



Categoria: News

Categoria: News : Roma - 26 Settembre 2017, ore 18:47 “Sacerdotessa” della performing art, con Ceretto, Marina Abramovic arriva in Langa. In agenda, il vino va a Milano con Bottiglie Aperte e La Vendemmia (poi a Roma e Torino), e Roma va in campagna alla “Bio Sagra for Kids”. In Puglia “Cucine Aperte” Una “sacerdotessa” tra i vigneti delle Langhe: Marina Abramovic, artista di fama mondiale della “performing art”, arriva ad Alba grazie a Ceretto, per presentare la sua video-installazione “Holding the milk” da “The Kitchen, Homage to Saint Therese” nella Chiesa di San Domenico (28 settembre-12 novembre), e raccontare la sua personale visione dell’arte al Teatro Sociale (29 settembre), nuovo progetto di mecenatismo artistico e culturale di una delle più famose griffe del vino italiano, iniziato nel 1999, con il capolavoro della cappella di Sol Lewitt e David Tremlett a La Morra, e che ha portato il top dell’arte contemporanea nel territorio. Ecco uno degli eventi più attesi nell’agenda degli eventi segnalati da WineNews, nel segno dell’affascinante ed intramontabile incontro tra vino & arte, capace ogni volta di stupire. E se l’arte va nei territori del vino - la stessa Chiesa di San Domenico di Alba ospita anche l’arte di Tullio Pericoli, uno dei più grandi pittori paesaggisti viventi, nella mostra “Le colline davanti” dedicata alle Langhe per la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba (fino al 26 novembre) - il vino va in città, a Milano, dove, fino al 30 settembre, è tempo di “Trentodoc in Città Milano”, la kermesse itinerante di degustazioni, pranzi, aperitivi e cene con ricercati menu nei locali più rinomati della città, dai suggestivi bistrò di Brera ai locali trendy dei Navigli, per far conoscere l’eccellenza del Metodo Classico trentino ed il suo territorio, con le 30 case spumantistiche dell’Istituto Trento Doc (www.trentodoc.com), aspettando Bottiglie Aperte, edizione n. 6 dell’evento business dedicato all’enologia italiana al Palazzo delle Stelline (8-9 ottobre; www.bottiglieaperte.it), che trasforma la città nella capitale internazionale del vino per stimolare scambi e nuove sinergie tra produttori, sommelier, ristoratori, distributori del settore, ma anche per incontrare i wine lovers, tra degustazioni, “personal sommelier” e Master Class di vini rari e pregiati. Ma, soprattutto, grazie al nuovo appuntamento con “La Vendemmia” di Montenapoleone District e Comitato Grandi Cru d’Italia, che porta i vini delle più celebri cantine italiane nelle boutique delle griffe della moda più famose (9-15 ottobre), e per la prima volta, sarà di scena anche Roma, da Piazza di Spagna ai Palazzi nobiliari, Dimore Storiche italiane (16-22 ottobre). Infine, anche Torino, per la prima volta, avrà la sua “Vendemmia” in città, il 14 e 15 ottobre, nei Palazzi, Musei, Portici, Residenze Reali e boutique del Salotto d’Italia, che ospiteranno in degustazione i grandi vini del Piemonte, interpretati anche dall’arte contemporanea. E se anche la campagna va in città, con la Coldiretti, dal 29 settembre al 1 ottobre con #stoconicontadini, iniziativa che porta la bellezza, i sapori, le pratiche tradizionali e gli animali dell’agricoltura italiana tra le vie ed i palazzi di Milano, la città va in campagna grazie ad un’importante iniziativa solidale in cui i bambini aiutano i bambini, con il wine & food a fare da cornice: la “Bio*Sagra for Kids”, la giornata di beneficenza della Ffk Onlus guidata da Alessia Antinori, che il 1 ottobre apre le porte della Fattoria di Fiorano a pochi passi da Roma sulla via Appia, per raccogliere fondi per l’Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma e non solo, con ancora più laboratori per grandi e piccini ed oltre 60 celebri chef e