



IL BUONO NEL BELLO – I MIGLIORI VINI ITALIANI di Luca Maron

IL BUONO NEL BELLO – I MIGLIORI VINI ITALIANI di Luca Maron : by Redazione 7 minuti ago Comunicati stampaNo comments0 shares I MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI ARRIVANO A MILANO DAL 23 AL 25 NOVEMBRE 2017 PRESSO LO SPAZIO EVENTI MAGNA PARS! LA MANIFESTAZIONE “IL BUONO NEL BELLO” AVVOLGE LA LOMBARDIA CON I PROFUMI DEI SUOI VINI E LA BELLEZZA DELL’ARTE E PRESENTA IL MICRO VOLUMETTO “I MIGLIORI DEI MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI”! LUCA MARONI, ANALISTA SENSORIALE DI FAMA INTERNAZIONALE PER IL SUO RIVOLUZIONARIO APPROCCIO ALLA DEGUSTAZIONE DEI VINI, PORTA “I MIGLIORI VINI ITALIANI” A MILANO, IN UNA KERMESSE DI TRE GIORNI CHE UNIRÀ ARTE PITTORICA E PERFORMANCE POLIMATERICHE CON L’ARTISTA RICCARDO BERETTA: PROFUMI, MUSICA E VINO PER DAR VITA A UN EVENTO UNICO. L’appuntamento è dal 23 al 25 novembre 2017, in via Tortona 15 presso lo spazio eventi MAGNA PARS, vera location à parfum, dal pomeriggio a tarda notte: si comincia il giovedì alle 19.30 con la premiazione dei migliori vini lombardi e la presentazione del nuovo micro volume – nuovo must have da portare sempre in tasca, “I Migliori dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni”: l’autore ha raccolto i 400 migliori vini italiani classificati per punteggio e tipologia, di immediata e facilissima consultazione, per avere sempre a portata di mano il vino giusto al momento giusto! Luca Maroni guiderà il pubblico alla facile acquisizione del principio della piacevolezza del vino che apre alla comprensione della sua bontà, facendo sperimentare in prima persona come gustare le ricchezze vitivinicole della regione e le eccellenze del territorio della Toscana. Infatti, come un pifferaio magico, senza strumenti né magie, Luca Maroni conduce il neofita come pure l’appassionato attraverso un percorso di fascinazione sensoriale. Luca Maroni & The way to taste! #thewaytotaste #lucamaroni #metodomaroni #ilbuononelbello #imiglioriviniitaliani MAGNA PARS EVENT SPACE – VIA TORTONA, 15 – MILANO giovedì 23 novembre dalle 21.00 alle 24.00 (ultimo ingresso alle 23.00) venerdì 24 novembre dalle 17.00 alle 24.00 (ultimo ingresso alle 23.00) sabato 25 novembre dalle 17.00 alle 24.00 (ultimo ingresso alle 23.00) Costo del biglietto € 25.00 per persona (€ 20,00 se prenotato online) – tutti i laboratori, le degustazioni e il bicchiere per l’assaggio sono compresi. Milano, novembre 2017 – Nella dinamica Milano, capitale della moda, del glamour, dell’eccellenza italiana, dal 23 al 25 novembre 2017 torna la più importante manifestazione dedicata al mondo del vino firmata da una delle più autorevoli firme dell’enologia italiana: IL BUONO NEL BELLO – I MIGLIORI VINI ITALIANI di Luca Maroni. Nelle sale dello spazio eventi Magna Pars, in via Tortona 15, vera location à parfum, saranno presenti le più importanti aziende vitivinicole italiane e della Lombardia che presenteranno l’eccellenza della loro più recente produzione: 240 le etichette in degustazione, oltre 130 gli operatori del settore, oltre 30 le Cantine aderenti, migliaia le bottiglie che verranno aperte e innumerevoli i calici che si serviranno. La manifestazione è aperta al pubblico, con tre giorni di degustazioni non stop e l’avvicinarsi di laboratori sensoriali dedicati al vino e ai prodotti del territorio della Toscana che, con il Villaggio della Toscana, porta il sapore del viterbese a Milano. Nel prezzo dell’ingresso sono compresi gli assaggi dei vini, il bicchiere e la partecipazione a tutte le degustazioni guidate dallo stesso Luca Maroni. LE DEGUSTAZIONI POLIMATERICHE – PERFORMANCE MULTISENSORIALE IMPERDIBILE DI LUCA MARONI E DELL’ARTISTA RICCARDO BERETTA con AMBRA E GIORGIA MARTONE (della ICR Cosmetics) (ore 22,30 venerdì – ore 20.00 venerdì e sabato) Assoluta novità di quest’anno sono le degustazioni polimateriche ove Luca Maroni e l’artista Riccardo Beretta daranno luogo ad un vero e proprio spettacolo sensoriale che coinvolgerà tutti i presenti. Sarà un’esperienza gustativa inedita pensata proprio per un pubblico colto ed esigente come quello di Milano, guidata da Luca Maroni con Ambra e Giorgia Martone (della ICR Cosmetics) ed il pittore Riccardo Beretta. Saranno infatti saggiati, valutati e scoperti i riflessi odorosi e i rispettivi sentori profumati di legni, vini ed essenze, per la prima volta degustati in comparazione l’uno con l’altro. Piccole porzioni di legno in forma di tasto di pianoforte

