

ULTIME: 10/04 ore 17:05 "L'assegnazione di nuovi diritti di impianti dell'1% dal primo gennaio 2016 stabilita dall'Ue si tradurrà per l'Italia in 6-7.000 REGISTRATI - login






THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi Chi siamo






indietro stampa condividi Translate VOTA! ★★★★★

Categoria: News

Roma - 07 Aprile 2015, ore 16:17

LA "MACCHINA" DELL'ENOGASTRONOMIA TARGATA MADE IN ITALY RIPRENDE A MACINARE CHILOMETRI ED EVENTI PER TUTTI GLI APPASSIONATI DEI PRODOTTI DEL BELPAESE, COME "SALUMI DA RE", "LIBANDO, VIAGGIARE MANGIANDO" E "I GRANDI TERROIR DEL BAROLO"

La "macchina" dell'enogastronomia targata made in Italy riprende a macinare chilometri ed eventi per tutti gli appassionati dei prodotti del Belpaese, come "Salumi da Re" a Parma, "Libando, viaggiare mangiando" a Foggia e "I grandi terroir del Barolo" nella Cantina Comunale di Castiglione Falletto e la Bottega del Vino di Serralunga d'Alba. Scegliere è impossibile, intanto **Winenews** ne seleziona alcuni tra i più stuzzicanti.

Dal 9 maggio al 20 settembre, i Giardini Ducali e la Palazzina Vigarani, nel cuore di Modena, ospitano "Piacere Modena" una rassegna non stop di mostre, spettacoli, cinema, musica, incontri, lezioni, show cooking per esaltare la vocazione gastronomica del territorio, i suoi prodotti Dop e Igp e oltre 130 appuntamenti (www.piaceremodena.it).

Il 9 aprile sarà l'anteprima di "Libando, viaggiare mangiando", festival che per quattro giorni (16-19 aprile) porterà la cultura e lo street food nel cuore della città di Foggia: nelle vie del centro storico si degusteranno cibi di strada provenienti da tutta Italia e da Grecia, Marocco e Spagna. Tante le iniziative: chioschi e pulmini itineranti, street art e mostre a tema, presentazioni di libri e convegni, spettacoli e laboratori, proiezioni di film e musica, show cooking e, dulcis in fundo, il concerto dell'artista internazionale Richard Galliano al teatro "U. Giordano" (www.libando.com).





WineNewsTV VIDEO AUDIO ON WINE



Ultima puntata del 2015-04-13 10:05:34

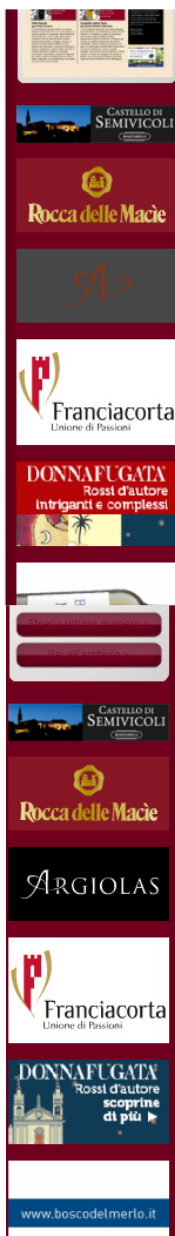
La cultura del buon bere e mangiare, capace di affascinare le persone più diverse ovunque si trovino, passa dal Web: ecco "On Wine", la trasmissione radio targata WineNews, uno dei siti più cliccati dagli amanti del buon bere. In onda ogni Sabato e Domenica con notizie, talk, curiosità e lifestyle sul mondo del cibo e del vino.