ristoratori a sostenere la causa. A proposito di prime volte, invece, da segnalare, c’è anche “Cucine Aperte”, di scena il 30 settembre, è l’originale evento alla prima edizione di La Puglia è Servita, grazie al quale si potranno visitare le cucine e approfondire la conoscenza delle materie prime nei ristoranti di tutto il territorio. Focus - Nelle Langhe tra arte, con la “sacerdotessa” della “performing art” Marina Abramovic (28-29 settembre), e agricoltura sostenibile, con “Coltivare & Custodire” (con l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo): il 2017 della griffe del Barolo Ceretto Arte e agricoltura sostenibile. Sono i concetti chiave degli eventi della griffe del Barolo Ceretto (proprietaria anche del ristorante trisstellato Michelin, Piazza Duomo di Alba, con lo chef Enrico Crippa ai fornelli, ndr) destinati a portare nelle Langhe migliaia di visitatori. Il primo è il 28 e 29 settembre, con l’arrivo ad Alba dell’artista di fama mondiale Marina Abramovic, la “sacerdotessa” della “performing art”. Il secondo si chiama “Coltivare & Custodire”: organizzato in collaborazione con l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), si terrà a giugno del 2018. Spiega Roberta Ceretto : “a parte l’attività core che è la produzione di vino, vogliamo raccontare un progetto che abbiamo molto a

cuore e che prosegue il nostro impegno nell'arte contemporanea. Il legame tra arte e vino è la passione, ma devo dire che da quando abbiamo iniziato questo percorso nel 1999, anno in cui è stata realizzata la cappella di Sol Lewitt e David Tremlett a La Morra, ci è cambiata la prospettiva e a livello di comunicazione è servito a raccontare la cantina in modo diverso". Da quell'anno la ricerca di collaborazione con gli artisti non si è fermata: da Anselm Kiefer a Kiki Smith a Francesco Clemente, il gruppo Ceretto ha portato il top dell'arte contemporanea in Langa. Quest'anno non sarà di certo da meno con Marina Abramovich, che il 28 settembre presenterà la video-installazione "Holding the milk", in uno scambio con Jasper Jones, da "The Kitchen, Homage to Saint Therese" (2009), nella Chiesa San Domenico (dove rimarrà esposta fino al 12 novembre), e il 29 settembre racconterà la sua visione dell'arte al Teatro Sociale. La famiglia Ceretto, prosegue così il suo impegno nella promozione dell'arte contemporanea. "The Kitchen, Homage to Saint Therese" è un progetto artistico elaborato da Marina Abramovic nel 2009, costituito da nove fotoritratti e tre opere video, di cui ad Alba si vedrà "Holding the milk". I video sono girati nella cucina dell'ex convento La Laboral a Gijón, un monastero certosino ormai abbandonato dove un tempo le monache accudivano bambini orfani; l'opera rimanda alla vita della mistica Santa Teresa di Avila, intrecciandosi coi ricordi dell'infanzia dell'artista, attorno alla cucina della nonna e i suoi racconti. Info: www.ceretto.com Focus - Tartufo e vino uniti dall'arte di Tullio Pericoli: Angelo Gaja e l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour presentano la mostra "Le colline davanti", per diffondere la coscienza verso la bellezza del territorio Unesco delle Langhe-Roero e Monferrato Quando la sinergia tra uno dei produttori più leggendari d'Italia e l'Enoteca di riferimento del territorio piemontese confluisce nel condiviso intento di diffondere la consapevolezza verso una bellezza paesaggistica vitivinicola straordinaria, riconosciuta ufficialmente persino dall'Unesco, il risultato può tradursi in arte: nasce così la mostra "Le colline davanti" di Tullio Pericoli, uno dei più grandi pittori paesaggisti viventi, sostenuta con slancio da Angelo Gaja e dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, in occasione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, e