERTO DI FABIO

Ospiti d'eccezione della prossima edizione milanese le opere del contemporaneo di sangue abruzzese tra i più amati al mondo, Alberto Di Fabio .

Già preferito di Alighiero Boetti e celebrato dalla Galleria Nazionale d'Arte Moderna e dal MACRO di Roma, dalla Gagosian Gallery di Ginevra, Atene, New York, passando per il Cern di Ginevra e il MART di Rovereto, l'artista ha fatto della scienza un'arte, ispirandosi persino ai siti della Nasa.

Un invito al viaggio verso pianeti e costellazioni del pensiero, alla ricerca di una nuova geografia, quella della mente e dei suoi infiniti, che soltanto l'arte, come il vino, alchimia di tecnica e di spirito, riescono a svelare.

PAESAGGI MUSICALI: QUINTESSENZA BRASS

La punteggiatura musicale dell'evento sarà creata dal Quintessenza Brass .

Il Quintetto ha collaborato con le più importanti istituzioni musicali italiane ed estere, sotto la direzione di Muti, Barenboim, Mehta, Maazel, Pappano, Sinopoli, Chung, Temirkanov, Nagano, Morricone. Specializzati in Musica da Camera presso l'Hochschule fur Musik "Franz Listz" di Weimar col prof.

Walter Hilgers (German Brass), sono stati premiati con il "Forder preis" al XIII Concorso Internazionale per Ensemble di Ottoni di Passau (Germania), al IV Concorso Internazionale per Musica da Camera di Filadelfia e al XIX Concorso Nazionale per Musica da Camera "G.

Rospigliosi".

L'ampissimo repertorio spazia dal barocco al classico, fino alla musica contemporanea e al jazz.

Tutti i diritti riservati

PAESAGGI SENSORIALI: VISITE DEL MAGNA PARS PERFUME LABORATORY LABSOLUE

L'amore per i profumi, l'arte e l'ospitalità ha portato la famiglia Martone a creare un luogo affascinante, un sogno che interpreta un prestigioso passato di emozioni, talento e saper fare artigianale.

Nel Laboratorio , l'esclusiva esperienza delle quattro "isole" olfattive: la prima in cui sentire le nove Essenze legnose, la seconda in cui inebriarsi con i diciannove arbusti fioriti, una in cui assaporare le undici piante fruttate, per concedersi infine la zona delle candele profumate con sedici ingredienti selezionati tra i sentori fioriti, fruttati e legnosi.

PAESAGGI DI INTEGRAZIONE

Parte delle degustazioni guidate e dei laboratori sarà tradotta nella Lingua Italiana dei Segni.

D'accordo e in collaborazione con l' Ente Nazionale Sordi , si desidera valorizzare la dignità e l'autonomia dei non udenti e del loro diritto di accesso a ogni manifestazione della cultura e dell'arte.

PAESAGGI DEL PALATO

Un'oasi ristoro, curata dal Ristorante DA NOI IN, proporrà sfiziose specialità gastronomiche studiate per i palati più esigenti e per accompagnare gli ospiti nell'itinerario enologico.

Sapore, gusto e creatività tutta italiana per un assaggio veloce o per una scoperta gourmand.

PAESAGGI DEL VINO

L'Italia è terra di vino, infatti non vi è latitudine o tipologia di paesaggio che in assoluto non accolga viti, da territori tipicamente adatti fino a quelli più impervi come zone alpine, vulcaniche, lagunari, vicine al mare o ai laghi.

Tutti i diritti riservati

Il visitatore sarà accompagnato in un viaggio audiovisivo alla scoperta di alcuni vitigni “estremi” di diverse zone italiane, in un itinerario tra luoghi inaspettati che custodiscono “tesori” insoliti.

AZIENDE ESPOSITRICI

WINE

Argentaia

Barbanera – Duca di Saragnano

Bonfanti Vini

Ca’ del Bosco

Cantine Cieri

Cantine La Pergola

Cantine San Marzano

Castello di Luzzano

Colli Ripani

Tutti i diritti riservati

Elena Walch

Jasci & Marchesani

Mario Costa

Montalbera

Santa Croce

Tenuta Biodinamica Mara

Valdinera

Vanzini

Velenosi

Consorzio Tutela Vini Piceni

Az.
Agr.
Cameli Irene

Az.
Agrobiologica S.

Tutti i diritti riservati

Torino, degustazione dei vini "Tre Bicchieri", novità per etichette piemontesi

Tradizione Montalbera

La Città del Gusto di Torino, ha recentemente ospitato nelle sale dell'NH Hotel Lingotto Tech, per il quarto anno consecutivo la Degustazione dei vini italiani "Tre Bicchieri", uno degli eventi più importanti dedicati al mondo del vino, suggellando ancora una volta la sinergia con la città e celebrando la pubblicazione della Guida Vini d'Italia 2017.

Il 2017 è per la Guida, che premia i migliori vini della Penisola attribuendo i "tre bicchieri" come massimo riconoscimento per il lavoro svolto e l'alta qualità del prodotto, l'occasione per festeggiare il trentennale del Gambero Rosso con la più grande degustazione di vini d'Italia.

In Piemonte abbiamo registrato alcune importanti novità, grazie alla felice vendemmia 2015.

Conquista per la prima volta i Tre Bicchieri un Grignolino.

Si tratta di una novità assoluta perché coincide anche con il primo massimo riconoscimento per un'azienda che ha una lunga storia alle spalle: Vicara.

Torna anche sull'olimpo il Ruché, questa volta dell'azienda Montalbera.

Sono saliti in un solo colpo a 3 i Tre Bicchieri del Gavi, che ha saputo approfittare appieno della fortunata vendemmia 2015.

Anche il Moscato d'Asti torna a brillare dopo un periodo di leggero appannamento da attribuire a motivi climatici.

Da notare, come tra i premiati, spunti anche un vino della pregevolissima sottozona di Canelli.

Un plauso particolare va alle sei aziende che si aggiudicano per la prima volta l'ambita ricompensa: oltre ai già citati, anche La Prevostura nell'Alto Piemonte, San Bartolomeo nella zona di Gavi, Palladino e Vite Colte in Langa.

Paolo Manna Vini Premiati con i tre bicchieri: Barbaresco Albesani S.

Stefano Ris.

2011 Castello di Neive Barbaresco Angelo 2013 Albino Rocca Barbaresco Asili 2013 Ceretto Barbaresco Asili Ris.

2011 Bruno Giacosa Barbaresco Asili Ris.

2011 Ca'del Baio Barbaresco Costa Russi 2013 Gaja Barbaresco Currà 2012 Sottimano Barbaresco Gallina 2012 Piero Busso Barbaresco Pajè 2011 Roagna Barbaresco Rabajà 2012

Tutti i diritti riservati

Bruno Rocca Barbaresco Rombone 2012 Fiorenzo Nada Barbera d'Asti Pomorosso 2013 Coppo Barbera d'Asti Sup.

Nizza 2013 Tenuta Olim Bauda Barbera d'Asti Sup.

Nizza La Court 2013 Michele Chiarlo Barbera d'Asti Sup.

V.

La Mandorla Ed.

La Grisa 2014 Luigi Spertino Barbera del M.to Sup.

Bricco Battista 2013 Giulio Accornero e Figli Barbera del M.to Sup.

Pico Gonzaga 2013 Castello di Uviglie Barolo 2012 Bartolo Mascarello Barolo 2012 Cascina Fontana Barolo Bric dël Fiasc 2012 Paolo Scavino Barolo Bricco Boschis 2012 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco delle Viole 2012 G.

D.

Vajra Barolo Bricco Fiasco 2012 Azelia Barolo Bricco Pernice 2011 Elvio Cogno Barolo Brunate 2012 Mario Marengo Barolo Bussia 90 Dì Ris.

2010 Giacomo Fenocchio Barolo Bussia V.

Mondoca Ris.

2010 Poderi e Cantine Oddero Barolo Cannubi 2012 Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2012 G.

B.

Burlotto Barolo Cerretta 2012 Giovanni Rosso Barolo Cerretta V.

Bricco 2010 Elio Altare - Cascina Nuova Barolo del Comune di Barolo Essenze 2012 Vite Colte Barolo Francia 2012 Giacomo Conterno Barolo Giachini 2012 Giovanni Corino Barolo Ginestra Casa Maté 2012 Elio Grasso Barolo Ginestra Ris.

2008 Paolo Conterno Barolo Lazzarito Ris.

2010 Ettore Germano Barolo Liste 2011 Giacomo Borgogno & Figli Barolo Monprivato 2011 Giuseppe Mascarello e Figlio Barolo Monvigliero 2012 F.lli Alessandria Barolo Ornato 2012 Pio Cesare Barolo Paiagallo Casa E.

di Mirafiore 2012 Fontanafredda Barolo Ravera 2012 Vietti Barolo Resa 56 2012 Brandini Barolo Rocche dell'Annunziata 2012 Mauro Veglio Barolo Rocche di Castiglione 2012 Brovia Barolo San Bernardo Ris.

2010 Palladino Barolo Sorì Ginestra 2012 Conterno Fantino Barolo Sottocastello di Novello 2011 Ca'Viola Barolo V.

Tutti i diritti riservati

Lazzairasco 2012 Guido Porro Barolo Vigna Rionda Ris.

2010 Massolino Barolo Vignarionda 2012 Luigi Pira Boca 2011 Le Piane Carema Et.

Bianca 2012 Ferrando Dogliani Papà Celso 2015 Abbona Dolcetto di Ovada Sup.

Du Riva 2013 Tacchino Erbaluce di Caluso La Rustìa 2015 Orsolani Gattinara Osso San Grato 2012 Antoniolo Gavi del Comune di Gavi Monterotondo 2014 Villa Sparina Gavi del Comune di Gavi Minaia 2015 Nicola Bergaglio Gavi del Comune di Gavi Pelöia 2015 San Bartolomeo Ghemme 2011 Torraccia del Piantavigna Grignolino del M.to Casalese 2015 Vicara Lessona 2012 La Prevostura Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2015 Ca'd'Gal Moscato d'Asti Casa di Bianca 2015 Gianni Doglia Moscato d'Asti Ciombo 2015 Tenuta Il Falchetto Nebbiolo d'Alba Sup.

Cumot 2013 Bricco Maiolica Roero Gepin 2012 Stefanino Costa Roero Giovanni Almondo Ris.

2013 Giovanni Almondo Roero Mompissano Ris.

2013 Cascina Ca'Rossa Roero Printi Ris.

2012 Monchiero Carbone Roero Sudisfà Ris.

2013 Angelo Negro e Figli Roero V.

Mombeltramo Ris.

2012 Malvirà Ruchè di Castagnole M.to La Tradizione 2015 Montalbera

Tutti i diritti riservati

Wordpress.com (IT)

URL :http://wordpress.com/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **22 novembre 2016 - 00:19**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Cartoline dal 607mo Meeting – Weekend Gourmet&Relax – Ristorante I Due Camini @ Borgo Egnazia – Savelletri di Fasano (BR) – Chef Domingo Schingaro, Coach Chef Andrea Ribaldone

ViaggiatoreGourmet

Un' atmosfera suggestiva , impreziosita da dettagli che raccontano della Puglia più autentica : sala in tufo e legno, luci soffuse delle candele e il calore dei due camini accesi.

Così si è presentato il Ristorante I Due Camini agli occhi dei nostri associati per l' ultimo momento gastronomico del nostro Weekend Gourmet & Relax a Borgo Egnazia .

Proprio tra queste mura dove lo stile classico delle masserie pugliesi incontra la modernità data dai giochi di luce, Domenico Schingaro ci ha proposto una cucina d'autore", autentica e semplice nella sua complessità, in cui le tradizioni pugliesi vengono reinterpretate in chiave contemporanea per mezzo di ingredienti selezionati con estrema cura e sapienti cotture creative.

Questa esperienza è stata arricchita dal sommelier Giuseppe Cupertino che ha saputo raccontarci i vini in abbinamento al percorso appositamente per noi creato e dall'accoglienza di Donato Marzolla, il restaurant manager che ci ha fatto sentire come a casa.

Archivio storico reportage:

-> Reportage del 24 giugno 2012

Tutti i diritti riservati

-> Reportage del 16 marzo 2015

-> Reportage Ristoranti Due Camini, Pescheria da Vito e La Nassa di San Domenico al Mare del 18 marzo 2015

-> Reportage del 3 giugno 2016

-> Weekend Gourmet & Relax – Hotel & Cooking Class del 4 novembre 2016

-> Weekend Gourmet & Relax – Welcome Dinner @ La Frasca del 5 novembre 2016

Sala e mise en place

Ad accogliere VG ci sono il maître Donato Marzolla e il Wine Experience Manager Giuseppe Cupertino

Il tavolo Amici Gourmet

Abbinamento Vini

Tutti i diritti riservati

Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Aperitivo

VG e Giuseppe Cupertino danno il via a questa serata con l'aperitivo

Riserva Lunelli Trento Doc 2007 – Ferrari

Un brindisi!

Ci viene servito a tavola il benvenuto della cucina

Gelatina di cicala greca, cicala greca cruda, alghe, parmigiano bruciato, patata-sasso

Pane

Tutti i diritti riservati

Tipologie di pane: a lievitazione naturale con miscela di grani antichi tra cui Etiope macinata a pietra e semola Senatore Cappelli; taralli di grano arso olio evo e primitivo; chips di lasagna, riso e nero di seppia e tapioca e zafferano.

Spuma d'olio Leccino e Coratina emulsionato in accompagnamento.

Prossimo vino in abbinamento…

Sauvignon Ruttars 2015 – Villa Parens

Funghi, aglio e prezzemolo

Adènzia bianco Sicilia Doc 2014 – Baglio del Cristo di Campobello

Animelle e gnumareddi di agnello, lampascioni, peperone di Senise

Tutti i diritti riservati

Fuori pista… la triglia!

Barbera d'Asti Lequilibrio Magnum 2011 – Montalbera

Risotto, ostriche di Manfredonia, tartufo nero e alghe

Ghemme 2008 Magnum – Torraccia del Piantavigna

Altro fuori pista: il Tarallo

Tutti i diritti riservati

Il maître Donato Marzolla impiatta in sala la prossima portata

Cavolfiore del nostro orto e acciughe

Maurizio Zannella Rosso del Sebino 2008 Magnum – Ca' del Bosco

Pecora in pignata e melagrana

Passiamo al dolce…

Tutti i diritti riservati

Acqui Passito di Brachettoo 2013 – Vini Passiti Bragagnolo

Uva, zafferano e olive

Zucca, topinambur e malto fondente

Caffè e coccole finali

Tipologie di piccola pasticceria: cioccolatino con ganache di vaniglia e fava tonka, mashmallow di liquirizia e eucalipto e “sassolino” di cioccolato bianco e quintessenza di pino.

Per la prossima tappa aspettiamo anche te!

Tutti i diritti riservati

Consulta il calendario eventi qui e iscriviti!

Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci!

Partner della seicentosettesima edizione Meeting di Altissimo Ceto

Ristorante La Frasca del Relais Borgo Egnazia

72010 Savelletri di Fasano (BR)

Tel.

080 22 55 000

E-mail: info@borgoegnazia.it

Sito internet: www.borgoegnazia.it

I prossimi meeting di Altissimo Ceto:

www.altissimoceto.it/meeting-eventi/

Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour) , tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle , dei 38 due stelle e da una buona parte dei 288 ristoranti stellati Michelin , oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi.

Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi.

(Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

Tutti i diritti riservati

Il Wine Bar del Re. Tutti i vini di Re Panettone 2016

Il weekend più dolce dell'anno è alle porte.

Sabato 26 e domenica 27 novembre a Milano torna Re Panettone 2016 ! Il festival del lievitato natalizio per eccellenza cambia location per questa nona edizione, trasferendosi nel più ampio Spazio MegaWatt (via Watt 15, vedi google maps).

In mostra ci sono i migliori panettoni artigianali di oltre 40 pasticcieri da tutta Italia, in assaggio gratuito e in vendita al prezzo calmierato di 25 euro al chilo.

Tante attività collaterali e concorsi creativi (leggi il programma).

E ben 58 vini per Natale selezionati da Civiltà del bere, in degustazione al Wine Bar del Re .

La formula è semplice: 5 euro per 3 assaggi, più il calice professionale in omaggio e uno sconto di 5 euro sulle bottiglie in vendita.

Come partecipare

Re Panettone è aperto al pubblico sabato 26 novembre dalle ore 10 alle 20 e domenica 27 novembre dalle ore 10 alle 19 .

Location di questa edizione è lo Spazio MegaWatt di Milano, in via Watt 15 (vedi google maps – MM2 Romolo, bus 90, 91, tram 2); dal parcheggio di Famagosta MM2 è attivo un servizio navetta gratuito per l'evento.

Come sempre, l'ingresso alla manifestazione è gratuito (per maggiori info clicca qui).

Tutti i diritti riservati

I 58 vini di Re Panettone 2016

I vini selezionati da Civiltà del bere per il Wine Bar del Re provengono da tutta Italia.

Passiti, dolci, rossi morbidi, vini da meditazione e naturalmente tante bollicine: per ogni varietà di panettone c'è l'abbinamento giusto.

In tutto 58 etichette da scoprire, degustare e regalare (o regalarsi). La formula è semplice: con 5 euro puoi degustare 3 vini a scelta, con il calice professionale in omaggio.

E hai diritto a uno sconto di 5 euro sulle bottiglie in vendita (a fronte di una spesa minima di 15 euro). Ecco i protagonisti, i 58 vini di Re Panettone 2016 :

Valle d'Aosta

Grosjean – Fletry au Vent, vino da uve stramature 2014

Moscato bianco 50%, Traminer aromatico 20%, Petite Arvine 20%

Les Crêtes – Les Abeilles, Moscato Passito Valle d'Aosta Doc 2014

Muscat à petits grains 100%

Piemonte

Caudrina – La Selvatica, Asti Spumante Docg

Moscato bianco 100%

Michele Chiarlo – Nivole, Moscato d'Asti Docg 2016

Moscato bianco 100%

Cuvage – Rosé Nebbiolo d'Alba Doc Brut

Nebbiolo 100%

Cuvage – FreeSO2ul, Moscato d'Asti Docg 2015

Moscato bianco 100%

Montalbera – Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2015

Ruchè di Castagnole Monferrato 100%

Montalbera – Cuvée Blanche, Spumante Extra Dry

Barbera 100%

Seirole – Cü Bianc, Moscato d'Asti Docg 2015

Tutti i diritti riservati

Banco alimentare e Gambero Rosso, Auguri a Mille 2016 il 28 al Lingotto

MADE-IN-ITALY

Mi piace Condividi 0 Tweet Condividi

Pubblicato il: 23/12/2016 14:21

'Auguri a Mille 2016'. Appuntamento è per mercoledì 28 dicembre a Torino al Padiglione 5 del Lingotto. Una cena di gala molto speciale Organizzata da Banco Alimentare del Piemonte Onlus con Fondazione Gambero Rosso. Infatti 'restituire dignità al cibo e alla persona' è l'impegno quotidiano del Banco Alimentare per tutto l'arco dell'anno, trovando motivazioni forti nel tentativo di alleviare il bisogno di chi è svantaggiato. A partire dal 2011, il Banco Alimentare del Piemonte organizza la Cena Auguri a Mille, invitando mille persone in difficoltà, mille piemontesi provenienti da tutte le parti del mondo, per condividere un cenone di gala, l'iniziativa è resa possibile dalla collaborazione di molti soggetti.

Nei cento tavoli allestiti a festa, accanto al profumo del cibo e del pane si respira solidarietà, inclusione, attenzione a ogni singola persona, la cui dignità non passa soltanto attraverso la soddisfazione dei bisogni, ma a quello, fondamentale per ogni individuo, di sentirsi parte di una comunità, nella condivisione di un periodo speciale.

PUBLICITÉ

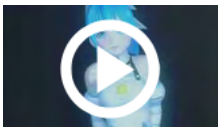
Azuma Hikari, assistente virtuale per single

Cerca nel sito

Notizie Più Cliccate

1. È morto George Michael, icona pop /Foto
2. George Michael, il suo Last Christmas /Ascolta
3. Da Almaviva ad Alitalia, le vertenze che scottano
4. Roma, saltato il Concertone Raggi per Capodanno organizza "una festa di 24 ore"
5. Natale, sulle tavole avanzi per mezzo miliardo

Video



Azuma Hikari, assistente virtuale per single

A Natale parla come mangi? No, a Natale parla bene

I Pooh, addio al pubblico a Bologna dopo 50 anni

Come osserva il presidente del Banco Alimentare del Piemonte Salvatore Collarino: “La Cena a Mille è per Torino ormai una tradizione che vede operare insieme diversi soggetti: dalle strutture caritative ai partner come Fondazione Gambero Rosso e GL Events; dai volontari alle aziende donatrici. Un grazie anche ai molti soggetti che sostengono durante tutto l'anno il Banco Alimentare del Piemonte che ha potuto sfidare la crisi economica, distribuendo anche nel 2016 circa 6.400 tonnellate, un risultato importante anche se non ancora sufficiente a fronteggiare il crescere del bisogno".

La Cena a Mille del 2016 vede per la prima volta la partecipazione della nuova Fondazione Gambero Rosso e Gambero Rosso che estendono ad un impegno sociale la trentennale vocazione enogastronomica individuando gli chef per la serata. Una forma di impegno molto sentita, come dichiara Paolo Cuccia, fondatore e vice presidente esecutivo della Fondazione Gambero Rosso: “La preparazione gioiosa e creativa del cibo di qualità è anch'essa veicolo di amore e di condivisione. Per questo la nostra Fondazione ed il Gambero Rosso nel suo insieme hanno gradito l'invito a partecipare a questa iniziativa di così forte significato del Banco Alimentare che testimonia l'attenzione per i più deboli e prova ad alleviare, in occasione delle feste, il loro senso di solitudine e di difficoltà".

“Anche cucinare è un atto d'amore". E quattro i chef Massimo Camia, Michelangelo Mammoliti, Ivan Milani e Alfredo Russo lo dimostrano con la loro adesione all'iniziativa benefica, preparando quattro portate per una cena che si annuncia indimenticabile. Ma non c’è festa senza il dolce offerto dagli Alessandro Dalmasso e Giovanni d’Agnese.