LETTO PER VOI

WineMeteo

Bardolino:
Bardolino (VR)
Temp: 20°
Precip: -

La Prima di
WineNews.it
NEWSLETTER



Dal 9 aprile al 25 maggio appuntamenti per tutti i gusti della "Rassegna dell'asparago di Cimadolmo lgp" n. 40, mostra competitiva interprovinciale che espone e premia i migliori asparagi distinti per zona di produzione. Da non perdere la rassegna gastronomica "bianco fresco dolce asparago" che ora conta decine di locali aderenti (info@clapcommunication.it). Una giornata per scoprire come nasce il vino, dalla terra al bicchiere. Giotto Earth Listener, l'innovativa realtà di consulenza e sperimentazione in campo vitivinicolo di Follina (Treviso), guidata dal giovane enologo Federico Giotto, fa conoscere al pubblico la sua filosofia fondata sull'"ascolto della terra". L'"open day" di Giotto, in programma per l'11 aprile, si rivolge agli studenti, professionisti del settore ed appassionati interessati a vedere da vicino, all'"opera", come si muove questa attività di consulenza unica in Italia che basa il suo lavoro sull'osservazione, le analisi e le sperimentazioni in laboratorio, per capire le potenzialità e le specificità di ogni territorio, vitigno e vino. La giornata si articolerà in due momenti: al mattino per gli studenti di enologia e dottorandi; mentre nel pomeriggio, saluto di benvenuto e presentazione dell'evento al pubblico, che prevede la visita del laboratorio con dimostrazioni; analisi ed osservazione della "terra", proveniente da diverse aree vitivinicole e

Dal 9 aprile al 25 maggio appuntamenti per tutti i gusti della "Rassegna dell'asparago di Cimadolmo lgp" n. 40, mostra competitiva interprovinciale che espone e premia i migliori asparagi distinti per zona di produzione. Da non perdere la rassegna gastronomica "bianco fresco dolce asparago" che ora conta decine di locali aderenti (info@clapcommunication.it). Una giornata per scoprire come nasce il vino, dalla terra al bicchiere. Giotto Earth Listener, l'innovativa realtà di consulenza e sperimentazione in campo vitivinicolo di Follina (Treviso), guidata dal giovane enologo Federico Giotto, fa conoscere al pubblico la sua filosofia fondata sull'"ascolto della terra". L'"open day" di Giotto, in programma per l'11 aprile, si rivolge agli studenti, professionisti del settore ed appassionati interessati a vedere da vicino, all'"opera", come si muove questa attività di consulenza unica in Italia che basa il suo lavoro sull'osservazione, le analisi e le sperimentazioni in laboratorio, per capire le potenzialità e le specificità di ogni territorio, vitigno e vino. La giornata si articolerà in due momenti: al mattino per gli studenti di enologia e dottorandi; mentre nel pomeriggio, saluto di benvenuto e presentazione dell'evento al pubblico, che prevede la visita del laboratorio con dimostrazioni; analisi ed osservazione della "terra", proveniente da diverse aree vitivinicole e degustazione alla cieca dei vini delle cantine seguite da Federico Giotto (www.giottoconsulting.it).

Scopri il nostro mondo

MEZZACORONA
HA IL TRENTINO DENTRO.

Tweets

SoloRioja.com @SoloRioja 25m
RT: "doganabuongusto: #degustazione #gratuita #vini UmaniRonchiVino #free #winetasting Giovedì 16/4 dalle 18:30 #winelovers #milan #wine "

LaDoganaDelBuongusto @doganabuongusto 39m
#degustazione #gratuita #vini @UmaniRonchiVino #free #winetasting Giovedì 16/4 dalle 18:30 #winelovers #milan #wine pic.twitter.com/qiR19jGEPm
Retweeted by Paolo Stecca

NON SOLO VINO
I capolavori dell'agroalimentare d'Italia

food

Sfoglia gli ultimi numeri >

Vai all'archivio >

Scopri il nostro mondo

MEZZACORONA
HA IL TRENTINO DENTRO.

Tweets

SoloRioja.com @SoloRioja 26m
RT: "doganabuongusto: #degustazione #gratuita #vini UmaniRonchiVino #free #winetasting Giovedì 16/4 dalle 18:30 #winelovers #milan #wine "

LaDoganaDelBuongusto @doganabuongusto 39m
#degustazione #gratuita #vini @UmaniRonchiVino #free #winetasting Giovedì 16/4 dalle 18:30 #winelovers #milan #wine pic.twitter.com/qiR19jGEPm
Retweeted by Paolo Stecca

NON SOLO VINO
I capolavori dell'agroalimentare d'Italia

10 Aprile 2015, ore 16:23

Merlo

BERTANI
VINI

roberto cipresso

L'ATTESA ESALTA IL PIACERE

QUINTODECIMO
VINIFICAZIONE IN MONDOLFO (LAZIO)