ospitata ad Alba, fino al 26 novembre, nella Chiesa di San Domenico, con l'esposizione di 85 tele. Il recente riconoscimento Unesco per i paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato sta diffondendo una maggiore coscienza della bellezza costruita dal duro lavoro di generazioni e generazioni contadine e può diventare l'occasione per ravvivare, oltre alle iniziative e all'entusiasmo, anche i contenuti, i modi, le parole stesse usate nella comunicazione del vino e del territorio. Di questo sono convinti Angelo Gaja e l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, che l'hanno capito tra i primi. Insieme hanno lavorato alla realizzazione della mostra contribuendovi in modo complementare. Angelo Gaja ha agito d'iniziativa personale, motivando e accompagnando Tullio Pericoli nel suo inedito sguardo alle colline di Langhe-Roero e Monferrato, lavoro silenzioso e assiduo di un anno. L'Enoteca ha agito, invece, per iniziativa istituzionale al fianco dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, in virtù di una convinta attenzione ai temi del paesaggio, offrendo l'autorevole cornice del Castello-sito Unesco alla presentazione in anteprima delle opere e all'incontro dell'artista con la stampa. Una mostra che ha il privilegio di unire il vino al tartufo e che la rende testimone di un'acquisita maturazione di unità dell'intero territorio. Info: www.castellogrinzane.com Focus - Dal Quadrilatero della moda di Milano a Piazza di Spagna a Roma (e oltre): torna e cresce "La Vendemmia" di Montnapoleone District e Comitato Grandi Cru d'Italia, che unisce i grandi nomi della moda e del vino. E che toccherà anche Shanghai (9-22 ottobre) Dal Quadrilatero della moda di Milano a Piazza di Spagna a Roma (e oltre): "La Vendemmia", evento che da otto anni riunisce nelle vetrine di lusso meneghine 150 grandi fashion griffe insieme alle etichette pregiate del mondo vitivinicolo, grazie alla collaborazione tra Montnapoleone District e il Comitato Grandi Cru d'Italia, si fa in tre e compie così un nuovo passo per la promozione delle eccellenze italiane. L'edizione n. 8 de "La Vendemmia", in programma dal 9 al 15 ottobre a Milano, farà per la prima volta tappa anche Roma, dal 16 al 22 ottobre, per partire poi a novembre con "un teaser" alla volta di Shanghai durante la settimana del design. "Questa estensione del progetto è fondamentale per far gustare il saper vivere italiano. Ogni iniziativa - spiega Guglielmo Miani, ideatore dell'evento e presidente di Montnapoleone District, su ItaliaOggi (quotidiano diretto da Paolo Panerai, che è anche vice presidente del Comitato Grandi Cru d'Italia, guidato da Lucio Tasca d'Almerita, www.grandicruditalia.com, ndr) - ha l'obiettivo di far conoscere l'Italia e Milano nel mondo. Anche in questo senso va letto il

teaser di Montnapoleone District a Shanghai: sono di nazionalità cinese i maggiori clienti del lusso, e la Cina continua ad essere il primo mercato di sbocco per le griffe". Nella Capitale "La Vendemmia", culminerà con il cocktail di apertura della shopping experience di giovedì 19 ottobre e avrà a corredo una serie di visite guidate palazzi romani usualmente chiusi al pubblico e associati alle Dimore Storiche. Più articolato il calendario di Milano, che comprende l'attesa asta benefica di Christie's (12 ottobre a Palazzo Bovara): per la prima volta quest'anno, oltre a bottiglie speciali per annata e formato, vintage e da collezione, saranno proposte delle particolari "esperienze" tra cui cene presso ristoranti stellati legati alle cantine, degustazioni, soggiorni o visite in musei o nelle strutture private delle aziende. Il ricavato dell'asta anche quest'anno sarà interamente devoluto a favore della Onlus Dynamo Camp, il primo camp