Per mille commensali ci vuole uno spazio all’altezza, ecco così che GL Events Italia e Lingotto Fiere, anche per quest'anno sostengono l'iniziativa dimostrando il loro impegno a favore dei cittadini che si trovano in condizioni di maggior disagio, come dichiara l'amministratore delegato Daniele Villa: “Mettere a disposizione gli spazi di Lingotto Fiere per questo momento di pag. 2/2 condivisione e vicinanza ci pare più che doveroso. Un’iniziativa dal valore sociale e umano così alto merita infatti, il contributo di ciascuno di noi e siamo lieti e orgogliosi di essere nuovamente al fianco del Banco Alimentare del Piemonte nel donare un momento di serenità e accoglienza”.

Accanto agli chef e alle loro brigate, 300 volontari serviranno ai tavoli, con alcuni camerieri speciali di cui presto sveleremo i nomi. La Cena a Mille è resa possibile grazie alla generosità e all'attivo sostegno di: Ais, Centrale del Latte di Torino, Centro Servizi Vol.To., Città di Torino, Circoscrizione 8 Città di Torino, Città del Gusto di Torino, Cocina Clandestina, Corpo dei Vigili del Fuoco, Gambero Rosso, GL Events/Lingotto Fiere -Immagino Elettroniche, G.D. Vajra, Lavazza, Molecola, Monge, Montalbera, On Off Audio video Luci, Ortogranda, Piazza dei Mestieri, P&P Italia, Rotary Club Torino Conemporanea, Reale Mutua, Sant'Anna Vinadio, Seinox Si Fa Soul Singer, Unox e Vinanìno Fiorenza. L’intrattenimento è a cura di Si Fa Soul Singers, un coro gospel e soul contemporaneo, made in Piemonte, pronto ad allietare la serata.

Mi piace Condividi 0 Tweet Condividi

TAG: Banco Alimentare Piemonte, Fondazione Gambero Rosso, Auguri a Mille 2016, Paolo Cuccia

Potrebbe interessarti

In Evidenza

Ricerca personale Sviluppo Business - Settore medico-scientifico

'Sei in un Paese meraviglioso'

Eni – Future Experience for You(ng)

Da Mediolanum 5 milioni a sostegno delle vittime dei terremoti nel Centro Italia

A Torino prevenzione e diagnosi con tecnologie all’avanguardia e sempre meno invasive

Non più centrali elettriche, nuova vita per 23 impianti

Pmi, eccellenze italiane puntano su estero e innovazione digitale

Malattie rare, esperto: burocrazia più lenta di ricerca, penalizza pazienti

Fan in delirio per il concerto delle tre finaliste di X Factor a Banca Intesa /Video

Farmaci, Cittadinanzattiva: nuovi anticoagulanti orali solo per 27% pazienti

Lotta a superbug, in 3 anni ridotto del -40% l'uso dei farmaci nel settore avicolo

Energia, e' online la newsletter del Gme

A Milano un palazzo ghiacciato contro gli sprechi di energia

A Milano 'L'Artigiano in Fiera', villaggio globale delle arti e dei mestieri

adnkronos.com

URL :http://www.adnkronos.com/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 29 dicembre 2016 - 07:34

Clicca qui per visualizzare la versione online

Cena Auguri a Mille, a tavola con solidarietà e buon cibo

Organizzato dal Banco Alimentare del Piemonte

Solidarietà e buon cibo.

Questi i protagonisti della Cena Auguri a Mille 2016, un appuntamento che il Banco Alimentare del Piemonte ha organizzato per mille cittadini tra Natale e Capodanno.

Un evento in cui Torino, città solidale, è stata rappresentata dalla sindaca Chiara Appendino che ha vestito, come tutti i volontari, il grembiule di ordinanza e riassume così le emozioni della sua prima esperienza: “sono contenta di esser qui alla mia prima cena a Mille, questo è un momento di grande solidarietà nei confronti di tanti torinesi in difficoltà” Veri e propri 'direttori d'orchestra' sono stati gli chef Massimo Camia, Michelangelo Mammoliti, Ivan Milani e Alfredo Russo che hanno lavorato da giorni.

Orgogliosi di aver fatto la loro parte e di aver aderito all'iniziativa del Banco Alimentare del Piemonte, coinvolti dalla Fondazione Gambero Rosso grazie all'impegno di Alessandra Monda, direttore della Città del Gusto di Torino.

E inoltre i padroni di casa, GL events Italia: “è il secondo anno che diamo lo spazio per un’iniziativa importante come questa -dichiara l’amministratore delegato Daniele Villa- e vorremmo portare avanti una collaborazione su questi temi anche in futuro.

A livello personale la serata mi è sembrata indimenticabile, c’è un clima conviviale, c’è voglia di collaborare e stare insieme di fare qualcosa per la città".

Accanto ai mille partecipanti, si sono alternati senza risparmiarsi al servizio ai tavoli in una staffetta generosa: quasi 300 volontari, donne e uomini, professionisti e operai, associazioni, sommelier,

Tutti i diritti riservati

panificatori e casalinghe.

E poi ci sono coloro che sostengono durante tutto l'anno il Banco Alimentare, e che, a vario titolo, hanno reso possibile la serata: Ais, Avalon Food&Consulting di Gabriele Enrico, Centrale del Latte di Torino, Centro Servizi Vol.To., Città di Torino, Circoscrizione 8 Città di Torino, Città del Gusto di Torino, Cocina Clandestina, Corpo dei Vigili del Fuoco, Gambero Rosso, GL events Italia/Lingotto Fiere - Immagino Elettroniche, G.D.

Vajra, Lavazza, Molecola, Monge, Montalbera, On Off Audio video Luci, Ortogranda, Piazza dei Mestieri, P&P Italia, Rotary Club Torino Contemporanea, Reale Mutua, San Pellegrino, TRConsulting di Roberto Tradito, Seinox Si Fa Soul Singer, Unox e Vinaino Fiorenza.

A tutta questa 'filiera della solidarietà', va il ringraziamento del Banco Alimentare, e del suo presidente Salvatore Collarino:"Condividere il bisogno per condividere il senso della vita.

Una serata particolare, una festa in grande stile, nata per offrire bellezza e serenità almeno per una sera, è emozionante vedere come in tanti fanno quadrato intorno al progetto aiutandoci a renderlo possibile a cominciare dai nostri volontari, il tanto lavoro che Alessandra Monda della Città del Gusto di Torino ha fatto con noi in queste settimane, le aziende donatrici, il Lingotto che ci ospita".

space play / pause q unload | stop f fullscreen shift + ? ? slower / faster ? ? volume m mute ? ? seek.

seek to previous 1 2 … 6 seek to 10%, 20% … 60%

Tutti i diritti riservati

22 Dicembre 2016 CENA A 1000

Auguri a Mille 2016. Una cena di gala molto speciale

Restituire dignità al cibo e alla persona. È questo l'impegno quotidiano del Banco Alimentare per tutto l'arco dell'anno, trovando motivazioni forti nel tentativo di alleviare il bisogno di chi è svantaggiato.

A partire dal 2011, il **Banco Alimentare del Piemonte** organizza la **Cena Auguri a Mille**, invitando mille persone in difficoltà – mille "piemontesi" provenienti da tutte le parti del mondo – per condividere un cenone di gala, l'iniziativa è resa possibile dalla collaborazione di molti soggetti. Nei cento tavoli allestiti a festa, accanto al profumo del cibo e del pane si respira solidarietà, inclusione, attenzione a ogni singola persona, la cui dignità non passa soltanto attraverso la soddisfazione dei bisogni, ma a quello, fondamentale per ogni individuo, di sentirsi parte di una comunità, nella condivisione di un periodo speciale.

Come osserva il **presidente del Banco Alimentare del Piemonte Salvatore Collarino**: "*La Cena a Mille è per Torino ormai una tradizione che vede operare insieme diversi soggetti: dalle strutture caritative ai partner come Fondazione Gambero Rosso e GL events Italia; dai volontari alle aziende donatrici. Un grazie anche ai molti soggetti che sostengono durante tutto l'anno il Banco Alimentare del Piemonte che ha potuto sfidare la crisi economica, distribuendo anche nel 2016 circa 6.400 tonnellate, un risultato importante anche se non ancora sufficiente a fronteggiare il crescere del bisogno*".

La Cena a Mille del 2016 vede per la prima volta la partecipazione della nuova **Fondazione Gambero Rosso e Gambero Rosso** che estendono ad un impegno sociale la trentennale vocazione enogastronomica individuando gli chef per la serata. Una forma di impegno molto sentita, come dichiara **Paolo Cuccia, fondatore e Vice Presidente esecutivo della Fondazione Gambero Rosso**: "*La preparazione gioiosa e creativa del cibo di qualità è anch'essa veicolo di amore e di condivisione. Per questo la nostra Fondazione ed il Gambero Rosso nel suo insieme hanno gradito l'invito a partecipare a questa iniziativa di così forte significato del Banco Alimentare che testimonia l'attenzione per i più deboli e prova ad alleviare, in occasione delle feste, il loro senso di solitudine e di difficoltà.*"

"*Anche cucinare è un atto d'amore*". E quattro i chef **Massimo Camia**, **Michelangelo Mammoliti**, **Ivan Milani** e **Alfredo Russo** lo dimostrano con la loro adesione all'iniziativa benefica, preparando quattro portate per una cena che si annuncia indimenticabile. Ma non c'è festa senza il dolce offerto dagli **Alessandro Dalmasso** e **Giovanni d'Agnese**.

Per mille commensali ci vuole uno spazio all'altezza, ecco così che **GL events Italia**, anche per quest'anno sostengono l'iniziativa dimostrando il loro impegno a favore dei cittadini che si trovano in condizioni di maggior disagio, come dichiara l'**amministratore delegato Daniele Villa**: "*Mettere a disposizione gli spazi di Lingotto Fiere per questo momento di condivisione e vicinanza ci pare più che doveroso. Un'iniziativa dal valore sociale e umano così alto merita infatti, il contributo di ciascuno di noi e siamo lieti e orgogliosi di essere nuovamente al fianco del Banco Alimentare del Piemonte nel donare un momento di serenità e accoglienza*".

L'appuntamento è per **mercoledì 28 dicembre al Padiglione 5 del Lingotto**. Accanto agli chef e alle loro brigate, **300 volontari serviranno ai tavoli**, con alcuni camerieri speciali di cui presto sveleremo i nomi.

La Cena a Mille è resa possibile grazie alla generosità e all'attivo sostegno di: Ais, Centrale del Latte di Torino, Centro Servizi Vol.To., Città di Torino, Circoscrizione 8 Città di Torino, Città del Gusto di Torino, Cocina Clandestina, Corpo dei Vigili del Fuoco, Gambero Rosso, GL events Italia-Lingotto Fiere - Immagino Elettroniche, G.D. Vajra, Lavazza, Molecola, Monge, Montalbera, Oil Off Audio video Luci, Ortogranda, Piazza dei Mestieri, P&P Italia, Rotary Club Torino Conemporanea, Reale Mutua, Sant'Anna Vinadio, Seinox Si Fa Soul Singer, Unox e Vinanìno Fiorenza.

L'intrattenimento è a cura di **Si Fa Soul Singers**, un coro gospel e soul contemporaneo, made in Piemonte, pronto ad allietare la serata.

CENA A 1000

Una cena di gala molto speciale

28 dicembre 2016

Organizzazione
Banco Alimentare del Piemonte Onlus
Corso Roma, 24/ter - Moncalieri (TO)
Tel: 011-68.22.901
Vai alla scheda dettagliata info@bancoalimentare.it www.bancoalimentare.it/it/torino

Mi piace Condividi Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici. Tweet G+1 0

Photo Gallery

ULTIME NEWS

Auguri a Mille 2016. Una cena di gala molto speciale
22-12-2016

Il 17 e 18 dicembre la terza edizione di Xmas Comics and Games
07-12-2016

Chiude Restructura 2016: parole d'ordine bioedilizia e qualità
28-11-2016

Aperta oggi la 29^ Restructura: presentati i dati sulla riqualificazione
24-11-2016

Rotta verso Sud! Il Bocuse d'Or Europa 2018 a Torino, nel cuore del Piemonte
15-11-2016

Seconda edizione di Gourmet Expoforum: 330 espositori, oltre 80 eventi
11-11-2016

A Idea Sposa il matrimonio da sogno diventa realtà
02-11-2016

La seconda edizione di Oktoberfest Torino chiude con 130.000 visitatori
23-10-2016

Al via l'ultimo weekend di Oktoberfest Torino.
20-10-2016

Restructura 2016, attesa per la 29ª edizione
18-10-2016

Movement Torino Music Festival: sabato 31 ottobre è di nuovo Main Show
16-09-2016

Manualmente: quattro giorni di talento in libertà
14-09-2016

SALTA LA CODA!
ACQUISTA I BIGLIETTI degli eventi Lingotto Fiere
ONLINE su Vivaticket.it

VENTANA GROUP Prenota qui il tuo hotel per gli eventi Lingotto Fiere.

GL events Italia S.p.A.
Lingotto Fiere
Via Nizza 294
10126 Torino - Italia
Tel.: +39 011 66 44 111
Fax: +39 011 66 46
P.IVA 01956421208

22 Dicembre 2016 CENA A 1000

Auguri a Mille 2016. Una cena di gala molto speciale

Restituire dignità al cibo e alla persona. È questo l'impegno quotidiano del Banco Alimentare per tutto l'arco dell'anno, trovando motivazioni forti nel tentativo di alleviare il bisogno di chi è svantaggiato.

A partire dal 2011, il **Banco Alimentare del Piemonte** organizza la **Cena Auguri a Mille**, invitando mille persone in difficoltà – mille "piemontesi" provenienti da tutte le parti del mondo – per condividere un cenone di gala, l'iniziativa è resa possibile dalla collaborazione di molti soggetti. Nei cento tavoli allestiti a festa, accanto al profumo del cibo e del pane si respira solidarietà, inclusione, attenzione a ogni singola persona, la cui dignità non passa soltanto attraverso la soddisfazione dei bisogni, ma a quello, fondamentale per ogni individuo, di sentirsi parte di una comunità, nella condivisione di un periodo speciale.

Come osserva il **presidente del Banco Alimentare del Piemonte Salvatore Collarino**: "*La Cena a Mille è per Torino ormai una tradizione che vede operare insieme diversi soggetti: dalle strutture caritative ai partner come Fondazione Gambero Rosso e GL events Italia; dai volontari alle aziende donatrici. Un grazie anche ai molti soggetti che sostengono durante tutto l'anno il Banco Alimentare del Piemonte che ha potuto sfidare la crisi economica, distribuendo anche nel 2016 circa 6.400 tonnellate, un risultato importante anche se non ancora sufficiente a fronteggiare il crescere del bisogno*".

La Cena a Mille del 2016 vede per la prima volta la partecipazione della nuova **Fondazione Gambero Rosso e Gambero Rosso** che estendono ad un impegno sociale la trentennale vocazione enogastronomica individuando gli chef per la serata. Una forma di impegno molto sentita, come dichiara **Paolo Cuccia, fondatore e Vice Presidente esecutivo della Fondazione Gambero Rosso**: "*La preparazione gioiosa e creativa del cibo di qualità è anch'essa veicolo di amore e di condivisione. Per questo la nostra Fondazione ed il Gambero Rosso nel suo insieme hanno gradito l'invito a partecipare a questa iniziativa di così forte significato del Banco Alimentare che testimonia l'attenzione per i più deboli e prova ad alleviare, in occasione delle feste, il loro senso di solitudine e di difficoltà.*"

"*Anche cucinare è un atto d'amore*". E quattro i chef **Massimo Camia**, **Michelangelo Mammoliti**, **Ivan Milani** e **Alfredo Russo** lo dimostrano con la loro adesione all'iniziativa benefica, preparando quattro portate per una cena che si annuncia indimenticabile. Ma non c'è festa senza il dolce offerto dagli **Alessandro Dalmasso** e **Giovanni d'Agnese**.

Per mille commensali ci vuole uno spazio all'altezza, ecco così che **GL events Italia**, anche per quest'anno sostengono l'iniziativa dimostrando il loro impegno a favore dei cittadini che si trovano in condizioni di maggior disagio, come dichiara l'**amministratore delegato Daniele Villa**: "*Mettere a disposizione gli spazi di Lingotto Fiere per questo momento di condivisione e vicinanza ci pare più che doveroso. Un'iniziativa dal valore sociale e umano così alto merita infatti, il contributo di ciascuno di noi e siamo lieti e orgogliosi di essere nuovamente al fianco del Banco Alimentare del Piemonte nel donare un momento di serenità e accoglienza*".

L'appuntamento è per **mercoledì 28 dicembre al Padiglione 5 del Lingotto**. Accanto agli chef e alle loro brigate, **300 volontari serviranno ai tavoli**, con alcuni camerieri speciali di cui presto sveleremo i nomi.

La Cena a Mille è resa possibile grazie alla generosità e all'attivo sostegno di: Ais, Centrale del Latte di Torino, Centro Servizi Vol.To., Città di Torino, Circoscrizione 8 Città di Torino, Città del Gusto di Torino, Cocina Clandestina, Corpo dei Vigili del Fuoco, Gambero Rosso, GL events Italia-Lingotto Fiere - Immagino Elettroniche, G.D. Vajra, Lavazza, Molecola, Monge, Montalbera, On Off Audio video Luci, Ortogranda, Piazza dei Mestieri, P&P Italia, Rotary Club Torino Conemporanea, Reale Mutua, Sant'Anna Vinadio, Seinox Si Fa Soul Singer, Unox e Vinanìno Fiorenza.

L'intrattenimento è a cura di **Si Fa Soul Singers**, un coro gospel e soul contemporaneo, made in Piemonte, pronto ad allietare la serata.

CENA A 1000

Una cena di gala molto speciale

28 dicembre 2016

Organizzazione
Banco Alimentare del Piemonte Onlus
Corso Roma, 24/ter - Moncalieri (TO)
Tel: 011-68.22.901
Vai alla scheda dettagliata info@bancoalimentare.it www.bancoalimentare.it/it/torino

Mi piace Condividi Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici. Tweet G+1 0

Photo Gallery

ULTIME NEWS

Auguri a Mille 2016. Una cena di gala molto speciale
22-12-2016

Il 17 e 18 dicembre la terza edizione di Xmas Comics and Games
07-12-2016

Chiude Restructura 2016: parole d'ordine bioedilizia e qualità
28-11-2016

Aperta oggi la 29^ Restructura: presentati i dati sulla riqualificazione
24-11-2016

Rotta verso Sud! Il Bocuse d'Or Europa 2018 a Torino, nel cuore del Piemonte
15-11-2016

Seconda edizione di Gourmet Expoforum: 330 espositori, oltre 80 eventi
11-11-2016

A Idea Sposa il matrimonio da sogno diventa realtà
02-11-2016

La seconda edizione di Oktoberfest Torino chiude con 130.000 visitatori
23-10-2016

Al via l'ultimo weekend di Oktoberfest Torino.
20-10-2016

Restructura 2016, attesa per la 29ª edizione
18-10-2016

Movement Torino Music Festival: sabato 31 ottobre è di nuovo Main Show
16-09-2016

Manualmente: quattro giorni di talento in libertà
14-09-2016

SALTA LA CODA! ACQUISTA I BIGLIETTI degli eventi Lingotto Fiere ONLINE su Vivaticket.it

VENTANA GROUP Prenota qui il tuo hotel per gli eventi Lingotto Fiere.

GL events Italia S.p.A.

Lingotto Fiere
Via Nizza 294
10126 Torino - Italia

Tel.: +39 011 66 44 111
Fax: +39 011 66 46

P.IVA 01956421208

diariodelweb.it

URL :http://www.DiarioDelweb.it/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **27 dicembre 2016 - 07:58**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Cena per mille bisognosi a Torino: la sindaca Appendino come cameriera tra i 300 volontari

Redazione Torino

Chiara Appendino, influenza permettendo, parteciperà alla Cena Auguri ai Mille (© Banco Alimentare)

TORINO - E' diventata ormai una tradizione torinese la «Cena Auguri a Mille», l'iniziativa organizzata dal Banco alimentare del Piemonte che da ormai 6 anni si attiva per servire un pasto goloso e soprattutto dignitoso a mille persone in difficoltà economica.

Quest'anno la cena si terrà nella giornata di domani, 28 dicembre, al Lingotto.

Tra i camerieri, oltre a diversi imprenditori «torinesi» e a qualche vip, ci sarà la sindaca Chiara Appendino che come il predecessore Fassino vuole portare il suo calore alle persone invitate.

Nonostante una brutta influenza, la prima cittadina farà di tutto per non mancare a quest'appuntamento di solidarietà.

Oltre 300 i volontari, per 100 tavoli da servire

La sala d'altra parte è già pronta: sono cento i tavoli allestiti, pronti a essere imbanditi dalle pietanze di quattro chef di assoluto livello.

Quest'anno infatti Ivan Milani, Michelangelo Mammoliti, Alfredo Russo e Massimo Camia si occuperanno di cucinare per le 1000 persone presenti, aiutati da Giovanni d'Agnese e Alessandro Dalmasso che cureranno la parte di cena relativa ai dolci.

Per la prima volta parteciperà all'iniziativa anche la Fondazione Gambero Rosso e Gambero Rosso.

Circa 300, forse qualcosa di più i volontari impegnati nella realizzazione della «Cena Auguri a Mille», possibile anche grazie alla partecipazione di GI Events Italia.

Il menù della «Cena Auguri a Mille»

Tutti i diritti riservati

La cena, organizzata per renderla possibile ai tanti che ormai, con i tempi che corrono, non possono più permettersela, inizierà alle ore 19:00 preso il Padiglione 5 del Lingotto Fiere.

Il menù, davvero molto gustoso, prevede i raviolini di cappone nel suo ristretto (Massimo Camia), coniglio al tartufo nero e crema di sedano nel suo jus (Michelangelo Mammoliti), calamari in guazzetto (Ivan Milani) e per finire burnia di patate con fonduta alla toma di Lanzo (Alfredo Russo).

