

Appuntamenti



Vignaioli Naturali

La manifestazione **Vignaioli Naturali** torna a Roma il 27 e il 28 gennaio, all'interno degli eleganti ambienti del The Westin Excelsior di Via Veneto. Al centro della manifestazione, come sempre, il vino naturale frutto del triangolo virtuoso formato da territorio, vitigno e vignaiolo. Una grande occasione per conoscere meglio la storia che c'è dietro a una buona etichetta, nata dalla passione e dal lavoro di chi ha deciso di sposare un'agricoltura sostenibile, senza compromessi e senza chimica, nel rispetto della natura e della salute dell'uomo. Sul sito dell'evento è possibile rimanere aggiornati sugli espositori presenti e sulle novità di questa edizione.

Roma 27-28 gennaio
www.vininaturaliaroma.it



La Notte degli alambicchi accesi

A dicembre si celebra la grappa artigianale trentina. Una kermesse itinerante in cinque tappe, tante quante le distillerie del paese di Santa Massenza di Vallelaghi (TN), per condurre visitatori e appassionati alla scoperta della storia e dei segreti del famoso distillato. Degustazioni, accompagnate da assaggi di

specialità locali, e gli spettacoli teatrali della compagnia Koinè per raccontare l'antica arte della distillazione in un contesto unico. **La Notte degli alambicchi accesi** anima infatti quella che è soprannominata anche la "piccola Nizza de Trent" e che è considerata la capitale della grappa artigianale trentina, vantando la più alta concentrazione di distillerie a carattere artigianale e a conduzione familiare in Italia. **Santa Massenza di Vallelaghi (TN)**
7-10 dicembre
www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi



Aria di San Daniele

Continua il tour italiano del Prosciutto di San Daniele nei migliori locali (enoteche, osterie e ristoranti) delle città di Torino e Brescia. Le tre serate di **Aria di San Daniele** sono la giusta occasione per gustare e conoscere meglio le caratteristiche qualitative e organolettiche che si celano in ogni fetta di questa eccellenza friulana. A tutti gli ospiti dei locali aderenti, infatti, verrà offerta una degustazione di prosciutto, affettato a macchina e al coltello da esperti tagliatori del Consorzio. Per mostrare tutta la sua versatilità sarà anche il protagonista di alcune ricette proposte dai locali stessi, che avranno l'obiettivo di esaltarne la bontà. Sul sito sono inoltre aggiornati i nomi delle strutture partecipanti.
Torino 26-28 novembre
Brescia 3 dicembre
www.eventi.prosciuttosandaniele.it