di terapia ricreativa in Italia. Infine, il 13 ottobre, un esclusivo tasting con le migliori etichette del Comitato, di scena a Palazzo Serbelloni. Info: www.montnapoleone.luxury Focus - Anche Torino ha la sua "Vendemmia" in città: succede il 14 e 15 ottobre, nei Palazzi, Musei, Portici, Residenze Reali e boutique del Salotto d'Italia, che ospitano in degustazione i grandi vini del Piemonte, interpretati anche dall'arte contemporanea. Anche Torino ha la sua "Vendemmia" in città: succede il 14 e il 15 ottobre, nei Palazzi, Musei, lungo i Portici e le vie, nelle Residenze Reali, boutique e gallerie del Salotto d'Italia, che ospitano in degustazione i grandi vini del Piemonte dai terroir più famosi. Si chiama "La Vendemmia a Torino - Grapes in Town", e grazie a questo evento all'edizione n. 1 voluto da Regione Piemonte e Città di Torino, con la regia di Eventum, appassionati, curiosi e turisti, tra una visita e l'altra ai monumenti della città, potranno scoprire, assaggiare o ri-assaggiare le diverse espressioni del Piemonte enoico in percorsi degustazione in inedite quanto prestigiose location, e vederle interpretate, accanto ai temi del vino e della vendemmia, anche attraverso l'arte contemporanea dagli artisti di "Artissima", tra le più portanti rassegne internazionali di scena a Torino. La scelta di portare a Torino il meglio dell'enologia piemontese si deve anche all'esser custode di uno storico e celebre vigneto urbano, quello di Villa della Regina, nato oltre 400 anni fa e riportato a nuova vita nel 2004, gemellato con le due vigne di città più famose d'Europa: il Clos Montmartre a Parigi e il Wiener Gemischter Satz del Castello di Schönbrunn a Vienna. E, ora, dalla stessa Villa Regina ai Musei Reali, da Palazzo Birago a Palazzo Cisterna, dal Circolo dei Lettori all'Accademia Albertina, dal Mao Museo d'Arte Orientale a Camera-Centro Italiano per la Fotografia e non solo, il vino invaderà tutta la città, dai terroir più famosi della Regione, con cantine come Fontanafredda-Borgogno, Vigneti Massa, Poderi Gagliardo, Giulio Cocchi Spumanti, Tenuta Santa Caterina, Tenuta Roletto e Forteto della Luja, e i Consorzi Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dell'Alta Langa, del Gavi, Nebbioli Piemonte, della Freisa di Chieri e Collina Torinese e dell'Ovada Docg, accanto a Le Donne del Vino e all'Associazione Monferace, e insieme all'Istituto Vermouth. "Questo evento inedito permetterà di promuovere il nostro patrimonio di eccellenze vitivinicole, e la storia e le tradizioni ad esse collegate - spiega Antonella Parigi, assessore alla Cultura della Regione Piemonte - e sarà un'occasione per fare di Torino una vetrina privilegiata per far conoscere questo importante settore della nostra economia e della nostra cultura ad un pubblico il più ampio possibile". Il format prevede anche un Paese ospite, che nella prima edizione, sarà il Perù con 40 produttori vitivinicoli presenti, per degustare il celebre Pisco, mentre il Circolo degli Artisti esporrà opere pittoriche di importanti artisti peruviani. La produzione vitivinicola piemontese e quella peruviana sono infatti un esempio di viticoltura eroica e di montagna, un'affinità raccontata anche al Museo della Montagna. Tra gli eventi correlati, "Portici divini", nei "Portici e Gallerie di Torino", con i caffè, i ristoranti e le pasticcerie che ospiteranno sotto le arcate i produttori del Canavese, Collina Torinese, Pinerolese e Valle di Susa, mentre in piazza Vittorio Veneto saranno proposti incontri pubblici tematici. Con "Dopo l'Unesco, agisco!", invece, sarà realizzato un set fotografico, dedicato ai paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato, per la selezione dei nuovi testimonial del progetto. E saranno molte, infine, anche