



ITALIA
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME • ITALIA

Da 150 motivi food & wine per fare enoturismo in Friuli al "Premio Gavi-La Buona Italia", gli eventi

Da "Aria di San Daniele Pic-Nic" al "Clignola Summer Festival", dal Prosecco Doc a Villa Terzaghi da chef Carlo Cracco alla "Como Lake Cocktail Week"

ROMA, 01 LUGLIO 2021, ORE 18:53



Il Friuli lancia 150 "food&wine" experience (ph PromoTurismoFvg)

1 / 10



Da 150 motivi "food & wine" per tornare a fare enoturismo in Friuli Venezia Giulia, al Gavi, il bianco Cortese del "rosso" Piemonte, che nel suo sostegno a "La Buona Italia" quest'anno non può che premiare la resilienza creativa con cui cantine e consorzi hanno affrontato la pandemia; dal Prosciutto di San Daniele che celebra il ritorno alla convivialità con picnic all'aria aperta nei parchi e nei giardini delle dimore storiche, al ritorno del Summer Festival promossi dalle cantine italiane, e per la prima volta in Oltrepò; dal Prosecco Doc "Official Sparkling Wine 2021" di Villa Terzaghi, la scuola di cucina e il ristorante didattico dell'Associazione Maestro Martino dello chef Carlo Cracco, al Lago di Como che diventa "tempio" dell'arte della mixology e del food pairing; dai vigneti del Brunello che si trasformano in un museo a cielo aperto di opere site-specific ispirate dalla bellezza del territorio di Montalcino, ai filari del Franciacorta dove si impara a cucinare in cantina con la chef televisiva Francesca Marsetti; dalle pizze dei grandi chef per i fratelli Francesco e Salvatore Salvo, all'enoturismo e l'oleoturismo tra borghi, ulivi e fattorie dell'Umbria, nel "cuore verde" dell'Italia. In presenza e in sicurezza, ecco gli eventi del wine & food italiano segnalati in agenda da WineNews, "work in progress" come ci ha abituato la pandemia.

Dopo la ripartenza segnata da Verona, il "big-event" del mondo del vino e del cibo italiano proseguiranno con "Cibus" a Parma il 31 agosto-3 settembre, e "Sana-Salone internazionale del biologico e del naturale" a Bologna dal 9 al 12 settembre 2021; con la "Milano Wine Week" il 2-10 ottobre, e la "Vinitaly Special Edition 2021" di scena il 17-19 ottobre a Veronafiere; con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba dal 9 ottobre al 5 dicembre, e con il "Mercato dei Vini" della Fivi - Vignaioli Indipendenti dal 27 al 29 novembre a Piacenza Expo.





Non si parla di vera e propria ripartenza invece per il Forum nazionale dei vini autoctoni, in programma il 18 e 19 ottobre alla Fiera di Bolzano, perché di fatto **"Autochtona"** non si è mai del tutto fermata e dopo l'innovativa edizione del 2020, nel 2021 ci saranno un grande banco d'assaggio, masterclass di approfondimento sui principali temi del settore e il rinnovato premio Autochtona Award, in una due-giorni dedicata alla conoscenza e valorizzazione della biodiversità presente nel panorama vitivinicolo italiano, attraverso più di 500 vini in degustazione. I vini dell'arco alpino e i loro produttori sono invece protagonisti di **"Vinifera Forum"**, in tutto il territorio del Trentino, tra degustazioni, conferenze tematiche in presenza e online, proiezioni di film, visite guidate nei vigneti e in cantina, fino a fine agosto. Con il Comitato Mostra Valle di Cembra torinese anche la Mostra **"Müller Thurgau: Vino di Montagna"**, con Trentino Marketing e la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nelle #trentinowinefest, il 29 luglio e il 1 agosto a Cembra e nel suo territorio, tra degustazioni, incontri e masterclass con base a Palazzo Maffei, accanto alle visite ai vigneti, cene sotto le stelle, itinerari a percorrere a bici o a piedi, musica e bontà, e, come da tradizione, la premiazione dei vini vincitori del Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau. Prima però, c'è "A tutto Müller", dall'1 al 11 luglio su tutto il territorio. "Per capire cosa mangiamo oggi bisogna tornare alle origini di tutto" è invece il concept dell'edizione zero di **"Genesis Powered By Fideuram Private Banker"**, l'evento ideato dallo chef Riccardo Gaspari e da Ludovica Rubbini, proprietari del ristorante stellato SanBrite di Cortina d'Ampezzo e dedicato alle origini primordiali della cucina attraverso un percorso di riscoperta, dall'ingrediente al piatto, di scena dal 10 al 13 settembre, quando chef italiani e internazionali si daranno appuntamento nel cuore delle Dolomiti Ampezzane per celebrare il buon cibo, la terra e l'ambiente, in quello che vuole essere un invito a rallentare e ritrovare il proprio "io", e al tempo stesso assecondare il ritmo della natura, imparando ad ascoltarla e a rispettarla.

Nino Franco
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

THE WINEVISIONARY GROUP

SANTADI
vini fatti con arte
www.cantinedei.com

GEOGRAFICO

DAL 1877

CUSUMANO