FONTANA CANDIDA

DI MAIO NORANTE
VINI D'ANTICO VITIGNO

IL MARRONETO

POINTE
VINI E PIACERE DEL VINO
www.viticoltoripointe.it

SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI
dal 1811

TENUTA FERTUNA

BUONAMICO
MONTEDARLO - ITALIA

GRUPPO MEREGLI
SPECIALISTI DEL VINO
DAL 1856

SEGUI WINENEWS SU

"Streat Food Truck Festival", festival italiano n. 1 tutto dedicato "al cibo di strada", coinvolgerà il capoluogo toscano in una 3 giorni (10 al 12 aprile) dove il cibo sarà il protagonista assoluto: non solo grazie ai piaceri del palato, ma anche ad una serie di eventi collaterali come musica, intrattenimento, incontri e dibattiti: i "truck" che prendono parte a questa tappa del festival sono 28, tra cui alcuni proprio toscani. Da non perdere anche alcuni dibattiti tenuti da esperti del settore, come "Acqua, cibo, cambiamenti climatici" e "Storia e tradizioni del cibo da strada, valori nutritivi e legami con il territorio". Ma si parlerà anche di "spreco e alimentazione" mentre i bambini potranno partecipare ai laboratori previsti dal kit didattico "Io mangio tutto: no al cibo nella spazzatura" (www.streetfoodtruckfestival.com).

L'11 e il 12 aprile è tempo di "Primavera in Castello" la mostra mercato ospitata all'interno del Castello di Roncade (Treviso) con 80 espositori disseminati tra il parco e l'interno del Castello, si rifà alle linee guida dell'Expo 2015: l'esposizione universale di Milano. Evento clou, l'incontro di presentazione delle iniziative organizzate per Expo a Villa Contarini di Piazzola sul Brenta. Ad intervenire anche l'Associazione Ville Venete che presenterà gli itinerari tematici legati all'educazione alimentare, all'origine storica e culturale dei prodotti agricoli, alla qualità e sicurezza dei cibi, alla sostenibilità delle produzioni, all'impiego responsabile delle risorse naturali, all'educazione al riciclo e al non spreco (www.castellodironcade.com).

Dal 18 al 20 aprile, invece, nella splendida cornice dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, "Salumi da Re", raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri, ideato e organizzato da Gambero Rosso e dall'avamposto del gusto made in Italy dei fratelli Spigaroli: la tre giorni, interamente dedicata a tutto il comparto della salumeria - dagli allevatori ai trasformatori, dalle aziende di servizio per la norcineria a chi i salumi li studia, li vende e li serve in tavola - vuole essere una festa enogastronomica aperta a tutti e con ingresso libero, un'occasione di incontro tra le grandi, medie e piccole aziende norcine di tutt'Italia (www.salumidare.it).

L'azienda Val D'Oca offre una ghiotta occasione per programmare un'incursione nei colli di Valdobbiadene nel mese di aprile, quando il territorio è reso ancora più effervescente dai numerosi appuntamenti della Primavera del Prosecco: il 19 aprile il wine center "Val D'Oca & Sapori" ospiterà l'incontro enogastronomico a tema "Asparagi e Val D'Oca" con un pranzo che segna l'incontro tra due eccellenze dell'area pedemontana veneta: il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e l'Asparago, primizia di stagione del territorio. Lo chef dell'Hotel Pedrocchi Vicenza, Fabio Marchioretto, ha messo a punto per l'occasione un raffinato menu in cui trovano spazio asparagi verdi e asparagi bianchi proposti in svariate vesti: al vapore e marinati in un flan con semi di girasole, come base di un inedito risotto con l'aggiunta di polvere di liquirizia e tandoori, come delicata farcitura di un rotolo di vitello (e-commerce@valdoca.com).

Al via il 25 aprile "Vino in Festa" n. 9, festival enogastronomico lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige: si incomincia subito con una novità, ovvero la "Giornata del Vino" di Appiano. Ma i momenti clou saranno tanti, dal Simposio Internazionale del Gewürztraminer (14-16 maggio), che quest'anno festeggia la sua decima edizione, all'attesissimo Festival del Gusto Alto Adige, in programma a Bolzano dal 29 al 31 maggio. Senza dimenticare l'edizione speciale del "VinoSafari", all'insegna di vino e salute. Gran finale il 6 giugno, con l'immane "Notte delle Cantine" (www.bolzanodintorni.info).



L'11 APRILE DA FIRENZE LA TOSCANA PARTE PER EXPO PORTANDO CON SÉ SAPORI E PROFUMI. UN CAMMINO IN 10 TAPPE E PRANZI AL SACCO, A PIEDI, CHE NON POTEVA CHE ESSERE UN "VIAGGIO ARTUSIANO". CON "VETRINA TOSCANA" E UN GRUPPO DI CUOCHI, ESPERTI, APPASSIONATI

Un viaggio, da Firenze a Milano, in occasione dell'Expo, a piedi, per promuovere uno stil...