le occasioni didattiche con laboratori per adulti e bambini, e workshop, insieme al Salone Internazionale del Libro di Torino. Focus - La campagna va in città, con la Coldiretti of course: dal 29 settembre al 1 ottobre con #stoconicotadini, la bellezza, i sapori, le pratiche tradizionali e gli animali dell'agricoltura italiana invadono le vie della capitale finanziaria del Belpaese. La campagna va in città, con il racconto della bellezza e dei sapori dei mille paesaggi agricoli del Belpaese, ma anche con la dimostrazione delle pratiche tradizionali e tutti gli animali della fattoria: succede a Milano, dal 29

settembre al 1 ottobre, dove la Coldiretti lancia #stoconicotadini, e trasforma le vie tra i palazzi della capitale finanziaria d'Italia, da Piazza del Cannone al Castello Sforzesco, in un villaggio di agricoltori, offrendo a tutti, dai cittadini ai tanti turisti, la possibilità di vivere, in una Milano sempre più golosa, un'esperienza gourmet, con il miglior cibo italiano a soli 5 euro nei menu preparati dagli agrichef con i sapori antichi della tradizione, dalla pasta di grano Senatore Cappelli al riso Vialone nano, senza dimenticare l'innovazione con la carne 100% italiana servita nelle bracerie e la pizza autenticamente tricolore, dalla farina all'olio, dal pomodoro alla mozzarella, ma anche lo street food green, dal gelato di latte d'asina al pesce azzurro al cartoccio. Spazio anche alla solidarietà per salvare le specialità delle aree terremotate che saranno offerte dagli agricoltori colpiti dal sisma. #Stoconicotadini sarà anche un'occasione per conoscere il primato della biodiversità della fattoria italiana, dalla capra Girgentana, dalle lunghe corna a forma di cavaturacciolo, all'asino romagnolo, sopravvissuto all'estinzione nell'ultima guerra, dal maiale di Cinta senese, dalla curiosa fascia bianca sul manto scuro, alla pecora Bergamasca, che è la più grande al mondo, dalla capra camosciata delle Alpi alla mucca Varzese, giunta in Italia con i barbari e che è oggi ridotta a poche decine di esemplari, e a molte altre razze insieme a cavalli, oche, anatre, conigli e galline che animano la campagna italiana. Ma ci saranno anche i primati green del made in Italy con i superfood della tradizione nostrana, i cibi più colorati, quelli più antichi, i più rari, i più eroici, i più "volgari", i più "puzzolenti" e le new entry arrivate in Italia per effetto dei cambiamenti climatici che fanno del Belpaese una realtà unica nel mondo. Fattorie didattiche dove i bambini possono imparare, spiega la Coldiretti, a mungere gli animali e a pigiare l'uva, lezioni nell'area orti e giardini con il tutor, lo spazio dell'economia domestica e dell'agricosmetica con i frutti della terra e quello sportivo in collaborazione con il Coni, ma anche i trattori storici e quelli dell'ultima generazione e il villaggio delle idee con i giovani dell'Università di Pollenzo che animeranno l'intera area per tutti i tre giorni in cui sono previste le presenze di esponenti Istituzionali, rappresentanti della società civile, studiosi, sportivi e artisti. Info: www.coldiretti.it Focus - La città va in campagna grazie ad un'importante iniziativa solidale in cui i bambini aiutano i bambini, con il wine & food a far da cornice: la "Bio*Sagra for Kids", la giornata di beneficenza della Ffk Onlus guidata da Alessia Antinori, che apre le porte della Fattoria di Fiorano per raccogliere fondi per l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma, con tanti laboratori ed oltre 60 chef (1 ottobre) La città va in campagna grazie ad un'importante iniziativa solidale in cui i bambini aiutano i bambini, con il wine & food a fare da cornice: è la "Bio*Sagra for Kids", la giornata di beneficenza della Ffk Onlus guidata da Alessia