Il pane arriverà invece dai ragazzi della Piazza dei Mestieri, mentre i vini serviti saranno Ruché La Tradizione 2015 e Barbera d'Asti solo acciaio di Montalbera, ed Erbaluce La Rustia di Orsolani.

Per rendere unica questa serata di festa, interverranno sul palco anche i Si Fa Soul Singers, coro gospel piemontese.

Buoni numeri all'ombra della Mole, dove migliaia di turisti passeranno il Capodanno tra musei e strutture della città...

Gli altri due complici sono riusciti a far perdere le proprie tracce.

Il fermato, nonostante i 16 anni d'età, è un...

Dal 22 dicembre il valore del PM10 è tornato a essere sopra i 50 microgrammi per metro cubo e nei prossimi giorni la sit...

Nella prima settimana del nuovo anno iniziano i saldi di fine stagione invernali.

Anche per chi non è shopping-dipendent...

«Diario di Torino» è una testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Torino n.

21/2016 del 19/05/2

Tutti i diritti riservati

gamberorosso.it

URL :http://gamberorosso.it/
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **24 dicembre 2016 - 16:07**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Auguri a Mille a Torino. La cena solidale

Piemonte Con Gambero Rosso

Mille invitati tra tutti coloro che la sera della Vigilia non possono permettersi una tavola delle feste degna della ricorrenze.

E quattro chef tra i migliori del Piemonte in compagnia di due maestri della pasticceria regionale per sostenere il Banco Alimentare nell'organizzazione di una grande cena di gala al Lingotto di Torino.

Il cenone del Banco Alimentare Tra poche ore ci ritroveremo tutti intorno a un tavolo, ognuno con le proprie tradizioni familiari che si tramandano uguali una generazione dopo l'altra per allestire un banchetto delle feste che renda onore agli ingredienti del territorio e alle ricette della nonna.

Tanti però saranno quelli che una tavola imbandita per il Cenone della Vigilia o il pranzo di Natale non l'hanno mai conosciuta, oppure oggi, con i tempi che corrono, non possono più permettersela.

A (1000 di) loro si rivolge ogni anno (dal 2011) Auguri a Mille, la cena organizzata dal Banco Alimentare del Piemonte con la cooperazione delle strutture caritative del territorio, di Fondazione Gambero Rosso e di GI events Italia.

Quest'anno l'appuntamento è per il 28 dicembre alle 19 presso il Lingotto Fiere di via Nizza, a Torino, dove il padiglione 5 si trasformerà in un accogliente salone delle feste, con cento tavoli allestiti per l'occasione e mille “piemontesi” provenienti da tutto il mondo.

Con l'idea che ognuno possa sentirsi amato come in casa propria, parte di una comunità che si riunisce per condividere un periodo speciale.

Che in fondo è la missione perseguita durante tutto l'anno dal Banco, che nel 2016 solo in

Tutti i diritti riservati

Piemonte ha distribuito circa 6400 tonnellate di cibo grazie al sostegno di tante aziende donatrici, agevolato da qualche mese dalla nuova legge antispreco vigente su tutto il territorio nazionale.

Grandi chef per il banchetto solidale E la nuova partnership con il Gambero Rosso porta con sé qualche interessante novità sul fronte gastronomico: al gruppo che da 30 anni promuove e valorizza la cultura enogastronomica in Italia e nel mondo è spettato il compito di selezionare gli chef per la serata, quattro professionisti che si avvicenderanno in cucina per allestire un menu d'eccezione di quattro portate, perché “anche cucinare è un atto d'amore”.

Loro sono Massimo Camia, Michelangelo Mammoliti, Ivan Milani e Alfredo Russo, che hanno sposato le finalità dell'iniziativa benefica, rispondendo all'appello di Gambero Rosso: “ La preparazione gioiosa del cibo di qualità è anch'essa veicolo di amore e condivisione.

Per questo la nostra Fondazione e il Gambero Rosso nel suo insieme hanno gradito l'invito a partecipare a questa iniziativa di così forte significato del Banco Alimentare che testimonia l'attenzione per i più deboli e prova ad alleviare, in occasione delle feste, il loro senso di solitudine e di difficoltà ” ha confermato Paolo Cuccia, fondatore e Vicepresidente esecutivo della Fondazione.

Il menu Nello stesso spirito ai dolci provvederanno i pasticceri Alessandro Dalmasso e Giovanni d'Agnese, rispettivamente con una degustazione di bignoline di Natale e un panettone della tradizione pinerolese, con glassa di mandorle e zucchero e svariati gusti, dal cioccolato ai marroni, all'arancia.

Il pane in tavola, invece, sarà realizzato dai ragazzi della Piazza dei Mestieri impegnati nel corso di Panificazione, che per la cena sforneranno 200 chili di pane.

Al servizio 300 volontari che affiancheranno le brigate di cucina, coordinati da alcuni camerieri speciali ancora top secret.

E perché la festa sia un successo interverrà anche un coro gospel made in Piemonte, i Si Fa Soul Singers.

Ma la curiosità si concentra principalmente sul menu servito nel corso della serata, degno di un festoso banchetto natalizio.

A Massimo Camia, dall'omonimo ristorante di La Morra, nelle Langhe, la prima portata nel segno della tradizione locale, con i Raviolini di cappone nel suo ristretto; Michelangelo Mammoliti, il giovane chef de La Madernassa di Guarene, preparerà Pop, un coniglio al tartufo nero e crema di sedano nel suo jus.

Per Ivan Milani, dalla vetta di Piano35 al Lingotto, la prova del pesce, con i Calamari in guazzetto, mentre Alfredo Russo dal suo Dolce Stil Novo alla Reggia di Venaria, porterà in tavola i profumi della terra, con una Burnia di patate con fonduta alla toma di Lanzo.

In accompagnamento Ruché La Tradizione 2015 e Barbera d'Asti solo acciaio di Montalbera, ed Erbaluce La Rustia di Orsolani.

Tutti i diritti riservati

Italiainformazioni.

URL :http://www.italiainformazioni.com/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **23 dicembre 2016 - 08:04**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Natale: Banco alimentare e Gambero Rosso, 'Auguri a Mille 2016' il 28 al Lingotto

Ultima Ora

'Auguri a Mille 2016'.

Appuntamento è per mercoledì 28 dicembre a Torino al Padiglione 5 del Lingotto.

Una cena di gala molto speciale Organizzata da Banco Alimentare del Piemonte Onlus con Fondazione Gambero Rosso.

Infatti 'restituire dignità al cibo e alla persona' è l'impegno quotidiano del Banco Alimentare per tutto l'arco dell'anno, trovando motivazioni forti nel tentativo di alleviare il bisogno di chi è svantaggiato.

A partire dal 2011, il Banco Alimentare del Piemonte organizza la Cena Auguri a Mille, invitando mille persone in difficoltà, mille piemontesi provenienti da tutte le parti del mondo, per condividere un cenone di gala, l'iniziativa è resa possibile dalla collaborazione di molti soggetti.

Nei cento tavoli allestiti a festa, accanto al profumo del cibo e del pane si respira solidarietà, inclusione, attenzione a ogni singola persona, la cui dignità non passa soltanto attraverso la soddisfazione dei bisogni, ma a quello, fondamentale per ogni individuo, di sentirsi parte di una comunità, nella condivisione di un periodo speciale.

Come osserva il presidente del Banco Alimentare del Piemonte Salvatore Collarino: "La Cena a Mille è per Torino ormai una tradizione che vede operare insieme diversi soggetti: dalle strutture caritative ai partner come Fondazione Gambero Rosso e GL Events; dai volontari alle aziende donatrici.

Un grazie anche ai molti soggetti che sostengono durante tutto l'anno il Banco Alimentare del Piemonte che ha potuto sfidare la crisi economica, distribuendo anche nel 2016 circa 6.400 tonnellate, un risultato importante anche se non ancora sufficiente a fronteggiare il crescere del bisogno".

La Cena a Mille del 2016 vede per la prima volta la partecipazione della nuova Fondazione Gambero Rosso e Gambero Rosso che estendono ad un impegno sociale la trentennale vocazione enogastronomica individuando gli chef per la serata.

Una forma di impegno molto sentita, come dichiara Paolo Cuccia, fondatore e vice presidente esecutivo della Fondazione Gambero Rosso: "La preparazione gioiosa e creativa del cibo di qualità è anch'essa veicolo di amore e di condivisione.

Per questo la nostra Fondazione ed il Gambero Rosso nel suo insieme hanno gradito l'invito a partecipare a questa iniziativa di così forte significato del Banco Alimentare che testimonia l'attenzione per i più deboli e prova ad alleviare, in occasione delle feste, il loro senso di solitudine e di difficoltà".

Tutti i diritti riservati

“Anche cucinare è un atto d’amore”.

E quattro i chef Massimo Camia, Michelangelo Mammoliti, Ivan Milani e Alfredo Russo lo dimostrano con la loro adesione all’iniziativa benefica, preparando quattro portate per una cena che si annuncia indimenticabile.

Ma non c’è festa senza il dolce offerto dagli Alessandro Dalmasso e Giovanni d’Agnese.

Per mille commensali ci vuole uno spazio all’altezza, ecco così che GL Events Italia e Lingotto Fiere, anche per quest’anno sostengono l’iniziativa dimostrando il loro impegno a favore dei cittadini che si trovano in condizioni di maggior disagio, come dichiara l’amministratore delegato Daniele Villa: “Mettere a disposizione gli spazi di Lingotto Fiere per questo momento di pag.

2/2 condivisione e vicinanza ci pare più che doveroso.

Un’iniziativa dal valore sociale e umano così alto merita infatti, il contributo di ciascuno di noi e siamo lieti e orgogliosi di essere nuovamente al fianco del Banco Alimentare del Piemonte nel donare un momento di serenità e accoglienza”.

Accanto agli chef e alle loro brigate, 300 volontari serviranno ai tavoli, con alcuni camerieri speciali di cui presto sveleremo i nomi.

La Cena a Mille è resa possibile grazie alla generosità e all’attivo sostegno di: Ais, Centrale del Latte di Torino, Centro Servizi Vol.To., Città di Torino, Circoscrizione 8 Città di Torino, Città del Gusto di Torino, Cocina Clandestina, Corpo dei Vigili del Fuoco, Gambero Rosso, GL Events/Lingotto Fiere - Immagino Elettroniche, G.D.

Vajra, Lavazza, Molecola, Monge, Montalbera, On Off Audio video Luci, Ortogranda, Piazza dei Mestieri, P&P Italia, Rotary Club Torino Contemporanea, Reale Mutua, Sant’Anna Vinadio, Seinox Si Fa Soul Singer, Unox e Vinanìno Fiorenza.

L’intrattenimento è a cura di Si Fa Soul Singers, un coro gospel e soul contemporaneo, made in Piemonte, pronto ad allietare la serata.

Tutti i diritti riservati

Italiainformazioni.

URL :http://www.italiainformazioni.com/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **29 dicembre 2016 - 07:36**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Welfare: Cena Auguri a Mille, a tavola con solidarietà e buon cibo

Ultima Ora

Solidarietà e buon cibo.

Questi i protagonisti della Cena Auguri a Mille 2016, un appuntamento che il Banco Alimentare del Piemonte ha organizzato per mille cittadini tra Natale e Capodanno.

Un evento in cui Torino, città solidale, è stata rappresentata dalla sindaca Chiara Appendino che ha vestito, come tutti i volontari, il grembiule di ordinanza e riassume così le emozioni della sua prima esperienza: “sono contenta di esser qui alla mia prima cena a Mille, questo è un momento di grande solidarietà nei confronti di tanti torinesi in difficoltà” Veri e propri ‘direttori d’orchestra’ sono stati gli chef Massimo Camia, Michelangelo Mammoliti, Ivan Milani e Alfredo Russo che hanno lavorato da giorni.

Orgogliosi di aver fatto la loro parte e di aver aderito all’iniziativa del Banco Alimentare del Piemonte, coinvolti dalla Fondazione Gambero Rosso grazie all’impegno di Alessandra Monda, direttore della Città del Gusto di Torino.

E inoltre i padroni di casa, GL events Italia: “è il secondo anno che diamo lo spazio per un’iniziativa importante come questa -dichiara l’amministratore delegato Daniele Villa- e vorremmo portare avanti una collaborazione su questi temi anche in futuro.

A livello personale la serata mi è sembrata indimenticabile, c’è un clima conviviale, c’è voglia di collaborare e stare insieme di fare qualcosa per la città”.

Accanto ai mille partecipanti, si sono alternati senza risparmiarsi al servizio ai tavoli in una staffetta generosa: quasi 300 volontari, donne e uomini, professionisti e operai, associazioni, sommelier, panificatori e casalinghe.

E poi ci sono coloro che sostengono durante tutto l’anno il Banco Alimentare, e che, a vario titolo, hanno reso possibile la serata: Ais, Avalon Food&Consulting di Gabriele Enrico, Centrale del Latte di Torino, Centro Servizi Vol.To., Città di Torino, Circoscrizione 8 Città di Torino, Città del Gusto di Torino, Cocina Clandestina, Corpo dei Vigili del Fuoco, Gambero Rosso, GL events Italia/Lingotto Fiere – Immagino Elettroniche, G.D.

Vajra, Lavazza, Molecola, Monge, Montalbera, On Off Audio video Luci, Ortogranda, Piazza dei Mestieri, P&P Italia, Rotary Club Torino Contemporanea, Reale Mutua, San Pellegrino, TRConsulting di Roberto Tradito, Seinox Si Fa Soul Singer, Unox e Vinaino Fiorenza.

A tutta questa ‘filiera della solidarietà’, va il ringraziamento del Banco Alimentare, e del suo presidente Salvatore Collarino:”Condividere il bisogno per condividere il senso della vita.

Una serata particolare, una festa in grande stile, nata per offrire bellezza e serenità almeno per una sera, è emozionante vedere come in tanti fanno quadrato intorno al progetto aiutandoci a renderlo possibile a cominciare dai nostri volontari, il tanto lavoro che Alessandra Monda della Città del Gusto di Torino ha fatto con noi in queste settimane, le aziende donatrici, il Lingotto che ci ospita”.

Tutti i diritti riservati

parliamodicucina.com
URL :http://www.parliamodicucina.com
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **29 dicembre 2016 - 16:54**
Clicca qui per visualizzare la versione online

A Torino Auguri a Mille

Banco Alimentare del Piemonte Onlus con Fondazione Gambero Rosso e GL Events Italia hanno dato vita anche quest'anno a "Auguri a Mille", la grande cena di solidarietà a Torino che coinvolge mille persone in difficoltà Si è conclusa a notte fonda la sesta edizione di "Auguri a Mille", la cena di gala per mille persone in difficoltà che il Banco Alimentare del Piemonte ha ideato nel 2011 e organizza ogni anno a Torino fra Natale e Capodanno.

Un appuntamento molto atteso da coloro che per una sera dimenticano il quotidiano affanno per la sopravvivenza e diventano i commensali di un inedito ristorante a quattro super-chef scelti dal Gambero Rosso che per la prima volta con la sua Fondazione ha supportato l'iniziativa.

Lo spirito di vicinanza, affetto spontaneo, gioia è stato l'ingrediente in più della serata unica e irripetibile: gli chef Massimo Camia, Michelangelo Mammoliti, Ivan Milani e Alfredo Russo hanno lavorato per giorni nei loro ristoranti e poi al Lingotto di Torino, dimostrando di essere una squadra trasversale molto affiatata, tutti insieme per raggiungere l'obiettivo, sapendo che per gli ospiti della serata i loro piatti rappresentano un regalo importante.

Veloci a comporre, impiattare, a dare l'ultima occhiata perché tutto sia perfetto, gli uni alle portate dell'altro, un senso di senso di comunità e fratellanza che si respirava anche nella cucina da campo e tra i forni sempre accesi.

Mille coperti sono un grande impegno anche a livello logistico: lo sanno bene Vilma Soncin, direttrice del Banco e Alessandra Monda, direttrice della Città del Gusto di Torino, che pezzo per pezzo, cappone per cappone, vino e stoviglie han messo insieme tutto l'occorrente, intrattenimento compreso.

Tutti i diritti riservati

Un evento a cui hanno partecipato 300 volontari che hanno servito ai tavoli in segno di solidarietà: per la prima volta anche Chiara Appendino, sindaca di Torino, ha vestito come tutti i volontari il grembiule di ordinanza e riassume così le emozioni della sua esperienza: “Questa è la mia prima cena con Auguri a Mille: sono davvero contenta di partecipare al momento di grande solidarietà nei confronti di tanti torinesi in difficoltà”.

E aggiunge Daniele Villa, amministratore delegato di GL Events Italia e padrone di casa: “E’ il secondo anno che diamo lo spazio per un’iniziativa importante come questa e vorremmo portare avanti una collaborazione su questi temi anche in futuro.

A livello personale la serata mi è sembrata indimenticabile, c’è un clima conviviale, c’è voglia di collaborare e stare insieme per fare qualcosa per la città”.

Tante anche le presenze inedite, come Patrizia Sandretto Re Rebaudengo, una delle più note collezioniste d’arte italiana a livello mondiale, veloce a muoversi con i piatti di portata tra i cento tavoli.

Lunghissima la lista di coloro che sostengono durante tutto l’anno il Banco Alimentare e che, a vario titolo, hanno reso possibile la serata: Ais, Avalon Food&Consulting di Gabriele Enrico, Centrale del Latte di Torino, Centro Servizi Vol.To., Città di Torino, Circoscrizione 8 Città di Torino, Città del Gusto di Torino, Cocina Clandestina, Corpo dei Vigili del Fuoco, Gambero Rosso, GL events Italia/ Lingotto Fiere – Immagino Elettroniche, G.D.

Vajra, Lavazza, Molecola, Monge, Montalbera, On Off Audio video Luci, Ortogranda, Piazza dei Mestieri, P&P Italia, Rotary Club Torino Contemporanea, Reale Mutua, San Pellegrino, TRConsulting di Roberto Tradito, Seinox Si Fa Soul Singer, Unox e Vinaino Fiorenza.

A tutta questa filiera della solidarietà, va il ringraziamento del Banco Alimentare e del suo presidente Salvatore Collarino: “Condividere il bisogno per condividere il senso della vita”.

A Torino Auguri a Mille ultima modidfica: 2016-12-29T16:29:00+00:00 da Valeria Senigaglia

Tutti i diritti riservati

road2sportnews.com
URL :http://road2sportnews.com
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **29 dicembre 2016 - 00:02**
Clicca qui per visualizzare la versione online

Torino, Appendino domani al Lingotto servirà alla cena per mille poveri

Aldobrando Tartaglia

Ci sarà anche la sindaca di Torino Chiara Appendino tra i "camerieri speciali" che domani sera al Lingotto serviranno la cena a mille persone in difficoltà.

A partire dal 2011, il Banco Alimentare del Piemonte promuove "la Cena Auguri a Mille a cui sono invitate mille persone in difficolta - mille 'piemontesi provenienti da tutte le parti del mondo', per condividere un cenone di gala", spiegano gli organizzatori.

La sala d'altra parte è già pronta: sono cento i tavoli allestiti, pronti a essere imbanditi dalle pietanze di quattro chef di assoluto livello.
Per la prima volta parteciperà all'iniziativa anche la Fondazione Gambero Rosso e Gambero Rosso.

Il Banco Alimentare del Piemonte nel 2016, nella regione, ha distribuito circa 6400 tonnellate di cibo grazie anche al sostegno di tante aziende donatrici.

I dolci saranno firmati da Alessandro Dalmasso e Giovanni dü'Agnese, maestri della pasticceria regionale.

E a servire ai tavoli saranno presenti anche molti nomi conosciuti dell'imprenditoria torinese, non ancora resi noti.

I due pasticceri allieteranno i commensali con una degustazione di bignoline di Natale e un panettone della tradizione pinerolese, con glassa di mandorle e zucchero e svariati gusti, dal cioccolato ai marroni, all'arancia.

Il menù, davvero molto gustoso, prevede i raviolini di cappone nel suo ristretto (Massimo Camia), coniglio al tartufo nero e crema di sedano nel suo jus (Michelangelo Mammoliti), calamari in guazzetto (Ivan Milani) e per finire burnia di patate con fonduta alla toma di Lanzo (Alfredo Russo).

Il pane arriverà invece dai ragazzi della Piazza dei Mestieri, mentre i vini serviti saranno Ruché La Tradizione 2015 e Barbera d'Asti solo acciaio di Montalbera, ed Erbaluce La Rustia di Orsolani.

Per rendere unica questa serata di festa, interverranno sul palco anche i Si Fa Soul Singers, coro gospel piemontese.

Tutti i diritti riservati

siciliainformazioni.com

URL :http://siciliainformazioni.com/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 23 dicembre 2016 - 08:48

Clicca qui per visualizzare la versione online

Natale: Banco alimentare e Gambero Rosso, 'Auguri a Mille 2016' il 28 al Lingotto

'Auguri a Mille 2016'.

Appuntamento è per mercoledì 28 dicembre a Torino al Padiglione 5 del Lingotto.

Una cena di gala molto speciale Organizzata da Banco Alimentare del Piemonte Onlus con Fondazione Gambero Rosso.

Infatti 'restituire dignità al cibo e alla persona' è l'impegno quotidiano del Banco Alimentare per tutto l'arco dell'anno, trovando motivazioni forti nel tentativo di alleviare il bisogno di chi è svantaggiato.

A partire dal 2011, il Banco Alimentare del Piemonte organizza la Cena Auguri a Mille, invitando mille persone in difficoltà, mille piemontesi provenienti da tutte le parti del mondo, per condividere un cenone di gala, l'iniziativa è resa possibile dalla collaborazione di molti soggetti.

Nei cento tavoli allestiti a festa, accanto al profumo del cibo e del pane si respira solidarietà, inclusione, attenzione a ogni singola persona, la cui dignità non passa soltanto attraverso la soddisfazione dei bisogni, ma a quello, fondamentale per ogni individuo, di sentirsi parte di una comunità, nella condivisione di un periodo speciale.

