Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Albino Armani**			
61/65	La Cucina Italiana	01/08/2021	*DOLCI*	3
	Agrigiornale.net	30/07/2021	*INTACT PER LA VITICOLTURA, PRODOTTI CHE MIGLIORANO LA PRODUZIONE DI UVA E VINO E LA QUALITA' DELL'AM*	8
	Italiaatavola.net	29/07/2021	*GIRI DI VITE. DEGUSTAZIONI D'ESTATE*	10
	Linkiesta.it	28/07/2021	*TARALLUCCI E SOSTENIBILITA' ECCO A VOI IL PINOT GRIGIO, PERLA DA SCOPRIRE E VALORIZZARE*	13
96/97	Io Donna (Corriere della Sera)	24/07/2021	*ABBINATA VINCENTE (C.Pozzi)*	17
	Lacucinaitaliana.it	20/07/2021	*IN VENETO, TRA VIGNE CENTENARIE, TARTUFI E TAGLIATELLE*	19
	Winenews.it	09/07/2021	*E' TEMPO DI FESTIVAL, DAL PRIMO CIGOGNOLA SUMMER FESTIVAL ALLO STORICO JAZZ & WINE IN MONTALCINO*	25
	Agendaviaggi.com	07/07/2021	*FRIULI VENEZIA GIULIA, PROTAGONISTA CON LA NUOVA CUCINA CAPITOLO 2*	35
	Vinopigro.it	06/07/2021	*BUBBLES FOR YOUR SUMMER*	39
	Qbquantobasta.it	03/07/2021	*RIBOLLA SPUMANTE A USO SCIAMPAGNA?*	41
	Cibvs.com	02/07/2021	*ALBINO ARMANI A SPUMANTITALIA 2021*	43
	Ilprofumodelladolcevita.com	02/07/2021	*WINESUMMER HITS #10 CASA BELFI, ANFORA VINO FRIZZANTE BIANCO*	47
	Qbquantobasta.it	02/07/2021	*ALBINO ARMANI A SPUMANTITALIA 2021*	51
12/15	Taste Vin	01/07/2021	*LA NUOVA WELTANSCHAUUNG DEL PINOT GRIGIO*	53
11/23	Winecouture	01/07/2021	*BERE "BENE"*	57
	Italiaatavola.net	30/06/2021	*ALBINO ARMANI A SPUMANTITALIA TRA RIBOLLA GIALLA E BOLLICINE DI MONTAGNA*	68
	Newsfood.com	30/06/2021	*ALBINO ARMANI IN DEGUSTAZIONE A SPUMANTITALIA 2021*	70
	Quiriviera.com	30/06/2021	*VALCONCA24.COM*	73
	Stylelegends.com	30/06/2021	*GARDA, ALBINO ARMANI A SPUMANTITALIA 2021. CLASSICITA'*	76
	EFFERADIO.IT	29/06/2021	*ALBINO ARMANI IN DEGUSTAZIONE A SPUMANTITALIA 2021*	78
	Geronimo.news	29/06/2021	*VINI E PIATTI DEL TRENTINO ALTO ADIGE PER LO START DI "NOTE DI VINO" A SAN CLEMENTE*	80
1	La Prima di Winenews.it	29/06/2021	*CHEF "STORICI" ED "EMERGENTI" PER "LA NUOVA CUCINA" CONTEMPORANEA DEL FRIULI*	81
	Riminitoday.it	29/06/2021	*3 SERATE CON "NOTE DI VINO", L'EVENTO CLOU DELL'ESTATE DEDICATO ALLE MIGLIORI ETICHETTE REGIONALI*	82
	Winenews.it	29/06/2021	*CHEF STORICI ED EMERGENTI INSIEME PER CREARE LA NUOVA CUCINA CONTEMPORANEA DEL FRIULI*	84
	EventiNews24.com	27/06/2021	*LE 10 CENE DELLA VIA DEI SAPORI NEL FRIULI VENEZIA GIULIA*	86
	Friulionline.com	26/06/2021	*NUOVA CUCINA NEL CAPITOLO 2 PROPONE 10 CENE TUTTE INEDITE*	91
	Qbquantobasta.it	26/06/2021	*FENOMENO RIBOLLA A SPUMANTITALIA 2021*	92
	EFFERADIO.IT	25/06/2021	*CONTO ALLA ROVESCIA PER LE 10 CENE DI FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI LA NUOVA CUCINA CAPITOLO*	96
	Giornalenordest.it	25/06/2021	*10 CENE IN FRIULI VENEZIA GIULIA PER LA NUOVA CUCINA CAPITOLO 2*	100
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	25/06/2021	*DAL 29 GIUGNO AL 29 LUGLIO CONTO ALLA ROVESCIA PER LE 10 CENE DI FRIULI VENEZIA GIULIA LA NUOVA CUCI*	103
	IlFriuli.it	25/06/2021	*'FENOMENO RIBOLLA'A SPUMANTITALIA*	106
	Indexfood.it	25/06/2021	*CONTO ALLA ROVESCIA PER LE 10 CENE DI FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI LA NUOVA CUCINA CAPITOLO*	108
	Stylelegends.com	12/06/2021	*FRIULI VENEZIA GIULIA | LA NUOVA CUCINA. IL CAPITOLO 2*	112
	Telefriuli.it	12/06/2021	*LA NUOVA CUCINA: 4 CHEF PROTAGONISTI SARANNO E UN MENU INEDITO*	115
	Golosoecurioso.it	09/06/2021	*FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPOR ...*	119

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Albino Armani**			
	EFFERADIO.IT	08/06/2021	*FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI LA NUOVA CUCINA CAPITOLO 2*	122
	Ilpais.it	08/06/2021	*FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI, LA NUOVA CUCINA CAPITOLO 2*	126
	Turismodelgusto.com	08/06/2021	*FRIULI VENEZIA GIULIA, PROGETTO LA NUOVA CUCINA*	130
	VINONEWS24.IT	08/06/2021	*ALBINO ARMANI E LA VOCAZIONE ANCESTRALE DI CONFINE*	136
151/59	Gambero Rosso	01/06/2021	*LE MIGLIORI 32 (+5) ETICHETTE DOP IN OLI D'ITALIA 2021*	139
	Firstonline.info	30/05/2021	*OLIO: LA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO, UN INVITO AD ANDARE PER L'ITALIA A SCOPRIRE L'ECCELLENZA*	146
	Msn.com/it	30/05/2021	*OLIO: LA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO, UN INVITO AD ANDARE PER L'ITALIA A SCOPRIRE L'ECCELLENZA*	153
	ETribuna.com	26/05/2021	*SUCCESSO TUTTO FRIULANO PER PROSECCO ROSE' DOC DI ALBINO ARMANI*	162
	Linkiesta.it	24/05/2021	*TARALLUCCI ED ENOSOSTENIBILITA' IN UN CALICE DI VINO L'ANIMA DI UN TERRITORIO*	163
	Twnews.it	24/05/2021	*IN UN CALICE DI VINO LANIMA DI UN TERRITORIO*	168
	Consulentedelgusto.it	19/05/2021	*PROSECCO ROSE' DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULANO*	170
	Lastampa.it	18/05/2021	*IL VIGNETO ITALIA, SCOMMETTE SULLA RIPARTENZA: GIU' LE GIACENZE, PREZZI ED EXPORT IN CRESCITA*	171
9	Il Gazzettino - Ed. Pordenone	16/05/2021	*DAI SASSI DELLE GRAVE IL PROSECCO ROSE' CHE FA INCETTA DI PREMI*	174
	Cibvs.com	15/05/2021	*PROSECCO ROSE' DOC DI ALBINO ARMANI*	175
	Italiaatavola.net	15/05/2021	*PROSECCO ROSE' 2020 ALBINO ARMANI, LANIMA DELLALTA GRAVE FRIULANA*	176
	Qbquantobasta.it	15/05/2021	*PROSECCO ROSE' DOC DI ALBINO ARMANI*	178
17	Il Piccolo	14/05/2021	*GLERA, RIBOLLA GIALLA E PINOT NERO PER TOCCARE QUOTA 30 MILA ETTARI (M.Ce.)*	179
	Indexwine.it	14/05/2021	*PROSECCO ROSE' DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULIANO*	180
17	Messaggero Veneto	14/05/2021	*GLERA, RIBOLLA GIALLA E PINOT NERO PER TOCCARE QUOTA TRENTAMILA*	182
	Storiedieccellenza.it	14/05/2021	*PROSECCO ROSE' DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULANO*	183
	Stylelegends.com	14/05/2021	*PROSECCO ROSE' DOC ALBINO ARMANI: SUCCESSO FRIULANO*	185
	EFFERADIO.IT	13/05/2021	*PROSECCO ROSE' DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULANO*	187
	Pianetasaluteonline.com	13/05/2021	*PROSECCO ROSE' DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULANO*	189
	TERRITORIOCHERESISTE.IT	13/05/2021	*#AMBRUSCHE2016: TUTTE LE AMBRUSCHE MINUTO PER MINUTO*	191
	Udinetoday.it	11/05/2021	*ROSE', SEI VINI FRIULANI PREMIATI TRA I MIGLIORI AL MONDO*	193
	Linkiesta.it	08/05/2021	*BIGINO SOSTENIBILE E' UN DATO DI FATTO*	194
	Veronasera.it	07/05/2021	*PICNIC IN BICICLETTA AL VIGNETO CENTENARIO*	196
31	L'Arena	05/05/2021	*TOUR IN BICICLETTA CON PIC-NIC PRONTO*	197
140/49	Bell'Italia	01/05/2021	*UNA SINFONIA DI PAESAGGI (P.Cozzi)*	198
15	L'Altro Giornale - Valpolicella	01/05/2021	*UNA PROPOSTA ENOTURISTICA SOSTENIBILE E DI ECCELLENZA*	208
Rubrica	**Consorzio delle Venezie - Ital**			
.	Wein Markt	01/06/2021	*PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE: EXPRESSION OF THE ITALIAN STYLE*	209

DOLCI

DOLCETTI COME BABÀ CON PANNA ALLA VANIGLIA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TORTA CAPRESE, FRAGOLE E MENTA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

DOLCI

DOLCETTI COME BABÀ CON PANNA ALLA VANIGLIA

Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 50 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15 PEZZI

PER I DOLCETTI
- 250 g farina Manitoba
- 75 g burro
- 15 g zucchero
- 15 g lievito di birra fresco
- 4 uova
- 1 baccello di vaniglia
- sale

PER LA BAGNA E PER COMPLETARE
- 160 g zucchero
- 100 g panna fresca
- 2 limoni – menta
- 1 baccello di vaniglia
- ribes e lamponi

PER I DOLCETTI
Frullate nel robot da cucina per 2 minuti (o amalagamate vigorosamente con la frusta a mano) la farina, lo zucchero, il burro, le uova, un pizzico di sale, i semi del baccello di vaniglia e il lievito sbriciolato fino a ottenere un composto ben omogeneo.
Imburrate 15 stampini di capacità simile a quelli usa e getta (potete usare quelli che trovate in casa, anche di dimensioni e forme diverse) e distribuitevi l'impasto, fino poco sotto il bordo.
Lasciate lievitare a temperatura ambiente per 30 minuti, quindi infornateli a 190 °C per 10-12 minuti.
Sfornate i dolcetti, lasciateli raffreddare, infine sformateli.
PER LA BAGNA
Portate a bollore 400 g di acqua con 150 g di zucchero, le scorze di 2 limoni e il succo di 1 limone, 4 rametti di menta. Spegnete e lasciate raffreddare, quindi filtrate lo sciroppo.
Immergetevi i dolcetti finché si saranno imbevuti, poi strizzateli leggermente.
PER COMPLETARE
Montate la panna con 10 g di zucchero e i semi del baccello di vaniglia.
Servite i dolcetti accompagnati con la panna, completando con i ribes e i lamponi.

STRUDEL DI PESCHE

L'impasto a lievitazione diretta è facile e veloce: si frullano tutti gli ingredienti insieme e si distribuisce il composto in stampini monodose usa e getta o in uno stampo unico più grande, anche di silicone: riempite fino a 1 cm sotto il bordo poiché durante la lievitazione e in cottura i dolci si gonfieranno.

TORTA CAPRESE, FRAGOLE E MENTA

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti più 30 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA TORTA
- 180 g uova
- 165 g farina di mandorle
- 165 g zucchero
- 130 g cioccolato fondente
- 65 g olio extravergine di oliva
- 20 g mandorle a lamelle
- 10 g cacao amaro

PER LA CONFETTURA
- 600 g fragole pulite
- 200 g zucchero
- 4-5 rametti di menta
- pectina – limone

PER COMPLETARE
- 100 g panna fresca
- 10 g zucchero – vaniglia

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

PER LA TORTA
Montate le uova con lo zucchero finché non saranno spumose. Aggiungete a filo l'olio, continuando a montare, fino a quando non lo avrete incorporato tutto.
Fate fondere il cioccolato.
Miscelate la farina di mandorle e il cacao.
Incorporate nel composto di uova prima la farina di mandorle col cacao, poi il cioccolato fuso, mescolando sempre con una spatola, delicatamente, per non smontare l'impasto.
Rivestite completamente con la carta da forno uno stampo a cerniera (ø 18 cm).
Cospargete il fondo dello stampo con le mandorle, quindi versatevi l'impasto della torta e livellatelo battendo un po' lo stampo su un piano.
Infornate a 180 °C per 30-35 minuti.
Sfornate e lasciate raffreddare per 30 minuti, fino al cuore.
PER LA CONFETTURA
Tagliate a pezzetti le fragole. Mescolate lo zucchero con 2 cucchiaini di pectina. Raccogliete tutto in una casseruola con il succo di 1 limone e 4-5 rametti di menta e portate a bollore. Cuocete per circa 20 minuti a fuoco medio mescolando ogni tanto.
Eliminate i rametti di menta e lasciate raffreddare.
PER COMPLETARE
Montate la panna con lo zucchero e i semi di 1 baccello di vaniglia, quindi mescolatela con 1 cucchiaiata di confettura, per ottenere un effetto variegato.
Tagliate la torta a metà, farcitela con la confettura e decoratela a piacere con fiori. Servitela con la panna variegata a parte.

Potete arricchire la bagna analcolica dei dolcetti con un bicchierino di limoncello o di un altro liquore

CRUMBLE AL COCCO CON FRUTTI ROSSI E GELATO

Cuoca Giulia Rota
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
PER I FRUTTI ROSSI
500 g frutti rossi
50 g zucchero
50 g amido di mais
limone
PER IL CRUMBLE
150 g farina 00
115 g zucchero
90 g burro
25 g farina di cocco
2 limoni
PER COMPLETARE
gelato fior di latte

PER I FRUTTI ROSSI
Mescolate i frutti con lo zucchero, il succo di ½ limone e l'amido di mais, finché non si creerà una crema rosata, con il succo fuoriuscito dai frutti.
Distribuiteli in uno stampo da crostata (ø 20-22 cm circa).
PER IL CRUMBLE
Mescolate il burro, fuso, con la farina 00, la farina di cocco, lo zucchero e la scorza grattugiata dei 2 limoni.
Sbriciolate il composto ottenuto sopra i frutti rossi, fino a coprire la superficie.
Infornate a 180 °C per 15-20 minuti, finché il crumble non sarà dorato. Azionate la ventola del forno negli ultimi 7 minuti.
PER COMPLETARE
Servite il crumble tiepido con il gelato, che si scioglierà un po', oppure lasciatelo raffreddare completamente.

STRUDEL DI PESCHE

Cuoca Giulia Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 15 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g pesche di pasta soda pulite
230 g pasta sfoglia stesa rettangolare
200 g yogurt greco
100 g zucchero semolato
80 g pangrattato
60 g pinoli
20 g rum
2 rametti di timo
1 tuorlo
zucchero di canna

Tagliate le pesche a dadini e mescolatele con 50 g di pinoli, lo zucchero semolato, il rum e il pangrattato.
Lasciate riposare per 15 minuti.
Disponete il ripieno sulla pasta sfoglia e arrotolatela sul lato lungo formando lo strudel; sigillatelo bene lungo il bordo e alle estremità. Adagiatelo sulla teglia del forno, con il bordo sigillato rivolto verso il basso.
Spennellate lo strudel con il tuorlo sbattuto e cospargetelo con zucchero di canna e i pinoli rimasti. Infornatelo a 200 °C per 30-35 minuti, finché non sarà ben dorato.
Servite con lo yogurt greco decorando con foglioline di timo.

Pollo e melanzane con composta agrodolce *pag. 60*

Un rosso leggiadro, servito a 16 °C, sta bene con la carne bianca e l'agrodolce. Ottimo l'**Alto Adige Pinot Nero Marith 2019** di **Tenuta Kornell** che sa di lampone e fragola e ha una bella acidità. *14 euro. kornell.it*

Dolcetti come babà *pag. 64*
Crumble al cocco *pag. 65*

Fragrante, aromatico e spumeggiante, il **Moscato d'Asti** è un classico con dolci alla frutta e gelati. Il **2020** di **Bera** ha tipici profumi di salvia e limone. Anche al super (con etichetta diversa). *10 euro. bera.it*

Torta caprese *pag. 64*

Un vino rosso dolce come il **Recioto della Valpolicella Classico** richiama il sapore delle fragole e ha la struttura per il cioccolato. Il **2016** di **Albino Armani** ricorda l'amarena sotto spirito, il cacao e il caffè. *22 euro. albinoarmani.com*

Strudel di pesche *pag. 65*

Il prezioso **Picolit** sa di albicocca, frutta secca ed erbe aromatiche, proprio come il nostro strudel. Il **2015** di **Livio Felluga**, tra i più classici, ha il tipico colore oro antico, un carattere voluttuoso e grande eleganza. *70 euro. liviofelluga.it*

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 7

venerdì, Luglio 30, 2021

Ultimo: Approvato in Consiglio dei Ministri DL su pratiche sleali

Agrigiornale

Imprese

Intact per la viticoltura, prodotti che migliorano la produzione di uva e vino e la qualita' dell'ambiente

30 Luglio 2021 Roberto Goitre

Si chiamano Vite, Solution, Calcarea, Silicea, Ascovite, Emya e Lepido, e sono il set di prodotti Intact per la viticoltura professionale. Sono la risposta alle esigenze di regolazione della crescita delle piante, di miglioramento della qualità e della quantità delle produzioni e di difesa da lepidotteri e cocciniglia, oidio e peronospora, con prodotti che preservano l'ambiente e la sua biodiversità in vigna.

"Si tratta di soluzioni omeopatiche biotecnologiche sviluppate nei nostri laboratori, già registrate per viticoltura biologica e biodinamica ma che possono essere impiegate insieme

DADACORE.IT – SERVIZI WEB

ROBERTO GOITRE COMUNICAZIONE

RGC
Roberto Goitre Comunicazione
Uffici Stampa
Brand Image
Editoria e TV
Via Bernardino Drovetti, 2 - 10138, Torino
Tel. 349.6815530 robertogoitre@gmail.com

Area Pubblicitaria

News

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

a prodotti per viticoltura convenzionale. Si tratta però di prodotti che superano il concetto di metodo di produzione biologico perché non aggiungono qualcosa alla pianta ma ne rivitalizzano i meccanismi di crescita e di difesa fortificandola. In questo modo non lasciamo residui e preserviamo insetti ed insetti utili", spiega Maria Franziska Rindler, ricercatrice e soul and spirit di Intact.

Guardando al risultato economico, le piante diventano più produttive e le uve acquisiscono una maggiore qualità organolettica. Inoltre, la pratica agricola si arricchisce di servizi ecosistemici, cioè 'prodotti' ambientali che vanno a beneficio della collettività, come il mantenimento della biodiversità.

Quello proposto da Intact è un modo diverso di fare viticoltura rispetto ai sistemi convenzionali che sta prendendo velocemente piede, grazie alla sempre più diffusa consapevolezza del ruolo dell'agricoltura non solo come produttrice di alimenti.

Afferma Matteo Moretto, enologo dell'Azienda Agricola Rosset in Valle d'Aosta: "Usiamo i prodotti Intact per tutte le nostre vigne e nelle ultime annate abbiamo notato un miglioramento della vegetazione, della pianta e del prodotto. I vini sono nettamente più espressivi al naso e al palato rispetto ad una conduzione convenzionale. Utilizziamo sia prodotti che aiutano la pianta nello sviluppo e nella crescita come Plus Vite, Solution, Calcarea e Silicea, sia prodotti per la difesa dalle malattie fungine come Ascovite. Gli effetti sono molto positivi: accrescimento più regolare della vegetazione, fogliame più verde e più vivo che con i trattamenti chimici. Effettuiamo anche meno trattamenti con rame e zolfo perché la pianta grazie a questi prodotti ha una maggiore autodifesa, cioè la reazione della pianta rispetto all'attacco fungineo è nettamente maggiore che con i trattamenti tradizionali".