Antinori, che il 1 ottobre apre le porte della Fattoria di Fiorano e del Ristorante L'Orto di Alberico a pochi passi da Roma, sulla via Appia, per raccogliere fondi per finanziare integralmente l'attività annuale di una ricercatrice del Dipartimento di Scienze Neurologiche dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù, per la ricerca sul ruolo terapeutico della dieta chetogenica nella cura dell'epilessia infantile farmacoresistente. All'edizione n. 4, l'iniziativa solidale vedrà tre nuovi progetti benefici da sostenere, molti più laboratori, e la partecipazione di oltre 60 chef e ristoratori, tra i più importanti di Roma e del Lazio, preparare il pranzo ai banchi degustazione: da Heinz Beck del ristorante La Pergola Roma a Cristina Bowerman di Glass Hostaria, da Francesco Aprea di Imago all'Hassler ad Iside de Cesare del ristorante La Parolina, da Kotaro Noda di Bistrot 64 a Lele Usai del ristorante Il Tino, da Roy Caceres di Metamorfoosi a Giulio Terrinoni di Per Me, da Luigi Nastri di Stazione di Posta a Claudio Gargioli di Armando al Pantheon, da Carla Trimani di Trimani Wine Bar a Maria Paolillo di Enoteca Ferrara, da Marco Bottega di Aminta a Massimo Viglietti di Enoteca Achilli. Tante le attività a cui partecipare, si potranno realizzare mosaici con legumi e pasta, costruire strumenti musicali con materiali di riciclo, realizzare un orto gelato con un vero Mastro Gelatiere, fare esperimenti scientifici, scoprire i segreti dell'orto o come nascono il vino e l'olio, giocare a Indiana Jones cimentandosi con uno scavo archeologico. Ad arricchire il pomeriggio culinario per la merenda dei bambini, non mancheranno il "Pane e marmellata" di Carrefour Express e tanto altro, come bolle di sapone, teatrino di burattini, spettacoli, musica e sorprese. Per gli adulti, raddoppia la proposta dell'aperitivo con "Ostriche e Champagne" a cura di Luca Boccoli e Corrado Tenace e con "Tacos & Cocktail" di Agaveria La Punta. In particolare, grazie al crescente del supporto dei partecipanti alla giornata benefica - promossa con il patrocinio della Regione Lazio, e con partner come Croce Rossa Italiana e Slow Food, e Armando al Pantheon, Convivio Troiani, Enoteca Achilli al Parlamento, Trapizzino, Panificio Bonci,

Supplizio, la Gatta Mangiona, Fonzie the Burger's House, Musement, Pentole Agnelli, Magnolia Eventi, Ferrarelle, Desco Spa, Italian Chef Academy, Pastificio Di Martino e Peroni Kitchen Store, solo per citarne alcuni - quest'anno l'evento si pone l'ulteriore obiettivo di raccogliere fondi per sostenere e finanziare altri progetti di integrazione sociale e professionale, per ragazzi legati dal fil rouge del cibo e dell'alimentazione: "Tutti in Fattoria" della Fondazione Hopen, rivolto a giovani disabili o colpiti da malattie rare per accompagnarli e formarli nell'apprendimento di professioni legate a specifici mestieri, avvicinandoli quanto più possibile al mondo del lavoro; "Green Bar" della Cooperativa Sociale Ceas, un nuovo punto di aggregazione e formazione per minori vittime di abusi e maltrattamenti e con disabilità, che aprirà nel parco della comunità educativa "l'Albero delle Mele" di Mentana; e la "Bottega dei Talenti" della Onlus Opera Nazionale per le Città dei Ragazzi, per assicurare le risorse alla formazione professionale a vantaggio delle fasce deboli di giovani under 20. I fondi raccolti nel 2016 hanno raggiunto i 41.983 euro, quasi il doppio rispetto alla prima edizione del 2014: un successo che testimonia la sensibilità e la forte partecipazione dei cittadini di Roma e del Lazio. Fkk è una Onlus formata da 11 famiglie con bambini con in comune la passione per il vino e uno stile di vita in armonia con la natura (Alessia Antinori, Cristina Bowerman, Federica Cecchi, Alioscia