Come osserva il presidente del Banco Alimentare del Piemonte Salvatore Collarino: "La Cena a Mille è per Torino ormai una tradizione che vede operare insieme diversi soggetti: dalle strutture caritative ai partner come Fondazione Gambero Rosso e GL Events; dai volontari alle aziende donatrici.

Un grazie anche ai molti soggetti che sostengono durante tutto l'anno il Banco Alimentare del Piemonte che ha potuto sfidare la crisi economica, distribuendo anche nel 2016 circa 6.400 tonnellate, un risultato importante anche se non ancora sufficiente a fronteggiare il crescere del bisogno".

La Cena a Mille del 2016 vede per la prima volta la partecipazione della nuova Fondazione Gambero Rosso e Gambero Rosso che estendono ad un impegno sociale la trentennale vocazione enogastronomica individuando gli chef per la serata.

Una forma di impegno molto sentita, come dichiara Paolo Cuccia, fondatore e vice presidente esecutivo della Fondazione Gambero Rosso: "La preparazione gioiosa e creativa del cibo di qualità è anch'essa veicolo di amore e di condivisione.

Per questo la nostra Fondazione ed il Gambero Rosso nel suo insieme hanno gradito l'invito a partecipare a questa iniziativa di così forte significato del Banco Alimentare che testimonia l'attenzione per i più deboli e prova ad alleviare, in occasione delle feste, il loro senso di solitudine e di difficoltà".

Tutti i diritti riservati

“Anche cucinare è un atto d’amore”.

E quattro i chef Massimo Camia, Michelangelo Mammoliti, Ivan Milani e Alfredo Russo lo dimostrano con la loro adesione all’iniziativa benefica, preparando quattro portate per una cena che si annuncia indimenticabile.

Ma non c’è festa senza il dolce offerto dagli Alessandro Dalmasso e Giovanni d’Agnese.

Per mille commensali ci vuole uno spazio all’altezza, ecco così che GL Events Italia e Lingotto Fiere, anche per quest’anno sostengono l’iniziativa dimostrando il loro impegno a favore dei cittadini che si trovano in condizioni di maggior disagio, come dichiara l’amministratore delegato Daniele Villa: “Mettere a disposizione gli spazi di Lingotto Fiere per questo momento di pag.

2/2 condivisione e vicinanza ci pare più che doveroso.

Un’iniziativa dal valore sociale e umano così alto merita infatti, il contributo di ciascuno di noi e siamo lieti e orgogliosi di essere nuovamente al fianco del Banco Alimentare del Piemonte nel donare un momento di serenità e accoglienza”.

Accanto agli chef e alle loro brigate, 300 volontari serviranno ai tavoli, con alcuni camerieri speciali di cui presto sveleremo i nomi.

La Cena a Mille è resa possibile grazie alla generosità e all’attivo sostegno di: Ais, Centrale del Latte di Torino, Centro Servizi Vol.To., Città di Torino, Circoscrizione 8 Città di Torino, Città del Gusto di Torino, Cocina Clandestina, Corpo dei Vigili del Fuoco, Gambero Rosso, GL Events/Lingotto Fiere - Immagino Elettroniche, G.D.

Vajra, Lavazza, Molecola, Monge, Montalbera, On Off Audio video Luci, Ortogranda, Piazza dei Mestieri, P&P Italia, Rotary Club Torino Contemporanea, Reale Mutua, Sant’Anna Vinadio, Seinox Si Fa Soul Singer, Unox e Vinanìno Fiorenza.

L’intrattenimento è a cura di Si Fa Soul Singers, un coro gospel e soul contemporaneo, made in Piemonte, pronto ad allietare la serata.

Tutti i diritti riservati

Banco Alimentare
Associazione Banco Alimentare del Piemonte Onlus

GL evento | LINGOTTO FIERE TORINO

GAMBERO ROSSO

Grazie

A tutti coloro che con il loro impegno gratuito e con le loro donazioni
ci hanno aiutato a invitare a cena 1.000 cittadini in condizioni
di difficoltà nella grande festa del 28 dicembre al Padiglione 5 di Lingotto Fiere

CENA A MILLE

Gli chef

MASSIMO CAMIA
Ristorante Massimo Camia
La Morra

MICHELANGELO MAMMOLITI
Ristorante La Madernassa
Guarene

IVAN MILANI
Ristorante Piano 35
Torino

ALFREDO RUSSO
Ristorante Dolce Stil Novo
Reggia di Venaria

Si ringrazia Alessandro Dalmasso e Giovanni dell'Agnese insieme a Luca Dell'Agnese,
Giovanni Scalenghe, Costantino Guardia, Massimo Gertosio

Main sponsor

REALE MUTUA
REALE GROUP

ROTARY CLUB TORINO CONTEMPORANEA

P&P Italia Allestimenti

ON OFF Noleggio Audio Luci Video

CITTÀ DEL GUSTO TORINO

Le aziende e le organizzazioni

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO
AIS Torino Associazione Italiana Sommelier
TAPPOROSSO
VOL.TO Centro Servizi per il Volontariato
Città di Torino
Circoscrizione 8
ORTOGRANDA
LAVAZZA
BEVI LA COLA ITALIANA MOLECOLA L'alternativa esiste.
Fratelli Monge
MONTALBERA
ORSOLANI
Immagini Elettroniche
G.D VIDEO
PIAZZA dei MESTIERI
SERRA
Sant'Anna
SEINOX
UNOX OVENS PLANET
Vinaino Firenza
AVALON
MERANESE SERVIZI
inspire
REAR
TEKNIKA

Le 70 associazioni benefiche, tutto il personale del Banco Alimentare del Piemonte Onlus,
i 250 volontari che hanno svolto il servizio ai tavoli,

Con il patrocinio della Città di Torino

Un ringraziamento particolare a
Gabriele Enrico, Chef coordinatore Città del gusto Torino
Vilma Soncin, direttrice Banco Alimentare del Piemonte Onlus

Cartoline dal 616mo Meeting VG @ La Ciau del Tornavento – Treiso (CN) – Chef/Patron Maurilio Garola, Patron Nadia Benech

ViaggiatoreGourmet

Non si può dire di essere stati in langa senza una tappa alla Ciau del Tornavento.

La storia della “Ciau” nasce del 1997 e, se all’inizio si è identificato come locale lontano dalle cronache, sorta di confortevole rifugio specie per amanti del vino, ormai il suo successo è assodato ed è in grado come pochi altri di coniugare numeri e qualità.

Maurilio Garola è padrone di casa di consumate esperienza, e la sua cucina è un punto fermo: concreta, accomodante, affidabile, ben radicata nel territorio con golosissimi interventi dal mare.
Impossibile scegliere tra l’anima ittica e quella terragna, se i “Gianchetti e carciofi” o i “Calamaretti alla piastra, patate, pomodorini confit e pesto” ci trasportano direttamente in una Liguria da sogno gourmet, i “Porri di Cervere e Tartufo Bianco d’Alba” o lo spettacolare capretto sono emozionanti dediche alla Langa.

Non perdetevi il nostro racconto, a partire dall’aperitivo nella monumentale cantina.

Archivio storico reportage:

-> Reportage del 31 ottobre 2008

Tutti i diritti riservati

-> Meeting dell'11 novembre 2008

-> Meeting del 28 aprile 2012

-> Meeting del 20 novembre 2013

-> Meeting del 6 dicembre 2014

-> Meeting del 5 dicembre 2015

La squadra

Patron: Nadia Benech e Maurilio Garola

Amministrazione: Cecilia Monte

Lo staff di cucina

Chef: Marco Lombardo

Chef de partie antipasti: Massimo De Innocenti e Michele Lulja

Chef de partie primi: Antonio Grosso, Ho Yoshikawa e Luca Soave

Chef de partie secondi: Bise Yuta, Outoukart Anoir e Valentina Tarana

Pasticcieri: Stefano Pavese, Erika Lanfranco e Giovanni Brunello

Lo staff di sala

Chaccha Edgar

Salina Roberto

Di Pietro Silvia

Gorka Tura Annette

Cuccureddu Andrea

Tutti i diritti riservati

Raba Mihaela

Sommelier: Miyuki Murao e Frank Aletto

L’ingresso del ristorante

Il menu esposto all’esterno

Sala e mise en place

Il tavolo Amici Gourmet

Tutti i diritti riservati

I nostri Premium Partner

Il nostro menu personalizzato

Abbinamento Vini

Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner.

Per l'aperitivo ci rechiamo nella splendida cantina del locale

Aperitivo

Tipologie di stuzzichini: s almone affumicato, tartelletta con mousse al gorgonzola e pera caramellata, mini hamburger, cialda di riso con mousse di mortadella e granella di pistacchi, stendini di salame cotto e crudo, Burro 25kg Inalpi , filetto di vitella con cremina Inalpi e salsa al tuorlo su cialda croccante, semolino, gamberi di Sanremo impanati nella Tonda gentile.

Tutti i diritti riservati

Ci accomodiamo a tavola dove ci accoglie lo chef Maurilio Garola

Franciacorta Brut Vintage Collection 2009 Magnum – Ca' del Bosco

Tipologie di pane: bianco con lievito naturale; nero con farina integrale uvetta, noci, fichi e albicocche; panini morbidi al lardo e rosmarino; focaccine alla cipolla.

Piattoooo!!!

Gianchetti e carciofi

Adènzia Bianco 2014 – Baglio del Cristo di Campobello

Tutti i diritti riservati

Calamaretti alla piastra, patate, pomodorini confit e pesto

Triglia farcita di erbette invernali, crema di fagioli di Pigna, olio di verdure

Ribolla gialla 2013 – Villa Parens

Trippa di baccalà e baccalà al latte

Tutti i diritti riservati

Limpronta Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2011 – Montalbera

Zuppa di pane raffermo, uovo affogato, tartufo nero, morbido di vaccino Inalpi

Frittino di rinforzo

Lo chef con Pierantonio Invernizzi, Direttore commerciale di Inalpi

Porri di Cervere e Tartufo Bianco d'Alba

Prossima portata preparata in Pentola d'oro Baldassarre Agnelli

Tutti i diritti riservati

VG e lo chef presentano il piatto

Risotto al gorgonzola Riserva San Massimo con Passito Oro La Spinetta

Barolo Baudana 2006 – Luigi Baudana

Plin di gallina al Marsala e creste di gallo

Capretto

Quaglia farcita di foie gras

Tutti i diritti riservati

Pre-dessert:

Sfera di tiramisù, con liquirizia, caffè, limonaria e sorbetto al mandarino

Caffè e coccole finali

Tipologie di piccola pasticceria: m acaron con ganache al cioccolato e pepe, cannolo alla crema a caffè e granella di nocciola, tartelletta con crema al limone e lampone, meringa, gianduiotto, bignè ripieno di crema pasticcera e glassa reale.

Cadeaux Inalpi per i nostri Amici Gourmet

Per la prossima tappa aspettiamo anche te!

Consulta il calendario eventi qui e iscriviti!

Tutti i diritti riservati

Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci!

Partner della seicentosedicesima edizione Meeting di Altissimo Ceto

Ristorante La Ciau del Tornavento

12050 Treiso (CN)

Piazza Baracco, 7

Tel.

0173 638333

Chiuso mercoledì tutto il giorno, giovedì a pranzo e durante il mese di febbraio.

E-mail: info@laciaudeltornavento.it

Sito internet: www.laciaudeltornavento.it

I prossimi meeting di Altissimo Ceto:

www.altissimoceto.it/meeting-eventi/

Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour) , tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle , dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin , oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi.

Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi.

(Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

Tutti i diritti riservati

Yahoo ! (IT)

URL :http://Yahoo.it/

PAESE : Italia

TYPE : Web International

► **27 dicembre 2016 - 07:16**

Clicca qui per visualizzare la versione online

Torino, Appendino domani al Lingotto servirà alla cena per mille poveri

Laura Carcano

Torino, Appendino domani al Lingotto servirà cena per mille poveri

Altro Avrà una cameriera d'eccezione la 'Cena auguri a Mille' destinata alle persone in difficoltà e in programma domani a Torino al Lingotto fiere, a partire dalle 19.

Sarà la sindaca di Torino Chiara Appendino che servirà "la cena di gala molto speciale", il banchetto delle feste per i meno fortunati, che non possono permettersi un cenone della Vigilia o un pranzo di Natale, con 300 volontari.

L'iniziativa è organizzata dal Banco alimentare e da Gambero Rosso.

A partire dal 2011, il Banco Alimentare del Piemonte promuove "la Cena Auguri a Mille a cui sono invitate mille persone in difficolta - mille 'piemontesi provenienti da tutte le parti del mondo', per condividere un cenone di gala", spiegano gli organizzatori.

"Nei cento tavoli allestiti a festa, accanto al profumo del cibo e del pane si respira solidarieta, inclusione, attenzione a ogni singola persona, la cui dignita non passa soltanto attraverso la soddisfazione dei bisogni, ma a quello, fondamentale per ogni individuo, di sentirsi parte di una comunita, nella condivisione di un periodo speciale", sottolineano.

"La Cena a Mille e per Torino ormai una tradizione che vede operare insieme diversi soggetti: dalle strutture caritative ai partner come Fondazione Gambero Rosso e GL events Italia; dai volontari alle aziende donatrici.Un grazie anche ai molti soggetti che sostengono durante tutto l'anno il Banco Alimentare del Piemonte che ha potuto sfidare la crisi economica, distribuendo anche nel 2016 circa 6.400 tonnellate, un risultato importante anche se non ancora sufficiente a fronteggiare il crescere del bisogno", afferma il presidente del Banco Alimentare del Piemonte Salvatore Collarino.

La Cena a Mille del 2016 vede per la prima volta la partecipazione della nuova Fondazione Gambero Rosso e Gambero Rosso che estendono ad un impegno sociale la trentennale vocazione enogastronomica individuando gli chef per la serata.

Accanto ai 300 volontari, fra i camerieri speciali anche Pierluigi Dovis, direttore Caritas Torino.

"La preparazione gioiosa e creativa del cibo di qualità è anch'essa veicolo di amore e di condivisione.Per questo la nostra Fondazione ed il Gambero Rosso nel suo insieme hanno gradito l'invito a partecipare a questa iniziativa di cosi forte significato del Banco Alimentare che testimonia l'attenzione per i piu deboli e prova ad alleviare, in occasione delle feste, il loro senso di solitudine e di difficolta.üAnche cucinare e un atto d'amore", dice Paolo Cuccia, fondatore e Vice Presidente esecutivo della Fondazione Gambero Rosso.

Tutti i diritti riservati

I quattro chef della cena saranno Massimo Camia, Michelangelo Mammoliti, Ivan Milani e Alfredo Russo, tra i migliori del Piemonte.

I dolci saranno firmati da Alessandro Dalmasso e Giovanni dü'Agnese, maestri della pasticceria regionale.

I due pasticceri allieteranno i commensali con una degustazione di bignoline di Natale e un panettone della tradizione pinerolese, con glassa di mandorle e zucchero e svariati gusti, dal cioccolato ai marroni, all'arancia.

Il pane in tavola, invece, sarà realizzato da 12 ragazzi della Piazza dei Mestieri impegnati nel corso di Panificazione, che per la cena sforneranno 200 chili di pane.

Allo chef Massimo Camia, dall'omonimo ristorante di La Morra, nelle Langhe, compete la prima portata nel segno della tradizione locale, con i Raviolini di cappone nel suo ristretto.

Michelangelo Mammoliti, il giovane chef de La Madernassa di Guarene, preparerà Pop, un coniglio al tartufo nero e crema di sedano nel suo jus.

Per Ivan Milani, dalla vetta di Piano35 (Grattacielo Intesa Sanpaolo), la prova del pesce, con i Calamari in guazzetto, mentre Alfredo Russo dal suo Dolce Stil Novo alla Reggia di Venaria, porterà in tavola una Burnia di patate con fonduta alla toma di Lanzo.

In accompagnamento Ruché La Tradizione 2015 e Barbera d'Asti solo acciaio di Montalbera, ed Erbaluce La Rustia di Orsolani, Erbaluce di Caluso docg 2015 Cantina della Serra, Moscato d'Asti Cantina G.D.

Vajra.

L'intrattenimento è a cura di Si Fa Soul Singers, un coro gospel e soul contemporaneo, made in Piemonte.

Per mille commensali lo spazio, il Padiglione 5, è stato messo a disposizione da GL events Italia e Lingotto Fiere.

La Cena a Mille è resa possibile grazie al sostegno di Ais, Avalon Food&Consulting di Gabriele Enrico, Centrale del Latte di Torino, Centro Servizi Vol.To., Citta di Torino, Circoscrizione 8 Citta di Torino, Citta del Gusto di Torino, Cocina Clandestina, Corpo dei Vigili del Fuoco, Gambero Rosso, GL events Italia/Lingotto Fiere, Immagino Elettroniche, G.D., Vajra, Lavazza, Molecola, Monge, Montalbera, On Off Audio video Luci, Ortogranda, Piazza dei Mestieri, P&P Italia, Rotary Club Torino Conemporanea, Reale Mutua, San Pellegrino; TRConsulting di Roberto Tradito, Seinox Si Fa Soul Singer, Unox e Vinaino Fiorenza.

Tutti i diritti riservati

Torino Cronaca

PAESE : Italia
PAGINE :29
SUPERFICIE :9 %

AUTORE :P.S.

► **3 dicembre 2016**

SOLIDARIETÀ A QUATTRO ZAMPE Le iniziative si moltiplicano, ecco qualche idea

E' Natale anche per i meno fortunati Come aiutare cani e gatti in difficoltà

Natale è ormai dietro l'angolo, e si moltiplicano - per fortuna! - le iniziative solidali a favore dei quattro zampe in difficoltà. Segnaliamo di seguito alcune idee per tutti gli amanti dei quattro zampe, cani o gatti che siano.

CAT FASHION & WINE

Domenica alle 17 appuntamento in via Amendola 6/8 con un evento promosso da Miagola Caffè, L'Enoteca e Massimo Rebecchi. L'evento si svilupperà in tre momenti separati, tra cui segnaliamo in particolare la merenda vegana presso il Miagola Caffè, dove verrà presentato il vino vegano della prestigiosa cantina Montalbera. Saranno premiati i migliori scatti del concorso Gatto Mio con prodotti Migliorgatto e le foto vincitrici verranno esposte nel locale. L'intero ricavato del contest sarà devoluto in beneficenza alle 3 associazioni Gattagorà, Miciovillaggio e Mondo Gatto.

BANCHETTO DEI PACCHI DI NATALE

Dall'8 dicembre e fino al 24, dalle 10 alle 20, i volontari di Enpa sezione Torino saranno presenti presso l'Ipermercato Auchan di corso Romania 460. Potrete fare impacchettare il vostro regalo dai volontari Enpa e offrire così un pasto agli ospiti del canile.

LA PALLINE DI NATALE DEL CASCINOTTO

Anche quest'anno durante la festa di Natale del Cascinotto, in programma oggi e domani, a grande richiesta arrivano le Palline di Natale personalizzate fatte a mano. Se siete interessati potete inviare la foto del vostro amico a quattro zampe o qualunque soggetto voi vogliate inserire all'interno della pallina all'indirizzo di posta elettronica natalecascinotto@gmail.com. L'offerta minima per ogni pallina è di 8 euro e tutto il ricavato sarà devoluto a sostegno degli ospiti del Rifugio di Collegno.

CALENDARI LAV

Sono disponibili i calendari 2017 della Lav. Gli scatti sono stati realizzati dal fotografo naturalista Simone Sbaraglia e sono dedicati agli sguardi intensi, penetranti e teneri degli animali salvati dalla Lav. I dodici scatti, che raccontano storie straordinarie e testimoniano l'impegno della Lav per il diritto di ogni singolo animale a libertà, dignità e vita. Il ricavato dei Calendari e delle Agende Lav 2017 verrà devoluto alla cura e al mantenimento degli animali protagonisti dei dodici scatti, ospiti del Centro di recupero per animali esotici e animali selvatici di Semproniano, in Maremma.

/p.s./

Tutti i diritti riservati

Famiglia Cristiana

PAESE : Italia
PAGINE :94-100
SUPERFICIE :343 %
PERIODICITÀ : Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE : Giusi Galimberti

► **4 dicembre 2016**

Tutti i diritti riservati

Famiglia Cristiana

PAESE :Italia
PAGINE :94-100
SUPERFICIE :343 %
PERIODICITÀ :Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE :Giusi Galimberti

► 4 dicembre 2016

1. PRIMIGI
Abitino con rose stampate
52 euro

2. MATTEL
Barbie Magia delle feste
59,99 euro

3. CLEMENTONI
Il Sapientino Esploramondo con penna ottica
79,90 euro

4. BENETTON
Berretto con Topolino
14,95 euro

5. CRAYOLA
Il Disegnatutto aiuta a dipingere da "maestri"
29,90 euro

6. IMAGINARIUM
Cerchietto da renna
5 euro

7. ORIGINAL MARINES
Scamiciato e giacchina in rasatello
da 24,99 euro

8. BENETTON
Abito rosso con borsa e ballerine oro
da 14,95 euro

Bambole, giochi da tavolo e il classico cavallo a dondolo

9. FAMOSA
La bambolina Pinypon diventa veterinaria e guida l'ambulanza
24,90 euro

10. FERMOB
Il cavallino a dondolo Adada è in 24 colori diversi
284 euro

11. DENVER BIKE PER DISNEY
La bici di Saetta McQueen
149 euro

12. NOUKIE'S
Abito in voile rosa
69,95 euro

13. HAPE TOYS
La "pigotta" della collezione Kathe Kruse è realizzata con materiali biologici
99,99 euro

IL CAPPELLINO DA BEBÈ
Medici senza frontiere (Msf) consiglia una serie di regali che fanno felice chi li riceve e che aiutano le vittime di conflitti, epidemie e catastrofi.