Per Maurizio Donaldi – viticoltore di Casa Belfi di Treviso, progetto di vini naturali della cantina Albino Armani, "con i prodotti Intact vogliamo far star bene le piante in modo che si ammalino meno. In un territorio come il nostro, molto umido e piovoso e favorevole alle malattie fungine, ci vuole costanza nel tempo ma i risultati si vedono. Di Intact utilizziamo prodotti per rinvigorire la vite, come Calcarea e Silicea: si vede che la foglia si gira maggiormente verso il sole, si apre, è più rigogliosa e i suoi tessuti cambiano spessore e consistenza. Per peronospora e oidio usiamo Ascovite, Emya contro la cocciniglia e Lepido contro i lepidotteri. I prodotti Intact sono per agricoltori che hanno sensibilità perché se si va spesso in vigna e si guardano le piante si vede subito la differenza".

***

***Intact** è un'azienda con sede a Merano (BZ), nata nel 2014, che produce mezzi tecnici per l'agricoltura professionale (viticoltura, frutticoltura, agrumicoltura, orticoltura, cerealicoltura, floricoltura, giardinaggio), quali composti per migliorare le produzioni (aumento della resa e della qualità della polpa, longevità delle piante), regolatori di crescita e per la difesa da insetti infestanti e malattie fungine. Intact è presente in Italia, in Svizzera, Germania e Francia. I suoi prodotti sono certificati bio sulla base del Regolamento CE n. 834 del 2007 e sono listati Agrios e FIBL Swiss.*

Condividi

Facebook Tweet 0 SHARES

NEWS

Fake meat: una frode per il consumatore il meat naming. Prodotti con minor valore nutrizionale e ultraprocessati

29 Luglio 2021 Roberto Goitre

Il consumatore italiano dimostra di non gradire i prodotti spacciati come carne ma in realtà fatti mediamente di tanti ingredienti

Dal Consorzio di Tutela Del Pecorino Romano un fondo di solidarietà permanente per i pastori colpiti dagli incendi

28 Luglio 2021

Mais Climate Change: al via progetto di ricerca per una maggiore tolleranza della coltura

23 Luglio 2021

ICQRF E GDF sequestrano alcol denaturato usato per produrre vini e liquori

21 Luglio 2021

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Italia a Tavola
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 23 Agosto 2021 | aggiornato alle 08:56 | 77343 articoli in archivio

CHECK-IN
APP DOWNLOAD

PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE

#NONTOCCATEMILAPADELLA

TUTTOFOOD MILANO fieramilano 22-26 Ottobre 2021 ITA

gosto Oroscopo del cibo di Susy Grossi 07:30 Camminare, il modo migliore per fare prevenzione 05:00 Nuovi matrimoni in piccolo. Per il ristoratore un'occasion

CIN CIN

Giri di vite. Degustazioni d'estate

Bel tempo, alte temperature e socialità ritrovata sono degli assist perfetti per poter stappare in compagnia ottime bottiglie che accompagnino menu gourmet. Ecco cinque bollicine da non perdere

di **Giuseppe De Biasi** 29 luglio 2021 | 09:30

Il solstizio d'**estate** ha tagliato il nastro dell'avvio della bella stagione, insieme alla ripresa di una **socialità** a lungo repressa a causa delle restrizioni sanitarie. Quale momento migliore per una breve carrellata e qualche suggerimento di una buona **bottiglia** come fedele compagna di una cena fra amici.Considerate le temperature "tropicali" di queste ultime settimane ci concentriamo, ovviamente, a tipologie più consone al periodo quindi **bollicine, bianchi e rosati** (con una piccola eccezione).

Il Cartizze Superiore di Bortolomiol

Le bollicine

Partiamo dalle bollicine con la recente presentazione, qualche settimana prima della recentissima elezione di **Elvira Bortolomiol** a presidente del **Consorzio di Tutela Conegliano-Valdobbiadene Docg** (a cui facciamo i nostri più calorosi auguri di buon lavoro) dell'annata 2020 del **Cartizze Superiore Docg**, la pregiatissima collina di soli 107 ettari di vigneto che rappresenta il vertice qualitativo della denominazione, sottozona disciplinata fin dal 1969 e compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene.

Articoli più letti

1. Rientro dalle vacanze per 2 italiani su 3. Ecco le regole anti-Covid da rispettare
2. Non è più tempo per i furbetti. A turismo e ristorazione servono clienti responsabili
3. Al Vistamare di Latina si salpa per un viaggio di gusto

CLICCA PER I PRIMI DIECI

AMUCHINA PROFESSIONAL

PERCHÈ IL BUON CIBO È ANCHE QUESTIONE DI GAS
matterofgas.eu

FAST & CLEAN
IL PANNO MULTIUSO PRATICO E VELOCE
PER GARANTIRE IL MASSIMO LIVELLO D'IGIENE NEL TUO LOCALE

ASTI Spumante e MOSCATO d'ASTI Docg

RISPARMIA SPAZIO, TEMPO E DENARO
DIGIWINE
www.digiwine.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Una perfetta **combinazione** tra microclima e terreni che produce una bollicina fine con palette olfattiva fruttata di mela e pera, pesca e albicocca, con sentori di rosa e finale ammandorlato. In bocca è **armonico** ed **elegante**, morbido con i suoi tradizionali 25-26 grammi di residuo zuccherino, con lunga persistenza fruttata che fa onore alla fama, meritata, del Cartizze Superiore DOCG.

Rimaniamo in scia con **Rdo Extra Dry 2020 della Masottina,** il gioiellino della famiglia Dal Bianco, cantina fondata 75 anni fa da nonno Epifanio a Conegliano. L'acronimo Rdo sta per **Rive di Ogliano,** un cru che rappresenta il top della produzione aziendale sul fronte del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg. Vera essenza del territorio le Rive provengono esclusivamente da singola località, vendemmiate a mano e con una resa per ettaro inferiore. Sintesi riuscita di **uve 100% Glera** selezionate da vigneti di oltre 50 anni poggiate su terreni di origine morenico-alluvionale con depositi glaciali, la nuova annata del **Rive di Ogliano Extra Dry** si presenta con un perlage fine e persistente con olfattivo di pera Williams, agrumato, cenni di frutta tropicale, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Sorso morbido e sapido, di grande armonia e suadenza. Un vino icona da stappare come aperitivo a qualsiasi ora per uno charmat di classe superiore con una avvolgenza gustativa da metodo classico.

Le 4 bottiglie degustate

Dalle colline del Prosecco a quelle **piacentine** dove incrociamo le bolle rosate della linea "Pigro" dello storico marchio **Romagnoli**. Un'azienda storica oggi nelle mani esperte dell'enologo **Alessandro Perini**, che forte della sua solida esperienza formativa fra **Toscana e Nuova Zelanda** e della passione per le bollicine nobili ha dato nuova linfa al marchio. Ne è una nitida dimostrazione il Pigro Rosé, con macerazione a freddo sulle bucce per circa 12 ore di una parte delle uve di Pinot Noir per poi unirle in cuvée a quelle di Chardonnay e dar luogo a quel color buccia di cipolla tenue che caratterizza questo croccante metodo classico che affina 30 mesi prima di essere commercializzato. Naso **suadente** di piccoli frutti rossi, pompelmo rosa, fragoline di bosco e melagrana. Sorso che si espande sul palato con fragrante **acidità**, che pulisce la bocca e chiede subito il bis. Perfetto come aperitivo o come affidabile compagno di viaggio dei rinomati salumi piacentini si presta bene anche ad accompagnare **cruditè di pesce**, risotto ai frutti di mare come una frittura di pesce e verdure pastellate.

Nuova puntata verso nord-est per parlare della **Ribolla Spumante della tenuta friulana di Albino Armani.** Uno dei più rappresentativi autoctoni friulani, vitigno di carattere e personalità, decantato anche dal grande Veronelli, che Albino riesce a nobilitare sia nella versione ferma che in queste pregiate bollicine che riescono ad esprime il meglio dei terreni della Tenuta di Sequals, ricchi di sasso calcareo della Grave (in friulano claps) portati dalle esondazioni dei torrenti alpini. Una **chicca raffinata**, metodo classico brut nature con un residuo zuccherino praticamente nullo di soli 2-3 gr/l. Affinato **30 mesi sui lieviti** nel calice si veste di un giallo paglierino intenso e di un perlage fine e persistente. Al naso propone aromi floreali e agrumati con un sorso fresco e minerale che ribadisce la franca personalità del vitigno. Da abbinare a **frutti di mare** di pari lignaggio come ostriche o tartufi di mare.

Ultimi articoli

I Maestri raccontano... L'arte della pasticceria di Sal De Riso

La settimana dal 23 al 29 Agosto Oroscopo del cibo di Susy Grossi

Camminare, il modo migliore per fare prevenzione

Nuovi matrimoni in piccolo. Per il ristoratore un'occasione di business

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Piccola puntata oltre confine per scoprire come una giovale bollicina come il **Crémant de Limoux Carte Rose Brut di Salazar**, storica maison fondata nel 1890 a Champagne sur l'Aude in Occitania, marchio che dal 2017 è entrato a far parte della GCF - Le Grand Chais de France - uno dei più importanti gruppi vinicoli del mondo, di proprietà della famiglia Helfrich. Dai vigneti posti dai **300 ai i 500 mslm** ai piedi dei **Pirenei** la Salazar produce questo Crémant con un blend di Chardonnay, Chenin e Pinot Noir, metodo classico con 18 mesi di affinamento dal brillante colore rosa chiaro, con un olfattivo di frutti rossi, lampone, ribes e ciliegia. Al gustativo appare subito appagante con freschezza e acidità ben equilibrate. Ideale come **aperitivo** o per accompagnare piatti della cucina orientale ma anche associato ad un conterraneo clafoutis di **ciliegie**.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Linkiesta

Gastronomika

Cultura

28 Luglio 2021

Tarallucci e sostenibilità | Ecco a voi il Pinot Grigio, perla da scoprire e valorizzare

di **Nadia Sala**

Uno dei vini italiani più esportati all'estero, secondo solo al Prosecco, si declina in diverse versioni, dal rosato fino alle bollicine, e ha come aree di elezione le regioni del Veneto, del Trentino e del Friuli-Venezia Giulia

Da decenni il Pinot grigio italiano è il vino bianco più venduto negli Stati Uniti, un prodotto che rappresenta per gli americani qualcosa di piacevole e conosciuto, rassicurante, non per forza costoso e capace di

Europea
il quotidiano sull'Unione europea

Il lavoro che verrà
x The Adecco Group

Linkiesta

LinkiestaClub
sostieni Linkiesta

Spunto

La minaccia per la libertà è rappresentata dai fan di Orbán, non certo dai fan di Zan

Il dibattito sui difetti della legge Zan, il carattere troppo vago o invece troppo

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

accompagnare e soddisfare il desiderio di relax alla fine di una giornata lavorativa.

Stiamo parlando di un vitigno particolare, che richiede passione da parte di chi decide di coltivarlo e lavorarlo. Un vitigno che ha conosciuto e conosce un'importante fama all'estero, se consideriamo che è il secondo vino più esportato dopo il Prosecco, in un mercato in continua crescita con numeri vertiginosi. Meno consolidato l'apprezzamento nel nostro paese, dove il consumo è ridotto rispetto al vasto panorama della produzione vitivinicola italiana.

L'aver avuto un successo così straripante fuori dai confini nazionali ha un po' raffreddato gli animi in termini di promozione e gestione del mercato nazionale, spostando l'attenzione e non mettendo in atto una corretta azione di valorizzazione.

Questo non toglie in nessun modo valore al racconto di un vitigno di grande interesse, con differenti declinazioni enologiche, capace di regalare sorprese nelle sue varie versioni, dalla bianca, alla rosata fino alla bollicina. Declinazioni poco note in Italia, ma variegate e tutte da scoprire.

Chi ci sta parlando di come sia importante riscoprire il Pinot Grigio è Albino Armani, patron dell'omonima azienda vitivinicola. Impresa che gode di una storia antica, risalente all'inizio del 1600, con un albero genealogico che conta circa una ventina di passaggi generazionali. Affonda le sue radici in secoli di storia, di vigna e di passione per il vino. Una realtà dinamica, che sin dai suoi albori ha guardato alla crescita e allo sviluppo, ma anche alla conservazione. Attualmente l'ambizioso progetto familiare conta cinque tenute di proprietà per un totale di 330 ettari di vigneto, distribuiti fra le tre grandi regioni vinicole del Veneto, del Trentino e del Friuli-Venezia Giulia.

È proprio lui a spiegarci come interpreta il Pinot Grigio, nelle sue molteplici sfaccettature e prospettive, presentandoci tre bottiglie rappresentative del suo lavoro: Il Corvara della Val D'Adige, il Pinot grigio della Grave Friulana e il Colle Ara, una versione ramata intrigante. A dimostrazione di come non si tratti affatto di un vitigno monocorde, ma eclettico e capace di esprimersi in sfumature molteplici e di carattere.

Il Colle Ara rappresenta una sperimentazione, che mette in luce la grande potenzialità di una vinificazione differente, attraverso un meraviglioso colore ramato, una nuance nuova e particolare ottenuta con la macerazione a freddo sulle bucce. Sarebbe limitativo parlare solo della versione bianca, questo rosato va narrato e fatto conoscere per un nuovo approccio al Pinot grigio.

Il suo colore è assimilabile alla buccia della cipolla, un ramato distintivo e peculiare e la sua struttura è importante e sofisticata, capace di

ideologico di alcune sue formulazioni, le critiche della chiesa a questo o quell'articolo del ddl e le proteste degli anticlericali contro le ingerenze della chiesa, comunque la pensiamo nel merito, non dovrebbe farci perdere di vista dove sta il dito e dove sta la luna.

Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta

da **60€** /anno ENTRA

T-SHIRT

Proudly elitist, la T-shirt de Linkiesta (in due colori + in omaggio il taccuino)

€25.00 COMPRA

MAGAZINE

Linkiesta Magazine + Big Ideas New York Times (in omaggio la tote bag)

€15.00 COMPRA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

supportare abbinamenti inconsueti per un Pinot grigio. Sentori di melograno e pesca, morbidezza e persistenza con la piacevole sapidità tipica dei vini della Val d'Adige.

È un modo per donare pregio a questa tipologia di vite, per differenziarla da un messaggio che ad oggi è inesistente dal punto di vista della comunicazione e per mostrare come lo stesso vitigno, impiantato in terreni e territori differenti, possa assumere caratteristiche sorprendentemente diverse. Perché un prodotto è valorizzato se lo sono al tempo stesso il territorio e il sistema di vinificazione.

I vigneti della Val D'Adige, con il Corvara, sono sicuramente nel territorio più conosciuto per il Pinot grigio, Il Colle Ara deriva da una piccola sottozona a Sud della Val D'Adige e quello friulano è coltivato tra i sassi bianchi della Grave Friulana, con pochi grappoli per pianta e con intensi profumi al naso e un palato verticale, fresco e minerale. Ogni territorio regala al vino caratteristiche uniche e peculiari.

Il Pinot grigio è una varietà adatta ai climi freddi e l'arco alpino, che Albino Armani conosce alla perfezione, è sicuramente il più idoneo per ospitarne la coltivazione. Un connubio perfetto tra un vitigno che ha come caratteristica un pH basso e una importante acidità e il freddo delle terre alpine che lo ospitano.

Ci sono vitigni che hanno bisogno di luoghi per esprimere il proprio meglio, la propria essenza e per il Pinot grigio le terre fredde del Nord sono «casa».

Anche questo è sostenibilità, il rispetto delle caratteristiche intrinseche di ogni vitigno affinché possa regalare grandi uve senza necessità di trattamenti particolari e forzature nella coltivazione.

La sostenibilità che promuove Albino Armani, nella sua azienda così come fuori da essa, ha un respiro molto più ampio rispetto alla produzione vitivinicola, va nella direzione di una totale salvaguardia del territorio in una visione ambientale, politica e sociale. È il lavoro congiunto di chi abita il territorio a garantirne la preservazione e la tutela, nonché l'integrità che poi si declina anche in bottiglia. In questa sinergia di intenti e condivisione nasce la prospettiva di una vera agricoltura ecocompatibile.

Da qui nasce l'approccio etico a tutta la produzione del vino, che rappresenta un aspetto della complessa azione collettiva atta alla tutela del territorio. Questo per costruire una sostenibilità che sia vera, lontana dalle banalizzazioni del termine che oggi spesso imperano. Solo dedicando tempo al patrimonio umano, sociale e territoriale si potrà raggiungere un risultato che sia pienamente credibile e condiviso.

Tutte le etichette Albino Armani portano lo stemma della certificazione

K
K – Volume 2, Memoria
€20.00 COMPRA

Più Letti

1 I volenterosi lettori di Travaglio | Da «fascisti del web» ad alleati strategici, la strana storia della svolta grillina di Bersani & Co.
di Francesco Cundari

2 Black pass | La vera dittatura sanitaria e le cavie umane di Mussolini
di Riccardo Chiaberge

3 Delenda Cartabia | L'attacco sguaiato alla Guardasigilli che vuole ripristinare lo stato di diritto
di Mario Lavia

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SQNPI – Sistema d Qualità Nazionale Produzione Integrata. Si tratta di una certificazione nazionale che ha come obiettivo quello di aiutare gli ecosistemi agricoli a monitorare e ridurre gli impatti ambientali, abbattendo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e razionalizzando tutte le pratiche agronomiche come la fertilizzazione e l'irrigazione.

Le chiacchierate con Albino Armani straripano sempre del suo viscerale attaccamento alle terre di origine, che sente come parte del proprio DNA e da cui non potrebbe allontanarsi. Un terreno difficile quello della montagna, che presenta sfide quotidiane ma che regala soddisfazioni inimmaginabili. In una coltivazione quasi eroica della vite, e per questo ancora più affascinante.

Vuoi rivedere la diretta? La trovi qui!

Condividi:

vino

Ti potrebbe interessare anche

Smartfeed

Il cantante senza canzoni

La sceneggiata del rapper buono, le surreali tesi complottiste e la copertura dei giornali come se si trattasse di un affare di Stato, quando in realtà è un caso di mitomania che nemmeno Salvini è riuscito ad eguagliare

(linkiesta.it)

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ABBINATA

Dallo "spumante rosso" allo champagne che si degusta on the rocks. Dieci bottiglie

di Cristiana Pozzi

Brachetto D'Acqui Docg Spumante DuchessaLia

7,90 euro circa
Temperatura di servizio: 8-10° C
Uno "spumante rosso" che d'estate si accorda bene alla frutta fresca servita all'ora del dessert.

Acqua di Venus Rosé Toscana Igt Ruffino

15,86 euro
Temperatura di servizio: 8-10°
Da provare anche con la pizza, come si usa ultimamente per i vini rosé.

Hochkofler Riesling Cantina Bolzano

12,50 euro
Temperatura di servizio: 10-12°
Perfetto con pesce e crostacei, è ideale anche con le capesante, gratinate o marinate.

Vintage 2003 Plénitude 2 Dom Pérignon

Prezzo su richiesta
Temperatura di servizio: 12-14°
Il gusto di una grande annata. Nel menu dello chef stellato Nino di Costanzo, sublima il rombo alla mugnaia.

Ribolla Gialla Brut metodo classico Albino Armani

20 euro circa
Temperatura di servizio: 6-8°
Gli esperti assicurano che dà il massimo con le sarde impanate e fritte.

GETTY IMAGES (7) - PELARGONIUM FOR EUROPE (1)

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VINCENTE

da servire fredde (o ghiacciate) e qualche idea per accompagnarle come si deve

BellusSì Blanc de noir Bellussi

Da 12,90 euro
Temperatura di servizio: 6-8°
Un vino spumante brut perfetto da servire con i piatti freddi, a partire dal crudo di pesce.

Fresco di Masi Rosso 2020

12 euro circa
Temperatura di servizio: 12-14°
Il rosso da bere freddo. Consigliano di provarlo anche con lo street food, al posto della birra.

Ice Impérial Moët & Chandon

58 euro circa
Temperatura di servizio: 7°
Lo champagne da degustare on the rocks, con tre cubetti di ghiaccio. L'idea in più: cubetti "edibili", con i fiori di geranio.

Rosato della Beatesca

13 euro
Temperatura di servizio: 10-12°
All'aperitivo o per coronare piatti freschi e leggeri di stagione, come la toscanissima panzanella.