Elano, Andrea Federici, Fabiana Gargioli, Lina Paolillo, Fabio Spada, Massimiliano Tonelli, Carla Trimani e Filippo Zaffini). Info: www.biosagraforkids.it Focus - Scoprire cosa succede "dietro le quinte" delle cucine dei ristoranti più amati: "Cucine Aperte", il 30 settembre, è l'evento di La Puglia è Servita. In tutta la Puglia, si potranno visitare le cucine e approfondire la conoscenza delle materie prime. I molti amanti della gastronomia si saranno spesso chiesti cosa succede in cucina, dove nascono i piatti e dove lo chef si esprime al massimo. Un'occasione per scoprirlo è "Cucine Aperte", l'evento all'edizione n. 1 lanciato da La Puglia è Servita: il 30 settembre si potranno visitare le cucine e vedere cosa succede "dietro le quinte", approfondire la conoscenza delle materie prime impiegate, partecipare a laboratori, e naturalmente degustare le preparazioni a cura dei ristoratori soci, tra cui i migliori chef della Regione. Le preparazioni degli chef verranno presentate in abbinamento alle degustazioni, a cura del Movimento Turismo del Vino Puglia e di Buonaterra - Movimento Turismo dell'Olio, con vini, olio extravergine e prodotti tipici raccontati direttamente dai produttori e dagli artigiani del gusto del territorio. In più, ogni struttura ospiterà microeventi tematici, mostre, concerti, incontri d'autore con giornalisti e scrittori, per raccontare la cultura del cibo in tutte le sue sfaccettature. La Puglia è Servita è un consorzio di professionisti di Puglia dell'ospitalità che nasce sulle orme della storica guida della casa editrice Tirsomedia. Ne fanno parte 47 strutture tra ristoratori, imprenditori del turismo, artigiani del gusto, aziende agricole, masserie e operatori dell'ospitalità legati alla terra e alle sue materie prime, che si ispirano ai principi di etica ed etnicità lungo tutta la filiera. Info: www.lapugliaeservita.com Focus - Dal "Tavolo in Cantina" allo storico ristorante Del Cambio a Torino a Gusti.a.Mo17 a Modena, dai "Caseifici Aperti" del Parmigiano Reggiano a "Mangiacinema" a Salsomaggiore Terme, da "100 Vini Roma" by Meregalli al "Basilicata in Vigna Blog Tour 2017", passando per le "Grapperie Aperte", ecco gli eventi nell'agenda WineNews In Alto Adige, "Vino culti-Vivere il vino" (fino al 14 novembre; www.merano-suedtirol.it) è l'appuntamento autunnale per eccellenza di Merano e Tirolo con la cultura del vino e i piaceri per il palato. In Trentino, si celebra il Teroldego Rotaliano, nel "Settembre Rotaliano" con "A tutto Teroldego", calendario di iniziative a tema della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (fino al 30 settembre; www.settembrerotaliano.it). In Lombardia, proseguono gli eventi che celebrano un territorio italiano eletto European Region of Gastronomy 2017: la Lombardia Orientale, nel progetto Erg-East Lombardy 2017 (www.eastlombardy.it), come "Arte e gastronomia: il colore del gusto", rassegna gastronomica nei ristoranti di Cremona in occasione della mostra "Genovesino, natura e invenzione nella pittura del Seicento" le cui opere ispirano gli chef in menu colorati (6 ottobre-6 gennaio 2018), e sempre nella città, la degustazione di prodotti del territorio al Museo del Violino per lo Stradivari Festival (7 ottobre). Ed è ripartita anche l'Ambasciata del Gusto, con i weekend dedicati alla cucina d'autore dell'Associazione Maestro Martino di Carlo Cracco (fino all'8 ottobre; www.ambasciatadelgusto.it), all'ex Convento dell'Annunciata ad Abbiategrasso, tra Chic-nic per famiglie, la Scuola di cucina aperta al pubblico e il ristorante didattico, con i prodotti dei territori bagnati dal fiume Ticino e special guest gli chef Lorenzo Lavezzari e Haruo Ichikawa vincitori del Girotonno 2017. Tornando a Milano, c'è anche il Milano Sake Festival