Tutti i diritti riservati

Famiglia Cristiana

PAESE : Italia
PAGINE :94-100
SUPERFICIE :343 %
PERIODICITÀ : Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE : Giusi Galimberti

► **4 dicembre 2016**

È DI MODA

1. HASBRO
Il Monopoly ora si gioca con le carte di credito
da 35,39 euro

2. FERRERO
Il sacchetto con le merende Kinder
6,99 euro

3. VIRIDEA
Luci da interno e da giardino
da 2,90 euro

4. HAFLINGER
Pantofoline con fiocco
da 36 euro

5. BAMA
Carriola porta tutto
29,90 euro

6. GRÜNLAND
Con orsetti e stelline per i primi passi
23,90 euro

7. CARAN D'ACHE
Il quaderno da colorare antistress
39 euro con le matite

8. LEGO DUPLO
Il primo treno dei più piccoli in mattoncini con effetti sonori
49,99 euro

VIRIDEA

NON È IL PENSIERO CHE CONTA MA IL REGALO
Ci sono regali che hanno un valore immenso, quello della vita. **Unicef** ha creato dei doni speciali: interventi concreti, efficaci e a basso costo che salvano la vita di milioni di bambini, come alimenti terapeutici, vaccini, zanzariere. *(http//:regali.unicef.it)*

9. DISNEY STORE
Il puntale per l'albero dedicato ai più piccoli con i buffi scoiattolini Cip e Ciop
30,90 euro

10. TWELVE
Il Dvd "La favola del principe Schiaccianoci" con il celebre balletto
14,90 euro

11. NINTENDO
Il gioco Super Mario Maker per la nuova console portatile Nintendo 3DS
39,99 euro

12. FABER- CASTELL
Il kit Holiday Snow Globes contiene tutto l'occorrente per costruire e decorare tre palline natalizie con dentro la neve finta
19,90 euro

Tutti i diritti riservati

Famiglia Cristiana

PAESE : Italia
PAGINE :94-100
SUPERFICIE :343 %
PERIODICITÀ : Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE : Giusi Galimberti

► **4 dicembre 2016**

Per il suo primo Natale, dal bavaglino alla carrozzina tanti regali utili anche ai neogenitori

PER I BAMBINI DI TUTTO IL MONDO
La Lista dei Desideri è il sito di Save the Children dove trovare regali che cambiano la vita di tanti bambini. Il dono scelto on line andrà simbolicamente ai tuoi amici, che riceveranno un certificato di donazione.

1. BONPRIX
La tutina che sembra uno smoking
11,99 euro

2. LUCEBIANCA
Il ciondolo Le Bebé Suonamore da regalare a una neomamma
148 euro

3. INGLESINA
La carrozzina Trilogy Colors si apre e chiude con una mano sola
prezzo su richiesta

4. IKEA
Carrellino primipassi
24,99 euro

5. QVC.IT
Il carrillon a forma di giostra
25,70 euro

6. PRÉNATAL
La tutina più cappellino e bavaglina
24,99 euro

7. FILOBIO
Il body in cotone biologico
34,50 euro

8. PIUMINI DANESI
Si chiama Nido di coccole il porte-enfant anallergico
105 euro

9. NEROGIARDINI JUNIOR
Le scarpine sono in pizzo e tessuto tecnico lucido
da 55 euro

Tutti i diritti riservati

Famiglia Cristiana

PAESE : Italia
PAGINE :94-100
SUPERFICIE :343 %
PERIODICITÀ : Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE : Giusi Galimberti

► **4 dicembre 2016**

Dal riso speciale alle tisane con i sapori speziati invernali: regali che riempiono di dolcezza e sapore il Natale

1. POMPADOUR
La collezione di tisane per scaldare l'inverno
4,30 euro

2. CAMICISSIMA
Nei negozi del marchio, il cioccolato solidale che aiuta i bambini malati di leucemia

3. LIFE
Il cofanetto di Natale in vendita solo su e-commerce
50 euro

4. RISO GALLO
Un'elegante scatola di latta per il Carnaroli Gran Riserva
9,90 euro con la guida sui risotti

5. COLTERENZIO
Lo Chardonnay Formigar 2013 dell'Alto Adige con cassetta in legno
134 euro

6. BONPRIX
L'abitino in tulle
19,99 euro

7. FRANCO COSIMO PANINI
Il mug natalizio con l'orsetto
8 euro

8. MAGNIFLEX
La morbida cuccia per il cagnolino
80 euro

BISCOTTI FATTI CON IL CUORE
Per dare voce a chi non vede e non sente, la confezione di forme per biscottini a cuore si può scegliere tra i doni solidali di Natale della **Lega del Filo d'Oro Onlus.** Per un regalo che rende felice non soltanto chi lo riceve.

9. DALANI.IT
L'albero più originale è in corda e legno
20 euro

10. G. COVA & C.
Il panettone con crema al pistacchio della linea Duomo
20,30 euro

11. FORMAGGI SVIZZERI
Il cofanetto delle feste con i formaggi tipici della Svizzera è in vendita in esclusiva da Eataly a Milano
18,90 euro

Tutti i diritti riservati

Famiglia Cristiana

PAESE : Italia
PAGINE :94-100
SUPERFICIE :343 %
PERIODICITÀ : Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE : Giusi Galimberti

► **4 dicembre 2016**

Un dono prezioso per le persone che si amano: un ricordo che è per sempre

1. CIÙ CIÙ
Confezioni di vini per il Natale
da 16 euro

2. FERRARI
Perlé bianco Riserva Trento Doc 2006
35 euro

3. MONTALBERA
Il Ruché di Castagnole Monferrato Docg

4. CRAI
Panettone tradizionale

5. LIDL
Biscotti natalizi allo zenzero Favorina
1,99 euro

6. VILLA SANDI
Confezione di Natale di bollicine Metodo classico Opere Serenissima Doc
54 euro

7. BONPRIX
Pullover con i pinguini innamorati
19,99 euro

8. GIORDANO VINI
La confezione Allegria di mezzanotte contiene una bottiglia di Blanc de Blanc e una di spumante Rosé
17,50 euro

9. FERRARI
Degustazione con miele e frutta secca del Parmigiano Reggiano di Montagna Ferrari, oltre 30 mesi
11,95 euro

10. ANTICA DOLCERIA RIZZA
Esclusivo cofanetto regalo con 12 barrette assortite di cioccolato di Modica
38 euro

11. CAPRI WATCH
Orologio in acciaio oro rosa
260 euro

12. DORO
Smartphone semplificato per i senior
179,90 euro

13. HUMILIS MADE IN ASSISI
Collier in argento placcato oro rosa
da 69 euro

14. UNOAERRE
Bracciale in ottone dorato
89 euro

Tutti i diritti riservati

Famiglia Cristiana

PAESE :Italia
PAGINE :94-100
SUPERFICIE :343 %
PERIODICITÀ :Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE :Giusi Galimberti

► 4 dicembre 2016

È DI MODA

1. YVES ROCHER
Trucco oro e rosso
da 3,95 gli smalti

2. MELLUSO
Sneakers in vernice e tessuto tweed
139 euro

3. MOACONCEPT DISNEY
Tennis dorata con Topolino ricamato
175 euro

4. HUAWEI
Top della gamma Honor, con doppia fotocamera e pannello Full HD
da 399 euro

5. PREMEC
Penne dai disegni glamour
2,60 euro

6. CREATTIVA
Scatola con prodotti Olio del deserto e BB Cream Adorable
49 euro

7. BRONDI
Amico ha doppio display, grandi tasti retroilluminati e Sos
99,90 euro

8. BEST WESTERN
Cofanetti soggiorno di una o due notti in Italia
da 79 euro

9. ESCADA
Abito rosso con fiocco

UN SOGGIORNO SPECIALE ANCHE IN FAMIGLIA
Regalare una vacanza a chi si ama con i cofanetti per i soggiorni negli alberghi **Best Western.** Per i lettori di *Famiglia Cristiana* sono offerti con uno sconto speciale del 10%, acquistandoli su *www.bestwestern.it/ideeregalo* (codice sconto 10FC) entro il 6 gennaio 2017.

10. LICHTENA
Borsina della linea antietà Sublime
48,50 euro

11. CALEFFI
Fragranza per la casa
25,90 euro

12. VALLEVERDE
Pochette bronzo
29 euro

13. L'ORÉAL PARIS
Illuminante oro
13,50 euro

14. SUSIMODA
Pantofole con il cuore
30 euro

15. SABATINI
Sabot in lana cotta
42,90 euro

16. L'ERBOLARIO
Le scatole regalo del Natale 2016

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :79
SUPERFICIE :17 %

Grandecucina [La]

► 1 dicembre 2016

IL PALAGIO - FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE

Firenze

Vito Mollica

Pici alla lepre con fava tonka e cioccolato

In abbinamento: Cabernet Sauvignon Barrique 2008 - Terre di San Rocco

Per lo chef del Four Seasons di Firenze è quasi un obbligo morale proporre una versione memorabile della più iconica pasta toscana. Così Mollica rilegge i pici e risponde con la sontuosa tecnica classica che lo contraddistingue, partendo da una commovente lepre brasata, impreziosita dalle note amare, dolci e speziate di fava tonka e cioccolato.

MIRAMONTI L'ALTRO

Concesio - Brescia

Philippe Léveillé

Tartare di gamberi rossi, capesante, funghi, maionese di ostriche e lingotto di caviale

In abbinamento: Metodo classico Extra Brut Blanc de Blancs (chardonnay, ribolla gialla) Villa Parens

Un articolato tono su tono marino, coi gamberi a fornire dolcezza, le capesante la sapidità della rosolatura, le ostriche la loro tipica e affilata grassezza, e il caviale la sua salinità cristallina: una composizione che rende la nota iodata con vivida tridimensionalità, ambientando il piatto fra mare e monti. Visto che i funghi si integrano perfettamente nell'armonico gioco di consistenze.

COMBAL.ZERO

Rivoli - Torino

Davide Scabin

Spaghetti Felicetti trick, ramen e calamaro

In abbinamento: Limpronta Ruché di Castagnole Monferrato docg 2011 Montalbera

Ben oltre la contaminazione tra Sicilia e Giappone. Il ramen è servito nella sua versione *tsukemen* con gli spaghetti serviti a parte, implicando un brodo più concentrato rispetto al normale. Ne deriva uno spericolato viaggio intorno all'umami, quello marino del nero di seppia, quello vegetale del dashi e quello derivato dalla reazione di Maillard del calamaro flambato in sala.

Indirizzi, date e orari degli eventi si possono consultare su **www.altissimoceto.eu**

Tutti i diritti riservati

Natural Style

PAESE : Italia
PAGINE :156
SUPERFICIE :16 %

► **1 dicembre 2016**

natural
NATALE

GOLOSITÀ SOTTO L'ALBERO

Dolci della tradizione, salse e vini preziosi da regalare o portare in tavola per stupire gli amici e i tuoi cari

1. Albinao, Caraibe, Jivara, Manjiari e Tainori sono le varietà di cacao presenti in questa deliziosa raccolta di quadratini, Carré di cioccolato assortiti, Peck (14,50 euro).
2. Viene preparato secondo l'antica ricetta del Panpepato, Panforte pepato di Siena Igp Nero Antichi Dolci di Siena, La Fabbrica del Panforte (4,30 euro, 100 g).
3. Con sentori di rosa e viola, si accompagna ai secondi piatti, Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento, Montalbera (15 euro).
4. Delicato, dall'impasto soffice all'aroma di vaniglia lavorato secondo la tradizione, Pandoro classico, Biffi (14,50 euro).
5. Ideale su primi, bruschette e crostini, Crema di pomodori essiccati (quattro vasetti da 130 g), Fratelli Carli (14,80 euro).
6. Un bouquet di frutti e fiori, su cui dominano le corolle di zagara, Vino spumante Brut Passerina Altamarea, Ciù Ciù (15 euro).
7. Per i dolci al cioccolato, Marsala superiore Donna Franca, Cantine Florio 1833 (33 euro).
8. Un omaggio al simbolo del capoluogo lombardo, Panettone Marrons Glaces incartato a mano Linea Duomo, G.Cova & C. (20,30 euro).
9. Tre marmellate, due mieli e una Nocciolata, l'irresistibile crema di cacao e nocciole, nella Confezione regalo in legno contenente sei vasetti, Rigoni di Asiago (34 euro).
10. Frutta secca da degustare, Confezione Petit Soleil, Noberasco 1908 (40 euro).
11. Con tartufi da terreni certificati bio, Burro al tartufo bianco Tartuflanghe (14,80 euro).

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :11
SUPERFICIE :60 %

TorinoSette

► 2 dicembre 2016

L'AGENDA DELLA SETTIMANA

DOMENICA 4

APPUNTAMENTI. SANTA BARBARA. Alle 10 in piazza Castello, il Comando provinciale dei Vigili del Fuoco celebra Santa Barbara con esposizione di automezzi storici e moderni, uno stand sulla sicurezza domestica e intrattenimento per i bambini. Ingresso libero.

FUORI TORINO. GIVOLETTO. La "Spesa in Campagna", il mercato dei produttore al consumatore degli agricoltori Cia, arriva a Givoletto per la Festa di Natale "I Mercatini del Centro", organizzati dalla Pro Loco e dalle associazioni del comune. **Dalle 10 alle 18** le vie del paese si vestiranno a festa. Il mercatino nel **centro storico** proporrà anche idee regalo e piccoli oggetti per decorare la casa e le tavole. **Alle ore** 15 il gruppo musicale Be4 Vocal Group si esibirà in brani tradizionali in cappella; previste anche l'illuminazione dell'albero di Natale e della stella della S.S. Maria Ausiliatrice, la cappella che domina Givoletto. I negozi raccoglieranno nell'occasione libri e tappi per terremotati.

CLASSICA. ORCHESTRA RAI. Alle 10,30 nell'Auditorium Arturo Toscanini di piazzale Rossaro suona il Quartetto con pianoforte dell'Orchestra Sinfonica Nazionale Rai (Roberto Righetti violino, Ula Ulijona viola, Massimo Macrì violoncello, Giacomo Fuga pianoforte). In programma: "Quartettsatz in la minore", unico brano cameristico senza voce di Mahler; "Quartetto n. 1 in sol minore op. 25" di Brahms. Biglietti a 5 euro, 3 per under 30. Info: 011/810.4653.

CLASSICA. CHIVASSO. Alle 15, legato alla mostra di Sergio Saccomandi al Museo Clizia, si tiene in **Duomo** un concerto con l'Ensemble Soli Deo Gloria: "Le ultime sette parole di Cristo sulla Croce" di Haydn: Sergio Saccomandi voce recitante, Massimo Marin e Sergio Origlia violini, Elena Saccomandi viola, Massimo Barreta violoncello. Libero; info: 011/911.52.30.

TEATRO. IN PIEMONTESE. Alle 15,30, al Teatro Monterosa (via Brandizzo 65), Il Sipario di San Matteo in «Margherita detta Pocionin», commedia in tre atti di Secondino Trivero. Biglietti 11 euro. Info: 011/2304153, teatro@teatromonterosa.it.

TEATRO. PARODIE. Alle 16, al Cardinal Massaia (via Sospello 32), «Ciak! Ci giriamo», spettacolo comico sul cinema. Con Carlotta Iossetti, Andrea Beltramo e Guido Ruffa, di Claudio Insegno. Biglietti 18 euro, ridotto 16 euro. Info: 011/257881

TEATRO. DANZA. Alle 16, al teatro Marchesa (corso Vercelli 141), la compagnia Giovane Scena presenta il balletto «La Belle Epoque a Parigi». Biglietti 7 euro. Prenotazione consigliata: 338/8706798, segreteria@compagniarabafenice.com.

CLASSICA. SANTA BARBARA. Alle 16 nella Chiesa di via Assarotti 14 Saint-Saens, Cilea, Verdi, Massenet, Debussy e altri, con Stefania Salierno soprano, Maurizio Mottica tenore, Marco Allora flauto, Michela Varda pianoforte. info: boariomus@hotmail.com.

CLASSICA. ASSOCIAZIONE MUSICAREL. Alle 16 nella Biblioteca Nazionale (piazza Carlo Alberto 5) Haydn, Mozart, Parry, Ireland, Gershwin, Holst. Libero; info: www.about.it/musicare.

TEATRO. COMMEDIA. Alle 16,30, all'Educatorio della Provvidenza (corso Govone 16), La Funicolare presenta «Pensione O' Marechiaro», di Valerio Di Piramo, regia di Salvatore Consiglio. Biglietti 5 euro. Info: 011/595292.

GASTRO. CAT FASHION E WINE. Dalle ore 17 al **Miagola Caffè** (via Amendola 6/d), "Cat Fashion & Wine": s'inizia con la merenda vegana con vino vegano della Cantina Montalbera e premiazione del concorso "Gatto mio" (ricavato in beneficenza); segue la sfilata della collezione Massimo Rebecchi con shooting fotografico nel fashion store di via Amendola 8, durante la quale sarà offerto un cocktail, per concludere la serata con l'Apericen as Starfood all'Enoteca. Costo prima consumazione con apericena 15 euro, info. 011.44.07.291.

CLASSICA. CONCERTANTE. Alle 17 a Palazzo Barolo (via delle Orfane 7) "Con un vezzo all'italiana", musiche di Mozart e Tosti con il Duo Teste Dure: Barbara Somogyiova soprano, Orietta Cassini piano. Libero; info: 011/531.182.

CLASSICA. AVIGLIANA. Alle 17 per Tea Time all'**Auditorium D. Bertotto** in via Cavalieri di Vittorio Veneto (piazza del Popolo) il pianista Lorenzo Morra esegue Chopin e Liszt. Libero; info: 348/411.23.93.

CLASSICA. MUSICAVIVA. Alle 17 nella Chiesa di San Rocco (via San Francesco d'Assisi 1) "Gaudete" con il Coro Claricantus, musiche di de Victoria, Gastoldi, Mendelssohn, di Lasso, Helvey, Gjello. Libero; info: 011/950.89.34.

TEATRO. DANTE. Alle 17, alla libreria Gang del Pensiero (corso Telesio 99), Saulo Lucci in «Hell'o Dante», dedicato all'Inferno dantesco, sul Canto XVIII.

TEATRO. FEMMINICIDI. Alle 18 al Tangram Teatro (via Don Orione 5), «Finalmente sola...», monologo di Paola Giglio sul femminicidio. Spettacolo segnalato da critici e operatori teatrali a Maldi Palco 2016. Ingresso 15 euro, ridotto 12. Info: 011 332698; torino@tangramteatro.it

TEATRO. CLOWN. Alle 18, all'Atelier di Teatro Fisico (via Carmagnola 12), il duo Circo Pacco in «100% pacottiglia», spettacolo clownesco parodistico. Con offerta finale. Info: 011/2490112, 348/1026073, www.teatrofisico.com.

TEATRO. STAND UP. Alle 19,30, al Garage Vian (via Castelnuovo 10a), «Ragazzi fuori», apericena e stand up comedy con Clara Campi. Costo apericena 8 euro, spettacolo ad offerta. Info: 011/8198686, garagevian@gmail.com.

CLUBBING. C'MON EVERYBODY. Ogni domenica, **alle 19,30, all'Xò** (via Po 46) C'Mon Everybody, resident djs El Bastardo e Outlaw Picker, con sfilata di moda vintage.

GASTRO. MOZART IN TAVOLA. Alle ore 20 il ristorante Goffi (corso Casale 117) propone per cena un piatto vegetariano dedicato a Mozart, in occasione del concerto dell'Orchestra Filarmonica di Torino con la violinista Francesca Dego. Si tratta di una crema bruciata con centrifuga di carota, arancio e curcuma in gel, servita con formaggio "testun" di pecora, vinacce e germogli di piselli. Il piatto si gusta in un menù vegano a 30 euro (non vegano 35 euro) bevande escluse, accompagnato da musiche del compositore salisburghese. Info 011/83.99.676.

CLASSICA. IVREA. Alle 20,30 per FistOvest a cura di Xenia, **in collaborazione con** Gli Accordo Rivelati, al **Teatro Giacosa** di via Teatro 1 (ore 19 guida all'ascolto, ore 19,40 apericena) "Genio e creatività" con il Castalian String Quartet (Sini Simonen e Daniel Roberts violini, Charlotte Bonneton e Simon Rowland-Jones viole, Christopher Graves violoncello) in pagine di Mozart e Rowland-Jones. Euro 15 e 10; info@estovestfestivalit.

TEATRO. GOLDONI. Alle 21, al teatro Baudi Selve di Vigone (vicolo Teatro 1), Il Mulino di Amleto in «Gl'innamorati underground», rivisitazione di Carlo Goldoni. Regia di Marco Lorenzi. Biglietti 12 euro, ridotto 10. Info: 366/2538097, www.piemontedalvivo.it.

CLASSICA. SANTA BARBARA. Alle 21 all'Auditorium del Lingotto concerto di Santa Barbara dell'Orchestra di Fiati Antica Musica del Corpo di Pompieri di Torino 1882 con musiche di Rossini, Appermont, Schwartz, De Meij. L'incasso sarà devoluto alle popolazioni di Accumoli. Info: 345/773.3774.

CLASSICA. MISERICORDIA. Alle 21 nella Chiesa di via Barbaroux 41 Concerto di Natale "Lado a lado" con Pequenas Huellas - Orchestra Giovanile e Coro Internazionali per la Pace diretti da Esa Abrate e Carolina Eguez. Musiche di Mozart: Ouverture da 2 Le nozze di Figaro"; "Concerto per corno e orchestra K 447", solista Francesca Chiesa; " Concerto per clarinetto e orchestra K 466", solista Miguel Bravo.

TEATRO. ASCENSORE. Alle 21, al teatro Santa Croce di Luserna (via Tolosano 8), per «A teatro con il baratto», Terra Vergine presenta «L'ascensore», quattro donne che vivono sullo stesso pianerottolo. L'ingresso avviene barattando prodotti locali o di produzione propria. Info: officinecreativesantacroce@gmail.com.

POP & JAZZ. NUOVO DISCO. Enrico Ciarlone presenta il suo nuovo EP al **Maglio** di via Andreis 18/10, dove il suo live **dalle 22** prevede l'ingresso libero.