Vecchio amaro del Capo Red Hot Edition F.lli Caffo

19,90 euro
Temperatura di servizio: -20°
Con prosecco, tonica al bergamotto e lime è alla base dello spritz Calabro, un aperitivo piccante che impazza sulle spiagge.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 18

In Veneto, tra vigne centenarie, tartufi e tagliatelle

20 luglio 2021

di **Sara Tieni** redazione

STAMPA

Wine tour in Valpolicella e Valdadige per scoprire la secolare cantina Albino Armani: gli appuntamenti in vigna e gli indirizzi più deliziosi sul territorio

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

C'è una storia da scoprire per chi si avventura nel cuore della Valle dell'Adige: quella della cantina Albino Armani, viticoltori dal 7 dicembre del 1607 «una storia collettiva che da allora prende il nome di una famiglia», e oggi si estende anche in Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia.

Un brindisi lungo 400 anni

La storica proprietà a Dolcè, in Valdadige, provincia di Verona, è affiancata da altre due tenute in Veneto: una a **Marano** nella Valpolicella Classica e una in provincia di **Treviso**, a San Polo di Piave, per la produzione di **vini biodinamici**, oltre alle due tenute in **Trentino** e **Friuli**. Le cinque cantine presidiano il territorio vinificando le uve dei vigneti circostanti. «In ciascuna di esse il filo conduttore è un terroir capace di restituire ai vini i caratteri della zona di provenienza». Oggi la cantina è condotta dall'ultima generazione: accanto ad Albino, anche il figlio Federico Armani e la moglie Egle. Qui il culto per l'accoglienza e la buona tavola vanno di pari passo con maturazione in botte (o in giara) e calici da degustazione. La pazienza è l'ingrediente principale, come ci racconta la padrona di casa.

«Il primo ricordo in azienda è l'imbottigliamento della prima bottiglia Foja tonda ovvero "foglia rotonda", il vino simbolo del territorio oltre che della nostra azienda. C'erano voluti anni di lavoro per recuperare questo vitigno. Siamo nei primi anni 90. Io sono laureata in lingua russa, mio marito in agraria: i nostri percorsi si completano e armonizzano». E nel presente? «Oggi c'è Federico, 29 anni, una laurea in Filosofia e un Master in scrittura creativa alla Scuola Holden a Torino, poi in casa editrice alla Marsilio. Durante la pandemia si è unito a noi: oggi si occupa di e-commerce ed eno-turismo. Presidiamo tre territori, con cinque cantine, ognuna delle quali nasce col preciso intento di valorizzare gli insegnamenti della propria terra», ama ripetere mio marito Albino.

Il senso dell'ospitalità

«Accogliamo gli ospiti come faremmo a casa: infatti il piatto di famiglia sono le tagliatelle col tartufo della Lessinia. Per me accogliere significa entrare in empatia forte con l'ospite. Porto le ricette di famiglia. Le frittatine con le galline del **nostro pollaio** e con gli aromi del giardino. Le bruschette con le verdure sempre del nostro orto. Al centro naturalmente è il vino. Abbiamo una casa in Valpolicella molto vicina alle cantine dove accogliamo come in cantina: mise en place informale. Per apparecchiare la tavola utilizzo le tovaglie ricamate del mio corredo: ricamate dalla nonna, calabrese, sono ancora magnifiche. I bicchieri, a calice, sono quelli che

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

usiamo abitualmente anche in cantina: sono universali, perché si prestano sia alla degustazione dei rossi sia dei bianchi, e personalizzati con un'incisione. Amiamo servire anche gli asparagi bianchi di Rivoli Veronese e l'olio extravergine che produciamo a sud del lago di Garda».

Le tagliatelle col tartufo della Lessinia: dove assaggiarle

«Ma il piatto che forse amiamo di più preparare nelle occasioni speciali», continua Egle Armani, «sono queste tagliatelle con tartufo nero della Lessinia, una varietà meno conosciuta del celebre tartufo bianco, ma davvero deliziosa. Si abbina bene anche con un formaggio stagionato del territorio, il Monte Veronese».

Volete assaggiarla? «Noi collaboriamo con la **Trattoria Caprini** a Torbe di Negrar: sono loro che preparano per noi le tagliatelle, fatte a mano, che serviamo durante le nostre degustazioni in terrazza. Le preparano con tartufo, ragù classico e di lepre. A rotazione abbiniamo i vini giusti. Con il tartufo per esempio si abbina il Pinot Grigio Colle Ara, da tipico color oro rosa».

La ricetta di famiglia

Ingredienti

Per le tagliatelle

Farina 00 300 g
Uova 3

Per il condimento

Tartufo del Monte Baldo 80 g
Burro di malga della Lessinia 40 g
Olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento

Per preparare le tagliatelle, il primo passo è armarsi di uova, farina e matterello. Iniziamo creando una fontana di farina sulla spianatoia, nella quale andremo a inserire le uova. Amalgamiamo pian piano i due ingredienti, prima con una forchetta e poi a mano, fino a impastare con vigore il composto per circa 10 minuti, rendendolo così liscio e sodo. Una volta ottenuta l'elasticità ideale, questo viene avvolto nella pellicola trasparente e lasciato da parte. Trascorsi 30 minuti, riprendiamo l'impasto e tiriamo la sfoglia dapprima appiattendola sulla spianatoia, poi con l'aiuto del matterello o di una macchina sfogliatrice per renderla sottile. Dopo aver lasciato nuovamente riposare la sfoglia per qualche minuto, arrotoliamola su se stessa e tagliamola a strisce di 7-8 mm circa. Ora riempiamo un'ampia

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

pentola d'acqua e, una volta raggiunto il bollore, aggiungiamo il sale grosso e le tagliatelle. Nel frattempo, in una padella scaldiamo il burro della Lessinia fino a farlo fondere dolcemente. Togliamo poi la padella dalla fiamma e aggiungiamo qualche lamella sottile di tartufo del Baldo, in modo da profumare il condimento delle nostre tagliatelle. Scoliamo al dente la pasta fresca e uniamola al burro fuso arricchito dalle scaglie del re dei funghi, per amalgamare perfettamente questi ingredienti genuini. A finire, impreziosiamo questo primo piatto con qualche altra fetta sottile di tartufo del Monte Baldo e un giro del nostro olio extravergine.

Degustazioni in vigna: in bici, in cantina, in terrazza (o sul gommone)

«A **Marano di Valpolicella** abbiamo una grande terrazza in cui accogliamo per showcooking e aperitivi a base di prodotti del territorio: vanno avanti fino a metà ottobre, così si può godere anche del foliage e del cambio di colori autunnale. Se le condizioni lo permettono ci sono anche degustazioni in cantina con sottofondo di musica jazz. La nostra cantina di Marano accompagna i visitatori a scoprire la **Valpolicella sotterranea e archeologica**. Scavata all'interno di un antico **vulcano** e nascosta in superficie dalla vegetazione, la cantina offre un'esperienza didattica e sensoriale unica nel suo genere. Il percorso parte dalla scoperta di vigneti coltivati su muri a secco, proseguendo tra frutteti di antiche varietà di pere, mele, ciliegie, inoltrandosi poi nella bottaia scavata nella roccia. Si finisce in terrazza, con vista mozzafiato sulla Valle. In Valdadige si fa invece il picnic tra le vigne: è ideale per gli sportivi perché c'è una ciclabile di 27 km che attraversa i nostri vigneti e poi si può fare anche un'uscita in gommone, fino a fine agosto.

Nei cestini mettiamo il Monte Veronese affinato nelle vinacce, coppa affinata all'Amarone, formaggio affinato nel rosmarino e poi la soppressa veneta: il tutto abbinato a vari vini. Completiamo con della frutta di stagione e la torta Sbrisolona, perfetta con la dolcezza del Recioto. Ci prepara il cestino un'altra eccellenza del territorio, la gastronomia Benedetti».

Le vigne centenarie

«Il quartier generale rimane a D
Conservatoria delle **viti autocto**
spiega Egle. «Qui abbiamo creat
d'estinzione tra cui la celebre foj
personalità, con sentori di prugn
luogo come una sorta di museo a

Continuiamo insieme

Raccontaci di te, vogliamo proporti iniziative sempre più vicine ai tuoi interessi e alle tue passioni!

No, grazie

Partecipa!

Gestito da SurveyMonkey

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

siano biodiversità. Quello che vogliamo raccontare è anche un nuovo concetto di viticoltura biologica e biodinamica: se un vitigno fa parte del suo territorio non ha bisogno di grandi trattamenti. Anche per questo in Friuli stiamo facendo uno studio sulle cosiddette “vigne resistenti”, ovvero le più resilienti anche senza interventi chimici».

Gli appuntamenti per l’estate

Vincitrice italiana del premio *Best Wine Tourism 2020* la cantina veronese, propone agli ospiti un piccolo viaggio sensoriale, dalla vigna alla cantina. Eccone un assaggio tra Marano di Valpolicella e Dolcè (Valdadige).

Tutti i fine settimana ci sono **picnic in terrazza** a Marano di Valpolicella, con degustazione di **tre vini** su comodi plaid all’aria aperta e immersi nella natura; un **goloso cestino** di prodotti del territorio selezionati dalla *Gastronomia Benedetti*. Tutti i giorni alle 10:30 e alle 15:00 sono invece prenotabili tour più brevi delle cantine sia a Dolcè che a Marano. Il 29 luglio e 26 agosto 2021 si terrà invece **l’aperitivo in terrazza** sempre a Marano in collaborazione con la Trattoria Caprini.

Aperitivo jazz in cantina, giovedì 29 luglio, per degustare immergendosi tra le note di soul, blues e funky di *AnnEdoti acoustic duo*. Le grandi voci americane degli anni 60-70 raccontate da Anna ed Edoardo. Ad animare la serata **Davide della trattoria Caprini** con le sue sfoglie tirate a mano live.

Prodotti e indirizzi

Tartufo nero della Lessinia

Una delizia della zona, il *Tuber melano-sporum,* caratteristico degli ambienti calcarei ha un sapore corposo, già documentato in epoca napoleonica quando era utilizzato nella preparazione di primi piatti (risotto, gnocchi, tagliatelle), pietanze (carni ripiene) e perfino dolci in abbinamento con il Monte Veronese. Si può acquistare da Ferrari Andrea Tartufi a Molino Altissimo (Vicenza), e all’Azienda Agricola Girotto di Marchesini Roberto a Marano di Valpolicella (Verona), celebre anche per il burro e il gelato fatti con latte della Lessinia.

Dove mangiare

Trattoria Caprini Negrar

«Artigiani del gusto da 4 generazioni» i proprietari di questa trattoria storica a Torbe di Negrar, nel cuore della Valpolicella. Raffinata e genuina cucina del territorio. A conduzione familiare prepara delle indimenticabili tagliatelle. Da non perdere i tortelli al ragù di stagione e le lasagnette al

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ragù della Pierina, storica e in gambissima padrona di casa.

Asparagi Bianchi Rivoli Veronese

I famosi asparagi bianchi si acquistano qui, oppure si degustano nei ristoranti della zona. La stagione di produzione inizia verso fine marzo e si protrae per circa 50/60 giorni; ma si possono degustare anche sotto forma di ragù o conserve nelle gastronomie e nei ristoranti del territorio.

Formaggi e salumi di Corrado Benedetti

Questa gastronomia a Sant'Anna di Alfaedo, in Lessinia, a due passi dalla Valpolicella e vicina al lago di Garda e alla città di Verona, è una piccola mecca dei sapori, per chi passa di qui: formaggi e salumi affinati nelle erbe e nell'amatone, le specialità. Organizzano anche esperienze gastronomiche tra cui picnic e degustazioni in cantina. Qui trovate anche il burro del Baldo e il tartufo della Lessinia.

#daassaggiare #estateitalianalci #inviaggioconlci #laricettadellochef ristoranti tartufo vino

hot topic

dolci carne uova verdure cioccolato

new!

Sicilia: vacanza green a Menfi

Storie

Mal di Sardegna

Storie

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

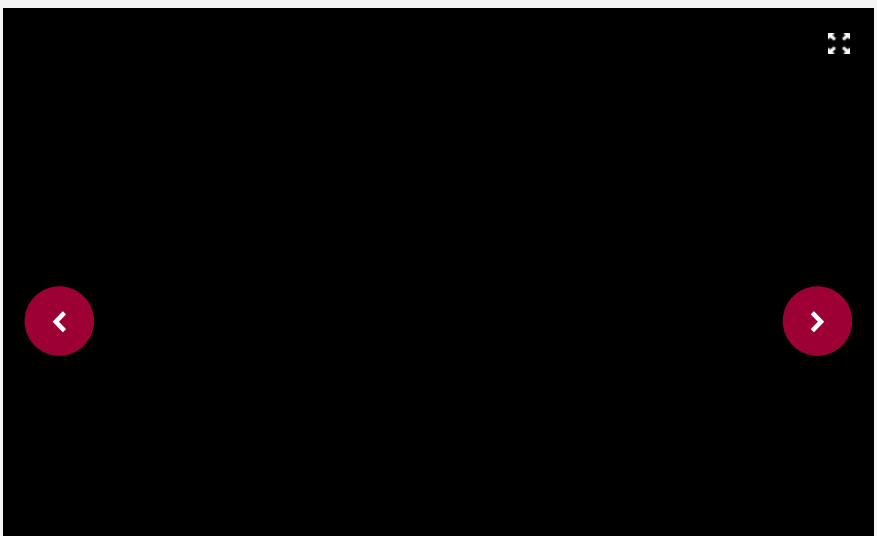
ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

È tempo di Festival, dal primo "Cigognola Summer Festival" allo storico "Jazz & Wine in Montalcino"

Gli eventi: da "Alla ricerca di Cassiopea" a Bolgheri al "Malvasia Day" nelle Eolie, dalla "Barolo & Barbaresco Academy" al "Week-end des Grands Crus"

ROMA, 09 LUGLIO 2021, ORE 18:00



Un atteso ritorno: il "Malvasia Day" nelle Eolie (ph B.Tarantino)

Dal jazz del "Carlo Milanese Quintet ft. Andrea Pozza" ai cameristi della Scala di Milano sulle note di Vivaldi e Piazzolla, dal "Gran Galà dell'Opera" con la soprano Sara

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cappellini Maggiore, il tenore Alessandro Fantoni e il maestro Danilo Dellepiane al pianoforte, ai ballerini dell'Opera di Parigi, che danzeranno sulle musiche di Prokofiev, Mozart e Ravel: ecco i musicisti e ballerini internazionali che si esibiranno nella prima edizione del **"Cigognola Summer Festival"** (15-18 luglio), rassegna nata per valorizzare vini, storia e cultura storico dell'Oltrepò su iniziativa di Gabriele Moratti, protagonista del "nuovo corso" del Castello di Cigognola, la griffe fondata da Gian Marco e Letizia Moratti, e che si esibiranno nella piazza antistante la storica dimora di famiglia, accompagnati da un grande banco d'assaggio con protagonista la selezione di bollicine da uve Pinot Nero della linea Metodo Classico Moratti, con una raccolta fondi in favore della Midnight Foundation, associazione per la ricerca oncologica. **In presenza e in sicurezza, negli eventi del wine & food italiano segnalati nell'agenda di WineNews ("work in progress" come ci ha abituato la pandemia, ndr), è tempo di Festival che uniscono il vino alla cultura.** E da un debutto all'evento "aziendale" più longevo del vino italiano, inventore del genere, è un'edizione n. 24 in grande stile quella del **"Jazz & Wine in Montalcino", il Festival firmato Castello Banfi** e nato in collaborazione con la famiglia Rubei dell'Alexanderplatz Jazz Club di Roma e Comune di Montalcino, che, dal 20 al 25 luglio, fa incontrare il Brunello con i "big" della grande musica internazionale, da Stefano Bollani a Stefano Di Battista, da Danilo Rea all'Orchestra Observatorium diretta da Massimo Nunzi, da Emanuele Urso a Alex Britti e Flavio Boltro, sullo sfondo del suo territorio, tra la trecentesca Fortezza e l'antico Castello di Poggio alle Mura immerso tra i vigneti (sede di Banfi).

E dopo la ripartenza segnata da Vinitaly-Veronafiere a Verona, i "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. Ma in autunno, tornerà anche la **"Barolo & Barbaresco Academy Langhe Wine School"**, dal 24 al 26 settembre in presenza al Castello di Grinzane Cavour, edizione n. 3 del percorso formativo promosso dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa rivolto a formatori, brand manager, produttori, giornalisti e buyer per creare una rete globale di Ambasciatori delle Langhe (iscrizioni entro il 30 luglio). Prima però, guardando oltralpe, dal 17 al 19 settembre sarà di scena anche il **"Week-end des Grands Crus" a Bordeaux**, con l'Union des Grands Crus de Bordeaux e la possibilità di degustare 100 Grands Crus all'Hangar 14, i tradizionali "dîners dans le Châteaux" ed i percorsi tra i loro prestigiosi vigneti.

Nell'attesa, fino al 21 ottobre con l'associazione Bellearti il Vigneto Pusterla, la vigna urbana più grande d'Europa nel cuore della città vecchia di Brescia, "custodita" da

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Monte Rossa, cantina storica della Franciacorta, ospita **"La Plage" del grande artista camerunense Pascale Marthine Tayou**, un'installazione all'aperto di grandi dimensioni con ombrelloni tra i filari chiusi e legati con grandi nastri colorati nell'attesa di una nuova stagione, in un'idea di rinascita post-pandemica che Tayou associa alla ripresa dell'Italia dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale e alle immagini forti e simboliche delle grandi spiagge affollate nel Belpaese che recupera un'economia florida e un benessere che aveva perduto e forse mai avuto. Restando tra i vigneti del Franciacorta, l'azienda **La Montina** per la prima volta il 18 luglio apre i suoi vigneti al pubblico e lo fa in occasione di un evento omaggio all'italianità: dopo la visita guidata della cantina, nelle sedute in stile campestre tra i filari del Vigneto Baiana si degusterà Franciacorta accompagnato dai maestri pizzaioli di Pizza In Giro con il loro food truck, nelle formule "Aperitivo" e "After dinner". Ma si può anche imparare a cucinare tra i vigneti di **Mosnel**, con i corsi di cucina della chef Francesca Marsetti di "È sempre mezzogiorno" di Antonella Clerici su Rai 1 (fino al 30 settembre), con light lunch con vista sui vigneti, degustando i piatti preparati in abbinamento al Franciacorta. E sempre a proposito di **Franciacorta, le celebri bollicine sono Partner Ufficiale della Porsche Carrera Cup Italia 2021-2022** il campionato monomarca che vede le 911 GT3 Cup sfidarsi sui più famosi circuiti nazionali (23-25 luglio Imola; 17-19 settembre Vallelunga; 1-3 ottobre Franciacorta, Porsche Festival; 29-31 ottobre Monza), in una nuova ed importante collaborazione con Porsche Italia, che si aggiunge alla lista delle esclusive partnership del Metodo Classico italiano, brindisi della Carrera Cup i cui vincitori saranno premiati con una Magnum con etichetta esclusiva. Il 28 luglio al Castello di Padernello si va **a cena invece con lo chef-agricoltore Massimo Spigaroli** dell'Antica Corte Pallavicina che svelerà i segreti della sua cucina e del culatello di Zibello, per contribuire al restauro della Loggia del Castello.

A Milano, **"Eataly presenta: illustri all'aperto"**, la rassegna artistica di "Eataly All'aperto", il ristorante riallestito "en plein air" di Eataly Milano Smeraldo, che cambia il volto di Piazza XXV Aprile grazie alla creatività degli illustratori in live painting: Francesco Poroli (27 luglio) e Luca Font (32 agosto). A Milano si presenta anche il Friuli, con **"Io sono Friuli Venezia Giulia - Picnic"**, il 14 luglio al Garden Senato, in un evento firmato PromoTurismoFvg e dal Board Enogastronomia per scoprire i sapori del territorio con le sue offerte di food & wine a misura di enoturista. E c'è anche l'apericena in vigna con musica dal vivo nel "vigneto di Milano", ovvero a San Colombano al Lambro da **Poderi di San Pietro** (31 luglio). E sono iniziati anche i **"Weekend del Gusto" a Villa Terzaghi** a Robecco sul Naviglio, sede della scuola di cucina e del ristorante didattico dell'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef Carlo Cracco e dedicata ai migliori studenti degli istituti alberghieri della Lombardia, con masterclass sul vino con protagonisti il Consorzio di Tutela del Prosecco Doc - Official sparkling wine 2021 di Villa Terzaghi, con tre brand di eccezione come Astoria, La Marca e Piera 1899, ed una selezione di cantine romagnole che presenteranno le loro etichette con percorsi guidati come il Rebola del Consorzio Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini, la Cantina Enio Ottaviani, l'Azienda Agricola Ancarani, le cantine i Muretti e Delle Selve (fino al 25 luglio). Il tutto accanto al progetto Riviera Romagna sul Naviglio Grande occasione per imparare tecniche di cucina dei grandi chef romagnoli, le ricette della

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

tradizione da mani esperte, conoscere i protagonisti dell'agricoltura e della ristorazione sostenibile, approfondire le nozioni sul winepairing guidati dai sommelier e divertirsi con la musica dal vivo nel parco della Villa. Cracco che ha inaugurato anche il suo nuovo **Ristorante Cracco Portofino**, indirizzo gourmet a Portofino, sulla Riviera ligure, locale che si appresta a diventare tappa fissa di appassionati e gourmand da tutto il mondo. Bar, ristoranti e hotel del Lago di Como ospiteranno invece la **"Whisky Week"**, la settimana dedicata ai migliori whisky provenienti da Scozia, Irlanda, Stati Uniti, Giappone e Italia, con la regia del Whisky Club Italia, primo di una serie di incontri itineranti che toccheranno nei prossimi mesi le tantissime città italiane in cui si annidano appassionati di distillati, che culminerà nei banchi di assaggio il 29 agosto a Villa Revel Parravicini.