dell'associazione culturale no-profit La Via del Sake, a Cascina Cuccagna, con una sake night e degustazioni, corsi e masterclass (30 settembre-1 ottobre; www.milanosakefestival.it). Il "Giro d'Italia in 80 vini" Grandi Vigne, il marchio creato da Iper, La grande i che riunisce i vini d'eccellenza di piccoli produttori italiani (35, ad oggi, con 80 vini) e che celebra i suoi primi 10 anni con un tour in cui degustare i vini selezionati di questo brand esclusivo e conoscere la loro storia, con i consigli dei sommelier, fa tappa invece all'Iper Portello a Milano (6-8 ottobre, e il 21-22 ottobre all'Iper Arese; www.iper.it). Attraversano l'Italia, gli eventi del Gruppo Meregalli: da "Life Can Be Perfect", il 28 settembre all'Hotel Four Seasons a Milano, con l'anteprima italiana del Bollinger Rosé 2016 in edizione limitata con la Export Manager Dorothee Bonnaire (riservato alla stampa e a selezionatissimi clienti), a "100 Vini Roma", il 2 ottobre nella suggestiva cornice del Salone delle Fontane all'Eur, dove si terrà una degustazione di vini e distillati unica nel suo genere, con la Finale Nazionale della Ti' Punch Cup 2018 organizzata da Meregalli per la Maison di Rhum Clément che vedrà giovani barman talentuosi, cimentarsi nella preparazione del cocktail che potrebbe farli arrivare alla finale in Martinica (www.meregalli.it). In Piemonte, Tornando a Torino, "Degustando, 10 chef in Galleria", è un percorso degustativo di scena il 28 settembre nella storica Galleria Umberto I, ideato da To-be, in 10 portate, guidato da 10 grandi chef piemontesi alla scoperta di piatti sapientemente preparati: da Carmelo Damiano del ristorante Giudice a Nicola Di Tarsia del Berbel, da Diego Luparello del Piccolo Lord a Christian Mandura del Geranio, da Alessandro Mecca di Spazio7 ad Alex Oberto di Al Bistrot, da Danilo Pelliccia della Trattoria Dù Cesari a Stefano Sforza di Les Petites Madelaines, da Gabriele Torretto del La Valle a Marco Valentini di Hafa Storie, accompagnati dai vini di Montalbera Terra del Ruchè e La Maserà, e dalle bollicine Alta Langa e i Vermouth di Casa Gancia (www.eventitobe.it). Ma anche lo storico Del Cambio ha inaugurato la stagione delle serate in cantina, per degustare i vini di grandi produttori di Langa e del mondo, accompagnati dal sommelier Davide Buongiorno e da un menù conviviale firmato dallo chef stellato Matteo Baronetto, immersi nella suggestiva atmosfera del "Tavolo della Cantina", il nuovo spazio collocato nelle fondamenta fisiche e spirituali del ristorante, le cantine seicentesche, più antiche dello stesso locale, un caveau che conserva oltre 19.000 bottiglie e ben 2.200 etichette pregiate: nei calici il Barolo dei Marchesi di Barolo (4 ottobre), gli Champagne Roederer (10 ottobre), il Ghemme di Torracchia Piantavigna (18 ottobre), il Barbaresco del Castello di Neive (25 ottobre), i vini di Michele Chiarlo (8 novembre), La Bussia di Prunotto (15 novembre), i grandi bianchi di Jermann (22 novembre), il Torgiano di Lungarotti (29 novembre), e i grandi vini del Collio Goriziano di Gravner (6 dicembre; www.delcambio.it). Dal 27 settembre al 1 ottobre, Enoteca Diffusa porta invece il meglio dei vini Doc e Docg del territorio di Torino e l'autentico Vermouth nel cuore della movida del quartiere di San Salvario, al locale Affini, dove i Maestri del Gusto saranno protagonisti della rivisitazione della miscelazione futurista anni Trenta, e negli altri locali del quartiere (www.to.camcom.it/torinodoc). Sempre in città dal 29 settembre al 1 ottobre a Eataly Lingotto è l'Ora del Vermouth, con i produttori, Il Circolo dei Lettori di Torino e il Consorzio del Parmigiano Reggiano (www.eataly.net). E c'è anche "Piemonte Grappa", nuovo appuntamento che apre le porte delle distillerie