POP&JAZZ. BE BOP. Be Bop a Latin propone brani tra il jazz e la musica afro-cubana. Sono Danilo Pala, sax, Paolo Ricca, piano, Andrea Marzo, basso, Maurizio Plancher, batteria, al **Café Neruda,** via Giachino 23/E. **Dalle 22** gratuito tessera Arci. Info 011/258000.

LUNEDÌ 5

FUORI TORINO. CALUSO. I produttori de "La Spesa in Campagna", il mercato degli agricoltori affiliati alla Cia - Agricoltori Italiani di Torino, prendono parte alla Fiera di San Nicola, a Caluso, che attira espositori e artigiani da tutto il Piemonte. **Dalle 8 alle 18** in fiera anche oggetti da collezionismo, manufatti e articoli di artigianato montre in piazza Baima ci sono trattori e macchine agricole. Ampio spazio per l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino che, dalle 14, offrirà la possibilità di conoscere e scoprire le eccellenze vitivinicole del nostro territorio. La Fiera si svilupperà lungo corso Torino, piazza Ubertini, via Guala, via Roma, via Bettoia, via San Francesco, via San Celocero e in piazza Ninfa Albeluce.

ARTE. COLORI E PENSIERI. Dalle 15,30, al Circolo degli Artisti, in via Bogino 9 (scala destra, digitare 4444+campanella), la mostra «Colori e Pensieri dell'Anima» di Federigo Sclopis, presentazione in catalogo di Vittorio Sgarbi (orari: lun-dom 15,30-19,30, tel 011/8128718,).

APPUNTAMENTI. FILOSOFIA E TV. Alle 17,30 alla **biblioteca Arturo Graf** dell'Università, via Verdi 8, incontro sulla filosofia e le fiction televisive. Intervengono Enrico Terrone, Collège d'études mondiales, Parigi, Angela Maiello, Università La Sapienza, Giacomo Tagliani, Università di Siena. Modera Marta Benenti.

APPUNTAMENTI. HIDDEN PHOTOS. Alle 18 a Camera, Centro italiano per la fotografia, via delle Rosine 18, proiezione del documentario "Hidden photos" di Davide Grotta. Un dialogo su fotografia e identità fra esperienze diverse in Bosnia-Erzegovina e Cambogia. Intervengono Kim Hak, cambogino, Garko Zekic e Bekir Halilovic, bosniaci di Srebrenica. Modera l'incontro Peppino Ortoleva. L'evento è organizzato da Camera, Centro studi Primo Levi, Istituto piemontese per la storia della Resistenza "Giorgio Agosti", Museo diffuso della Resistenza. Per informazioni 011 4369940.

CLASSICA. CORALE UNIVERSITARIA. Open day **dalle 18 alle 19,30** nell'Aula Magna del **Rettorato** (via Verdi 8) per la ricerca di voci nuove tra gli studenti e il personale dell'ateneo. Libero; info@coraleuniversitariatorino.it.

CLASSICA. POLINCONTRI. Alle 18,30 nell'Aula Magna del **Politecnico** (corso Duca degli Abruzzi 26) suona il Castalian Quartet. Musiche di Haydn e Schubert. Euro 7, libero fino a 28 anni; info: 011/0907926.

APPUNTAMENTI. PERCEZIONE DELL'ARTE. Alle 18,30 alla **Gam,** via Magenta 31, l'artista e psicanalista Bracha Ettinger interviene su "Fore-image. Notes on butterflies' color-light and the spirit in painting": che cosa succede al nostro cervello quando guardiamo un'opera d'arte? Libero.

CLASSICA. UNIONE MUSICALE. Alle 20 al Teatro Vittoria in via Gramsci 4 l'Ensemble Lucidarium, gruppo svizzeri specializzato nel repertorio medievale e rinascimentale, in "Calli, campi e scole: a spasso nella Venezia di Shylock", nel 500° anniversario del Ghetto veneziano. Enrico Fink voce e narratore; Gloria Moretti, Anna Pia Capurso, Mauricio Montufar voci; Avery Gosfield, Marco Ferrari flauti; Elodie Poirier nyckelarpa, violoncello; Francis Biggi colascione, cetra, liuto; Massimiliano Dragoni percussioni, salterio. Proiezioni video di Silvia Fabiani. Musiche e testi di Modena, Bokher, da Nola, Tromboncino, Dammois. Euro 20, 12,5. Info: 011/566.98.11.

POP&JAZZ. BIRRA JAZZ. Al Birrificio di via Parma 30, **alle 21** New Bross Jazz Gang : Roberto Beggio, Pier Giacomo Koetting, Enrico Delaurenti, Vanni Betassa, Luigi Bovio, Giorgino Fontana. Hot Jazz, Old Style e Dixieland, in collaborazione con Taste Of Jazz-Novara Jazz 2016. Libero.

TEATRO. VARIETÀ. Alle 21, al Teatro della Caduta (via Buniva 24), «Mini special side show» con Cinzia Cigna e Giorgia Goldini. Prenotazione consigliata: 011/5781467, info@teatrodellacaduta.org, www.teatrodellacaduta.org.

CLASSICA. PETITES SOIREES. Alle 21 al Circolo della Stampa (corso Stati Uniti 27) il Duo Accademico (Ugo Piovano flauto, Andrea Musso pianoforte) esegue musiche di Chédeville e Vivaldi ("Il pastor fido"). Letture di Baba Richerme e Enzo Brasolin. Ingresso libero; info: 011/538.571.

GASTRO. BACI. Alle 21 allo spazio Cookin' Factory (via Savonarola 2/m) serata con la storica dell'arte Marzia Capannolo, le nocciole e il cioccolato, per dare vita a "I baci di dama e il bacio alla Dama": si parte da "Il Racio di Hayez", custodito alla Pinacoteca di Brera, mentre la chef Claudia Fraschini delizierà con i baci di dama, con un percorso di dolci sorprese. Il costo è 25 euro, prenotazioni 011/56.83.242, 392/83.93.090, info@cookinfactory.com.

TEATRO. COMICITÀ. Alle 21,30, al Cab 41 (via Fratelli Carle 41), Giampiero Perone conduce «Lab 41», palestra per aspiranti comici. Ingresso gratuito. Info: 011/504985, 346/0029940, info@cab41.it, www.cab41.it.

Tutti i diritti riservati

CANTINA MONTALBERA

Via Montalbera 1, CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
T. +39 011.9433311 W. montalbera.it

Da sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Un pensiero che mette al centro di tutto il "vino frutto", esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

For generations, the Morando family has believed and invested in Piedmontese viticulture. For years, they have passionately dedicated themselves to the development of the native variety Ruchè. Because of their ongoing commitment, today Montalbera arises as one of the great wineries of Piedmont. The foundations of their success lies in solid, recognizable values that translate very clearly in the wines they produce. Rigor and planning. Interpretation and terroir. These are the basis for Montalbera's productive philosophy. They are ideals that put the fruit of the wine at the center of everything, and in doing so exalt the uniqueness of the vineyards. Each wine is interpreted in different ways, from stainless steel to wood, from overripe to withering, in order to best develop the multifaceted personality of each variety.

В течение шести поколений семья Морандо верит и инвестирует в виноградарство Пьемонта. Многие годы страстно посвящены культивации автохтонного сорта Руке. Благодаря этой неизменной работе сегодня Montalbera имеет все права считаться одним из самых крупных винодельческих хозяйств Пьемонта. Основы этого успеха лежат в сильных и узнаваемых ценностях, которые очень четко отражаются в винах этой фирмы. Строгость и планирование, интерпретация и терруар: это основы производства в философии Montalbera. Мысль, которая ставит в центр всего "вино", превознося лучшие свойства виноградников, интерпретируя их особенности, изменяя их, от стали до дерева, от многолетней выдержки до производства изюмного вина, все, чтобы подчеркнуть лучшим способом особенность каждого сорта винограда.

DRINK RESPONSIBLY.

1° MIGLIOR VINO ROSSO
PUNTI/POINTS
99
Luca Maroni
ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI

Primo Ruchè.
Unico.
Premiato.

MONTALBERA®
Proprietà Famiglia Morando

CANTINE IN: CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) - PIEMONTE

I Migliori Vini Italiani Magna Pars 2-3-4 dicembre 2016 Milano

BY REDAZIONE • 29 NOVEMBRE 2016 • EVENTI • COMMENTS (0)

A Milano un viaggio tra "**I Migliori Vini Italiani**" con Luca Maroni dal 2 al 4 dicembre 2016.

Programma:

VENERDÌ 2 DICEMBRE 2016

Serata di Premiazione (Ingresso su invito)

Dove: *Magna Pars Event Space*

Via Tortona, 15

Ore 19.00 *Spettacolo di premiazione*

Un vero e proprio spettacolo condotto da Luca Maroni, con momenti musicali e rappresentazioni artistiche per premiare i migliori produttori della Regione Lombardia presenti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017. Inoltre, una **private view** by **Alberto Di Fabio** in un dialogo inedito con **Luca Maroni**: la creatività dell'artista italiano contemporaneo più grande e la poesia dell'analista sensoriale per eccellenza.

Gli ospiti proseguiranno la serata con la degustazione dei migliori vini della Lombardia e d'Italia

Ore 21.30 - 24.00 Nelle diverse aree della location: Paesaggi della Mente, Paesaggi del Palato e Paesaggi Musicali. Apertura al pubblico delle degustazione di vini e assaggi gastronomici, presentazioni nuovi vini.

Ore 22:30 Paesaggi Olfattivi: SENTORI DIVINI Sala Elisir - Laboratorio con Giorgia e Ambra Martone, fondatrici del laboratorio LabSolue e con Luca Maroni, Analista Sensoriale
In occasione dell'Inaugurazione dell'evento, il laboratorio LabSolue rimarrà aperto per gli Ospiti presenti fino alle ore 21:30

Ingresso al pubblico 20,00 Euro

Il biglietto di ingresso include l'omaggio del bicchiere da degustazione e della taschina portabicchiere.
Non include le consumazioni presso I Paesaggi del Palato.

SABATO 3 DICEMBRE 2016

Dove: *Magna Pars Event Space*

Via Tortona, 15

Ore 17.00 - 24.00 (Ultimo ingresso ore 23.00)

Nelle diverse aree della location: Paesaggi della Mente, Paesaggi del Palato e Paesaggi Musicali. Apertura al pubblico delle degustazione di vini e assaggi gastronomici, presentazioni nuovi vini e degustazioni guidate da Luca Maroni.

ore 17:30 Paesaggi Sensoriali: visita al Laboratorio LabSolue

ore 18:00 Paesaggi del Gusto e Paesaggi di Integrazione: degustazione guidata da Luca Maroni - *traduzione in LIS*

ore 18:45 Paesaggi Sensoriali e Paesaggi di Integrazione: visita al Laboratorio LabSolue - *traduzione in LIS*

ore 20:00 Paesaggi del Gusto: degustazione guidata da Luca Maroni

ore 21:30 Paesaggi Olfattivi: SENTORI DIVINI Sala Elisir - Laboratorio con Giorgia e Ambra Martone, fondatrici del laboratorio LabSolue, e con Luca Maroni, Analista Sensoriale

Ingresso al pubblico 20,00 Euro.

Il biglietto di ingresso include l'omaggio del bicchiere da degustazione e della taschina portabicchiere.
Non include le consumazioni presso I Paesaggi del Palato.

DOMENICA 4 DICEMBRE 2016

Dove: *Magna Pars Event Space*

Via Tortona, 15

Ore 17.00 - 22.00 (Ultimo ingresso ore 21.00)

Nelle diverse aree della location: Paesaggi della Mente, Paesaggi del Palato e Paesaggi Musicali. Apertura al pubblico delle degustazione di vini e assaggi gastronomici, presentazioni nuovi vini e degustazioni guidate da Luca Maroni.

ore 17:30 Paesaggi Sensoriali: visita al Laboratorio LabSolue

ore 18:00 Paesaggi del Gusto e Paesaggi di Integrazione: degustazione guidata da Luca Maroni - *traduzione in LIS*

ore 18:45 Paesaggi Sensoriali e Paesaggi di Integrazione: Visita al Laboratorio LabSolue - *traduzione in LIS*

ore 19:30 Paesaggi del Gusto: Degustazione guidata da Luca Maroni

ore 21:00 Paesaggi Olfattivi: SENTORI DIVINI Sala Elisir - Laboratorio con Giorgia e Ambra Martone, fondatrici del laboratorio LabSolue, e con Luca Maroni, Analista Sensoriale.

Ingresso al pubblico 20,00 Euro.

Il biglietto di ingresso include l'omaggio del bicchiere da degustazione e della taschina portabicchiere.
Non include le consumazioni presso I Paesaggi del Palato.

Le Aziende:

WINE

Agnes Fratelli
Argentaia
Barbanera - Duca di Saragnano
Bellicoso
Bonfanti Vini
Ca'del Bosco
Cantine La Pergola
Cantine Ravazzi
Cantine San Marzano
Castello di Cigognola
Castello di Luzzano
Colli Ripani
Consoli
Elena Walch
Giorgi
Jasci & Marchesani
La Biòca
Mario Costa
Montalbera
Perini&Perini e Il Poggiarello
Santa Croce
Tenuta Biodinamica Mara
Valdinera
Vanzini
Velenosi

Consorzio Tutela Vini Piceni

Agr. Cameli Irene
Agrobiologica S. Giovanni
Agr. Biologica Centanni Giacomo
Cantina Bastianelli
Cantina Offida
Cantine di Castignano
Carminucci
Ciù Ciù
Clara Marcelli
Collevite
Colli Ripani
Costadoro
De Angelis
Domodimonti
Fattoria Dezi
Fausti Vini
Il Conte Villa Prandone
Il Crinale
La Canosa
La Società Agr. La Pila
Le Canà
Le Caniette
Le Cantine di Figaro
Le Corti dei Farfensi
Moncaro
Poderi dei Colli
Poderi San Lazzaro
Saladini Pilastri
San Michele a Ripa
Simone Capecci
Società Agr. Officina del Sole
Tenuta Cocci Grifoni
Tenute del Borgo
Terra Fageto
Velenosi
Vigneti Bonaventura
Villa Pigna
Vini Cherri
Vini Firmanum
Vini Santa Liberata
Vinicola Carassanese
Vitivinicola D'Angelo

Consorzio Vini Doc Colli Piacentini

Cantina Sociale di Vicobarone
Cantine Romagnoli Villò
Casa Bella
Casa Benna
Casamiglio - La Pioppa
Ili Piacentini
Loschi Enrico
Mossi
Santa Giustina
Terzoni
Torre Fornello
Villa Rosa

Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati

Azienda Agricola Casale Vallechiesa
Azienda Agricola L'Olivella
Azienda Agricola Tenuta di Pietra Porzia
Azienda Agricola Valle Vermiglia
Agr. Villa Simone
Cantina Sociale di Monteporzio Catone
Casata Mergè
Antiche Terre Tuscolane
Cantina Villafranca
Cantine Conte Zandotti
Cantine San Marco
Terre dei Pallavicini

WINE BAR

Ducato Grazioli
Marchese Adorno
Perla del Garda
Tenuta Romana

FOOD

Tartuflanghe

Bodrato cioccolato

…ED INOLTRE

Medici senza Frontiere

UGO

Orari:

Venerdì 2
21.30 - 24.00 (ultimo ingresso ore 23.00)

Sabato 3
17.00 - 24.00 (ultimo ingresso ore 23.00)

Domenica 4
17.00 - 22.00 (ultimo ingresso ore 21.00)

Ingresso al pubblico 20,00 Euro.

Il **biglietto di ingresso** include l'omaggio del bicchiere da degustazione e della taschina portabicchiere.

Non include le consumazioni presso **I Paesaggi del Palato**.

Ingresso gratuito per un giorno di manifestazione previo **accredito riservato a stampa** ed **operatori del settore**(Enoteche, Wine Bar, Distributori, Grossisti, Ristoranti, Hotels hanno diritto ad un unico ingresso ad esercizio).

Info:

www.imigliorivinitaliani.com
info@lucamaroni.it

About

Tweet | G+1 0 | Mi piace | Pin it

POST CORRELATI

LUCA MARCHINI ALLA GUIDA DI JRE ITALIA

SALONE DEL VINO PICENO 11 DICEMBRE 2016 ASCOLI PICENO

RADIO ICA: SENTI CHE BUONO IL MONDO DEL CIBO!

LASCIA UN COMMENTO

Occorre aver fatto il **login** per inviare un commento

CALENDARIO EVENTI E DEGUSTAZIONI

Gen 2017

L	M	M	G	V	S	D
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

Loc. Salcinella snc 01025 Grotte di Castro (VT) Tel. 0763 796117 ccorav@ccorav.it www.ccorav.it

Codivin SUPPORTO & CONSULENZA VITIVINICOLA

GRAFICA ALTO LAZIO selfadhesive labels S.S. Cassia Km 93.850 01027 Montefiascone (VT) info@graficaltolazio.it

Agriturismo Il Casaletto Strada Grottana, 9 01100 Grotte Santo Stef Cel. 338 9760016 ilcasaletto@tin.it www.ilcasaletto.it

Le Cose Buone

Azienda Agricola STEFANONI F.LLI Via Cassia Nord 01100 Viterbo Tel. 0761 250425 fratellistefanoni@

Radichino Località Le Chiuse 01010 Ischia di Castro (VT) Cel. 366 7090907 - 333 5878565 - 32 info@caseificioagicoloradichino.it www.caseificioagicoloradichino.it

Il Fiocchino Loc. Fiocchino 01010 Piansano (VT) Tel. 0761 450154 Cel. 349 1475664 - 338 ilfiocchino@libero.it www.ilfiocchino.it

POST RECENTI

28 DICEMBRE 2016 • Capodanno 2017 suggerimenti a Roma e dintorni

27 DICEMBRE 2016 • Capodanno 2017 in Tuscia: qualche suggerimento

22 DICEMBRE 2016 • I Ceci di Natale della nonna

18 DICEMBRE 2016 • Tre uomini in vigna: Castagno, Gravina, Rizzari e i Vini da scoprire

CONTATTI

#CarloZucchetti
+39 0761 1891532
+39 329 259 9650
redazione@carlozucchetti.it
Via Cassia Vecchia 60A 01027
Montefiascone (VT)

ARTICOLI RECENTI

- Capodanno 2017 suggerimenti a Roma e dintorni / 28 dicembre 2016
- Capodanno 2017 in Tuscia: qualche suggerimento / 27 dicembre 2016
- I Ceci di Natale della nonna / 22 dicembre 2016
- Tre uomini in vigna: Castagno, Gravina, Rizzari e i Vini da scoprire / 18 dicembre 2016
- Falesco si fa in due… per 3 / 16 dicembre 2016
- I Sette Consoli: dove mangiare bene ed essere felici a Orvieto / 15 dicembre 2016
- Cene Galeotte - Osteria Cipolla Rossa 16 dicembre 2016 Volterra / 15 dicembre 2016
- Terra Madre Day al Lanificio. Sapori Del Mondo 17 dicembre 2016 Roma / 15 dicembre 2016

I TAG PIÙ CALDI

Bere | Cooking For Art | Eventi | Gustare | Il Domenicale | Il programma 2013 | Il programma 2014 | Il programma 2015 | I nostri articoli 2013 | I nostri articoli 2014 | In Tuscia | I video con il cappello | L'uomo che ama le birre | La Tuscia del Vino | La Tuscia del Vino 2015 | La Tuscia del Vino 2016 | Leggere | Le Guide degli E.V.O. 2017 | Le Guide dei Ristoranti 2017 | Le Guide dei Vini 2017 | Le ricette con la toque | Menu 2015 | Momenti 2014 | Notizie | Osteria Social Food | Oziare | Piacere Etrusco | Piacere Etrusco 2013 | Piacere Etrusco 2014 | Piacere Etrusco 2015 | Ricette Vegane | Sapesse Contessa | Senza categoria | Slow Food Village 2016 | Storie senza glutine

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email:
Nome:
Cognome:
VOGLIO ISCRIVERMI

WINNER 2014 www.carlozucchetti.it WINE & DRINK FOODBLOGAWARD MALVAROSA

15 Top Blogs Vino | 59 Top Blogs Gastronomia

IL CALENDARIO DI Bell'Italia 2017

ROCCHE E CASTELLI

SOLO € 2 IN PIÙ

IN COLLABORAZIONE CON

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

A NATALE PUOI REGALARE *BELL'ITALIA* ALLE PERSONE PIÙ CARE CON IL CARNET ALLEGATO
WWW.MIABBONO.COM/BELLITALIA

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

CAIRO EDITORE
LA PASSIONE PER LA QUALITA'

CALENDARIO
2017
Bell'Italia
MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Il calendario di **Bell'Italia**

2017

MONTALBERA
Proprietà Famiglia Morando

Gennaio

Febbraio

Marzo

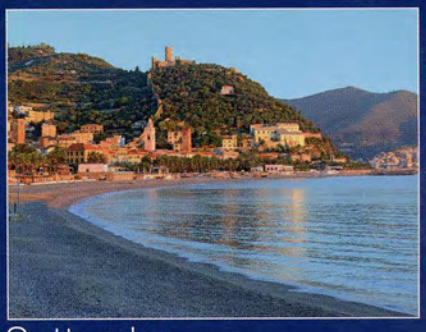
Aprile

Maggio

Giugno

Luglio

Agosto


Settembre

Ottobre

Novembre

Dicembre

WEINTIPPS & NOTIZEN

12 originelle Schäumer fürs Fest

16. DEZEMBER 2016

Hier ist sie, unsere Auswahl für die süffigsten Tage im Jahr! Gewollt gewagt – Dom Pérignon kann schliesslich jeder. Lassen Sie sich verblüffen.

(Foto: Ievgenii Meyer)

Fantastisch, wie viele unbekannte Schätzchen es in der Sparte Champagner & Co. noch gibt! Danke an alle Händler, die unsere Schaumweinfesttagsverkostung bereichert haben. (Versuchen Sie bitte nicht, dieses Wort nach zwei Gläsern zu sagen.) Unser Rat für alle Schaumweinfreaks: Schnell bestellen, die meisten Weine sind stark limitiert.