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 torna anche la Mostra **"Müller Thurgau: Vino di Montagna"**, con Trentino Marketing e la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nelle #trentinowinefest, dal 29 luglio al 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 da 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, è iniziato "A tutto Müller", fino all'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. Acqua (Pastificio Felicetti), aria (Parmigiano Reggiano), terra (i vini della cantina Diotisalvi), fuoco (il SanBrite), saranno i quattro elementi naturali a scandire il programma di attività, accompagnate da yoga all'alba, escursioni in e-bike alle sorgenti, performance dell'artista Stefano Ogliari Badessi, foraging con l'esperta Valeria Mosca, fino al momento clou: il pernottamento in tende riscaldate, con una cena attorno al fuoco firmata da Davide Di Fabio (Dalla Gioconda, Gabicce Mare), Franco Aliberti (Anima, Milano) e Riccardo Gaspari. Tra le vigne della Valle d'Aosta è

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

tempo invece dei **"TraMonti diVini di Grosjean Vins"**, ovvero il fascino di un calice di vino degustato nello splendore del crepuscolo, in un insolito viaggio tra Cru, musica jazz e aneddoti, in un'esperienza sensoriale immersi nella bellezza della natura (il 30 luglio e il 6,13 e 20 agosto).

Riprendono anche le conversazioni de **"La via selvatica", il progetto della Famiglia Ceretto** che si compone di 12 dialoghi lunghi un anno per indagare la natura selvatica e autentica, le sue regole immutabili, la sua ostinata capacità di ripetersi, la sua ricerca di un'armonia smarrita, di un equilibrio virtuoso in cui l'uomo sia capace di interagire con rispetto nella consapevolezza che la vera protagonista è la natura, il 12 luglio con "Il territorio e la sua storia" con lo storico Franco Cardini e Matteo Caccia, curatore del progetto (sul sito della cantina). Fino al 2 ottobre è ripartita anche la rassegna musicale ed enogastronomica **"Monferrato On Stage"**, nell'edizione dedicata alla sensorialità, all'inclusione e all'esplorazione "Monferrato Club 2021-I Sensi della Vita", con musica d'autore da ascoltare e vivere in nuove location e gustare insieme a cibo e vini del Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, cuore unitario del vino del territorio Patrimonio Unesco che tutela e promuove 13 Denominazioni (4 Docg e 9 Doc), il tutto con la regia della Fondazione Mos. I protagonisti in cucina? Da "Doctor Chef" Francesco Federico Ferrero, coordinatore dell'area food, ai produttori di Monferrato Excellence, cucinati dalle Pro loco. Special guest, Nicola Prudente "Tinto" di "Decanter" RadioRai 2. Il **trekking tra i vigneti del Monferrato** è il modo in cui la cantina "trasparente" Hic et Nunc racconta il territorio tra esperienze immersive all'aria aperta e degustazioni in cantina, aprendo al pubblico un circuito di 4 sentieri ad anello tra alcuni dei suoi vigneti più iconici dove nascono i suoi Grignolino, Dolcetto e Barbera. Moda e vino s'incontrano invece a Nizza Monferrato, nell'Antica Casa Vinicola Scarpa che ha riaperto le porte al pubblico con la mostra **"Calici e tessuti-Abiti tra storia e moda"** (fino al 30 settembre), un viaggio interattivo nell'evoluzione del costume e del gusto dal Quattrocento ad oggi, a cura dei giovani stilisti e creativi Fabio Lo Piparo e Gianluca Saitto, che nei loro atelier milanesi riproducono abiti d'epoca e artistici, accanto all'esposizione delle opere dell'artista orientale Ding Tan, arrivato dalla Cina in Italia per studiare le tecniche pittoriche rinascimentali, con particolare attenzione agli abiti, alle stoffe e al senso del lusso dell'epoca, e gli abiti dell'Atelier Carneri dipinti dal maestro. Arte e vino tornano ad unirsi invece a Cascina Gilli sempre tra i vigneti del Monferrato, dove, fino al 15 agosto, con il progetto "Residenza d'artista", la galleria italo-svedese Nevven (di cui Alina Vergnano, figlia del fondatore di Cascina Gilli Giovanni Vergnano, è co-fondatrice), porta la sua sede estiva nell'azienda vinicola con esposizioni site-specific di artisti internazionali come l'artista tedesca Charlott Weise che espone le sue opere tutte incentrate sul vino nella mostra personale **"Notes on Wine"**. **"Sbarbatelle"** è invece in programma il 17 e 18 luglio alla Tenuta Marchesi Alfieri, evento dedicato alla meglio gioventù enoica, tutta al femminile, con oltre 50 giovani viticoltrici italiane, tra degustazioni guidate e workshop con Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte. Sarà un ritorno anche quello di **"Di Freisa in Freisa"**, dal 10 al 12 settembre a Chieri, la "Città dalle 100 torri", tra degustazioni guidate, incontri di approfondimento, proposte culturali ed enogastronomiche con il Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese che

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

lancia anche una sfida agli appassionati con un "Freisa Game" sulle proprie pagine social. Slow Food sarà invece protagonista anche con il ritorno di **"Cheese"**, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e alle forme del latte, a Bra dal 17 al 20 settembre e che sarà dedicato al regno animale e la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo

Un ricco calendario di **150 esperienze "food & wine" per gli enoturisti anima il Friuli Venezia Giulia** fino ad ottobre, lungo la Strada del Vino e dei Sapori e con la regia di PromoTurismoFvg, tra picnic con prodotti tipici friulani tra le vigne o nei frutteti con Pic&Taste, concerti nelle cantine - da Zorzettig si assisterà alla performance di "Dena De Rose Quartet feat Piero Odorici" nel contesto di Mittlefest 2021 (25 luglio) - e nei birrifici con Art&Taste, mindfulness tra le vigne con il Nature Bathing, momenti bucolici per le famiglie con Family&Taste, accanto alle classiche degustazioni o quelle a bordo di un battello navigando nella laguna con Sea&Taste e ad una giornata di vendemmia tra il profumo dell'uva e del mosto con Harvest&Taste, sullo sfondo di scenari naturalistici unici come i vigneti delle principali Doc, dal Collio alla Doc Friuli Grave, fino ai Colli Orientali del Friuli, le malghe dell'arco montano, le riserve naturali e le lagune, il golfo di Trieste, frutteti e uliveti dove nascono le eccellenze del territorio. E otto mani, per metà guidate da una lunga esperienza nella cucina made in Friuli, della quale hanno contribuito a scrivere la storia, e per l'altra metà mosse dalla creatività tipica delle nuove promesse della ristorazione, sono quelle che prepareranno invece le 10 cene del secondo capitolo de **"La Nuova Cucina, il progetto lanciato da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, con il quale, fino al 29 luglio, ogni martedì e venerdì, i ristoranti del Consorzio guidato da Walter Filiputti, saranno ai fornelli assieme ai locali emergenti del loro territorio. Con una mission comune: sublimare la tradizione, rendendola contemporanea ed esaltando i gusti attraverso nuove visioni e tecniche. A loro fianco 47 tra vignaioli e distillatori, da Albino Armani al Castello di Spessa, da Jermann a Livio Felluga, da Venica & Venica a Zidarich e Nonino Distillatori, per citarne alcuni. Ma è tempo anche di un pic-nic in una prestigiosa location storica: è l'invito del Consorzio del Prosciutto di San Daniele con **"Aria di San Daniele Pic-Nic"**, un tour tra gusto e cultura per celebrare la ripresa della convivialità, con picnic con cestini di San Daniele, prodotti del territorio e l'immancabile plaid, sullo sfondo di parchi e giardini botanici delle dimore storiche del Castello di Collegno a Torino (16 luglio), di Villa Monteverdi a Firenze (22 luglio), di Villa dei Cesari a Roma (16 settembre)e della Terra degli Aranci a Napoli (23 settembre). Restando in Friuli, il 16-17 luglio torna **"Mare & Vitoska in Morje"** al Castello di Duino a Duino Aurisina, l'evento dedicato al vitigno più celebre del Carso, organizzato dall'Associazione dei Viticoltori del Carso-Kras in collaborazione con i ristoranti del territorio. Dai Colli Berici è ripartito invece **"Ristogolf"**, l'evento dell'Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti che unisce lo sport all'alta ristorazione, e che nel 2021 abbraccia anche la cultura e il patrimonio artistico italiano nel Circuito Ristogolf 2021 by Allianz in tutta Italia con 5 appuntamenti sui campi più belli e con importanti chef ospiti fino ad ottobre.

Il 14 luglio La Lanterna di Diogene a Solara di Bomporto, il ristorante di Giovanni Cuocci, chef "etico" innamorato della sua terra e delle persone con cui lavora, ragazzi

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

con disabilità intellettive, nel 2019 finalista italiano al Basque Culinary World Prize, ospita l'evento conclusivo di **"Rosso Rubino", il Festival del Lambrusco di Sorbara** promosso dal Comune di Bomporto, cucinando insieme agli chef Giovanni Montanari, Diego Rossi e Juri Chiotti, per un menu accompagnato dai vini delle cantine locali dove il filo conduttore sarà l'attenzione alla qualità del cibo e alla sostenibilità.
Umberto Cesari presenta **"Vincontro"**, ciclo di eventi a tema in cantina, a Castel San Pietro Terme. per raccontare il vino attraverso la cultura, l'arte, lo stile e il talento di ambasciatori del made in Italy del mondo del food, dell'automotive, dello sport, della tecnologia, dell'arte, del beauty, del teatro e della salute, accompagnati da raffinati vini e piatti prelibati che di volta in volta uno chef ideerà esclusivamente per l'evento e in omaggio all'azienda ospite (fino a novembre). Ma la cantina lancia anche nuove "Experience e degustazioni", da "Hatha e degustazione", un'esperienza di benessere completo per arricchire corpo e anima tra i vigneti, con Francesca Senette, giornalista, life coach & yoga teacher, alla degustazione "Pink Hour", un'esperienza in rosa per scoprire tutte le sfumature gustative e olfattive di Costa di Rose Sangiovese Rosé guidata da una sommelier, fino alle passeggiate tra i vigneti con la degustazione della linea di vini Moma. **"Cena in Cava"** è invece in programma a San Giovanni in Galilea nella Cava di Ripa Calbana, della CABE s.r.l., che ha concesso questo luogo di grande fascino per ospitare le cene dei migliori chef emiliano-romagnoli (Alberto Faccani del Ristorante Magnolia di Cesenatico, 2 stelle Michelin, Riccardo Agostini del Ristorante Piastrino di Pennabilli, 1 stella Michelin, e Paolo Teverini, dell'omonimo ristorante di Bagno di Romagna, il 13 e 27 luglio) in collaborazione con CheftoChef e i produttori della Valle dell'Uso. Anche il Consorzio Vini di Romagna, sempre per addetti ai lavori, rilancia **"Vini ad Arte edizione 2021-Quando l'uva è un capolavoro"**, il 27-30 agosto con un nuovo format che vedrà protagonisti del press tour il territorio riminese, con una tappa di soggiorno in "stile felliniano" al Grand Hotel di Rimini, l'imolese e il faentino con la consueta degustazione tecnica al Mic di Faenza.
Aspettando anche **"Acetaie Aperte 2021"**, con il mondo del Balsamico di Modena che, dopo i lockdown che hanno limitato gli eventi in presenza di pubblico, si presenta compatto al tradizionale appuntamento autunnale con il gusto, che quest'anno si svolgerà il 26 settembre ma sempre nei luoghi di produzione di tutto il territorio di Modena. E se tra le tante città che celebrano il cioccolato Modica, Perugia e Torino sono i tre territori che rappresentano maggiormente l'Italia più dolce, le aziende più rappresentative di questi distretti saranno protagoniste sempre a Modena di **"Sciocola'- Festival del Cioccolato"**, dal 29 ottobre al 1 novembre.
Grande evento biennale, il 2021 è l'anno anche di **"Bolgheri Divino"**, il 4 settembre, l'en primeur del Consorzio per la Tutela dei Vini Bolgheri e Bolgheri Sassicaia Doc con il Bolgheri Superiore 2019 in degustazione guidata, e con la possibilità di assaggiare anche il Bolgheri Rosso 2020 in location uniche, selezionate del celebre e prestigioso terroir. E la sera al tramonto il Viale dei Cipressi di Bolgheri tornerà a fare da sfondo

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ancora una volta alla cena di gala con i produttori e le loro etichette. Con **"Alla ricerca di Cassiopea"**, il 14 luglio torna invece l'appuntamento di Poggio al Tesoro, la tenuta bolgherese della griffe Allegrini, con degustazioni tra i filari sotto le costellazioni del Cassiopea Rosato Bolgheri Doc e "lezioni di stelle" con l'Associazione Astrofili di Piombino, per valorizzare il paesaggio e il ricco patrimonio culturale e vitivinicolo di Bolgheri. Restando sempre a Bolgheri, immersi nella sua natura, l'Arnione Bolgheri Doc Superiore e la cucina di Simone Cipriani sono gli ingredienti de **"L'estate di Campo alla Sughera"**, tra la degustazione verticale di Arnione, il vino-icona della cantina (e la possibilità di assaggiare anche l'Anima di Arnione 2019, limited edition da una selezione delle migliori parcelle aziendali dedicate ad Arnione) e quattro esclusivi appuntamenti firmati dallo chef Simone Cipriani del ristorante "Essenziale" di Firenze accanto alle classiche visite guidate (fino al 6 agosto). Tra i vigneti di Brunello a Montalcino, Villa Le Prata ha dato il via al progetto **"Villa Le Prata: Vino, Arte e Bellezza"**, una collaborazione con artisti italiani ed internazionali incentrata sulla creatività legata al vino ed al suo territorio, con "Vino & Vetro", la nuova collezione di Carlo Baldessarri per la cantina, in una personale che lo scultore ha ideato e deciso di esporre nella Tenuta (fino al 31 dicembre). Sempre tra i vigneti della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, per la cerimonia di **riconsacrazione della Cappella di Vitaleta**, simbolo stesso del territorio "custodito" dalla cantina Podere Forte, il 18 luglio, con Pasquale e Filiz Forte. In Maremma, per la prima volta **Le Mortelle** (Antinori) apre le porte anche la sera del giardino tra i vigneti, per aperitivi al tramonto con i vini Vivia e Botrosecco accompagnati da fingerfood serviti a tavola, con musica dal vivo o dj set, o per una cena all'ombra dei gelsi con un menù a base di prodotti del territorio pensato per esaltare i vini Vivia, Botrosecco e Poggio alle Nane. E nello scenario delle colline toscane, l'agriturismo Tenuta Poggio Casciano, sede della Locanda Le Tre Rane-Ruffino e dell'Agriresort Poggio Casciano, tra le architetture rinascimentali e il rinnovato Parco alberato, Ruffino presenta invece **"Sotto le Stelle"**: degustazioni, aperitivi e merende-cene toscane, poesia, cinema e musica dal vivo, per riassaporare la magia dello stare insieme, fino a settembre. Ci si sposta in Chianti Classico, tra i cui vigneti **Tenuta Casenuove** porta l'arte cubana con una mostra di Susana Pilar, da luglio a dicembre, seconda tappa del progetto nato in collaborazione con Galleria Continua per valorizzare i luoghi del vino attraverso l'arte e promosso dal proprietario della Tenuta, il collezionista e mecenate Philippe Austruy. Restando nel territorio del Gallo Nero, Capannelle lancia il **Gaiole Wine Contest**, il 12 luglio nella celebre piazza del Paese, nel Raduno del Club del Caveau di Capannelle, con un'apposita giuria di giornalisti e blogger che decreterà il vincitore tra gli appassionati di una degustazione "alla cieca" di cinque vini di varia provenienza e uvaggio nonché la compilazione di una scheda tecnica. A San Gimignano invece, patria della Vernaccia, in questi giorni **ha riaperto le porte la "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience"**, il centro di

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

promozione e divulgazione del Consorzio dedicato alla “regina bianca della rossa Toscana” nell’antica Rocca di Montestaffoli, meta ogni anno da migliaia di visitatori che vogliono avvicinarsi o approfondire la conoscenza di questo importante e antichissimo vino italiano citato da Dante nella “Divina Commedia”.

Dal 10 al 12 settembre tornerà a Fano anche il **“BrodettoFest”**, l’evento dedicato al piatto simbolo dell’Adriatico con degustazioni, cooking show, ospiti internazionali, nomi dello spettacolo e chef che hanno fatto la storia della cucina italiana al Palabrodetto e mantenendo il format di successo della ristorazione, con oltre 30 ristoranti collegati ai luoghi della kermesse con il “Brodetto Bus”, e il tutto accompagnato dal Bianchello d’Autore, il vino ufficiale. A Roma, il Giardino delle Cascate all’Eur, fino al 17 luglio, ospita **“Vino X Roma”**, evento Excellence in collaborazione con Eur spa, dove il vino italiano incontra la grande ristorazione della Capitale, il tutto sotto il segno della sostenibilità ambientale, economica e sociale, per fare il punto sui progressi in termini qualitativi che disegnano i contorni di una produzione sempre più evoluta e amica del territorio, complice la svolta “green” intrapresa da un numero di aziende in crescita esponenziale. Tra show cooking, talk animati da professionisti del settore, presentazione di volumi e incontri con gli scrittori, degustazioni tematiche a cura della Fondazione Italiana Sommelier (Fis), 3 mini corsi amatoriali di avvicinamento al vino.

“Chef in Pizzeria”, prosegue nella seconda edizione lanciata dai fratelli Francesco e Salvatore Salvo, con 4 grandi chef, da Peppe Guida a Luigi Salomone, da Eugenio Boer ad Ernesto Iaccarino, e le loro 12 pizze per un’esperienza all’insegna dell’incontro tra il mondo del fine dining e quello della pizza alla Pizzeria Salvo a Napoli, fino a Ferragosto. Celebrando una stagione di risveglio e di rinascita, fino al 29 agosto, invece, l’esposizione “Liberty Flowers” dell’artista Gabriella Ciancimino, in collaborazione con la Galleria Gilda Lavia, rappresenta il primo passo del nuovo percorso artistico **“Cottanera Visioni”** la rassegna voluta dalla griffe siciliana che ospiterà ogni anno in cantina un artista e le sue opere con l’obiettivo di creare un museo a cielo aperto alle pendici dell’Etna. Proprio un pietraio di forma piramidale al centro di un vigneto, creato dai contadini locali accatastando le pietre nel disassamento del terreno, come altri diffusi nel terroir e soprannominati “le piramidi dell’Etna”, ha ispirato le opere del progetto “Radio Fonte Centrale_Stazione Etna” dell’artista. È un atteso ritorno quello del **“Malvasia Day”** nelle Eolie, edizione n. 10 di scena il 20 luglio, dell’evento dedicato alla viticoltura eroica delle isole siciliane, la prima sotto l’insegna diretta del Consorzio di Tutela della Malvasia, dopo quelle organizzate e svolte nella Tenuta di Capofaro della famiglia Tasca d’Almerita, e promosse per valorizzare l’intero tessuto produttivo ma anche la filiera della ristorazione e del turismo della più forte e rinomata attività economica delle Eolie: a Palazzo Marchetti a Malfa sull’isola di Salina gli appassionati possono partecipare ad un incontro letterario e storico ma anche scientifico, alla scoperta delle testimonianze e delle origini legate al vitigno principe delle Eolie, raccontate nel libro a cura di Marcello Sajia “Malvasia delle Lipari - Storia dell’Antico passito eoliano”, per poi trasferirsi nella piazza dove 12 produttori si raccontano con la loro interpretazione di Malvasia: da Barone di Villagrande a Caravaglio, da Colosi a D’Amico, da Fenech ad

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Hauner, Punta Aria, Tenuta Capofaro e Virgona, con le new entry Barbanacoli, Eolia e Tenuta di Castellaro. Si resta ancora in Sicilia, per il **"Radicepura Garden Festival"** dedicato ai giardini per il futuro, fino al 29 dicembre nello splendido scenario del parco botanico Radicepura a Giarre scenario che torna ad ospitare la Biennale internazionale del garden design e dell'architettura del paesaggio del Mediterraneo che coinvolge grandi protagonisti del paesaggismo, dell'arte e dell'architettura, giovani designer, studiosi, istituzioni, imprese.

