



Categoria: NON SOLO VINO

Roma - 23 Giugno 2017, ore 15:15

Una cena in compagnia di uno dei maestri del giallo italiano: Marco Malvaldi. È possibile trascorrerla il 26 giugno a Modena, nella Biblioteca Delfini, nel ciclo di incontri A cena con l'autore condotti da Bruno Ventavoli, direttore di Tuttolibri che dopo Alessandro Robecchi, vede protagonista l'autore di *Le due teste del tiranno. Metodi matematici per la libertà* (Rizzoli 2017) con i piatti ispirati ai suoi romanzi degli chef di Modena a Tavola Marco Mex Messori dell'Osteria della Cavazzona di Castelfranco Emilia ed Emilio Ninni Barbieri del Ristorante Strada Facendo di Modena), e a seguire, Maurizio De Giovanni (6 luglio; www.comune.modena.it/biblioteche). **Il 28 giugno al tristellato Da Vittorio a Brusaporto, la famiglia Cerea ha ospiti d'eccezione: i migliori cuochi di strada d'Italia per l'edizione n. 4 di Gli Artisti dello Street Food** (www.davittorio.com). Sono questi solo alcuni degli eventi da non perdere segnalati in agenda da WineNews. Dove, torna anche una storica rassegna da veri gourmet: l'edizione n. 33 di *Aria di Festa*, la festa del Prosciutto di San Daniele **Dop promossa da Regione Friuli Venezia Giulia, PromoTurismo Fvg e Comune di San Daniele, dal 23 al 25 giugno nel Parco del Castello di San Daniele del Friuli con gli Autori del Prosciutto e un calendario di eventi nell'evento enogastronomici ma anche culturali con ospiti come Cristiana Capotondi, Philippe Daverio, Flavio Insinna, Paolo Cevoli, Andrea Scanzi, Mario Tozzi e Massimo Cirri, e il concerto con All The Best della Pfm-Premiata Forneria Marconi** in Piazza Vittorio Emanuele, dopo il taglio della prima fetta, ad aprire la kermesse (che, dopo San Daniele, divenuta itinerante, farà tappa a Firenze dal 6 al 28 luglio, Roma a settembre e Bari a ottobre; www.ariadisandaniele.it). **Sull'affascinante isola di Salina, invece, torna l'edizione n. 11 del Salina Doc Fest, dal 24 al 29 giugno al Capofaro Malvasia & Resort, il Festival del Documentario Narrativo dedicato al tema Padri e Figli. Verso terre fertili, con il Premio Tasca d'Almerita al miglior documentario, tra un calice e l'altro dei grandi vini della griffe siciliana** (www.capofaro.it). E c'è anche una visita notturna in cantina: **il 30 giugno la Bortolomiol apre le porte del Parco della Filandetta a Valdobbiadene per un percorso suggestivo al tramonto tra il vigneto biologico e la cantina illuminata di notte, con una visita alla mostra fotografica Verso l'Unesco e la degustazione delle migliori espressioni del vitigno Glera** (www.bortolomiol.com).

Restando in Sicilia, è possibile rivivere l'esperienza di assaggiare le etichette dell'isola nella cornice d'eccezione del Parco Radicepura a Giarre grazie a **Sicilia en Primeur 2017-Summer Edition**, il 25 giugno tutte le domeniche fino al 22 ottobre, con la regia di Assovini in collaborazione con il Radicepura Garden Festival, con degustazione tecniche, aperitivi e dj set per gli appassionati (www.assovinisicilia.it). Stasera il Festival God Save The Wine arriva all'Hotel Bristol Palace a Genova, per scoprire le migliori etichette italiane accompagnate dai sapori e i profumi del territorio con la regia del blogger Andrea Gori (www.hotelbristolpalace.it). Il Franciacorta torna protagonista a Franciacorta in Villa con l'Associazione Decant, il 24 e 25 giugno, con le bollicine - da Bellavista a Guido Berlucchi, da Ca' del Bosco a Castello Bonomi-Paladin, da Contadi Castaldi a Marchesi Antinori-Tenuta Montenisa, da Monte Rossa a Villa Franciacorta - accompagnate dalle tradizioni culinarie locali, a Villa G&J a Fondi (Latina; www.associazionedecant.it). Ma anche nella sua terra, con il Ground Music Festival Dalla terra, le sue armonie, prima edizione di un Festival jazz itinerante in Franciacorta e Val Trompia (23 giugno-2 luglio; www.groundmusicfestival.com), diretto dal musicista bresciano Gabriele Mitelli, con, tra gli altri, l'Enrico Rava New Quartet all'azienda Lo Sparviere, The Thing (Mats Gustafsson, Ingebrigt Håker Flaten e Paal Nilssen-Love) a Il Pendio, Giancarlo Nino Locatelli a i Pesei e Rob Mazurek, leader dei Chicago Underground e collaboratore del grande gruppo statunitense dei Tortoise, alla chiesa di San Michele di Ome. I prestigiosi Franciacorta Ca' del Bosco sono protagonisti anche a Firenze, il 24 giugno nei sabati enogastronomici del raffinato Hotel Brunelleschi con i piatti fuori pensati per l'occasione dallo chef stellato Rocco De Santis (www.hotelbrunelleschi.it). Dal 26 giugno al 24 settembre, con il Civa-Conseil Interprofessionnel Vins d'Alsace, anche i grandi vini bianchi d'Alsazia sono protagonisti nelle enoteche e nei