CHAMPAGNE

Coup de Cœur ♡
Champagne Salmon | 100% Meunier Brut

Reinsortiger Pinot Meunier. A star is born! Im klassischen Champagner-Rezept muss sich der Pinot Meunier mit der Nebenrolle begnügen. Der junge Winzer Alexandre Salmon katapultiert ihn ins Rampenlicht. Aus alten Reben keltert er diesen hinreissenden Rassetropfen. Die Nase trifft er mit Quitte, Aprikose, Orange und exotischen Früchten, Honig und Brioche. Am Gaumen schafft er brillant den Spagat zwischen Opulenz und Frische: Er wirkt ungeheuer reif und mollig, die Perlage schmilzt auf der Zunge, doch im Finale schiebt er plötzlich eine knackige Herbe und den Spritz von frischer Mandarinenschale nach. Ein Riesenspass. **18.5/20**

Unser Tipp: Bestellen Sie eine Sechserkiste. Sie wird garantiert nicht alt.

Bezug: www. champagne-characters.com, 34.90 EUR

Rarität ◇
Champagne Tarlant | La Vigne d'Antan 2002

Champagner aus wurzelechten Reben. Ein Muss für Champagner-Freaks: So schmeckt Vitis vinifera. Die Chardonnay-Reben für diesen Champagner wurden nicht gepfropft, sondern stehen mit ihren eigenen Wurzeln im Boden. Die Parzelle heisst «Les Sables», auf Deutsch: Sand – und durch Sand kommt die Reblaus nicht durch. Darum wagte das Champagnerhaus Tarlant vor rund 50 Jahren dieses tollkühne Experiment. Keine Ahnung, ob es den Wein besser macht, Tatsache ist: Er ist exzellent. In der Nase Brioche, frische gelbe Frucht, Blüten, Honig und Mirabellenkompott. Im Antrunk viel Spannung, dann herb und gelbfruchtig mit spritziger Säureader und moosigem Finale. Ein üppiger und doch feingliedriger Tropfen. Jetzt auf dem Höhepunkt seiner Reife. **18.5/20**

Unser Tipp: Toll zu einem eleganten Neujahrs-Brunch mit Lachs, Eiern und Brioche – Understatement vom Feinsten.

Bezug: www.bauraulacvins.ch, 178 CHF

Champagne Dosnon | Alliae

In Burgunderfässern vergoren. «Wir sind nur einen Steinwurf vom Burgund entfernt, also behandeln wir unsere Weine auch so», sagt Winzer Davy Dosnon aus der abgelegenen Champagner-Appellation Côte des Bar. Die Grundweine für den Alliae vergären und reifen zehn Monate in zumeist gebrauchten Fässern aus Puligny-Montrachet. Nach der zweiten Gärung ruht der Champagner weitere 55 Monate auf der Hefe. Enorm würziges Bouquet: feine Anisnote, Pfeffer, reife gelbe Früchte, ein Hauch Sandelholz, Blüten. Am Gaumen pikant, rauchig, aber nie aufdringlich, sehr weinige Machart. Ungemein elegantes Holz. Ein seidiger, delikater, filigraner Tropfen – kein Marktschreier, ein Flüsterer. La classe, würde der Franzose sagen. **18/20**

Unser Tipp: Behandeln Sie ihn wie Burgunder und servieren Sie ihn zu Jakobsmuscheln.

Bezug: www. champagne-characters.com, 59 EUR

Coup de Cœur ♡
Champagne Marie Courtin | Concordance

Biodynamisch, ohne Zucker, ohne Schwefel. Ein Wein, so klar wie ein Gebirgsbach. In der Underdog-Appellation Côte des Bar keltert Winzerin Dominique Moreau (ihr Gut ist nach der Oma benannt) diesen puristischen Tropfen. Biodynamische Trauben, spontan vergoren, null Dosage, kein Zusatz von Schwefel – das ist Champagner in seiner reinsten Form. In der Nase stahlig mit Noten von Feuerstein, Granny Smith, Hefe und Waldboden. Knackig und packend im Antrunk, viel Tonus am Gaumen, Aromen von Aprikose und Honig, dann säurebetontes Finale mit herbem Akzent. Etwas «funky» durch die leichte Oxidationsnnote. Unglaublich: Nach ein, zwei Tagen offen im Kühlschrank wird er erst richtig gut! Beeindruckend. **17/20**

Unser Tipp: Flasche öffnen, 24 Stunden widerstehen und dann zu Kaviar servieren.

Bezug: www. champagne-characters.com, 57.90 EUR

Rarität ◇
Champagne Moutard Père & Fils | Cépage Arbane

Vergessene Champagner-Traube. Kennen Sie Arbane? Sie zählt zu den traditionellen Champagnersorten, wird heute aber auf weniger als zwei Hektar angebaut. Der Grund: Sie ist eine richtige Diva. Sie beansprucht die besten Lagen, zickt aber gerne puncto Reife und Erträge. Dies ist das einzige reinsortige Exemplar. In der Nase Blüten, weisser Pfirsich, Röstbrot und ein Hauch Sandelholz. Am Gaumen sehr feinperlig, aber mit viel Prickeln, es entwickeln sich eine mandarinige Säure, Aromen von Tee und Nuss. Spannend! Der Geschmack einer vergangenen Zeit. **16.5/20**

Unser Tipp: Solo auskosten – so etwas schmeckt man nicht jeden Tag.

Bezug: www.caduco.de, 59.95 EUR (aktuell erhältlich: Jahrgang 2010)

Champagne Drappier | Brut Nature Zéro Dosage Sans Soufre

Undosiert und ungeschwefelt. Die Männer der Familie Drappier haben alle eine Schwefelallergie. «Also haben wir uns», erzählen sie scherzend, «einen Kellermeister mit demselben Problem gesucht!» Ihr Brut Nature Zéro Dosage Sans Soufre war ein echter Vorreiter und der erste gelungene Champagner dieser Art. In der Nase gelbe Früchte, Waldboden, Hefe und reifer Apfel, im Mund viel Spannung und Nerv, tragendes Säuregerüst, lebhaftes Finale. Spannender Kontrast zwischen jugendlicher Bauart und schon leicht oxidativen Noten. **16/20**

Unser Tipp: Die Drappiers lieben ihn zu Ziegenkäse. Wir runden die Kombi noch mit einem Löffel Waldhonig ab.

Bezug: www.spirit-trading.ch, 43.90 CHF

LOIRE

Preis-Leistungs-Hit ☼
Domaine de La Taille aux Loups | Brut Tradition

Chenin von der Loire. Zuerst war er Pâtissier, dann Weinhändler, dann ging Jacky Blot ans Eingemachte: Vor rund 25 Jahren kaufte er in Montlouis-sur-Loire, einer unbekannten Mini-Appellation im Loire-Tal gleich neben Vouvray, das Gut La Taille aux Loups. Aus Chenin Blanc erzeugt er dort brillante Schäumer. Sein Brut Tradition duftet nach Gebäck, reifer Mirabelle, Mandarine, exotischen Früchten und kandierter Zitrusschale. Den Gaumen streichelt eine feincremige Perlage, dazu gesellen sich Noten von gerösteter Mandel, Mandarine und Blüten. Glasklare Säure, herbes Finale, fein ziseliert und enorm frisch. So sympathisch! **17.5/20**

Unser Tipp: Ein Fest zum Bratapfel.

Bezug: www.wine-in-black.ch, 19.95 CHF

ENGLAND

Nyetimber | Brut Rosé

Champagner-Konkurrenz aus England. Als ein amerikanisches Paar 1988 im südenglischen Sussex Weinreben pflanzte, schien das wie ein Witz. Heute ist Nyetimber weltberühmt für seine noblen Sparkling Wines. Die Reben stehen auf Kreideböden – denselben wie in der Champagne, sie laufen unter dem Channel durch. Die Klimaerwärmung tut den Rest. Dieser Rosé hat Charme, dass es kracht: Er duftet nach Walderdbeere, Himbeergeist, Kräutern und Blüten, die Perlage ist kräftig, aber cremig, das Finale herb und knackig. Die leichte Restsüsse steht im gut. Zum Reinbeissen! **17/20**

Unser Tipp: Der ideale Geschenkeeinpack- oder -auspackwein. Dazu Schinkengipfeli.

Bezug: www.bauraulacvins.ch, 75 CF

SPANIEN

Preis-Leistungs-Hit ☼
Raventós i Blanc | De la Finca 2012

Von den Erfindern des Cavas. 1872 brachte Josep Raventós die Champagner-Methode nach Katalonien. 2012 zettelten seine Nachfahren die nächste Revolution an. Düpiert von den laschen Cava-Produktionsregeln gründeten sie ein eigenes Herkunftsgebiet: Conca del Riu Anoia. Was hier auf biodynamische Weise entsteht, ist Cava (oder Nicht-Cava) der Extraklasse. De la Finca heisst das Vorzeigestück, ein hocheleganter Schäumer mit wunderschönem Wechselspiel zwischen kräftiger Herbe, spritziger Säure und molliger Süsse. Die Perlage ist cremig, das Finale kreidig und hefegeprägt. Sensationell: Auch fünf Tage nach dem Öffnen ist er noch voll da. **17/20**

Unser Tipp: Mondän zu Sushi.

Bezug: www.casadelvino.ch, 29.50 CHF, aktuell 35 CHF für die Magnum 2005

Equipo Navazos | Colet Navazos Extra Brut 2010

Cava mit Sherry-Dosage. Das andalusische Projekt Equipo Navazos hat der Welt in den letzten Jahren fantastische Sherry-Schätze beschert – vergessene Fässer aus den Schatzkammern der besten Bodegas von Jerez. Nun hat man das Sortiment erweitert. Ausgewählte Winzer keltern unter dem Label Navazos so originelle Tropfen wie diesen Cava aus 100 Prozent Chardonnay. Nach dem Degorgieren wurde er statt mit Grundwein mit einem Hauch knochentrockenem Manzanilla-Sherry angereichert. Ein feinperliger, trockener Schäumer, den man unbedingt einen Tag stehen lassen sollte: Dann zeigt er eine spürbare Sherry-Note in der Nase und überrascht die Zunge mit seiner salzigen Note. Schmeckt nach Mee(hr)! **17/20**

Unser Tipp: Falls Sie einen Wein zu Austern suchen: Das ist er.

Bezug: www.riegger.ch, 29.70 CHF

PIEMONT

Montalbera | Roseus Spumante Brut

Grignolino aus dem Piemont. Das Bonbon-Pink der Flasche täuscht: Das hier ist Rosé für Erwachsene. Gekeltert aus Grignolino, zeigt er alle Vorzüge dieser Traube: die tiefgründige Frucht, die markante Säure und das herbe Tannin. Beeren, Karamell und Blüten verführen die Nase, am Gaumen breitet sich eine sanfte Perlage aus, doch vermeidet er jede Kitschigkeit. Knackig und charaktervoll – ein toller Apéro, aber auch ein kompetenter Essensbegleiter. Und reifen kann er ebenfalls: Wird sich im Keller noch einige Jahre gut entwickeln. Bravo! **16/20**

Unser Tipp: Zu Parmaschinken besser als jeder Prosecco.

Bezug: www.cave-connaisseur.ch, 18.50 CHF

GRIECHENLAND

Domaine Karanika | Karanika Brut Cuvée Spéciale

Ein Holländer in Griechenland. Nach einer ersten Karriere in der Verlagswelt beschloss Laurens M. Hartman, Wein zu machen. «Aber in den Niederlanden war das etwas ungünstig!» Also wanderte der Holländer in die Heimat seiner Mutter aus: Griechenland. Er verliebte sich in die kühle Region Amyndeon – und in die rote Xinomavro-Traube. Sie ist Hellas' Antwort auf den Nebbiolo: in der Jugend sperrig mit aggressiver Säure und furchteinflössendem Tannin, nach ein paar Jahren dann plötzlich unglaublich duftig und mürbe. Aus ihr keltert Laurens auch seinen flaschenvergorenen Schaumwein – einen knackig-herben Tropfen mit feinen Hefenoten und spritzigem Finale von frischer Zitronenschale. Mundwässernd! **15.5/20**

Unser Tipp: Passt verblüffend gut zu Trüffeln.

Bezug: www.wineandnature.com, 18.95 EUR

Teilen:

« SCHAFFHAUSER SELEKTION

0 Kommentare taste! 1 Anmelden
Empfehlen Teilen Nach Besten sortieren
Die Diskussion starten...
Schreiben Sie den ersten Kommentar.
AUCH AUF TASTE!
Charakterkopf aus Zypern: Makkas Maratheftiko 2011
Ein Kommentar • vor 2 Jahren•
Mehmet Yilmaz — Hi, es wäre schön, wenn Sie den Artikel korrekt verlinken könnten. Weiterhin viel Erfolg ...
Easy Carbonara
Ein Kommentar • vor 10 Monaten•
Sandra Kaufmann — Vielen Dank für das Rezept und den Hinweis, dass KEIN Rahm reinkommt. :-) Soeben gefunden: ...
Schnelle Limettencrème
Ein Kommentar • vor 2 Jahren•
Stefanie — Habe am Wochenende aus heiterem Himmel eine Einladung zum Essen erhalten und sollte zwischen Tür ...
5-Minuten-Focaccia mit Cheddar, Zitrone und Rosmarin
Ein Kommentar • vor 2 Jahren•
Philippe Zogg — Nach dem 5-Minuten-Brot (knuspriger Hochgenuss) freu ich mich auf die 5-Minuten-Foccacia
Abonnieren Disqus deiner Seite hinzufügen Datenschutz DISQUS

Britta Wiegelmann

Weinjournalistin und Spürnase.
Auf taste! finden Sie meine besten Tipps und spannendsten Geschichten.

Das taste!-Team »

Newsletter

E-Mail-Adresse ABSCHICKEN

Partner

Alle Rubriken

- Weintipps & Notizen
- Winzer & Güter
- Weinwissen
- Foodpairing
- Unsere nächsten Verkostungen

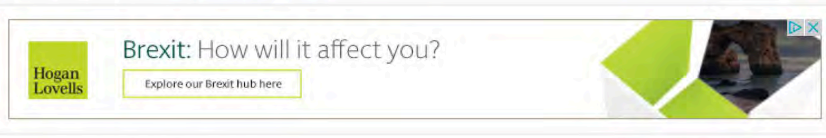
- Restaurants & Bars
- Hotels
- Sehenswertes
- Einkaufstipps
- Weintourismus
- Ein Tag am Meer

- Deutschland
- Schweiz
- Frankreich
- Italien

- Rezepte
- Küchentricks
- Köche

Videos

Alle Texte und Bilder dieser Website unterliegen urheberrechtlichem Schutz. © 2016 Britta Wiegelmann & Frank-Stephan Johne, falls nicht anders angegeben.



OCT 31, 2016 @ 03:42 PM 1,838 VIEWS

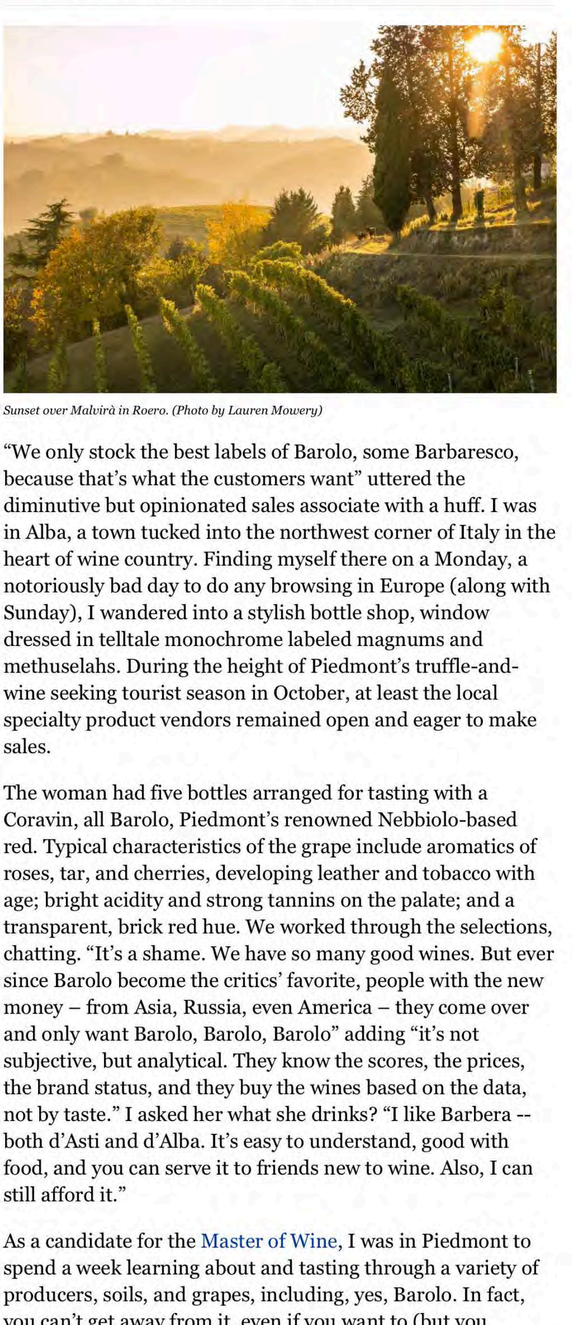
The Little Black Book of Billionaire Secrets

Beyond Barolo: Why Piedmont's Signature Wine Is Just A Fraction Of Its Charm

Lauren Mowery, CONTRIBUTOR
I cover drinks, travel and food, and the intersection of all three. FULL BIO
Opinions expressed by Forbes Contributors are their own.

TWEET THIS

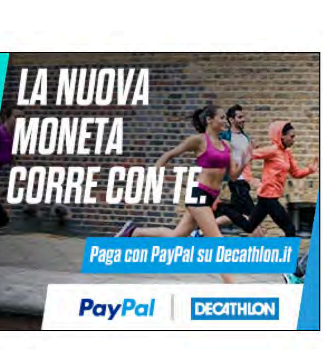
- George Clooney ordered Barolo while dining at the property's acclaimed restaurant.
- I encountered many of the lesser known varieties young New York sommeliers delight in adding to their increasingly esoteric wine lists.



Sunset over Malvirà in Roero. (Photo by Lauren Mowery)

"We only stock the best labels of Barolo, some Barbaresco, because that's what the customers want" uttered the diminutive but opinionated sales associate with a huff. I was in Alba, a town tucked into the northwest corner of Italy in the heart of wine country. Finding myself there on a Monday, a notoriously bad day to do any browsing in Europe (along with Sunday), I wandered into a stylish bottle shop, window dressed in telltale monochrome labeled magnums and methuselahs. During the height of Piedmont's truffle-and-wine seeking tourist season in October, at least the local specialty product vendors remained open and eager to make sales.

The woman had five bottles arranged for tasting with a Coravin, all Barolo, Piedmont's renowned Nebbiolo-based red. Typical characteristics of the grape include aromatics of roses, tar, and cherries, developing leather and tobacco with age; bright acidity and strong tannins on the palate; and a transparent, brick red hue. We worked through the selections, chatting. "It's a shame. We have so many good wines. But ever since Barolo become the critics' favorite, people with the new money – from Asia, Russia, even America – they come over and only want Barolo, Barolo, Barolo" adding "it's not subjective, but analytical. They know the scores, the prices, the brand status, and they buy the wines based on the data, not by taste." I asked her what she drinks? "I like Barbera -- both d'Asti and d'Alba. It's easy to understand, good with food, and you can serve it to friends new to wine. Also, I can still afford it."

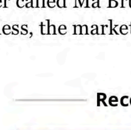


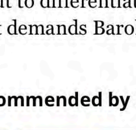
As a candidate for the Master of Wine, I was in Piedmont to spend a week learning about and tasting through a variety of producers, soils, and grapes, including, yes, Barolo. In fact, you can't get away from it, even if you want to (but you wouldn't). On one hand, if a rising tide lifts all ships, then the region should enjoy the buoyed effects of consumer interest and tourism. In fact, in a recent piece titled "How to Create a World Class Wine Region" by Liz Thach, MW, she lists having an icon product as one of five critical success factors. For Central Otago in New Zealand, the regional icon is Pinot Noir. For Georgia, it's the unique style of winemaking in qvevri. For Piedmont, that wine is Nebbiolo, specifically, Barolo, and to a lesser extent, Barbaresco. But Piedmont is larger and more diverse, with a significantly longer history of grape growing than Otago, consequently, many of its unique wines and appellations are criminally overshadowed by its icon. In fact, Piedmont produces more DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita — Italy's top wine classification) designated wines than any other region. And, unbeknownst to many, boasts Italy's highest number of commercially significant native grapes: Arneis, Barbera, Dolcetto, plus lesser known Ruché, Grignolino, and Freisa, to name a few.

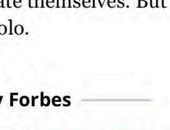
Nebbiolo, plump on the vine and ready for harvest. (Photo by Lauren Mowery)

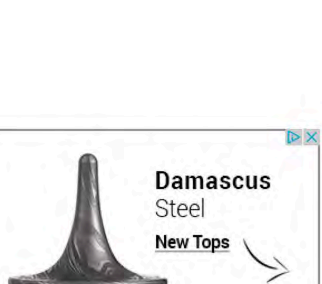
For example, on my first producer visit with Costa Catterina outside of Alba, owner Antonio Coscia recounted conversations with U.S. importers. They effectively forced his hand to produce a Barolo through a 30-year vineyard lease. Why? "Because we can't sell our wines in America without one in the portfolio." A fourth-generation winemaker, his family had specialized in Arneis, the most notable white grape of Roero. Antonio and his wife Antonella, who run a modest B&B off their property, make one of few Arneis-based spumantes, a crisp, pear and citrus-scented charmat-method sparkler called Ma Brut to differentiate themselves. But regardless, the market demands Barolo.