Copyright © 2000/2021

TAG: **BAROLO & BARBARESCO ACADEMY**, **CASTELLO DI CIGOGNOLA**, **GRANDS CRUS DE BORDEAUX**, **JAZZ & WINE IN MONTALCINO**, **L'AGENDA DI WINENEWS**, **MALVASIA DAY**, **POGGIO AL TESORO**, **TASCA D'ALMERITA**

ALTRI ARTICOLI

ITALIA

Cantina Italia, al giro di boa del 2021 giacenze a 45,4 milioni di ettolitri di vino

09 Luglio 2021

ITALIA

A Montalcino il museo interattivo "Il Tempio del Brunello", tra vino e storia del territorio

09 Luglio 2021

ITALIA

La comunicazione del vino post-Covid? Più social, ma anche più sul prodotto e vicino al consumatore

09 Luglio 2021

ITALIA

"Premio Gavi 2021" a Castello Banfi. Menzioni ad Umani Ronchi ed ai Consorzi Montefalco e Valcalepio

09 Luglio 2021

ITALIA

Degustare vino ... in assenza di gravità. Con calici ad hoc pensati da studenti e Italesse

09 Luglio 2021

TAG: **BAROLO & BARBARESCO ACADEMY**, **CASTELLO DI CIGOGNOLA**, **GRANDS CRUS DE BORDEAUX**, **JAZZ & WINE IN MONTALCINO**, **L'AGENDA DI WINENEWS**, **MALVASIA DAY**,

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FRIULI VENEZIA GIULIA, PROTAGONISTA CON LA NUOVA CUCINA CAPITOLO 2

Scritto da Redazione on 07/07/2021. Postato in Appuntamenti, Food&Drink

AL VIA DAL 29 GIUGNO AL 29 LUGLIO 2021 LE SERATE SPECIALI FRIULI VENEZIA GIULIA CON LA NUOVA CUCINA CAPITOLO 2.

Friuli Venezia Giulia, Italia.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Conto alla rovescia per il secondo capitolo de La Nuova Cucina

Ai nastri di partenza il progetto lanciato da **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** lo scorso settembre. Il **29 giugno** infatti si terrà la prima delle **10 serate** in programma ogni martedì e venerdì, **fino al 29 luglio**. Protagonisti saranno **i ristoranti associati** al consorzio presieduto da **Walter Filiputti**, con una ventina di **ristoranti emergenti** della regione, i **Nuovi Amici** in cui il gruppo crede e con cui sta condividendo il lavoro di ricerca e sperimentazione avviato nel 2020 in occasione del suo ventennale. Ad affiancarli ci saranno i 47 partner – fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto – che fanno parte del consorzio. In tutto, una rete ben coesa di ben **86 soggetti**, portabandiera di quanto di meglio offre l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia, ben motivata a guardare avanti dopo i difficili mesi della pandemia.

Serate speciali e menù inediti

Novità ed emozioni per le **10 serate** in programma, con speciali **menu inediti**, creati da **due chef dei ristoranti del Consorzio e due dei locali Amici**. Sei le portate: dopo uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, seguiranno uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Accompagneranno i piatti cinque vini selezionati, più uno per i dolci. A completare l'esperienza culinaria, ci saranno squisiti prodotti dei partner del progetto, dessert creati da maestri pasticceri e cioccolatai della regione, assieme ai distillati.

Esaltare i gusti attraverso nuove visioni

Chef in primo piano alla ricerca di proposte inedite in occasione della kermesse culinaria, con il preciso scopo di **sublimare la tradizione, rendendola contemporanea** ed esaltando i gusti attraverso nuove visioni e tecniche. Ognuno ha seguito un proprio percorso: alcuni sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, lavorando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno attualizzato un piatto storico, pur continuando ad utilizzare gli stessi ingredienti. Altri ancora usato tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali.

Gli attori della Nuova Cucina

I menu sono pubblicati su www.fvg-lanuovacucina.it, dove sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina. Le cene si svolgeranno in locali associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico. La **prenotazione è obbligatoria** e va fatta direttamente ai ristoranti; il sito è sempre aggiornato sulle ultime disponibilità di prenotazioni. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00€.

Il calendario

29 giugno – Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 luglio – Lokanda Devetak (San Michele del Carso)

assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 luglio – La Taverna (Colloredo di Montalbano)

assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

8 luglio – Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio – Vitello d'Oro (Udine)

assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 luglio – Ai Tre Merli (Trieste)

assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio – Al Paradiso (Pocenia)

assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio – Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio – La Subida (Cormons)

assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio)

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Per informazioni: Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori www.fvg-lanuovacucina.it – Tel 0432 530052

LA RETE DI FRIULI VENEZIA GIULIA. LA NUOVA CUCINA – CAPITOLO 2

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori (www.friuliviadeisapori.it)

Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici

Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste.

Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

21 vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Rizzo Caffè e Bistrot di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Caffè di Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns.

6 partner tecnici

Bliz Concessionaria Peugeot, Citroën e DS di Tavagnacco, Castions di Strada e Trieste; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine.

Share Tweet Whatsapp

Agenda Viaggi - info@agendaviaggi.com

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. Ok

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Garda, the lake in a sunny day

Bubbles for your summer

July 06, 2021 in Viaggi & Assaggi, News from worldwide

*Maybe there's no better season than summer to enjoying a glass of sparkling wine. And likely there's no better place to attend a sparkling wine event than the Lake of Garda. Recently the Garda village has hosted **SpumantItalia**, a national event (organized by the magazine **Bubble's***) entirely reserved for Italian sparkling wine production.*

If you love Italian wines, the choice can be (almost) unlimited: every Italian region offers more than an option, either classic method or Martinotti method. It has been a great opportunity to realize that dozens of million bottles of Prosecco sold all around the world are a significant part of the national sparkling wine production, but aren't all. Italy has so many grapes - both local and international - and most of them are suitable to give great bubbles. Currently, Italy produces 751 million bottles of sparkling wines - and just 48 million bottles are pink bubbles. So, if you are getting tired to drink the usual sparkling stuff, white or rosé, here there are a few alternatives you can enjoy with your meals.

Pubblicità

Questo blog aderisce al
network di raccolta pubblicitaria VinoClic.

Perché VinoPigro?

Perché il vino è un prodotto della natura. E la natura ha i suoi tempi. Non i nostri, sempre così affannati, nevrotici, insufficienti. Per fare un grande vino ci vuole tempo, per fare un bambino ci vuole tempo, per fare del pane (quello buono) ci vuole tempo, tempo... e tranquillità. Anche per scrivere ci vuole tempo, perciò non pensiate di trovare nuovi post ogni santo giorno. Prendetevi tempo per leggere queste pagine. E lasciatene un po' anche a me: ad essere pigro non c'è solo il vino.

Collaborazioni

Palate Press

Columnist

Degustazioni al volo

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Kettmeier: "Athesis" Brut Alto Adige DOC 2018 c.m. *(classic method) - the flavors and the elegance of SouthTyrol. Memories of fresh shadowy woods with a touch of balsamic scents.*

Albino Armani: ***"Clé", Trento DOC 2016 c.m.:*** *a sip, a flash: you are in a field of apples under the summer sun, the air smells of honey and green fruits. A friendly bubble.*

A glass of Lambrusco Paltrinieri

Paltrinieri: "La Riserva" Lambrusco di Sorbara DOC Riserva Spumante Brut, Martinotti method: *the quintessential Italian fizzy sip is back! If you don't know Lambrusco yet can begin with this wine, and a new world of empathy, joie de vivre and fun will will open up to you.*

There's a world beyond Prosecco.

**The hard copy of Bubble's is in Italian and English language*

Tags: Spumantitalia, Bubble's, Garda, sparkling wine, Albino Armani, Kettmeier, Paltrinieri, Prosecco

Prev / Next

RT @HeyWineNot: @RekaHaros @FelicityCarter @areniglobal @robertjoseph @ARLenoble @Champagne @Champagne_UK @RivieraWineAc… https://t.co/tLJDNjWjgN
Jul 6, 2021, 11:26 AM

Equilibrata, oggettiva, realista. Brava @labibi69 https://t.co/ks7Pwnp5tV #biodinamica #biologico
Jun 30, 2021, 11:07 AM

Su, ammettetelo: quando fate la spesa, impiegate almeno 2 ore perchè vi serve tempo per leggere con calma tutte le… https://t.co/YVUXFNSx38
Jun 30, 2021, 10:55 AM

Pubblicità

Questo blog aderisce al network di raccolta pubblicitaria VinoClic.

VinoPigro Blog RSS

Search

DELECTA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Notizie flash - Variazoni Goldberg con il trio d'archi

È bello ed è gratis - Artisti, imprenditori e mecenati nella

RIBOLLA SPUMANTE A USO SCIAMPAGNA?

Scritto da redazione qbquantobasta il 03 Luglio 2021

Share Tweet Condividi

Alla terza edizione di Spumantitalia, che si svolge a Garda (Vr) dal 2 al 4 luglio 2021 nelle sale di palazzo Pincini Carlotti, in apertura c'è stata una interessante masterclass dal titolo **"Fenomeno Ribolla Gialla... parliamone e scopriamone le qualità". A condurla il giornalista enogastronomico Stefano Cosma assieme a Lorenzo Colombo**, sommelier lombardo e collaboratore di guide e riviste nazionali. In degustazione sia vini mossi italiani a base di Ribolla gialla, sia spumanti sloveni a base di Rebula. Cosma ha introdotto la masterclass sottolineando la poliedricità di questa antica varietà, la sua vocazione a essere vinificata ferma e mossa, per essere un vino dolce da abbinare alle castagne o diventare un apprezzato *orange wine*, come pure, in passato, a essere apprezzata come uva da tavola. **Una Ribolla spumante "ad uso Sciampagna" fu presentata a Gorizia a una Esposizione del 1853**; anni dopo ne fa menzione il barone Babo nel suo viaggio "nei Paesi viniferi della Monarchia asburgica": parlando di Gorizia scrive "si fabbrica da qualcuno una specie di vino spumante, principalmente della ribolla..." e ne spiega il metodo di vinificazione. Nel 1917 il goriziano Giuseppe Le Lievre ricorda con nostalgia "la famosa ribolla spumante" che si beveva durante le gite a Oslavia. Dopo il racconto di questi preziosi aneddoti storici, lla degustazione ha avuto inizio con la Ribolla gialla brut della Cantina Produttori Cormòns, seguita dalla Rebula della cooperativa slovena Peneča Rebula brut di Klet Brda (Dobrovo), che spumantizza questa varietà sin dal 1962, quando a dirigerla c'era Miro Simcic. I presenti hanno potuto apprezzarla anche nella versione magnum "Contesse". Entrambe metodo Italiano o Martinotti (o Charmat), la prima con 5-6 mesi di permanenza sui lieviti, la seconda con 3 mesi; uve provenienti rispettivamente dalle colline del Collio e della Goriska Brda. Successivamente all'assaggio si sono presentate due espressioni della stessa azienda: Mr Bio Wine, con sede a Latisana e vigne di Ribolla gialla vicino alla Laguna di

IN QUESTA RUBRICA:

RIBOLLA SPUMANTE A USO SCIAMPAGNA?

CONTINUANO LE PRESENTAZIO LETTERARIE A DUINO&BOOK

VISITA GUIDATA ALLA GROTTA D MITREO

ALBINO ARMANI A SPUMANTITA 2021

TRE BACCHETTE AL FINGER'S GARDEN

ACQUISTA LA COPIA DIGITALE!

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Marano. Una Ribolla brut, rifermentata 8 mesi in autoclave, e poi una *sur lie*, con i lieviti in bottiglia. Ed ecco la sorpresa per i presenti: **la Ribolla brut Millesimé 2017 di Manlio Collavini, il primo ad avere capito la vocazione alla spumantizzazione, con un metodo tutto suo,** che unisce allo Charmat una lunga rifermentazione in autoclavi orrizzontali e poi un affinamento sur lie per 30 fasi lunari, quindi 12 mesi di bottiglia: Metodo Collavini. La degustazione è poi passata al Metodo classico, con la Ribolla Gialla di Albino Armani, da uve provenienti da vigneti nelle Grave del Friuli, per esattezza dai Magredi. A fare da trait d'union fra Slovenia e Italia il *Rebolium Sinefinis brut nature*: un metodo classico delle colline della Goriška Brda ottenuto da uve di Ribolla gialla dell'azienda Gradis'ciutta (San Floriano del Collio) e da Rebula dell'azienda Ferdinand (Kojsko), un vino senza confini. Infine, il Medot Brut Millésime 2012, con Rebula al 50%, Chardonnay al 30% e Pinot nero al 20%. A produrlo a Dobrovo (Goriska Brda) Simon Simcic, nipote dell'enologo Miro. In assaggio nei banchi di Spumantitalia, l'azienda Medot ha portato anche il Brut Rosè e l'Extra Brut Cuvèe, mentre la cantina Klet Brda proponeva il Bagueri brut e il Bagueri Zero.

Dunque la Ribolla gialla "è un fenomeno, un oggetto che merita considerazione, fuori dal comune, che desta meraviglia?E dal nome Ribolla si passa facilmente alle bollicine? O è il momento di un processo che va studiato? La masterclass di Cosma, con i suoi approfondimenti storici e ampelografici, nonchè con degustazioni di spumanti fatti con metodi diversi ha dato qualche risposta e posto molte domande.

Tags: Spumantitalia 2021 | Bubble's | Garda | Stefano Cosma | Ribolla gialla | Metodo Collavini

Copyright © 2009-2021 QUBI' Editore
Riproduzione riservata

Pubblicato nella rubrica Rubriche QB

Stampa questo articolo

Avanti →

Commenti: 0 Ordina per Novità

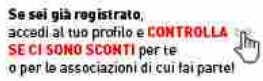
Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

qb quantobasta luglio 2021
edizione digitale

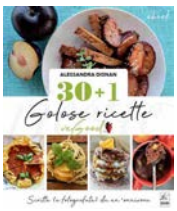
ABBONATI SUBITO A QB!

Registrati qui
e crea il tuo profilo nella COMMUNITY di QB!


Se sei già registrato, accedi al tuo profilo e CONTROLLA SE CI SONO SCONTI per te o per le associazioni di cui fai parte!

PayPal

SCARICA GRATUITAMENTE L'EBOOK


30+1 Golose ricette VEGood

BANDI E CONCORSI

- Concorso Mosaic Young Talent: i vincitori
- I racconti dello Schioppettino
- Concorso Enologico Internazionale Città del Vino
- Bere il territorio: concorso letterario di Go Wine
- Online il nuovo bando del

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani a Spumantitalia 2021

da un ora su https:

Venerdì 2 luglio 2021 nella sede di Palazzo Pincini Carlotti, Garda (VR) storico edificio che regala ai suoi visitatori una vista mozzafiato sul Benaco, torna l'atteso appuntamento con **Spumantitalia, Festival organizzato da Bubble's Italia** giunto alla sua terza edizione, dedicato al mondo spumantistico made in Italy. Tra i grandi protagonisti della tre giorni di masterclass, incontri, dibattiti, degustazioni e talk shows, guidati dai più noti esperti del settore, non poteva mancare **Albino Armani, che venerdì 2 luglio** si presenterà al pubblico [...leggi]

tags : chardonnay pinot ribolla gialla reale monte sala doc brut classico spumanti

Condividi: Mi piace 0

Articoli correlati:

Il mio problema con Greenpeace

L'immagine irrompe sullo schermo con tutta la sua brutalità. Un pugno di temerari con un piccolo gommone cerca di interferire con le operazioni di una baleniera. Si vede, nel filmato [...]

tags : soia pere mele faro ogm mica ceca mais cinese stampa

Torta salata di melanzane e pomodoro

Oggi vi proponiamo una ricca torta salata, giocata sul canovaccio classico delle melanzane alla parmigiana. Accompagnata da un insalata mista può rappresentare un buon secondo piatto per una [...]

dal 17 July 2014 su: www.ricettede..

BLOG

qbquantobasta.it - cibo, vino e... quanto basta per essere felici! - qbquantobasta.it
https:

thumb not available

BLOG TAGS

aglio bianco brodo burro cantina cioccolato classico cottura degustazione di doc dolci farina formaggio forno frutta fuoco ingredienti italiana latt lievito menu mescolate naturale noce olive padella pane panna pentola pomodori reale ricetta ricette riso risotto ristorante sala salsa secco servizio succo temperatura torta vendemmia verdure vini wine zona zucchero

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: info@cibvs.com

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina Badges dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

dal 16 July 2014 su: bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it

Pizza con la Scarola "cruda"

Ogni volta che preparo la pizza con la scarola ,affiorano in me i ricordi dell'infanzia.Il tempo passa e tutto cambia, gli affetti cari si perdono , però quello che rimane vivo è l'Amore e le [...]

tags : olive forno pigna pizza kg calzoni vergine condimento padella pentola
dal 10 January 2013 su: www.isaporidelmediterraneo.it

Portare il Tavernello alla Fiera dei Vini Veri per vedere l'effetto che fa. Perché lo fa, eh

Sabato 6 aprile, Cerea. Sono appena entrato alla manifestazione dei Vini Veri e mi avvicino al banchetto di un produttore di Barolo che conosco. Alla cieca, mi serve un vino da sotto al tavolo e [...]
dal 17 April 2013 su: www.intravino.com

Commenti su Diamo ordine al caos delle gelaterie artigianali: le 50 migliori d'Italia nel 2013 di Rollopack

Ieri sono stato a Ivrea presso la gelateria RossoGelato, se passate da quelle parti vi consiglio di farci una visitina, perchè fanno un gelato eccezionale, e anche la panna è davvero [...]

tags : panna frutta gelato
dal 7 July 2013 su: www.dissapore.com

Torta croccante di noci

Torta croccante di nociIngredientiPer la pasta: 190 g di farina, 70 g di zucchero, 3 grossi tuorli, 15 g di cacao amaro, 90 g di burro freddo, 1/2 cucchiaino di sale, 1 bustina di vanillina. Per [...]

dal 19 December 2011 su: cosacucino.my..

Diamo ordine al caos delle gelaterie artigianali: le 100 migliori d'Italia nel 2014

Anche in un'estate complicata come questa non ci siamo fatti mancare le discussioni sul gelato. Estate anomala, senza sole e senza la Top50 di Dissapore sulle migliori gelaterie [...]

dal 4 September 2014 su: www.dissapore..

La Liguria e la Lunigiana si incontrano nei

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Per una frittura salutare

La frittura è un metodo di cottura che sicuramente non si addice ad una cucina dietetica e non consigliata a chi adotta un regime alimentare che mira ad una diminuzione del peso corporeo e/o ad [...]

tags : ricetta ricette frittura dietetica alimentare mozzarella
dal 9 March 2014 su: www.ideericette.it

Il miele

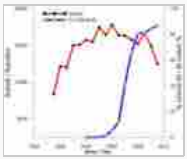
Il miele per millenni è stato l'unico dolcificante noto e sfruttato dall'uomo.

Testaroli al Pesto

dal 16 January 2014 su: www.lecinquee..

Parmigiana bianca [FOTO]

dal 4 June 2014 su: www.buttalapa..



Consigli di lettura a Beppe Grillo e al Ministro De Girolamo

Qualche giorno fa Beppe Grillo sul suo blog ha esortato il neo ministro delle politiche agricole Nunzia De Girolamo a "studiare qualcosa sulla sostenibilità alimentare e sugli OGM". [...]

dal 6 May 2013 su: bressanini-le..

Ricetta Festa Della mamma: tortini di cioccolato con il cuore bianco

Per la Festa della Mamma vi proponiamo questi super golosi tortini di cioccolato nero con il cuore bianco, sempre di cioccolato, ma appunto bianco. Servite questi tortini di cioccolato, o [...]

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Esistono più di 16.000 specie di api, ma non più di una decina, oltre alla più diffusa Apis mellifera, è [...]

tags : sebadas seadas classico zucchero espresso superiore
dal 2 September 2014 su: bressanini-lescienze.blogautore.espress...

Fusilli capricciosi al tonno
Se avete non troppo tempo per preparare il pranzo questo primo piatto potrebbe fare al caso vostro. Interpretazione del ragù di tonno, con la presenza di poca panna, ormai bistrattata nei primi [...]
dal 15 May 2014 su: www.ricettedellanonna.net

Petronilla - Vasi in credenza
Cipolline sott'aceto
dal 14 May 2011 su:
ierioggiincucina.myblog.it

Commenti su A proposito di latte e China Study di Matteo Giannattasio
A PROPOSITO DELLE MICROEMORRAGIE DEI BAMBINI È importante precisare fin da subito che il problema delle microemorragie riguarda i bambini nel primo anno di vita. In base alle sue ricerche, il [...]

tags : soia latte china classico alimentare proteine latte di soia
dal 2 August 2014 su: www.ilpastonudo.it

dal 26 April 2010 su: www.buttalapa..