10 Aprile 2015, ore 16:00

"CENTOMANI, DI QUESTA TERRA - A DIECI GIORNI DA EXPO": IL 20 APRILE L'ANTICA CORTE PALLAVICINA (POLESINE PARMESE) E CHEFTOCHEF OSPITANO I 50 MIGLIORI CHEF DELL'EMILIA ROMAGNA, 50 PRODUTTORI TOP DELLA REGIONE E 50 RELATORI IN FORUM DEDICATI AL CIBO

I 50 migliori chef dell'Emilia Romagna per altrettanti show cooking. 50 produttori delle eccellenze...



10 Aprile 2015, ore 15:59

PER EXPO LO CHEF MASSIMO BOTTURA TRASFORMA MODENA IN UN FESTIVAL NON STOP CULTURAL-GASTRONOMICO CON CHEF STELLATI, ARTISTI, MUSICISTI, SCRITTORI, STUDIOSI E PERSINO PREMI NOBEL A DECLINARE IL TEMA CIBO: ECCO

"PIACERE MODENA" (9 MAGGIO-20 SETTEMBRE)

Un Festival non stop di mostre, spettacoli, cinema, musica, incontri, lezioni, show cooki...

10 Aprile 2015, ore 11:14

CHI SARANNO I "PERSONAGGI DELL'ANNO 2014 DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE"? LO SCOPRIREMO DOMANI, A FIRENZE, AL "PREMIO ITALIA A TAVOLA", CHE PREMIERÀ LE PERSONALITÀ PIÙ INFLUENTI DELL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA VOTATE ONLINE DA 154.000 GOURMAND

Chi saranno i "Personaggi dell'anno 2014 dell'enogastronomia e della ristorazione"? Lo scopriremo do...



09 Aprile 2015, ore 18:32

LA CRISI ECONOMICA HA TOLTO LA CARNE DALLE TAVOLE DEGLI EUROPEI: IL 68% DELLE FAMIGLIE HA DOVUTO RIDURRE I CONSUMI DI PROTEINE, DERIVATE DA CARNE E PESCE. IL RISCHIO È CHE UN'ALIMENTAZIONE CARENTE SI

TRASFORMI IN MALNUTRIZIONE. COSÌ UN'INDAGINE SWG La crisi economica scoppiata nel 2008 continua a colpire: in particolar modo le tavole de...

Leggi tutti gli articoli



I più letti

I più votati

07 Gennaio 2015, ore 18:03

Dal Governo una "cabina di regia" per la pasta: ecco il decreto congiunto dei Mi...

28 Novembre 2014, ore 13:21

Nel mondo del vino arriva il "terzo polo" di aziende unite per affrontare i merc...

03 Dicembre 2014, ore 11:44

Due italiani alla corte del "re" Sauternes, il vino bianco più prezioso al mondo...

27 Novembre 2014, ore 11:16

Sondaggio Winenews-Vinitaly - Quanto tempo ci vuole per scegliere un vino? 5 min...



Scopri la collezione dei vini Cusumano.



Realizzato con il contributo del F.E.A.S.R. P.S.R. Abruzzo 2007-2013 Misura 1.3.3

Mentre è partito il conto alla rovescia per "I grandi terroir del Barolo" 2015, evento ideato da Go Wine e promosso in collaborazione con la Cantina Comunale di Castiglione Falletto e la Bottega del Vino di Serralunga d'Alba: un ricco week-end di appuntamenti che porterà il pubblico a conoscere "sul campo" la nuova annata di uno dei più grandi vini del mondo. L'evento è in programma il 25 e il 26 aprile: le due botteghe nelle rispettive sedi ospiteranno, alla presenza dei produttori, il banco d'assaggio dei diversi cru di Barolo che caratterizzano i Comuni di produzione. È una vera e propria anteprima, un'occasione unica per gli enoappassionati ma anche per i curiosi che vogliono conoscere meglio segreti e caratteristiche di un grande vino come il Barolo, apprezzare la ricchezza e unicità dei terroir del vitigno nebbiolo (www.gowinet.it).