Recommended by Forbes



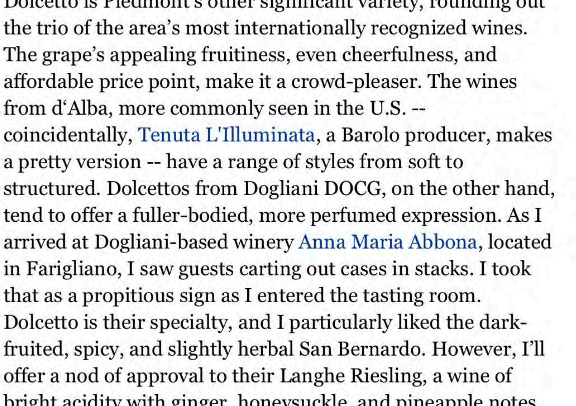






Deeper into Roero, I spent a day and evening with Roberto Damonte, an owner and winemaker at Malvirà. Situated on an exceptional site surrounded by hills and valleys, Malvirà lays claim to the oldest documented vineyard site of Arneis dating back to 1475. In 600 years, the property has only had four owners. Yet, despite this deep history and reputation for making one of the finest whites in the region, a savory and citrusy wine capable of aging, George Clooney ordered Barolo while dining at the property's acclaimed restaurant. Naturally, the chef gently guided him away from that request, although Malvirà does, in fact, make one.

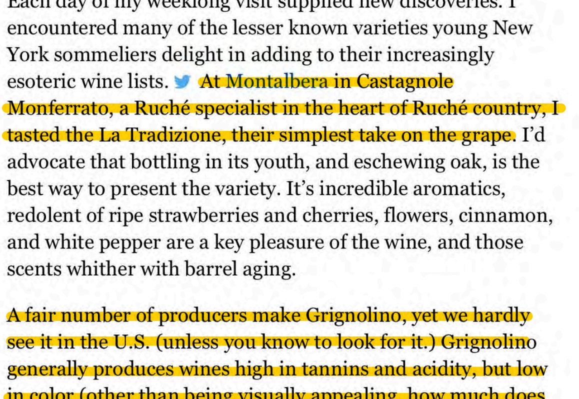
For all its international glory, however, Nebbiolo isn't the most widely planted grape in the region. Barbera holds that title. Because of its potential for rich, concentrated fruit flavors redolent of black and red berries, plus licorice, earth, and spice delivered on velvety tannins, it's a popular choice of locals for every day drinking. Especially since the wines offer good value. During my trip, I tasted with the winemaker at Marchesi Alfieri, Mario Olivero, a historic property located in the hills between Alba and Asti where they specialize in the grape. Their La Tota, the most commercially important Barbera in the portfolio, runs a mere 11 euros (around $19 in the U.S.) and was juicy and delicious.



Marchesi Alfieri makes excellent Barbera, plus Pinot Noir, and offers guest rooms. (Photo by Lauren Mowery)

Dolcetto is Piedmont's other significant variety, rounding out the trio of the area's most internationally recognized wines. The grape's appealing fruitiness, even cheerfulness, and affordable price point, make it a crowd-pleaser. The wines from d'Alba, more commonly seen in the U.S. -- coincidentally, Tenuta L'Illuminata, a Barolo producer, makes a pretty version -- have a range of styles from soft to structured. Dolcettos from Dogliani DOCG, on the other hand, tend to offer a fuller-bodied, more perfumed expression. As I arrived at Dogliani-based winery Anna Maria Abbona, located in Farigliano, I saw guests carting out cases in stacks. I took that as a propitious sign as I entered the tasting room. Dolcetto is their specialty, and I particularly liked the dark-fruited, spicy, and slightly herbal San Bernardo. However, I'll offer a nod of approval to their Langhe Riesling, a wine of bright acidity with ginger, honeysuckle, and pineapple notes. Again, proof that Piedmont is full of surprises.

SHARE



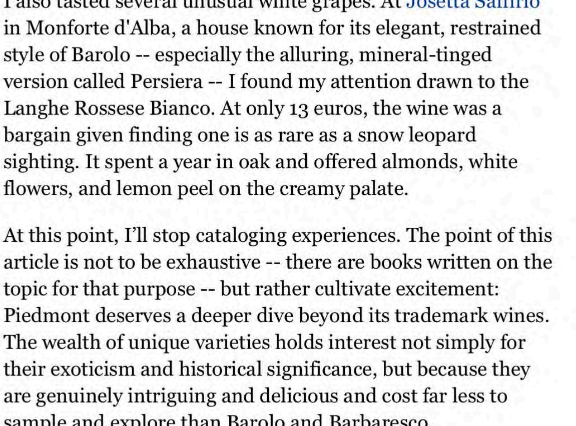
Hands of Barolo winemaker Silvio Bolmida during harvest, holding Nebbiolo. (Photo by Lauren Mowery)

Each day of my weeklong visit supplied new discoveries. I encountered many of the lesser known varieties young New York sommeliers delight in adding to their increasingly esoteric wine lists. At Montalbera in Castagnole Monferrato, a Ruché specialist in the heart of Ruché country, I tasted the La Tradizione, their simplest take on the grape. I'd advocate that bottling in its youth, and eschewing oak, is the best way to present the variety. It's incredible aromatics, redolent of ripe strawberries and cherries, flowers, cinnamon, and white pepper are a key pleasure of the wine, and those scents whither with barrel aging.

A fair number of producers make Grignolino, yet we hardly see it in the U.S. (unless you know to look for it.) Grignolino generally produces wines high in tannins and acidity, but low in color (other than being visually appealing, how much does color matter?), with the aromatic appeal of violets, roses, and red berries. Montalbera made a lovely version, but so does Cavallotto, and Pio Cesare, both available in the States.

Freisa is another floral, fruity, and vivid red seldom encountered but worth seeking out. As a relative to Nebbiolo, it's one of the oldest varieties in the region, although capable of a far greater range of styles, some of them polarizing. Vietti, for example, makes a lightly sparkling, refreshing version that has just arrived in New York.

Wine Management Msc
Specialized Master in Bordeaux. Triple Accredited Business School.
kedgebs.com

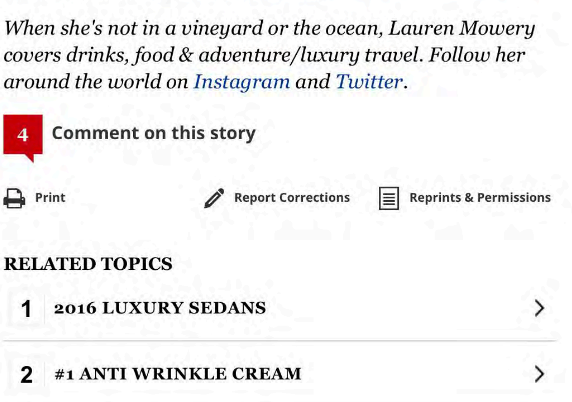


Barolo "Persiera" from Josetta Saffirio. (Photo by Lauren Mowery)

I also tasted several unusual white grapes. At Josetta Saffirio in Monforte d'Alba, a house known for its elegant, restrained style of Barolo -- especially the alluring, mineral-tinged version called Persiera -- I found my attention drawn to the Langhe Rossese Bianco. At only 13 euros, the wine was a bargain given finding one is as rare as a snow leopard sighting. It spent a year in oak and offered almonds, white flowers, and lemon peel on the creamy palate.

At this point, I'll stop cataloging experiences. The point of this article is not to be exhaustive -- there are books written on the topic for that purpose -- but rather cultivate excitement: Piedmont deserves a deeper dive beyond its trademark wines. The wealth of unique varieties holds interest not simply for their exoticism and historical significance, but because they are genuinely intriguing and delicious and cost far less to sample and explore than Barolo and Barbaresco.

If you're up for a trip, autumn is a fantastic time to travel: harvest has ended, leaves have turned shades of gold and crimson, and white truffles and porcini mushrooms are ripe for plucking. If not, many of these wines can be found through wine-searcher.com, by inquiring with your local fine wine retailer, or by popping into the latest wine bar helmed by a boundary-pushing sommelier.



Now in season: white truffles. (Photo by Lauren Mowery)

When she's not in a vineyard or the ocean, Lauren Mowery covers drinks, food & adventure/luxury travel. Follow her around the world on Instagram and Twitter.

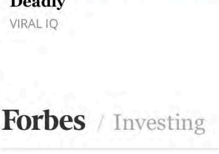
4 Comment on this story

Print Report Corrections Reprints & Permissions

RELATED TOPICS

1 2016 LUXURY SEDANS
2 #1 ANTI WRINKLE CREAM
3 TOP 10 HIGH SCHOOLS

From the Web Ads by Revcontent


People Are Cancelling Their Netflix Account Because Of This Site
HOW FINANCE DAILY

Marco Milionaria Spiega Come Lei Riesce A Guadagnare €472/h Da
COMM NEWS

86% Can't See Whats Wrong With These Pictures - Can You?
VIRAL IQ

Italy : New Diabetes Discovery Leaves Doctors Speechless
TYPE 2 DIABETES DESTROYER

17 Innocent Selfies Turned Deadly
VIRAL IQ

Il gioco più coinvolgente del 2016: unisciti a 10 milioni di giocatori
LOA 2

That's How You Find Super Cheap Flights!
SAVE70.COM

The Diabetes Breakthrough Your Doctor Won't Tell You About
DIABETES DESTROYER

Forbes / Investing

ForbesBrandVoice® What is this?

NOV 11, 2016 @ 04:31 PM

What Donald Trump's Win Means For Investors

TRENDING
Cookies on Forbes

A WINE STORY
MARISA D'VARI
GRAND CRU CLASSÉ
Mis en Bouteille en Chateau

Menu

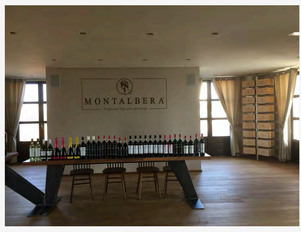
Meeting Paolo Gallo of Montalbera for a Taste of Ruchè di Castagnole Monferrato

By Marisa D'Vari on November 16, 2016

Get your monthly newsletter and Food & Wine Pairing Guide, FREE:
Name
Email
Sign up and enjoy
Privacy

Imagine you are a producer in the Castagnole Monferrato area of Piedmont, and you have a sleek new winery named Montalbera, an exciting young winemaker named Paolo Gallo who speaks English with an Australian accent, and produce a whopping 70% of the world's production of an exotic grape called Ruchè .

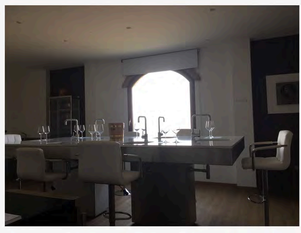
First, let's start with present day. The winery is so modern looking it can be seen for miles in the distance in the clear Piedmont sky. It is quite striking looking, both in the exterior as well as the interior.



There is an entire separate building just for tasting, again very modern with beautiful large windows and two levels for tasting. The shop is also very nice, carrying not just wine, but various package high-end pasta and other necessities for a Piedmont wine shopping spree. And on a quiet weekday morning, the wine shop is absolutely bustling. It's as if it's the main attraction for miles around.

Very soon Paolo meets us and takes us on a tour of the winery. There are tasting rooms everywhere – the ones in the separate building I described to you, and also in the interior, right next to the winery itself.

As you can imagine with such a modern structure, the equipment here is state of the art. And imagine, this is just for the Ruchè grape.



We make ourselves comfortable for the tasting. I began with the 2015 La Tradizione Ruchè di Castagnole Monferrato. It is a rusted garnet color, slightly transparent, with aromas of wild savage cherries – almost brandied cherries. On the palate racy acidity stands up to richly concentrated fruit, and strident firm tannins. And the wine packs a wallop at 14% alcohol, with a firm finish.

The 2015 Laccento (which means "the accent" in Italian) is made from 90% of overripe, late harvest grapes and 10% of grapes that have been dried in the cellar in a sterilized and controlled room. It is a deep purple garnet color, brandied cherries on the nose and palate, zesty acidity, sense of dry extract or something tangible on the palate. Here there is 5 – 7 % residual sugar and 14.5 alcohol. It is from the best vineyard and stainless steel and is my favorite so far.

We try next the 2015 Limpronta – again a rusted garnet color. On the nose very fresh cherries, a floral element like red carnations, remarkably zesty acidity, full bodied on the palate with nuances of red cherries and roses. Very savory in nature with firm crisp finish. This wine spends 15-18 months in oak.

After the Ruchè, we move on to the more widely known Barbera!

The Barbera Wines

2013 Barbera D'Asti Lequilibrio (which means "the balance" in Italian). A deep garnet color, aromas of more brandied cherries, firm acidity, measured tannins, 14.5 alcohol. 15 – 20 months in oak.

2013 Nuda, a provocatively named wine!

On the palate, very clear intense sense of pure cherry fruit. Mostly red cherry but the firmness of black cherries as well. Notable acidity and firm structured tannins along with a focused long mineral finish. Range of time in oak is typically 18 months in a mix of new and older French oak. Very restricted yields.

Finishing with the Grignolino

2015 Grignolino D'Asti Grigne (Grigne means "to laugh")

Light transparent color, on the nose velvet cherries, very high racy acidity, chewy red fruit texture.

It was great to meet winemaker Paolo Gallo ... and I wished I had the chance to meet the owners as well, as they seem very creative.

For example, one question I would have is a marketing one, asking the best way to sell their Ruchè on the international market. Since they are already selling 70% of the Ruche in the world, they don't seem to need much help.

But here's what I find interesting ... during VinItaly, a large trade fair, they arranged for Poet Mario Sandri to talk about his first encounter with Ruchè to the rhythm of the Venetian Rondò.

During the same trade fair, they arranged for a famous chef, Bruno Cingolani, to pair Ruche with salmon.

Well, in the capable hands of Montalbera getting the good word out about Ruche does not need much help. Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG is a wine with an unmistakable character. It has pleasant, floral aromas of rose and violet, fruity notes of apricot, and spices that emerge as it ages, all of which combine to make the wine immediately recognizable in the glass.

A Sante!

Filed under: News, Piedmont

Tagged: barbera, ruche

0 Comments A Wine Story Login
Recommend Share Sort by Best
Start the discussion…
Be the first to comment.

ALSO ON A WINE STORY
Lunch with Michael Rolland Featuring Vignobles Andre
#WBC16: Smart Phone Photography and Videography

Learn Wine Fast!
The Essential Guide to Tasting, Talking, & Choosing Wine Like an Expert
Be the first to know when Marisa's new book is released:
Name
Email
Tell me first
Privacy

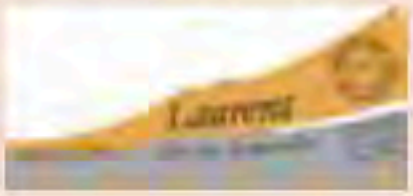
COPYRIGHT 2016 MARISA D'VARI. ALL RIGHTS RESERVED. DESIGN BY CREBD.

En harmonie avec les Fêtes

Par Janine Saine

Fidèles lectrices et lecteurs, recevez mes souhaits de Santé, Paix et Flaveur

Clos des Demoiselles Tête de Cuvée 2013, Crémant de Limoux, J. Laurens (23,90 $ - 10498973)



Séduisant mousseux blanc. Finesse, classe et élégance. 🍷🍷🍷

Champagne Lallier Grand Cru Rosé (49,75 $ - 12560881)

Charmez vos invités avec ces fines bulles festives et rosées. Exquis! 🍷🍷🍷1/2

La Moussière, Sancerre, Alphonse Mellot (31,00 $ - 0033480)

Parmi les meilleurs sancerres. Frais, vif et élégant. 🍷🍷🍷1/2

Mâcon-Uchizy 2015, Bourgogne, M. & B. Talmard (20,05 $ - 11618324)

Aromatique chardonnay avec finale ronde et minérale. 🍷🍷🍷

Griné 2014, Grignolino d'Asti, Montalbera (19,50 $ - 13014372)

Rouge piémontais, fruité et épicé, aucun apport boisé. Facile à harmoniser. 🍷🍷🍷

Aponte Reserva 2006, Toro, Frontaura (25,35 $ - 12259407)

Puissant et texturé, souple et rond avec fraîcheur boisée. Extra! 🍷🍷🍷1/2

Barolo Riva Del Bric 2012, Paolo Conterno (41,50 $ - 10860223)

Élégance, complexité et finesse tannique avec finale généreuse. 🍷🍷🍷🍷

Crémant de Glace, Québec, Cidrerie du Minot (25,60 $ -10530389)

Cidre mousseux au goût de miel et de pomme cuite. Un dessert en soi! 🍷🍷🍷1/2

Deux guides à offrir ou à savourer

Champagnes, Guide et révélations, Guénaël Revel, IQ, 24,95 $

Guide Aubry 2017, Les 100 meilleurs vins à moins de 25 $, Éd. Transcontinental, 22,95 $

🍷 correct	🍷🍷🍷🍷 grand vin
🍷🍷 bon vin	🍷🍷🍷🍷🍷 exceptionnnel
🍷🍷🍷 très bon vin	

Snapshot of Italy's Piedmont, Fall 2016

Written by Marisa D'Vari

Posted on December 14, 2016

Piedmont is a gorgeous region of northwest Italy, offering romantic hillside views, beautifully preserved castles and Romanesque churches. You will find a plethora of producers to visit, and fabulous places to enjoy the region's famous wines with truffles and fabulous cuisine.

Barolo may be the most famous region but within Piedmont, **the Roero DOCG is heating up.** One example of a producer making very high-end Nebbiolo in Roero is Malvira. The emphasis here is on single vineyards, each with a unique soil that lends itself to a specific varietal.

Malvira's Giacomo Damonte

Barbera: Getting the Respect it Deserves

Virtually every winery produces this varietal, usually matured in different ways to suit a particular taste and price point. One of the most memorable Barbera wines was the rich and complex Cascina Castlet Superiore, Barbera d'Asti DOCG, from the Litina vineyard. I also very much liked the rich, jammy 2015 Barbera D'Alba Valdisera, a cooperative wine from Terre del Barolo. The large family owned Tenuta Carretta produces a wide range of fine wines, including the excellent 2011 Mora di Sassi Barbera d'Asti Superiore from Nizza, with rich, sharply focused aromas of black fruit.

The Ruché Grape: Ready for Its Close-up?

The Ruché Grape is a rather obscure local varietal producing a very tannic, light colored wines with pronounced aromas and bouquet. **The sleek, modern Montalbera produces 70% of the Ruché grape in the world.** The 2015 Laccento is made from 90% overripe, late harvest grapes and 10% of grapes that have been dried in the cellar in a sterilized and controlled room. It's very delicious with a rich, brandied cherries flavor.

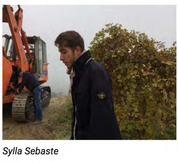
Antonio and Antonella Coscia

Arneis: The Producer's Pride and Joy

Virtually every producer takes special pride in producing Arneis, the rather neutral local white varietal. One excellent example is the Arneis from Antonio Coscia, fourth generation winemaker/owner of his family's Costa Catterina winery. His brown eyes sparkle as he pours me a delicious glass of Arneis wine he has named Arsivel, meaning "sympatico" in Italian. Arneis is also a favorite of the Malvira winery, which produces wine from the Arneis grape in sparkling, still, and sweet (late harvest) styles. If that wasn't enough, Giacomo also makes an Arneis wine without sulfur (with the label proclaiming this) and pours me a taste of an aged Arneis from their Saglietto vineyard.

Increasing Agriturismo and Restaurants

Among other trends in the region is the increasing amount of Agriturismo (bed and breakfasts) producers are building adjacent to their wineries. One of the newest are the cozy rooms recently built by Costa Catterina, which is run by owner Antonio's lovely wife Antonella. One luxurious example of a glamorous agriturismo is Villa Tiboldi, which is owned by Malvira, with its breathtaking views from individual terraces. Tenuta Carretta has elegant rooms as well.



Sylla Sebaste

More wineries all over Piedmont are building restaurants, or forming associations with them. Malvira has the kind of upscale restaurant favored by the glitterati, offering its own wines as well as favorites from the Piedmont area, as does Tenuta Carretta. Sylla Sebaste has formed a relationship with a local, well-respected chef who creates seasonal multi-course menus for visitors to the winery. It has been said that the more things change, the more they stay the same. **But for the most part, the local Roero winemaking families are focusing even more narrowly on what they do best: growing good grapes and making good wine.**

If You Go

Wineries to Visit:

Malvira
Costa Catterina
Cascina Castlet
Montalbera
Terre del Barolo
Tenuta Carretta
Josetta Saffirio
Sylla Sebaste

Hotels & Agriturismo:

Villa Tiboldi
Tenuta Carretta
Il Boscareto

Marisa D'Vari is a globe-trotting fine wine writer, judge, and educator who writes for a number of international publications in addition to writing for her online magazine, A Wine Story.

Images: M^3 – Flickr, CC BY 2.0 & Marisa D'Vari

Posted In: Europe, Travel

Tagged Featured Article, italian wine, italy, Piedmont

« Fat Goose, Where the Locals Eat in Williamsburg, Brooklyn

If You Liked This Article

April 22, 2014 Passion for Piacenza: Delicious Food for Real Gourmands… And Wonderful Wine for Real Wine-Drinkers! In October 2013, I fell head-over-heels in love with the Italian region of […]

May 11, 2016 The Unheralded Joys of Umbria Italy's central province of Umbria is extraordinary in many ways. One of them is NOT in […]

May 12, 2015 Italy's Greatest Eating City: Bologna…or Baloney? As seen on Huffington Post: Once upon a time, long before I travelled to […]

April 6, 2015 Wine For The Weekend: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Semisecco, Ca'Berti "The weekend? That's five days away!" PRECISELY! Every other Monday from now on I'll […]

April 7, 2014 WINE MONDAY: David's Wine of the Week 2013 Vena Rossa Gutturnio Classico Superiore, Castello di Luzzano, Emilia-Romagna, […]

April 14, 2016 FOOD FOR WINE: Shrimp Francese Shrimp Francese Any dish called "Francese" on an Italian-American menu and these dishes […]

Categories

Select Category

Archives

2016 (89)
2015 (59)
2014 (151)
2013 (150)
2012 (112)
2000 (1)

Sign Up for Our Newsletter
First and Last Name *
Email *
Sign Up »