Crostata di ricotta e nutella
La crostata alla ricotta è un classico della tradizione dolciaria italiana. In questa ricetta ve la proponiamo però nella sua variante alla Nutella. Chi non dovesse gradire la Nutella, può [...]

dal 3 December 2013 su: www.ricettede..

Assalto alla scuola: pubblicità McDonald's nel libro delle medie

dal 1 October 2012 su: www.dissapore..

Tajine di pollo con zenzero, zafferano e olive nere

dal 16 April 2014 su: www.sorellein..

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il Profumo della dolce Vita

MODA E TENDENZE PRIMO PIANO RUBRICHE

WineSummer Hits #10 – CASA BELFI, ANFORA VINO FRIZZANTE BIANCO

Di **Antonio Cimmino** - 2 Luglio 2021

Chiudiamo questa seconda settimana di **WineSummerHits**, l'appuntamento quotidiano de *Il Profumo della Dolce Vita* con i consigli sui vini per l'estate, raccontandovi la storia di un enologo, classe 1977, che ama definirsi *"contadino"* e che ha sperimentato sulla propria pelle i danni di un approccio *"non naturale"* nella coltivazione della vigne.

Stiamo parlando di **Maurizio Donadi** di **Casa Belfi**, azienda vitivinicola biologica che si ispira ai principi della biodinamica, ubicata a **San Polo di Piave**, nella Marca Trevigiana, nata da un incontro fortuito e fortunato con un altro appassionato vignaiolo, **Albino Armani**. Insieme condividono una filosofia di vita (e di vite!) che si ispira ai principii steineriani in quanto a rispetto della natura, del suo territorio e delle tradizioni.

ULTIME NOTIZIE

Moda e Tendenze

WineSummer Hits #10 – CASA BELFI, ANFORA VINO FRIZZANTE BIANCO

Antonio Cimmino - 2 Luglio 2021

Chiudiamo questa seconda settimana di WineSummerHits, l'appuntamento quotidiano de Il Profumo della Dolce Vita con i consigli sui vini per l'estate, raccontandovi la storia...

Libri per fare colpo sulla persona che si vuole conquistare: alcuni...

Libri 1 Luglio 2021

Per Lucio, Pietro Marcello racconta Lucio Dalla

Anteprime Film 1 Luglio 2021

La Roma che vorrei: una iniziativa in occasione del Centocinquantenario di...

Arte 1 Luglio 2021

WineSummer Hits #09 – KELLEREI ST. MICHAEL-EPPAN, PINOT NOIR RISERVA SANCT...

Moda e Tendenze 1 Luglio 2021

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Maurizio Donadi e Albino Armani

Dopo gli studi all'Istituto enologico di Conegliano, proseguiti poi all'Università di Padova, Maurizio inizia a lavorare nelle terre dove è nato e cresciuto. All'inizio il suo era un *approccio convenzionale*, sia in vigneto sia in cantina, ma col passare del tempo sentiva che c'era qualcosa che non andava. La sera, quando tornava a casa dopo ogni trattamento in campagna, era stanco, stava spesso male, febbre, palpitazioni, un malessere generalizzato che col passare del tempo peggiorava.

Si rese conto che la causa di tutto ciò erano i diserbanti, i pesticidi, i concimi e i prodotti di sintesi che utilizzava. Così un giorno ha detto basta a tutto questo, dalle sue vigne ha bandito completamente certi tipi di prodotti, e con gli studi ha abbracciato una coltivazione delle uve e di produzione dei vini che si ispira alla viticoltura **biodinamica** di **Rudolf Steiner**.

Oggi Maurizio nutre la terra dei suoi 12 ettari vitati solo con decotti, infusi e tisane a base di ortica, equiseto, silice e camomilla, e la rende fertile grazie al corno letame. Per difenderla utilizza solo zolfo, rame e prodotti a base di microorganismi utili a contrastare i parassiti. Inoltre tra i filari ha installato una trentina di **arpe eoliche** (o arpe a vento), tutte accordate sulla stessa nota, in modo che le piante percepiscano le vibrazioni armoniche, con un'influenza positiva sul loro equilibrio fisiologico, così come accade anche ai visitatori che passeggiano nei vigneti di Casa Belfi.

È stato un percorso lungo e faticoso, culminato nel 2016 con la **certificazione Demeter** per la sua produzione biodinamica, uno dei pochi produttori di prosecco di pianura ad averla ottenuta.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Maurizio Donadi

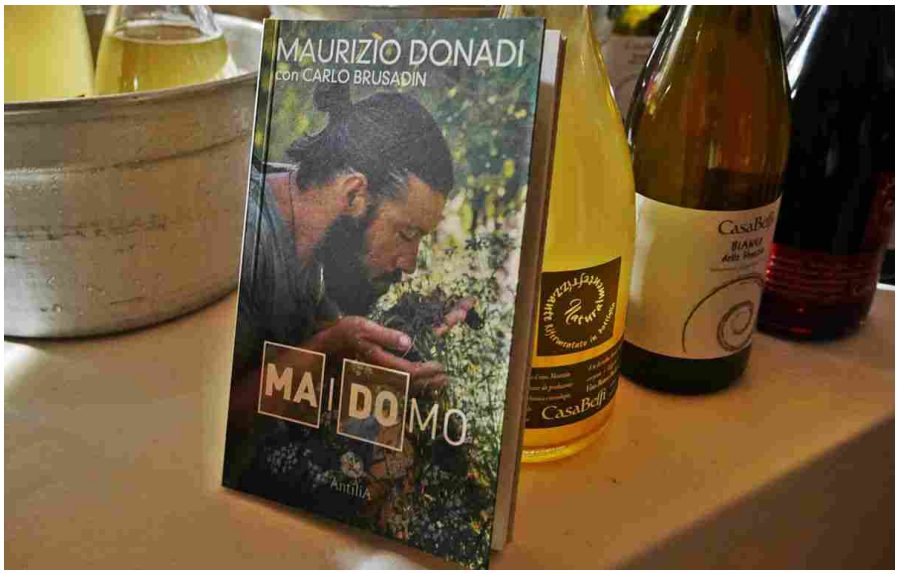
Da vero e convinto fautore del ritorno alla tradizioni del territorio e del suo rispetto, non è un caso che Maurizio si sia dedicato con grande amore e passione al *prosecco col fondo*, ovvero a quel vino che un tempo era il vanto delle famiglie contadine del trevigiano, quello delle occasioni importanti, delle festività, prodotto solo con le uve migliori e mature, che fermentavano grazie a un *pied de cuve* della stessa uva ma leggermente surmatura. Il freddo a bloccare la fermentazione, l'affinamento in legno per dare maggiore complessità e la rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti ("sur lie" per i francesi) senza sboccatura, per un vino naturalmente torbido con il suo classico residuo sul fondo.

Inoltre, alcuni suoi vini prodotti da uve a bacca bianca, sono vinificati come dei rossi, cioè attraverso una macerazione più o meno lunga del mosto a contatto con le bucce. A volte così prolungata da assumere un colore arancione dorato con tendenze all'ambra, altra antica tradizione vinicola i cui vini son chiamati dagli anglosassoni **Orange Wines**. Per di più, oltre che per il colore, tendono di più ai vini rossi sia per l'intensità tannica, sia per la complessità aromatica, che per la struttura e spesso per la longevità.

Per approfondire la conoscenza della storia di Maurizio vi consigliamo di leggere un libro, in forma di romanzo, scritto a quattro mani insieme a **Carlo Brusadin** ed edito da Antilia. **MAi DOmo** il titolo che gioca con le sillabi iniziali del suo nome e cognome, e che ci racconta proprio del suo percorso, dagli inizi ad oggi, di come negli anni è cambiata la sua visione, del recupero delle tradizioni vitivinicole trevigiane e di quando si è innamorato del suo progetto, perché per lui "*Innamorarsi significa seguire il cuore, che non tradisce mai!*"

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Copertina libro MAi DOmo di Maurizio Donadi e Carlo Brusadin (Ed. Antilia)

E sempre rimanendo in tema di amore, insieme all'inseparabile **moglie Fabiola**, si sono lanciati in una nuova avventura agricola e vitivinicola, **Casera Frontin**, una piccola vigna immersa nel verde dei boschi bellunesi a Frontin di Trichiana, frazione del nuovo comune sparso **Borgo Valbelluna**.

Vigneti Casera Frontin

Qui si stanno dedicando ai vitigni resistenti (i cosidetti piwi) Johanniter, Bronner, e Solaris, dai quali producono insieme ad una piccolissima parte di Pinot Grigio di montagna, uno spumante Brut Nature, sempre seguendo i dettami della biodinamica basati su metodi di vinificazione naturale, semplici e rispettosi del tempo.

ANFORA VINO BIANCO FRIZZANTE

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Notizie flash - Variazoni Goldberg con il trio d'archi 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

È bello ed è gratis - Artisti, imprenditori e mecenati nella 1 2 3 6 9

SEI QUI: HOME > NONSOLOVINO > ALBINO ARMANI A SPUMANTITALIA 2021

ALBINO ARMANI A SPUMANTITALIA 2021

Scritto da Fabiana Romanutti il 02 Luglio 2021

Share Tweet Condividi

Venerdì 2 luglio 2021 nella sede di Palazzo Pincini Carlotti, Garda (VR) storico edificio che regala ai suoi visitatori una vista mozzafiato sul Benaco, torna l'atteso appuntamento con **Spumantitalia, Festival organizzato da Bubble's Italia** giunto alla sua terza edizione, dedicato al mondo spumantistico made in Italy. Tra i grandi protagonisti della tre giorni di masterclass, incontri, dibattiti, degustazioni e talk shows, guidati dai più noti esperti del settore, non poteva mancare **Albino Armani, che venerdì 2 luglio** si presenterà al pubblico di professionisti, operatori e winelovers con il meglio della sua proposta "effervescente" metodo classico, nell'ambito di due seminari intitolati **"Fenomeno Ribolla gialla"** (ore 11.00-12.00, Sala Pinot Nero) e **"Spumanti di montagna"** (ore 16.00-17.00, Sala Pinot Grigio).

La Ribolla gialla, una varietà che nella visione aziendale Armani si traduce nell'eccezionale vocazionalità della Grave Friulana per la produzione spumantistica, oggi non è ancora completamente compresa. **La Ribolla gialla Brut Millesimato di Armani incontra l'arte del metodo classico (30 mesi sui lieviti) –** "l'unica a mio avviso in grado di veicolare la reale identità del territorio" secondo il produttore. Siamo a Lestans, sulle rive dei torrenti in cui scorrono frammenti di roccia strappati alla montagna e trasformati lentamente in sassi bianchi e tondi: i *claps* in lingua friulana. Siamo nell'Alta Grave Friulana, su terreni ghiaiosi che si prestano perfettamente alla produzione di spumanti freschi ed eleganti, aiutati dalla vendemmia precoce e da rese naturalmente basse.

Le produzioni in quota, cioè sopra i 600 m di altitudine, è un'altra **cifra distintiva dell'azienda Armani**. La spumantistica di montagna ha un fascino tutto suo, ma richiede grandi sforzi e non accetta compromessi, rappresentando quindi una vera e propria filosofia aziendale. "Sono le caratteristiche del territorio e, soprattutto, la montagna ad accomunare ognuna delle realtà che fanno parte della nostra azienda, dal Trentino - da cui proviene il Clè Trento DOC metodo classico pas dosé protagonista con etichette di altre aziende alla masterclass sopraccitata - al Friuli fino a Marano di Valpolicella. In tutte le zone dove ho deciso di produrre vino, spiega albino Armani, ho sentito forte la necessità di ritrovare uno spirito di casa, che mi riportasse alla mie origini trentine, precisamente del Monte Baldo". Il Clè Trento DOC Millesimato Dosaggio Zero - le cui uve di Chardonnay e Pinot nero vengono prodotte tra l'altopiano di Brentonico e i declivi della Vallagarina su terreni ricchi di basalto e calcare - racchiude nella bottiglia, dopo un élevage sui

IN QUESTA RUBRICA:

ALBINO ARMANI A SPUMANTITA 2021

620 PASSI: PRIMO BIRRIFICIO ITALIANO CONDIVISO

ENOTURISMO: SEMPRE PIÙ GRE E SEMPRE PIÙ IN VIGNA

DALLA SARDEGNA IL DRINK CI PENSA DRUGO

GRAPPA FRIULANA IG: TOSOLIN CAMEL E VITICOLTORI DEL CARS

ACQUISTA LA COPIA DIGITALE!

qb quantobasta luglio 2021 edizione digitale

ABBONATI SUBITO A QB!

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

lieviti di almeno 36 mesi, tutte le caratteristiche proprie del vero spumante di altura: marcata acidità, grande freschezza, elegante aromaticità.

Il programma completo dei talk show e delle masterclass è consultabile QUI

Autore: Fabiana Romanutti

Dello stesso autore:

- A Milano l'Osteria della Stazione Infopoint FVG
- Tre bacchette al Finger's Garden
- Conoscete le donne del bosco?
- Enoturismo: sempre più green e sempre più in vigna
- Dalla Sardegna il drink Ci pensa Drugo
- Club Sandwich al vitello tonnato e altri Club sandwich gourmet
- Che cosa devi assolutamente sapere sul tonno

Copyright © 2009-2021 QUBI' Editore
Riproduzione riservata

Pubblicato nella rubrica Nonsolovino

Avanti →

Commenti: 0 Ordina per Novità

Aggiungi un commento...

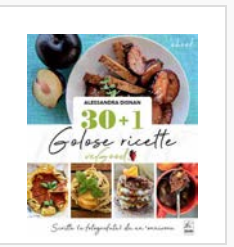
Plug-in Commenti di Facebook

Registrati qui
e crea il tuo profilo nella COMMUNITY di QB!

Se sei già registrato, accedi al tuo profilo e CONTROLLA SE CI SONO SCONTI per te o per le associazioni di cui fai parte!

PayPal

SCARICA GRATUITAMENTE L'EBOOK



30+1 Golose ricette VEGood

BANDI E CONCORSI

- Concorso Mosaic Young Talent: i vincitori
- I racconti dello Schioppettino
- Concorso Enologico Internazionale Città del Vino
- Bere il territorio: concorso letterario di Go Wine
- Online il nuovo bando del Premio Cesa di Folkest
- Pro Loco Buri cerca due giovani per il Servizio Civile Universale
- FameLab si farà anche nel 2021
- Concorso per logo Saluzzo e Terre del Monviso
- Bando per orti urbani a Udine
- Concorso Ercole Olivario iscrizioni fino al 4 febbraio

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO ALBINO ARMANI

LA NUOVA WELTANSCHAUUNG DEL PINOT GRIGIO

di **Silvia Allegri**

Sa adattarsi a diverse tipologie di terreno ma offre il meglio quando viene allevato al nord. È un signore del freddo, che ama le temperature rigide e soprattutto il vento, in grado di asciugare la botrytis cinerea, sua acerrima nemica, e scongiurarne la presenza. È il Pinot Grigio, vitigno umorale in vigna e delicato in cantina. Le sfumature della sua bacca grigia lo rendono eclettico e inconfondibile: vinificato in bianco regala vini dal colore giallo paglierino, in rosso e a contatto con le bucce assume un colore ramato. Ma come avviene spesso alle celebrità, la sua diffusione lo ha portato a diventare, spesso, vittima del proprio successo. Oggi, a difenderne e valorizzarne le potenzialità e a riscriverne la storia, c'è un consorzio con tanti progetti in cantiere. Ce li racconta Albino Armani, presidente del Consorzio del Pinot Grigio delle Venezie.

Un vitigno esigente e delicato che vede una diffusione sempre maggiore. Preparazione e competenza sono ingredienti indispensabili, ma serve anche una certa dose di idealismo, quando si tratta di prendersi carico del futuro di migliaia di viticoltori tutelando un vitigno che raggiunge, ogni anno, i 300 milioni di bottiglie. Siamo nel mondo del Pinot Grigio, vitigno particolarmente

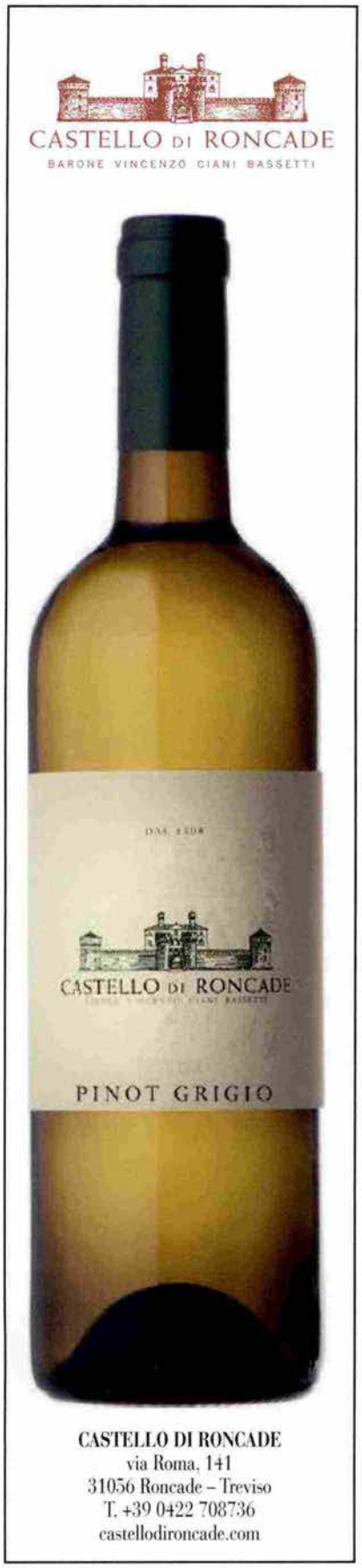
169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani
Pag. 53

diffuso in Germania e Ungheria, e che in Italia trova il suo habitat ideale in Trentino, Veneto e Friuli-Venezia Giulia: l'85% della produzione nazionale si raccoglie proprio nel Nord Est. Di sicuro, per portare in tavola una bottiglia di Pinot Grigio ben fatto serve estrema dedizione, dalla selezione dei grappoli fino alla lavorazione in cantina. "Il Pinot Grigio richiede attrezzature e pratiche enologiche che si addicono ai vitigni più complessi", spiega Albino Armani. "Qualche esempio? Tra i passaggi fondamentali penso al raffreddamento delle uve, alla macerazione a bassa temperatura, alle fermentazioni controllate, con la possibilità di lavorare in assenza di ossigeno nelle fasi post-fermentative. Ma soprattutto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343



serve la presenza di un enologo davvero esperto: insomma, non è un vitigno per tutti".

Le nuove regole e le prospettive sul mercato. Si è sempre venduto senza fatica il Pinot Grigio, sdoganato a suo tempo da Santa Margherita, a cui oggi si riconosce il merito indiscusso di essere stata la prima azienda a vinificarlo in bianco. Ma l'autentica esplosione di questo vitigno, passato in dieci anni da 7mila ettari a 28mila ettari, ha richiesto regole più severe, dalla scelta dei terreni di elezione alla resa per ettaro, passata da 190 a 150.

"Il suo successo è un dato di fatto: negli Stati Uniti, mercato di elezione, piace per la facile abbinabilità, l'estrema eleganza, il grande fascino. Eppure oggi il Pinot Grigio continua a soffrire per la sua fama, vedendosi penalizzato nel mercato interno dagli stessi estimatori, che di fronte a una carta vini propendono sempre a optare per altri internazionali, dal Pinot Bianco allo Chardonnay. Adesso è arrivato il momento di riscriverne la storia". A vantaggio di migliaia di aziende che scelgono la sua coltivazione. Come?

