

TENUTA
RAPITALÀ
COLTIVIAMO LA PASSIONE.



MENU

WineNews

EN Q

Vino, tartufi e foliage, dialogando con Paolo Pejrone nell'orto del Piazza Duomo di Alba: gli eventi

Cusumano brinda alla Coppa Florio. Al via Terra Madre e la Fiera di Alba. Continua la Milano Wine Week. I 263 anni del ristorante Del Cambio a Torino

ROMA, 08 OTTOBRE 2020, ORE 11:10

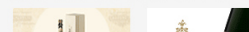
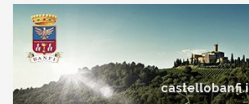
f t i p T



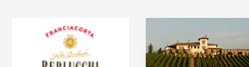
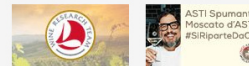
Credits F. Badocchi, T. Gerbaldo & L. Campolongo

3 / 10

I grandi vini di montagna, dal Marzemino al Müller Thurgau, ma anche l'Aglanico del Vulture che affina nelle antichissime cantine scavate nel tufo, "sua maestà" il tartufo bianco d'Alba, i frutteti in Trentino, l'aceto balsamico di Modena, un assaggio di olio aspettando quello "novo", ma anche i prodotti dell'orto, e la magia del foliage, per una nuova fuga nella natura, che negli ultimi mesi, si è ripresa la meritata scena: ecco il "menu" con un assaggio di sapori, profumi e colori d'autunno, degli **eventi wine & food segnalati in agenda da WineNews**, promossi in tutta Italia nel rispetto di regole e



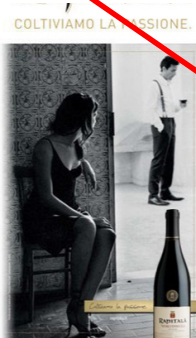
I grandi vini di montagna, dal Marzemino al Müller Thurgau, ma anche l'Aglanico del Vulture che affina nelle antichissime cantine scavate nel tufo, "sua maestà" il tartufo bianco d'Alba, i frutteti in Trentino, l'aceto balsamico di Modena, un assaggio di olio aspettando quello "novo", ma anche i prodotti dell'orto, e la magia del foliage, per una nuova fuga nella natura, che negli ultimi mesi, si è ripresa la meritata scena: ecco il "menu" con un assaggio di sapori, profumi e colori d'autunno, degli **eventi wine & food segnalati in agenda da WineNews**, promossi in tutta Italia nel rispetto di regole e distanze. E per parlare di paesaggi e della loro bellezza, legata anche alle produzioni made in Italy, l'appuntamento è il 12 ottobre nelle Langhe con Paolo Pejrone, uno dei più importanti architetti e paesaggisti italiani, che ha progettato alcuni dei giardini più belli del mondo, nell'orto del ristorante tre stelle Michelin Piazza Duomo di Alba dello chef trisstellato Enrico Crippa, che lo coltiva nella Tenuta Monsordo Bernardina attingendone materia prima per i suoi piatti, dove continuano gli appuntamenti de **"La via selvatica"**, il progetto curato da Matteo Caccia e proposto dalla famiglia Ceretto, composto da 12 dialoghi per far emergere le esperienze profonde dei protagonisti (dal 12 settembre, ogni 12 del mese fino a settembre 2021, con i primi interventi online, mentre, a partire dal 2021, il pubblico potrà finalmente assistere dal vivo agli incontri), in un percorso che dà voce alla natura selvatica e autentica, alle sue regole immutabili, alla sua ostinata capacità di ripetersi, alla sua ricerca di un'armonia smarrita, di un equilibrio virtuoso in cui l'uomo sia capace di interagire con rispetto nella consapevolezza che la vera protagonista è la natura. Tra i prossimi ospiti, Mauro Berruto, allenatore sportivo, la chef Ana Roš, Emilio Previtali, esploratore, Ambrogio Beccaria, navigatore, Luca Mercalli, meteorologo, Mia Canestrini, lupologa, Nadia Terranova, scrittrice, Franco Cardini, storico, Tommy Kuti, musicista, e il semiologo Stefano Barzega. Intanto, dall'importanza del paesaggio a quella dei suoi frutti e di chi li produce, Slow Food è



TENUTA
RAPITALÀ
COLTIVIAMO LA PASSIONE.



[...]



per incontrare i produttori direttamente dove lavorano, fare degustazioni, laboratori e scoperte legati al gusto e a una dimensione rigorosamente artigianale delle eccellenze eno-gastronomiche della Val di Non come le celebri mele, tra wine Trekking e passeggiate tra i meleti e "Andiamo a colir" (Andiamo a raccogliere). Nel ["Divin Ottobre"](#), il ricchissimo calendario di appuntamenti lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, per conoscere la produzione di vino, tra pic-nic nei vigneti, percorsi "multisensoriali", trekking enogastronomici alla scoperta delle prelibatezze della cucina locale, è tempo invece di ["La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera"](#), storico concorso dedicato al Marzemino, cantato da Mozart nel "Don Giovanni", di scena ad Isera, nelle #Trentinowinefest, dal 9 all'11 ottobre, per premiare il più bel vigneto e il viticoltore che l'ha saputo coltivare al meglio, tra cene a tema, degustazioni e laboratori enogastronomici, e novità 2020, l'agribus alla scoperta del territorio e delle sue produzioni. Aspettando la ["Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna"](#) a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino a Trento, dal 15 al 17 ottobre, con oltre 60 etichette dei vini italiani e non solo candidati al Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau. E, ancora la cena itinerante ["Caneve en festa"](#) e ["Taste&Bike - Speciale Marzemino"](#), tour con laboratorio di cucina e degustazioni in Vallagarina (fino al 1 novembre). In Friuli, continuano le cene-laboratorio organizzate nei 20 ristoranti del [Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori](#) che - per lasciare un segno concreto dei suoi primi 20 anni di attività - ha lanciato il progetto ["La Nuova Cucina"](#), in scena fino al 29 ottobre, ma di cui le cene sono solo un punto di partenza, e che i ristoratori del gruppo guidato da Walter Filliputti vogliono condividere con tutta la ristorazione regionale. Intanto le cene-evento sono firmate da due chef del Consorzio e da un giovane chef-promessa del territorio. E per gli amanti del genere, ma non solo, l'11 ottobre, il [Prosecco Doc](#) torna protagonista della Barcolana S2, la regata più famosa del mondo a Trieste, con il progetto [Portopiccolo-Prosecco Doc](#) con la barca, firmata Reichel/Pugh e realizzata in Nuova Zelanda, estremamente competitiva e dalla storia ricca di prestazioni vincenti, ma anche la Bamar-Ancilla Domini disegnata dal mitico

