

CUCINA&VINI

Agenda golosa

A CURA DI VALENTINA VENTURATO

ROMA
Dal 14 al 23 giugno

VINÒFORUM



vinòforum

SCOPRI 250 VINI ITALIANI E INTERVISTE
PROVA 30 RISTORANTI E GRANDI CHEF

14-23 Giugno
Parco Tor di Quinto - Roma

Da venerdì 14 giugno a domenica 23 torna Vinòforum - Lo Spazio del Gusto 2019, la storica manifestazione dedicata alla promozione dell'eccellenza enogastronomica che per ben dieci

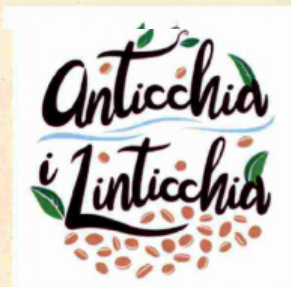
giorni, farà di Roma il punto di ritrovo di appassionati e addetti ai lavori. Novità di questa edizione è la *location*, uno spazio verde di dodicimila metri quadrati, all'interno del Parco Tor di Quinto (a due passi da Ponte Milvio), è pronto a ospitare la sedicesima edizione che si preannuncia da record, per quantità e soprattutto per qualità dell'offerta, con un programma di altissimo livello, sul fronte vino tanto quanto sul versante cibo. Per tutta la durata dell'evento saranno presenti, tra i banchi d'assaggio, circa cinquecento cantine vitivinicole provenienti dall'Italia e dal Mondo, con un totale di oltre duemilacinquecento etichette disponibili in degustazione. A ricoprire un ruolo di primo piano sarà ovviamente anche il *food*, grazie soprattutto alla presenza di circa settanta tra grandi chef e maestri pizzaioli. Molti gli interpreti importanti presenti già nelle giornate di apertura della manifestazione. In primo piano le sei postazioni giornaliera delle cosiddette Cucina a Vista, ovvero i *temporary restaurant* di Vinòforum. Una selezione ("firmata" dal giornalista Luigi Cremona) di alcune delle migliori realtà ristorative della Penisola, suddivisa nelle categorie Grandi

Maestri Stellati, Cucina di Mare, Chef Emergenti, Cucina al Femminile e Grandi Osterie.

INFO: www.vinoforum.it

USTICA (PA)
Dal 26 giugno al 2 luglio

ANTICCHIA I LINTICCHIA



Quattro giorni per scoprire il lato nascosto di Ustica, che gastronomicamente parlando è un paniere di ricchezze che non provengono solo dal bellissimo mare che la bagna. C'è infatti un ricco raccolto fatto di cereali, formaggi, verdure e legumi, prima tra tutti la lenticchia presidio Slow Food che sarà protagonista di questa manifestazione e che lo è anche nel nome, **Anticchia i Lenticchia**. Per l'occasione molti ristoranti della città hanno ideato dei menu a tema in cui la lenticchia sarà l'ingrediente principale di molte portate insieme, ovviamente, alle tante materie prime della città vulcanica. L'occasione sarà anche utile per visitare Ustica e le sue bellezze naturali, effettuando escursioni alla Falconiera e visite al museo vulcanologico, *snorkeling*

nell'area Marina Protetta e ancora escursioni al sentiero di Mezzogiorno. Non mancheranno ovviamente degustazioni guidate e tanti laboratori per i più piccoli.

INFO: www.visitustica.it

TRENTINO
Dal 29 giugno

CASTELLI DIVINI



Il fascino senza tempo dei castelli del Trentino, la suggestione romantica della luce che lentamente si smorza all'imbrunire, la golosa tentazione di un aperitivo *gourmet* a base di eccellenze del territorio, accompagnato da vini e da grappe trentine di grande qualità. Ecco cos'è **Castelli DiVini**, la rassegna di successo che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone per il quinto anno consecutivo. Ancora una volta, l'appuntamento per appassionati e curiosi, all'ombra di antiche mura custodi di secoli di storia, è fissato per gli ultimi venerdì dei mesi estivi. La prima data da segnare sul calendario è quella di venerdì **28 giugno** a cui ne seguiranno altre tre. Questa prima di giugno si svolge presso il medievale Castello di Segonzano, i cui maestosi ruderi merlati spuntano da uno sperone roccioso che domina la valle di Cembra. I tre eventi saranno accompagnati dalle note eseguite dal nuovo Ensemble di Trento guidato dal maestro Lorenzo Bertoldi: un tocco di magia in più per ingentilirne ulteriormente queste emozionanti serate. Ai tre aperitivi non mancheranno naturalmente diversi produttori in rappresentanza delle varie zone della Provincia, *testimonial* e *storyteller* perfetti delle loro specialità: dai salumi ai formaggi, dai prodotti ittici al pane a lievitazione naturale, dalle confetture al

miele, dai vini ai distillati. Gli incontri si svolgeranno dalle ore 18.30 in poi. La quota di partecipazione, fissata a un costo di 18 euro, comprende la visita al castello, la degustazione e il concerto.
INFO: www.tastetrentino.it/castellidivini