ristoranti italiani, dall'Enoteca La Barrique di Cantù (26 giugno-1 luglio) a Da Gigi Salumi Formaggi e Vini a Selino Basso (15-23 luglio), dall'Enoteca Vino a Milano (8-15 settembre) all'Antica Posteria dei Sabbioni a San Martino Siccomario (13-17 settembre), fino al Ristorante Daniel a Milano (18-24 settembre; www.vinsalsace.com). **Cusumano promuove un esclusiva Cena sotto le stelle , il 27 giugno al The Loft, il suggestivo e panoramico ultimo piano della Microsoft House, a Milano, per lanciare il nuovissimo Alta Mora Feudo di Mezzo Etna Rosso Doc, presentato direttamente da Diego Cusumano.** Sempre a Milano e sempre il 27 giugno, anche Ups Italia è protagonista con Italian wines fly with Ups®, a InKitchen, per presentare i nuovi servizi per il trasporto del vino, con Denis Pantini, direttore Nomisma Agroalimentare e Wine Monitor, e il nuovo country marketing manager, con un wine tasting dei migliori vitigni autoctoni italiani a cura del sommelier Giorgio De Angelis alla scoperta delle cantine più ricercate e all'abbinamento con le ricette preparate dallo chef Alessandro Gioè (www.upsitalia.it). **Ancora a Milano il 29 giugno al Sanpietro Concept di Corso Buenos Aires Sarah Spaak celebra Tenuta San Pietro, la storica azienda di Tassarolo (Alessandria) di proprietà di Alcorinvest (www.tenutasanpietro.it).** L'innovazione della tradizione è la degustazione a cura dell'enologo Franco Bernabei dedicata ad una selezione di vini di Villa Trasqua, griffe del Chianti Classico, di scena il 27 giugno al Giacomo Bistrot a Milano (www.villatrasqua.it). Fondazione Italiana Sommelier Puglia e Borgo Egnazia a Savelletri di Fasano in Puglia, invece, chiudono la stagione 2016-2017 dei grandi eventi con Vintage Tunina, storia di un mito : il 28 giugno la cantina friulana Jermann presenterà una verticale di dieci annate del suo vino più rappresentativo, e il 29 giugno i vini Jermann saranno protagonisti della cena Viv e Mang nel ristorante Due Camini (www.fondazione-sommelierpuglia.it). Sono 11, invece, le edizioni di **Mare e Vitovska , rassegna di scena il 30 giugno al Castello di Duino (Trieste), dedicata al vitigno autoctono più celebre del Carso, la Vitovska, nato da un incrocio spontaneo tra la Malvasia e la Glera, dall'Associazione dei Viticoltori del Carso-Kras** con degustazioni guidate, convegni, show cooking e tanto altro. Vitovska, vino del Carso, espressione del suo territorio e di chi lo coltiva. Resistente ai trend della volubile moda viticola. Quale futuro ha la viticoltura legata ai vini autoctoni ed al suo terroir? Sarà il tema al centro del convegno di apertura con, tra gli altri, Matej Skerlj, presidente Associazione Viticoltori del Carso, Luca Toninato, agronomo, ricercatore e presidente della Soc. Coop. Ager (Milano), e Cristiano Shaurli, Assessore regionale alle Risorse agricole e forestali (www.mareevitovska.eu). In Piemonte, il 26 giugno, 20 produttori di Piemonte e Valle d'Aosta danno vita a Nebbiolo Noblesse , nel Palazzo della Banca d'Alba ad Alba, dove in degustazione ci saranno solo spumanti a base nebbiolo (www.nebbiolonoblesse.it). **In Toscana, il 24 giugno con Solstizio d'estate - Degustazione di abiti e vino, continua la collaborazione con la boutique Victory per celebrare il connubio tra vino e moda alla Fattoria Le Mortelle di Marchesi Antinori a Castiglione della Pescaia (Grosseto; www.antinori.it).** Restando sulla costa toscana, **il 26 giugno la Rocca di Montemassi, la Tenuta in Maremma di Zonin1821, organizza Oro della Maremma: alla riscoperta dei grani antichi , primo di tre appuntamenti - pensati per i media e operatori di settore - dedicati all'agricoltura ecosostenibile, in collaborazione con aziende di riferimento, come il pastificio Felicetti, in cui sarà possibile visitare il Museo della Civiltà Rurale, assistere ad un seminario dell'agronomo Marco Rusconi, e partecipare ad una cena con la pasta Felicetti monogramo bio (www.roccadimontemassi.it).** Per chi ha voglia di mare, c'è anche **Vino a spasso, un vino per l'estate , rassegna estiva dell'orgoglio enotecario di scena il 24 giugno nelle enoteche di Rapallo, che propongono grandi vini a prezzi popolari (www.parlacomemangi.com).** Tra le vette del Trentino, invece, in attesa della kermesse Müller Thurgau: **Vino di Montagna a Cembra Lisignago (29 giugno-2 luglio) è tutto un pullulare di eventi dedicati al Müller Thurgau, per scoprire la magia di questo vino autoctono, il più antico vitigno bianco della regione, lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra degustazioni con i produttori, escursioni nei vigneti, menù a tema e molti altri appuntamenti fuori e dentro le cantine, da Mezzacorona a Mori Colli Zugna, da Cembra Cantina di Montagna a Monfort, da La Vis a Endrizzi, dalla Cantina Rotaliana alla Cantina Toblino, per citarne solo alcune (fino al 30 giugno; www.tastetrentino.it).** ConvivioZorzettig è l'evento culturale ideato da Annalisa Zorzettig della cantina di Cividale del Friuli, il cui prossimo appuntamento è il 29 giugno al Relais La Collina a Ippolis di Premariacco