-selezionate da Riccardo Beretta – provenienti dal Cedro del Libano come pure dalla Quercia o dal legno di Pero – saranno uniti a formare un blend di legni cari all'artista a cui verranno affiancate le essenze odorose ottenute dai medesimi alberi, prodotte dall'ICR Cosmetics della famiglia Martone: essi, insieme al "naso" (in puro gergo profumiere) dei vini (come la Malvasia di Perini e Perini per il legno di Rosa, Laccetto di Montalbera per il legno di Cedro, il sensuale Oud per la Malvasia Tasto di Seta del Castello di Luzzano) formeranno nell'apparato olfattivo dei presenti un meraviglioso continuum di profumi e sensazioni tattili e gustative (i legni verranno toccati per saggiarne le diverse consistenze, odorati per conoscerne l'essenza e infine assaggiati i vini ove ritrovarne il sentore). Riccardo Beretta è un artista che vive e lavora a Milano ed è rappresentato sia dalla Galleria Francesca Minini di Milano, che dalla Plutschow Gallery, di Zurigo. L'incontro con Luca Maroni è segnato dal valore della memoria che entrambi possiedono e che li ha condotti a unire arte ad arte: la pittura materica e il vino, a cui si sono unite le essenze prodotte dalle profumiere Ambra e Giorgia Martone. Infatti, l'artista ha fatto del legno una pittura, dipingendo per sottrazione ed inventandosi sfumature mai osate prima, tramite l'incisione di diversi sfogliati del tronco, attraverso un gesto di rimozione e d'improvvisazione, che sa di jazz. È stata la forza del passato a muovere Riccardo a esplorare texture di materia, come legni e fili di stoffa sui quali ricama un alfabeto immaginario o carta, sulla quale dipinge a tempera incisioni. Le sue opere saranno esposte al Magna Pars durante l'evento per meglio comprendere il cammino dell'artista. **IL BUONO NEL BELLO – I MIGLIORI VINI ITALIANI – PROGRAMMA** La tre giorni dedicata al vino si aprirà giovedì 23 novembre, alle 19.30 con la Premiazione dei migliori produttori della Regione Lombardia, presentata da Luca Maroni, inseriti nella XXV edizione dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018. L'uscita dell'Annuario è imminente e, novità di quest'anno, al tomo principale, si affiancherà una piccola versione "bignami" che ci permetterà il lusso di trovare sempre il vino giusto al momento giusto: **I MIGLIORI DEI MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI**, nuovo **MUST HAVE DI STAGIONE**, colorato e dalla brochure preziosa, così piccolo da portare in tasca e di facilissima consultazione, essendo tutto concepito con un impianto visuale, riportando l'immagine dell'etichetta di ogni vino inserito. Come protagonisti della guida, come grandi pasionari che hanno dedicato la loro vita alla produzione, Luca Maroni pone i produttori vitivinicoli, indomiti e pronti a confrontarsi ogni giorno con ogni difficoltà immaginabile e non, e li premierà raccontandone le unicità. Alle 21.00 si apriranno, poi, le porte al pubblico e cominceranno le degustazioni e le attività fino alla mezzanotte con l'appuntamento imperdibile alle 22.30 della **DEGUSTAZIONE POLIMATERICA** che si ripeterà alle 20.00 sia venerdì che sabato. Nei giorni di venerdì e sabato tutto avrà inizio nel pomeriggio così da avere a disposizione calma e relax per compiere questo viaggio nel gusto: si chiuderà a tarda notte! **L'ARTE, LA MUSICA E IL VINO** Anche quest'anno non poteva mancare la presenza della musica con la partecipazione del duo jazz formato da Andrea Polinelli e Antonio Magli. Infatti, piccoli concerti di musica jazz, faranno da scenografia alle degustazioni, mentre i partecipanti metteranno in pratica, sperimentando, l'analisi sensoriale che gli verrà illustrata da Luca Maroni. **I SAPORI DELLA TUSCIA A MILANO VILLAGGIO TUSCIA** è un format che vuole promuovere il territorio della Tuscia al di fuori dei suoi confini. Il suo cuore sono un gruppo di imprenditori che lavorano con passione e professionalità nel settore