CORTINA D'AMPEZZO (BL)
14 e 15 luglio

VINOVIP CORTINA

VinoVip Cortina, la biennale del vino italiano, celebra i suoi ventidue anni il **14 e 15 luglio 2019** e accoglie sulle Dolomiti il gotha della produzione enologica italiana. La manifestazione è organizzata da Civiltà del bere, che anima una due giorni di seminari, *masterclass* e degustazioni ad alta quota. Anche per questa edizione sono attesi nomi di fama internazionale, in una delle mete turistiche più amate. A VinoVip Cortina partecipano personalmente i grandi nomi del vino tricolore, dal Piemonte alla Sicilia. Tra gli

proprio *summit*, un incontro tra *leader* e uno scambio di assaggi, informazioni, opinioni.

INFO: www.vinovipcortina.it

PARMA
Il 22 luglio

VINOVIP CORTINALA NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE



Il **22 luglio** dalle ore 20 va in scena la quinta edizione della **Notte dei Maestri del Lievito Madre**, l'appuntamento per incontrare i più grandi maestri pasticceri

Rolando Morandin al quale sarà riconosciuto il premio alla carriera di lievitaista d'eccezione. Sarà una degustazione libera dove si potranno provare oltre sessanta tipologie di lievitati rigorosamente artigianali, realizzati con lievito madre dai maestri. Un'iniziativa che promuove il consumo dei lievitati tutto l'anno, destagionalizzando un prodotto troppo spesso associato all'immaginario della festa.

INFO: www.nottemaestrielievitomadre.it

GROTTAGLIE (TA)
Dal 23 al 27 luglio

VINO È MUSICA



appuntamenti imperdibili della due giorni ampezzana c'è senza dubbio La cena delle stelle, al Rifugio Faloria a 2.123 metri di altitudine. E sempre al Faloria si concluderà la manifestazione con il leggendario *Wine-tasting* delle Aquile con i cinquantaquattro protagonisti di VinoVip Cortina 2019: sarà l'occasione per assaggiare i centosessantaquattro gioielli enologici (fra vini e distillati) delle aziende che hanno scritto la storia di uno dei prodotti simbolo del *made in Italy*. Un programma ricco, studiato per approfondire la conoscenza del nettare di Bacco, immersi in alcuni dei più bei paesaggi delle Dolomiti. Un vero e

a Parma e l'evento più importante del mondo del lievito fuori stagione: una notte dedicata alla degustazione di prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri nell'uso del lievito. L'evento organizzato da Video Type di Parma, nasce da un'idea del pasticciere Claudio Gatti di Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme, famoso proprio per i segreti del suo lievito madre, con cui produce la Focaccia di Tabiano, il suo dolce simbolo. Anche quest'anno la manifestazione si terrà sotto i Portici del Grano di piazza Garibaldi, nella città eletta simbolo della gastronomia da Unesco, con ospite d'onore il maestro

Edizione numero dieci per **Vino è Musica**, la manifestazione che animerà il quartiere delle ceramiche di **Grottaglie dal 23 al 27 luglio**. Il *focus* dell'evento è ben sintetizzato nel nome stesso dunque degustazioni delle migliori etichette nazionali ed estere in accompagnamento alla musica ovviamente. Quest'anno ci sarà anche un ampio spazio dedicato ai vini naturali con un'enoteca "al naturale" che costituisce un ideale collegamento tra la *kermesse* di fine luglio ed "Evoluzione Naturale", la prima fiera pugliese dedicata a questa tipologia di vini, fortemente voluta dalle stesse menti di "Vino è Musica" e tenutasi a fine gennaio. A caratterizzare l'intensa due giorni, l'apertura delle terrazze panoramiche delle botteghe dei ceramisti, che diventeranno teatro di laboratori del gusto a cura dei relatori Ais e Slow Wine. Altro momento interessante di questa edizione sarà la sinergia con il *Concours Mondial de Bruxelles* grazie alla quale sarà possibile vivere dei percorsi sensoriali incentrati su alcuni vitigni autoctoni vincitori della appena conclusa edizione del concorso belga.

INFO: www.vinoemusica.it