"Esaltando le qualità di un vitigno capace di regalare grandi emozioni, e assorbire il meglio dei territori vocati alla sua produzione, dai profumi tenui di fieno e camomilla nei terreni magri del Friuli, fino ai bouquet floreali con note spiccate di pera matura nella Terra dei Forti". E che sta dimostrando, oltretutto, un'ottima longevità: se un tempo il Pinot Grigio si vendeva poco dopo l'imbottigliamento, oggi si trovano sul mercato bottiglie che vantano diversi anni di affinamento, e si presentano con un piacevole colore dorato e una spalla acida capace di stupire. ❑

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 55

Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

FORCHIR Viticoltori in Friuli
Località Casali Bianchini, 1 - 33030 Camino al Tagliamento (UD)
Tel. 0432/821525 - Fax. 0432/919574 - www.forchir.it

CIVIDALE DEL FRIULI
ITALIA
SIRCH

SIRCH SARL
Via Fornalis, 277
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. +39 0432 709835
info@sirchwine.com
www.sirchwine.com
Segui @sirchwine

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Bere "bene"

Il tema della sostenibilità è sempre più centrale nel mondo del vino. Racconti, case history, approfondimenti e novità

DI MATTEO BORRÈ

Non c'è tema oggi più di attualità. Tanto da essersi trasformato in una delle nuove chiavi del business nell'era post-pandemia. Parliamo di sostenibilità. E di come i consumatori recepiscono un concetto che può assumere infinite sfumature, soprattutto associato al vino. Cosa è sostenibilità per il settore? E come viene percepito e comunicato l'impegno delle cantine in questa direzione? Prima di tutto si deve evidenziare come sta evolvendo la percezione dei consumatori su ciò che costituisce la "sostenibilità" nel vino. Secondo un recente approfondimento firmato Wine Intelligence, ad esempio, negli Stati Uniti, poco più della metà (58%) dei bevitori regolari di vino dichiara tanto di essere preoccupato dal cambiamento climatico, quanto di aver intrapreso scelte per ridurre il proprio impatto personale. Questo trend è guidato dai più giovani, da quelle generazioni maggiormente legate al concetto di sostenibilità e non solo per quel che concerne il mondo del vino. Una grande opportunità per l'universo di Bacco, però, risiede in un dato: la stragrande maggioranza di chi beve, crede attualmente che il vino – in particolare quello in bottiglia di vetro – sia già ipso facto "sostenibile", ancor più se raffrontato con altre categorie di bevande. L'analisi Wine Intelligence è chiara: affermare che un vino è "naturale" in etichetta aumenta la probabilità di acquisto tra i bevitori di vino statunitensi dell'8% rispetto allo stesso prodotto senza ulteriori indicazioni.

Dal punto di vista produttivo e mediatico, poi, se è evidente come la sostenibilità abbia assunto, in particolare negli ultimi anni, sempre maggiore importanza quando si parla di vino, curioso è il caso dell'universo dei Fine Wine, dove i consumatori sembrano prestare poca attenzione a questo tema quando scelgono un'etichetta. "Attenzione: questo non significa necessariamente che gli appassionati di Fine Wine non si preoccupino dell'ambiente", spiega Pauline Vicard, co-founder ed executive director del centro studi dedicato al segmento Areni Global. "Potrebbe essere che, come sostiene Wine Intelligence, poiché il vino è un prodotto naturale, credano già che sia intrinsecamente ecologico. Inoltre, non dimentichiamo di come altre aree del lusso, vedi la moda o i gioielli, siano sottoposte a pressioni crescenti per agire in modo etico e sostenibile: ciò suggerisce che i consumatori più facoltosi si preoccupano, in effetti, dell'ambiente, o almeno, vogliono essere visti preoccuparsi dell'ambiente". E nell'ultimo triennio, in particolare, le cantine legate all'universo del lusso hanno cambiato passo sul tema sostenibilità, avvertendo la necessità di porsi quali modelli d'impegno a favore dell'ambiente davanti all'opinione pubblico e al settore intero.

In questo focus **WineCouture** ha raccolto storie, interpretazioni e novità, per evidenziare casi di successo e visioni che raccontano la sostenibilità del vino. Perché bere "bene" ha tutto un altro gusto.

169343

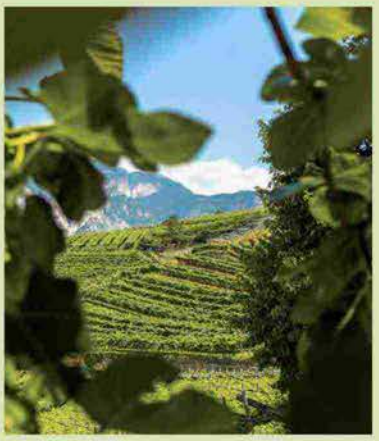
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Troppo spesso ingiustamente bistrattato, l'universo cooperativo è da anni un vero esempio di sostenibilità, a più livelli. Lo ha ribadito anche una recente ricerca realizzata da Alleanza Cooperative Agroalimentari, che ha posto bene in evidenza come, lato produttivo, in questo mondo la scelta del biologico sia in forte crescita, con oltre il 60% delle realtà interpellate dall'indagine, che insieme costituiscono oltre il 70% del giro d'affari complessivo della cooperazione vitivinicola, ad aver intrapreso questo cammino. In un mosaico di "grandi" e "piccoli", ben distribuito lungo l'intera Penisola, sostenibilità in vigna non significa soltanto bio, ma più in generale la scelta volontaria di assoggettarsi a certificazioni che indichino di un'attenzione al mondo che ci circonda. Tra le realtà che hanno già una validazione del proprio impegno, la maggioranza (53%) ha optato per lo schema Sqnpi – Qualità Sostenibile: più a distanza, poi, seguono Equalitas (19%) e Viva (15%). Ed è proprio dall'universo della cooperazione che giunge l'appello per procedere a un'evoluzione della concezione stessa di sostenibilità, con la promozione di uno standard unico, affinché si possa giungere a uno schema capace di misurare la performance ambientale e sociale delle imprese, così come i risultati economici. Dunque, l'obiettivo oggi non è più solo prestare attenzione a quel che avviene in vigna, ma piuttosto la cura davvero di ogni dettaglio, a 360°. Una volontà di abbracciare più livelli di sostenibilità, come detto, che trova riscontro in una serie di esempi virtuosi.

È un futuro nel segno di una sostenibilità a tutto tondo quello su cui ha scelto d'incamminarsi **Ponte1848**, realtà profondamente legata al contesto territoriale in cui sviluppa la propria attività. Con la cooperativa trevigiana capace di trasformarsi nel corso del tempo in motore d'iniziative che non si limitano alla sola salvaguardia della biodiversità in vigna o a una gestione green in cantina. È una più articolata visione culturale, infatti, quella che oggi sempre più prende forma, coniugando i valori e la storia dell'azienda nel segno della migliore tradizione veneta. E dove il capitale umano è sempre posto al centro. Lo dimostra la valorizzazione sempre più marcata del lavoro e della specifica identità dei soci della cooperativa, che trova risonanza anche nella scelta di sostenere iniziative che allargano gli orizzonti, tramutandosi in sguardo che abbraccia l'intera filiera. Proprio come ha testimoniato il progetto Bike & Sounds, che ha visto Ponte1848 sostenere gli uomini e le donne del mondo dello spettacolo, da un lato supportando un tour che ha ridato voce a chi l'aveva "persa" nei mesi della pandemia, dall'altra dedicando loro una speciale edizione del pluripremiato Prosecco Doc Extra Dry Treviso, vestito con un'etichetta appositamente disegnata da Giulia Sirianni, in arte Zafra.

Antesignano dell'impegno sostenibile, per il **Gruppo Mezzacorona** da sempre questo decisivo tema rappresenta un primario obiettivo strategico, come dimostra la

Cantine Settesoli
La nuova Mandrarossa Winery

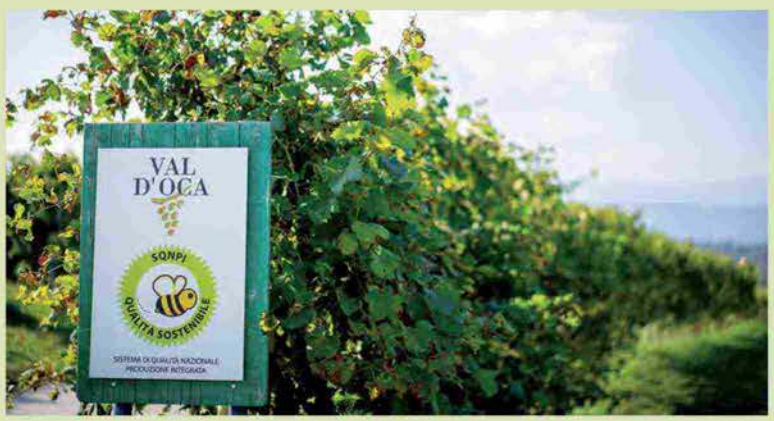


Gruppo Mezzacorona
I vigneti trentini

sperimentazione con successo delle pratiche più avanzate per la produzione integrata o la certificazione Sqnpi conseguita da anni anche per i vini e non soltanto per le uve. La visione della cooperativa trentina mira a valorizzare il lavoro dei propri soci al servizio del territorio, sia nella sua dimensione ambientale e della salute, ma anche nelle forti valenze sociali ed economiche. Dal risparmio energetico alla salvaguardia della biodiversità, dalla gestione delle risorse naturali alla depurazione delle acque, quello del Gruppo Mezzacorona è impegno per divenire, ogni giorno di più, azienda sostenibile a 360°.

Lo stesso sforzo che anche **Cantina Produttori Valdobbiadene** articola su più ambiti. Iniziando dalla valorizzazione delle produzioni attraverso una premialità che incentiva l'attuazione delle migliori pratiche agricole disponibili e del Docg Storico, ovvero la base ampelografica con vitigni di Perera, Bianchetta e Verdiso oltre al classico Glera. E che poi si manifesta nella certificazione Sqnpi, che sarà completata con la vendemmia 2021 coinvolgendo tutti i 600 soci, arrivando così a complessivi 1000 ettari di vigneto. E poi racconta d'interventi concreti volti all'efficientamento energetico e idrico. Ma si declina anche in un impianto di imbottigliamento 4.0 capace di gestire con maggiore coordinazione il sistema produttivo e in un polo logistico che riduce le distanze, limitando le emissioni di CO_2. Infine, parla di riuso e riciclo dei materiali di scarto, oltre che del contributo fattivo a finanziare il ripristino di parte degli ingenti danni arrecati dalla tempesta Vaia.

Dall'altro lato della penisola, in Sicilia, **Cantine Settesoli** si è fatta artefice di una vera e propria rivoluzione sul versante cooperativo in ambito di sostenibilità. Una rivoluzione che passa dal progetto Mandrarossa. Una storia nata nel 1999, dopo un lungo studio del territorio per individuare gli appezzamenti più vocati, e che oggi trova il suo naturale compimento nell'inaugurazione di una cantina all'avanguardia. È un avamposto d'innovazione perfettamente integrato col paesaggio circostante, in simbiosi morfologica col terreno. Un luogo in cui si respira la storia della campagna menfitana, costellata di vigne degradanti verso il mare e di distese di uliveti. Per un edificio in cui l'ecosostenibilità ha rappresentato una scelta progettuale fin da principio e dove, soprattutto, si vive il territorio attraverso un'esperienza che si fa immersiva. Sostenibilità, dunque, qui declinata anche nella valorizzazione di un habitat unico e nel recupero di tradizioni che si comunicano attraverso la greenway nata dalla conversione della vecchia ferrovia o la scelta di impiegare nel programma di hospitality le Signore della Brigata di Cucina Mandrarossa, donne di Menfi che portano avanti un lavoro di ricerca sulle ricette storiche, patrimonio delle famiglie contadine.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Anche nell'ambito delle realtà private del vino il tema della sostenibilità è ogni giorno più avvertito e declinato secondo differenti indirizzi e orizzonti.

"La capacità di ascoltare il consumatore, di accettare le sfide sempre più ambiziose che ci pone e tradurle in realtà, rappresentano un elemento centrale nella nostra filosofia aziendale. Quello della sostenibilità, sia come visione sia come insieme di pratiche da adottare, sta diventando un tema di studio per noi di grande interesse", spiega Riccardo Pasqua, amministratore delegato di **Pasqua Vigneti e Cantine**. "In un'ottica di costante miglioramento e di tensione all'innovazione, abbiamo deciso di ampliare e integrare i progetti legati a questo tema. In collaborazione con Wired, stiamo realizzando un ciclo di podcast che guarderanno alla sostenibilità da angoli diversi, dall'esperienza e la voce di protagonisti che operano a vario titolo nel tessuto sociale. I contributi pubblicati sui nostri canali ci permetteranno di raccogliere istanze e suggerimenti che possano ispirare le nostre azioni future e impattare in maniera importante sui piani di crescita dell'azienda già a partire dal 2021. L'ascolto e la comprensione sono per i noi i primi passi da compiere per iniziare un'autentica rivoluzione sostenibile".

Una rivoluzione che muove innanzitutto dalla quotidianità, come conferma Luca Serena, amministratore delegato di **Serena Wines 1881**, realtà che ha appena tagliato il traguardo dei primi 140 anni di vita. "Quello della sostenibilità è un concetto che abbiamo incarnato nelle sue differenti sfaccettature qui in azienda già da qualche anno. Dal punto di vista sociale, abbiamo sempre cercato di essere una presenza sul territorio, ad esempio supportando quelle che ne sono le diverse compagini sportive. Poi, lato aziendale, tutto da scoprire e raccontare è il progetto realizzato in collaborazione con l'università Ca' Foscari, legato al recupero delle fecce del vino rosso per creare energie attraverso speciali celle fotovoltaiche. Un'iniziativa che è diventata un brevetto, poi una startup che oggi si apre al mercato. Ma non è l'unico esempio. Con i nostri fornitori di tappi ed etichette abbiamo stretto collaborazioni per portare avanti progetti sostenibili con materiali riciclati. E anche nel piccolo del nostro quotidiano abbiamo dato il via al percorso di certificazione che condurrà, entro il dicembre 2022, a essere riconosciuti come azienda sostenibile".

Quella dei piccoli passi è la strada seguita anche dalla famiglia Ruggeri di **Le Colture**. "Pur non avendo nel tempo intrapreso la via di cammini come possono essere quelli di una conversione a pratiche quali l'agricoltura bio, nondimeno la nostra scelta è da sempre stata quella di prestare grande attenzione agli effetti che il nostro operato può avere sul territorio in cui viviamo", spiega Alberto Ruggieri, titolare della cantina veneta. "Con sempre maggiore frequenza, d'altronde, oggi siamo costretti a fare i conti con gli imprevisti legati al cambiamento climatico. Ed è in questo contesto che per noi si gioca la partita della sostenibilità: laddove ragioniamo al meglio su interventi a basso impatto ambientale. Se, infatti, sempre meno il clima si schiera dalla parte di noi produttori, è allora che tutti siamo chiamati a lavorare con ancor maggiore responsabilità e attenzione per conservare sana la vigna ed evitare il più possibile trattamenti invadenti. E questo si tramuta in tante piccole attenzioni, che è necessario riservare quotidianamente ai vigneti: perché l'essere sostenibile passa proprio da ogni gesto e decisione, soprattutto quelli a prima vista meno evidenti".

Ma quale la discriminante che conduce la sostenibilità a farsi concreta. Il concetto, ad avviso di Chiara **Lungarotti**, titolare della cantina di famiglia simbolo del "Rinascimento" enologico dell'Umbria, assume significato all'interno di un più ampio cammino: "Quando si costruisce nel tempo un percorso virtuoso, supportato da innovazioni tecnologiche, studi e ricerca continua, che ti porta davvero a minimizzare l'impatto della produzione sull'ambiente. Noi abbiamo cominciato negli anni' 90, quando ancora il concetto di sostenibilità non era così di moda. Anche in questo mio padre Giorgio fu un pioniere, perché capì subito che la cura del territorio si riflette anche nel bicchiere. Nelle nostre tenute di Torgiano e Montefalco la sostenibilità caratterizza tutto il processo produttivo". Un messaggio ribadito anche nella scelta green di promuovere un restyling delle bottiglie di due vini simbolo, il Rubesco Rosso di Torgiano Doc e del Torre di Giano Bianco di Torgiano Doc, con l'adozione di una soluzione che consente di ridurre fino al 35% le emissioni di CO2.

Le Colture
Veronica, Alberto e Silvia Ruggeri

Lungarotti
Chiara Lungarotti

Pasqua Vigneti e Cantine
Riccardo, Alessandro e Umberto Pasqua

Velenosi
Marianna, Angela e Matteo Velenosi

Villa Sandi
Giancarlo Moretti Polegato

Serena Wines 1881
Luca e Giorgio Serena

"Il nostro territorio ci ha dato molto, ora sta a noi ricambiare": queste le fondamenta su cui da anni poggia l'approccio sostenibile di **Villa Sandi**, come spiega il presidente Giancarlo Moretti Polegato. "Tutte le nostre tenute sono da tempo certificate Biodiversity Friend e stiamo promuovendo l'adozione delle stesse pratiche da parte di tutti i nostri conferitori. Serve, infatti, operare sempre più in modo tale che il consumatore riceva garanzie precise che il vigneto è luogo da poter vivere in totale sicurezza. Per dimostrarlo, in Villa Sandi abbiamo dato vita a un'iniziativa molto particolare: si chiama Palestra in vigna ed è un percorso benessere, attrezzato per il fitness, immerso nei vigneti certificati della tenuta di Crocetta del Montello, in cui è possibile correre, usare attrezzi sportivi e passeggiare nella natura". Una scelta di trasparenza, che fa seguito a tanti gesti che restano confinati al "dietro le quinte": come può essere l'impegno profuso in direzione della massima efficienza energetica e idrica o gli investimenti finalizzati a dotarsi di strumenti capaci di favorire il principio di riciclo e riuso. "È una missione decisiva, quella cui abbiamo dato il via diversi anni fa, è che oggi si dimostra attuale come mai", chiosa il numero uno di Villa Sandi.

Una missione, quella della sostenibilità, dai mille volti, come spiegato. "Troppo spesso, riferendosi a questo importante tema ci si sofferma esclusivamente su concetti come la sola adozione di pratiche bio", sottolinea Marianna **Velenosi**. "In realtà non è solo l'ambiente a essere coinvolto. Noi abbiamo scelto di abbracciare il senso più largo del termine, quindi parliamo anche di sostenibilità sociale. E un esempio è il progetto realizzato in collaborazione con L'Orto di Paolo, che ha dato vita a un Falerio Doc in edizione limitata che punta a promuovere una reale inclusione, grazie al lavoro nei vigneti dei ragazzi ospiti della struttura con valenza terapeutica gestita dalla Cooperativa Sociale Pa.Ge.F.Ha Onlus di Ascoli Piceno. In quanto azienda profondamente in sinergia col territorio, cerchiamo sempre nuovi modi per restituire il molto ricevuto. E questo passa innanzitutto dall'attenzione verso la nostra comunità. Ma poi, ovviamente anche più classiche scelte green, che nel tempo ci hanno condotto ad avere una parte dei nostri vigneti convertiti al biologico, mentre il resto segue i dettami della produzione integrata aderendo al disciplinare Sqnpi. E la sostenibilità giunge fino in bottiglia, dove lavoriamo per i nostri vini maggiormente venduti con soluzioni più leggere, da 420 grammi, favorendo così una riduzione della CO2 nel trasporto. E ancora, c'è la selezione dei fornitori in base all'impegno volto a ridurre l'impatto ambientale per etichette e tappi. Proviamo, in sintesi, a sviluppare il concetto di sostenibilità portandolo avanti in tutte le sue innumerevoli sfaccettature".

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sostenibilità per Marco Felluga è più di una parola. È un modo di essere, che coinvolge ogni aspetto del vivere della quotidianità e della produzione. È un concetto che si declina a 360° seguendo innumerevoli direttrici. Anche vie non per forza già tracciate, ma tutte da sperimentare e progettare nel segno di un'unicità capace di collocarsi in un "oltre", che scavalca le pratiche stesse oggi considerate paradigma di naturalità.

"Questo impegno non è un qualcosa che ha preso il via con me, che rappresento la sesta generazione, e neanche con mio padre Roberto", spiega Ilaria Felluga. "È già con mio nonno, decenni or sono, con la sua lungimiranza e sensibilità a cogliere tutto quello che circonda il quotidiano, caratterizza e contraddistingue il nostro territorio mirando a una simbiosi tra quest'ultimo e l'attività produttiva. Dal semplice coinvolgimento in quella che è la vita locale, e sociale sotto diverse forme e opportunità, alla decisione di prestare cura alla valorizzazione del territorio, preservandone l'unicità e salvaguardando chi lo abita. La mia famiglia da decenni fa del suo meglio per dare concretezza ogni giorno a questa parola, sostenibilità, oggi forse anche inflazionato per l'uso che spesso ne è stato fatto, da troppi, in maniera impropria".

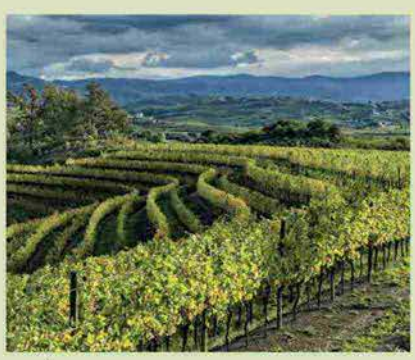
È dunque un agire nel territorio, per il territorio, con il territorio, come la famiglia di Marco Felluga ha nel tempo declinato questo tema così importante e sensibile. E lo ha fatto con naturalità, non esclusivamente intesa come scelta di campo, ma proprio come filosofia di un agire che è ritenuto, nella sua più pura semplicità, quel che è reputata di fatto la "normalità".