agro-alimentare, artigianale e turistico. Il fine è alimentare lo spirito collaborativo e creare sinergie che contribuiscono allo sviluppo sostenibile e al benessere economico e sociale del territorio della Tuscia. Per il pubblico rappresenta un'occasione per incontrare le eccellenze degli Artigiani di questo territorio e stringere loro la mano, percepire direttamente da loro la cura, la passione e il saper fare con cui realizzano le proprie eccellenze. La Tuscia possiede una fenomenale bellezza ma è molto poco conosciuta al Nord Italia: per questo, verranno realizzati alcuni laboratori per farne conoscere bontà e sapori: verranno preparati il "Coregone marinato del Lago di Bolsena e polvere di Lamponi" ed i "Rigatoni Cacio&Pepe". In entrambe le occasioni intervengono i produttori, che descriveranno queste due ricette raccontando i prodotti utilizzati e le metodologie di coltivazione. Le aziende presenti sono il Caseificio Maremma in Tuscia di Francesca Manca di Montalto di Castro, i Lamponi dei Monti Cimini – Azienda Agricola Massimiliano Biaggioli di Viterbo e la Cooperativa Lago Vivo di Bolsena. **CHI È LUCA MARONI** Luca Maroni è un romano che ama le sue origini i cui toni vibranti si affacciano, nel momento scherzoso, nel suo coltissimo eloquio. È un ex astemio, divenuto per

“pura volontà” (come lui stesso ama raccontare) degustatore di oltre 300.000 vini, per i quali si impose, quasi 3 decenni fa, di trovare un metodo oggettivo per comprendere il vino, i suoi profumi, la sua integrità, il suo equilibrio. Entrare in contatto razionale con la sua piacevolezza, arrivando a distinguere l’anima del frutto che lo ha prodotto, è il punto d’arrivo di un’analisi che può sembrare complessa e che invece è semplice e rigorosa. Il modo di raccontare la sua avventura, ancora in essere oggi, è pieno di passione e sensualità: il vino è vivente e ascoltarlo mentre ne parla è come arrampicarsi su colline sinuose, apprezzando la mineralità della terra, il profumo dell’erba tagliata, il succo di un’albicocca. È colui che, come Martin Lutero, ha eliminato l’officiante del rito: il rapporto tra l’uomo e il suo vino è diretto, senza intermediari. Perché questo fosse possibile, ha realizzato una ricerca quinquennale sulla relazione esistente tra la composizione chimico-fisica del vino e il suo comportamento sensoriale. Così è riuscito a determinare in una formula la struttura chimica della piacevolezza del vino che ne permette quindi la riproducibilità tecnica, come da anni per il resto dell’alimentare. Ma non finisce qui. Luca Maroni è anche autore della voce “degustazione del vino” dell’Enciclopedia Treccani, è firma di produzioni radio, web e tv sul vino da Sky a La7, e, da ventiquattro anni, dell’Annuario dei Migliori Vini Italiani. Protagonista del re-impianto della vigna milanese di Leonardo da Vinci, ha anche ri-composto l’intero vocabolario del genio fiorentino. Sue le scoperte più innovative in tema di tensorialità, tra scienza e gusto, tema che tutt’ora domina la sua continua ricerca: ha infatti realizzato infatti la Ruota Sensoriale Sintestetica, che rappresenta un’orchestra di assonanze e corrispondenze tutte scientifiche, mai concepita prima. Tramite essa si possono esplorare le sensazioni, descrivendole in tutta la loro ricchezza: infatti la sinestesia è il fenomeno sensoriale-intellettuale consistente in una sensazione auditiva, e/o visiva, e/o olfattiva in concomitanza di una stimolazione-percezione di natura sensoriale diversa, ad esempio gustativa e/o tattile. **FRANCESCA ROMANA MARONI – DIRETTORE GENERALE** del Gruppo Luca Maroni. Gli esiti delle degustazioni di Luca Maroni – pubblicati sull’Annuario – divengono riconoscimento e grande festa condivisa in occasione degli eventi con lo stesso brand che parlano e respirano vino, cultura e arte: l’organizzazione di essi è ad opera di sua sorella Francesca Romana, autrice di format culturali anche all’estero, nel nome dell’eccellenza, della cultura e del convivio. Laureata in Metodologia della Critica dello Spettacolo, firma da oltre 30 anni progetti di creazione e di comunicazione, dalla moda con Gucci alla farmaceutica, passando per la finanza, il turismo ed il mondo assicurativo.