15 appuntamenti che si snodano lungo i cinque weekend di maggio: così, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con oltre 40 soci produttori, dà il benvenuto alla bella stagione. La primavera sboccia in Trentino con il ricco calendario di eventi "Gemme di Gusto", organizzato dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Tra trekking per tutte le età e degustazioni per tutti i gusti, i visitatori saranno accompagnati a scoprire le più interessanti eccellenze del panorama enogastronomico trentino. Protagonisti, con i loro prodotti, i territori della Vallagarina, porta meridionale del Trentino, la splendida Valle dei Laghi, con il suo incredibile clima mediterraneo, la Valle di Cembra, tra montagne di porfido e terrazzamenti di vigna, ma anche la Val d'Adige e la città di Trento: si parte il 3 maggio, a Rovereto, con l'appuntamento "Briciole sul prato" per poi proseguire, il 9 maggio ad Arco con "Quattro passi tra borghi, vigneti e oliveti" e, nella stessa giornata, ma a Ponte Arche di Comano Terme, con

"Camminare con gusto", trekking alla scoperta dei prodotti tipici e della cultura trentina, in replica il 23 maggio; il 16 maggio, l'appuntamento è a Verla di Giovo con "Da campi e prati un pranzo a base di erbe selvatiche" e a Trento con "Benessere di Primavera". Alla scoperta di colori, profumi e sapori nel territorio dell'Ecomuseo dell'Argentario. Nello stesso weekend, il 17 maggio, ad Arco è prevista "La scoperta dei tesori dell'Olivai" di Arco, uno tra tutti l'olio extravergine di oliva, mentre a Monteverde di Sover "In baita alle pendici del Lagorai". La settimana successiva, doppietta a Preore che, il 23 e il 24 maggio ospita "Gourmet d'alta quota", mentre solo il sabato a Vigolo Vattaro ci sarà "Vigolana", una terrazza naturale sul Lago di Caldonazzo e solo il 24,

in Val di Cembra, "Dürerweg - Trekking culturale". Gran finale, per l'ultimo weekend del mese, con un poker di appuntamenti: il 30 maggio, a Lavis, è in programma "Le gemme dei Ciucioi"; il 31 a Nomi "Scopriamo la natura con gusto!", passeggiata tra castelli e bollicine di montagna e a Monteverde di Sover la seconda "puntata" di "In baita alle pendici del Lagorai" e, per tutto il weekend, in varie località del Trentino, le "mitiche" Cantine Aperte (www.stradavinotrentino.com).

ZONIN1821

Italian Weekly
WineNews.it
Weekly newsletter
by Giovanni Elia & B.J. Matrangola

[Browse recent issues >](#)

[Archive >](#)

[Sign up >](#)

THE WINE NEWS CORNER

The top news
collection in English
by Leonardo Roselli
& Carla Rossi

HOW TO BRING YOUNG PEOPLE BACK TO THE CATHOLIC CHURCH? INSTEAD OF BRINGING THEM CLOSER TO GOD IN CHURCH, IT'S BETTER TO OPEN A...BAR. THIS IS THE IDEA OF THE CHURCH IN LILLE THAT THANKS TO CHURCH FUNDS HAS OPENED "BAR CANA"

IT'S THE YEAR OF THE YEAR OF MARRONNETO WINERY'S BRUNELLO DI MONTALCINO. "THE WINE ADVOCATE" AWARDED 100/100, 99/100 FOR MADONNA DELLE GRAZIE 2010 AND IS THE NUMBER 1 WINE FOR THE US MAGAZINE "THE WINE ENTHUSIAST BUYING GUIDE"

[Browse all articles](#)



C'è del nuovo in Mandrarossa

Sondaggi e tendenze

Analisi, ricerche e trend del mercato del vino a cura di WineNews

Sondaggio Winenews-Vinitaly - Per religione, abbinamento o condivisione il vino a Pasqua è una forte tradizione. Metà a casa metà fuori, i wine lover puntano su rossi e semplicità, tra i "secondi vini" delle grandi denominazioni di Emma Lucherini

Sondaggio Winenews-Vinitaly - È il brand la prima cosa che gli enoappassionati guardano nell'etichetta di un vino. Che resta decisiva nell'acquisto ma dove vorrebbero un vero "racconto" del vino con parole più semplici di Emma Lucherini



Notizie dal Mondo

Cina, perché il flop del vino? Cina, perché il flop del vino bianco... Polonia: incremento della viticoltura... Argentina: settore vinicolo perde colpi... Bordeaux: cattivo raccolto e calo del mercato cinese... Australia: segnali di crescita per export di Andrea Gabbriellini

[Tutti gli articoli](#)

Grattamacco