"Se si deve entrare nello specifico della nostra realtà", prosegue Ilaria Felluga, "questo si sviluppa attraverso l'utilizzo esclusivo di energie rinnovabili, grazie ai servizi di Eon, ma anche dall'aver scelto di abbracciare il progetto ministeriale di certificazione Viva, che presto troveremo il modo migliore di comunicare anche nelle nostre etichette, passando per l'abbandono totale da anni dei diserbanti chimici e la decisione di approvvigionarci a livello locale di soli concimi organici fornitici da realtà locali che garantiscono assoluta tracciabilità di filiera, fino all'entrata in funzione del nostro impianto fotovoltaico".

Oggi l'azienda di Russiz Superiore, grazie alle ultime innovazioni entrate a regime, produce da sé la quasi totalità del proprio fabbisogno energetico. L' impianto fotovoltaico è una realtà di tale successo che presto punta a essere ulteriormente sviluppato. "Vorremmo essere sempre più autonomi sotto questo punto di vista", sottolinea Ilaria Felluga. "E in cantiere c'è già un progetto per estendere questa iniziativa anche alla nostra realtà di Gradisca d'Isonzo". E poi, sono tanti gli step che progressivamente la cantina friulana ha scelto d'intraprendere: iniziando dalla creazione di una fossa biologica, per provvedere in futuro a un riciclo completo di quelli che sono gli scarti della potatura e della ricezione uve, da potere in seguito poi riutilizzare in vigna come concime e ammendante. "Ma c'è anche un'innovazione tecnologica rivoluzionaria che abbiamo adottato, da ormai cinque anni, primi in Italia, per ridurre ancor più l'impatto ambientale dei trattamenti fitosanitari in vigneto", spiega Ilaria Felluga. "Un atomizzatore al cui interno è contenuta acqua che mediante un processo continuo assume lo stato di ozonata. Questo perché l'Ozono usato spesso nei processi di sterilizzazione in campo medico ha un fortissimo potere ossidante verso funghi e batteri". Una volta irrorato sulle piante, svolge la sua azione nel tempo di 10 minuti, per poi ritornare allo stato di origine, cioè acqua. "Quindi, il risultato finale porta al zero residuo chimico e ambientale in vigneto al termine della sua azione". Una pratica che "oltrepassa" per naturalità anche classiche scelte come possono essere quella dell'utilizzo del rame per chi segue i dettami del biologico. Una visione lungimirante, in termini di sostenibilità, che prosegue anche grazie a scelte agronomiche sartoriali sviluppate e tecnicamente pensate su misura, per ogni singolo appezzamento. Come racconta la collaborazione stretta dalla realtà friulana con un altro pioniere: quel Giovanni Bigot ideatore del brevettato metodo di valutazione – scientifico e assolutamente innovativo – sul potenziale qualitativo di un vigneto.

"Una delle nostre parcelle più vecchie, quella del Sauvignon Lungo Strada, ha ricevuto 92 punti, configurandosi tra le migliori in Italia", sottolinea Ilaria Felluga.

Anche la partecipazione a questo progetto si conferma come scelta importante volta a supportare un approccio sempre più sostenibile dal punto di vista ambientale, in quanto a venire monitorati sono quei fattori che hanno poi influenza diretta sulla qualità del vino: processo produttivo, chioma, rapporto tra foglie e produzione, sanità delle uve, tipo di grappolo, stress idrico, vigore, biodiversità e microrganismi, età del vigneto. Ma non soltanto: questo approccio sposa anche il principio tanto caro alla famiglia di Marco Felluga, secondo cui ogni appezzamento ha la sua storia, il suo microclima, la sua esposizione e collocazione, porta alla produzione di uve uniche con identità chiare e definite. Per una filosofia di vita e di sostenibilità che mira a un costante e continuo miglioramento. Perché a Russiz Superiore le idee sono ben chiare nella loro semplicità: "Non bisogna mai sentirsi arrivati, né sull'adozione d'innovazioni, né sulla possibilità di contribuire a dare vita ogni giorno a un mondo e a dei vini migliori".



Marco Felluga e Russiz Superiore
Marco, Ilaria e Roberto Felluga

169343

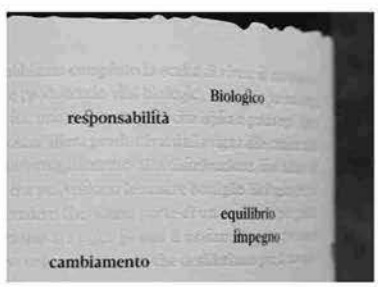
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Collection

COLLECTION

Un vino di confine: nel vero senso della parola. Nasce in un Cru sloveno, ma il suo animo è italiano. E ricongiunge in bottiglia le due storie di una famiglia da sempre impegnata ad aver cura della propria terra. Anche se lontana, per troppi anni molto più di quanto i pochi chilometri che separano la vigna dalla cantina possano raccontare. Oggi, però, il mondo è cambiato. E sono identità rinnovate quelle che possono essere disegnate anche nel calice. Come testimonia il **Sveti Nikolaj Robert Princic Rebula 2018**, vino dai riflessi dorati, Ribolla vinificata in acciaio e affinata in botte di legno di Slavonia, secondo tradizione. Una novità che se non riporta in etichetta il nome Gradis'ciutta, è solo perché il suo scopo è innanzitutto riconnettere una famiglia alle sue radici, grazie a un'uva che sui due lati di questa sottile linea, che un tempo separava e ora unisce, raggiunge le massime espressioni. E colora i volti delle colline dove la famiglia Princic ha scritto una storia che nel 2018 si è arricchita del capitolo della scelta biologica: perché sostenibilità significa produrre vini che rispettino la terra e, ancor più, chi se ne prende cura.

"Back", in un richiamo alle origini. "To", indirizzando lo sguardo nel cogliere la sfida dei tempi moderni. "Basic", celebrando i valori essenziali e identitari di un'azienda bio e vegan dal 1991. Il **Raboso Igt Veneto Back to Basic di Cantina Pizzolato** è vino destinato a far parlare di sé. Insieme ai suoi "fratelli" in gamma offre forma concreta, dentro e fuori dalla bottiglia, alla riduzione dell'impatto ambientale e ai principi di riciclo e riuso dei materiali. Creatività e design identificano un progetto di filiera dove uve, vetro, tappo, capsula, etichetta e cartone d'imballaggio si fanno reale esposizione a 360° del concetto di sostenibilità. È un racconto infinito quel che si dispiega in ogni singolo dettaglio. E che nel calice, con la scelta del Raboso, moltiplica esponenzialmente la comunicazione dell'attaccamento di Cantina Pizzolato alla propria terra. Per un vino giovane, diretto, subito apprezzabile per la sua pronta beva. E che convoca, quali ideali compagni di viaggio, le tipicità dei luoghi in cui prende vita.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Collection

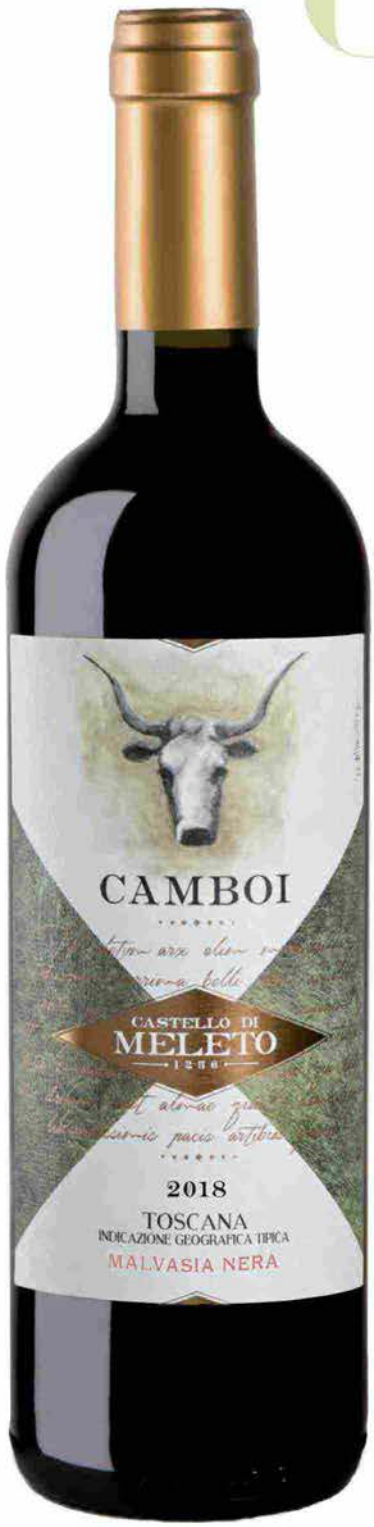
Il Bianco italiano nel mondo, in tre interpretazioni che raccontano usanze, suoli, ma soprattutto scelte capaci di esaltare le peculiarità di ciascuna terra d'origine. Le Tre Venezie e un'unica grande visione, ad articolare la complessità di Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino, facendo esprimere al meglio quel Pinot Grigio che questo angolo d'Italia ha indicato a suo territorio d'elezione. Tre etichette, il **Pinot Grigio Friuli Grave Doc 2020**, il **Pinot Grigio Corvara Valdadige Doc 2020** e il **Pinot Grigio Colle Ara Doc Terradeiforti 2020**, che parlano la lingua del loro artefice: **Albino Armani**. Si racconta di sostenibilità in vigna, certo: il 100% della produzione è certificata Sqnpi. Ma il concetto è poi spinto ben oltre il solo orizzonte dei filari. È la storia di tradizioni e specificità rispettate. È un approccio produttivo che mira all'esaltazione del terroir, valorizzando ogni vigneto attraverso il concetto del cru. È un fil rouge che mai si spezza, dipanandosi dalle Alpi Carniche dell'alta Grave friulane, con i tipici clap a ricoprire un terreno ricco di calcare, alla Valdadige, con le sue escursioni termiche e i benefici dell'irradiazione riflessa, fino a raggiungere il conoide calcareo del Colle Ara nel Parco Nazionale della Lessinia, che offre un decisivo contributo nel regalare le sfumature ramate che vivacizzano il colore dell'oro rosa. Piacevolmente salino ed elegante, soprattutto minerale il Pinot Grigio Friuli Grave Doc 2020. Paradigma per eccellenza di equilibri del varietale il Pinot Grigio Corvara Valdadige Doc 2020. Pieno, morbido, con lunghi ritorni dell'olfattivo, ma altrettanta acidità e sapidità, retaggio del suolo in cui prende vita, il Pinot Grigio Colle Ara Doc Terradeiforti 2020. Per tre bandiere sinonimo di un bere autentico.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Collection

La gioia della nascita di una nuova selezione. Di quello che è un vino già simbolo riconosciuto: tanto per la cantina che lo produce, quanto per il territorio in cui prende vita. **Select Vigna Premstallerhof Santa Maddalena Classico Alto Adige Doc** è l'ultima grande novità di **Tenuta Hans Rottensteiner.** Un'etichetta che racconta più livelli di sostenibilità. S'inizia sempre dalla terra: il cru di Maso Premstaller, certificato come vigna, e in cui Gertrud Vogel da anni, grazie al biodinamico, ha scelto la via dell'armonia con la natura. Si passa dal rinsaldarsi di un legame umano: quello che unisce, dal 1956, le famiglie Vogel e Rottensteiner. Si giunge fino alla volontà di offrire nuove ambizioni, anche internazionali, a questo figlio prediletto dell'Alto Adige, il frutto delle migliori uve Schiava e Lagrein. L'evoluzione di un racconto di montagna, in cui al centro ritroviamo un vino alpino espressione massima del territorio. Una produzione ancorata saldamente a quella pietra rossa, il porfido delle Dolomiti, che colora i panorami dei pendii a nord di Bolzano. E che contribuisce a regalare al Select Vigna Premstallerhof Santa Maddalena Classico Alto Adige Doc il suo profilo elegante e complesso che colpisce per tipicità, concentrazione e linearità.

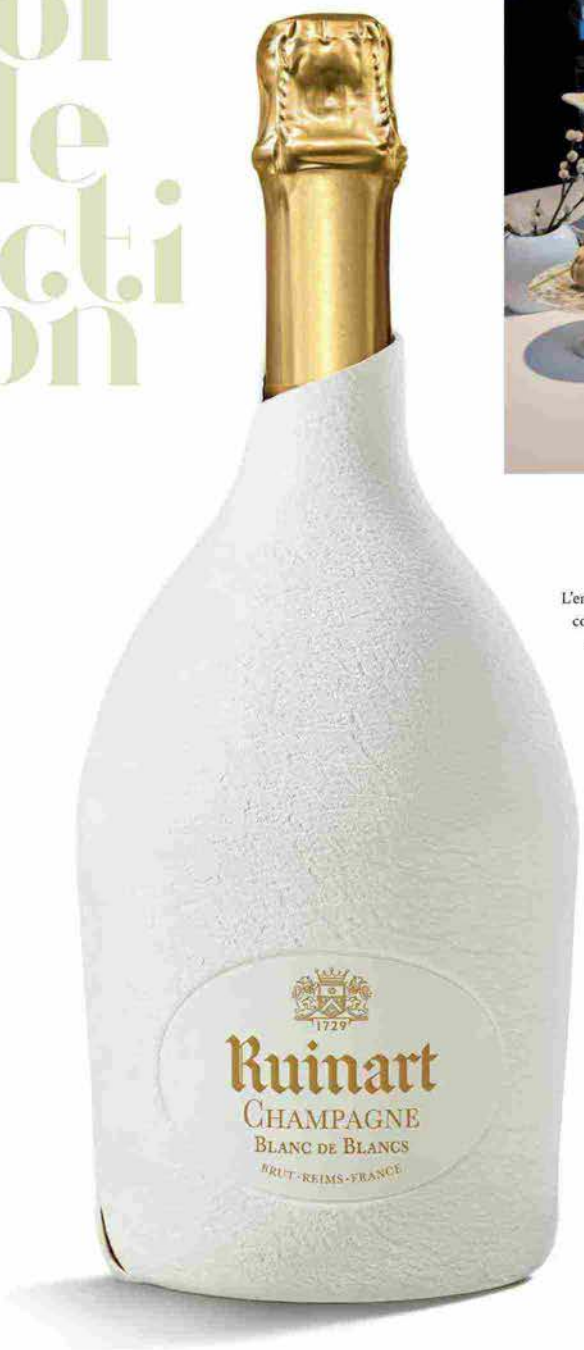


Orgoglio in bottiglia che fa emergere l'unicità del dettaglio nell'insieme. Quello di una tenuta custode del territorio di Gaiole in Chianti dal 1256. Dove tra i filari si conta 142 volte un ettaro. Per esaltare clima, pendenze, esposizione, composizione dei suoli e altimetria di ciascuno. In questa ricca immensità la biodiversità è salvaguardata e promossa, valorizzando la storia millenaria che rende unico ogni angolo. Come quello della sottozona di San Piero in Avenano in cui prende forma il **Camboi Igt Toscana Rosso 2018** di **Castello di Meleto**. Il figlio di un vigneto che deve il suo nome all'adiacente casa colonica e racconta del tempo in cui al "Cam(pu)Boi" venivano allevati i bovini. Gli stessi che ritornano in etichetta, grazie al tratto e alla creatività dell'artista Martine Janta. A rendere questo cru così speciale, la scelta della Malvasia Nera del Chianti, varietà rara in purezza a queste latitudini. Per un vino caratterizzato da un'aromaticità armonica che avvolge con le sue sfumature di spezia e incenso. E dove i sentori tipici del vitigno assumono l'identità e il carattere unico del vigneto da cui discende.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Collection



COLLECTION

L'emblema del gusto Ruinart si erge a simbolo di una rivoluzione contemporanea. Per ispirare. Per distinguersi. Per aggiungere una nuova veste ecocompatibile all'inconfondibile silhouette di una bottiglia esclusiva. Il **Ruinart Blanc de Blancs** racconta nella sua versione Second Skin un approccio innovativo. Ma ancor di più un impegno articolato: quello della prima Maison nata in Champagne a uno sviluppo rispettoso dell'ambiente, dai vigneti alla degustazione, che integra tutte le fasi di elaborazione, compreso il packaging. Avendo quale stella polare l'integrità del gusto Ruinart, grazie a una seconda pelle di carta, con la sua texture che ricorda quella del gesso, trama naturale ed elegante richiamo alle Crayères, impermeabile a ogni tipo di luce e resistente agli usi di servizio, inclusi conservazione refrigerata e contatto con l'acqua. Zero plastica, allora, per puntare con ancora maggiore intensità i riflettori sul 100% Chardonnay, assemblaggio di diverse annate, anima della Maison. In una scelta che si fa primo passo verso un'art de vivre consapevole.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sostenibilità fa rima con evoluzione per **Zorzettig**. Un'evoluzione che guarda avanti riscoprendo la profondità delle proprie radici. E andando a ridefinire il legame con il territorio attraverso una differente valorizzazione del tempo che ci è concesso. Come racconta il nuovo corso intrapreso proprio in questo 2021 dalla linea Myò Vigneti di Spessa, che nella visione della sua ideatrice, Annalisa Zorzettig, ha sempre inteso definire proprio un nuovo paradigma di sostenibilità. Già, perché sono l'essenza della tradizione e della cultura dei Colli Orientali del Friuli a venire tratteggiati nella scelta di prolungare a due anni l'attesa in cantina, fornendo ancora più caratterizzazione e identità a Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon, Ribolla e Malvasia. Ma è un'evoluzione enologica firmata Saverio Di Giacomo, quella della linea Myò Vigneti di Spessa, che ha origine in vigna e si fa con ancora maggiore forza racconto di sostenibilità in quanto frutto non dell'impegno di un singolo soltanto, ma del contributo di ciascun componente la squadra Zorzettig. I risultati ottenuti dalle uve, infatti, sono frutto del lavoro coordinato con l'agronomo Antonio Noacco, che ha censito la biodiversità, ossia controllato la presenza degli organismi utili, di insetti bio indicatori e la biodiversità vegetale nel vigneto. Un impegno, poi, proseguito con pratiche volte a stimolare la presenza di specie vegetali spontanee e autoctone, come per esempio lo sfalcio a filari alterni e la creazione di infrastrutture aree verdi ecologiche interne ed esterne ai vigneti secondo il progetto Biodiversity Care. Ed è così che con ogni bottiglia della linea Myò Vigneti di Spessa è l'amore per i valori autentici e per la propria terra d'origine quel che la cantina di Spessa punta a esplicitare.

I medesimi valori che, da ormai cinque anni, assumono la forma di un bilancio specifico per **Banfi**, simbolo tra i più riconosciuti di Montalcino e del Brunello nel mondo. Un impegno sostenibile che certifica il lavoro compiuto dall'azienda volto a una crescita capace di procedere di pari passo con il rispetto per l'ambiente e il benessere delle persone. "Ogni azione deve risultare socialmente equa, sicura per l'ambiente e al contempo realizzabile economicamente". Sono questi i pilastri su cui si fonda la filiera della realtà toscana, che si dipana lungo i 1056 ettari a vigneto e i 485 di colture differenti dalla vite, le due cantine in Italia e le 11,3 milioni di bottiglie prodotte. Una convinzione che guida Banfi fin dalla sua nascita, oltre 40 anni fa. E a risuonare sono ancora oggi le parole di John F. Mariani, che il giorno dell'inaugurazione della realtà da lui fondata nel 1978 con il fratello Harry, indico con precisione la rotta: "Il nostro più profondo desiderio è che questo progetto sia un bene per la gente di Montalcino, un bene per l'Italia, un bene per l'America e un bene per tutti coloro che amano i vini di qualità". Un esemplificativo andare "oltre il vino". E che aiuta a comprendere appieno quanto una realtà vitivinicola possa incidere su un territorio ben al di là della "semplice" produzione. Perché "la sostenibilità non è una tendenza, né è un'opzione", come spiega Cristina Mariani-May, Ceo di Banfi. E l'anno della pandemia lo ha ribadito con forza.

Una visione, quella improntata alla sostenibilità, che neanche le difficoltà affrontate in questi ultimi mesi possono scalfire, laddove scelta quale chiara interpretazione del proprio futuro. A dimostrarlo un altro big della Toscana del vino, come **Ruffino**. La storica azienda fondata nel 1877 a Pontassieve è un altro paradigma delle mille sfaccettature che può assumere il concetto di sostenibilità. E lo è fin nella sua identità di realtà di grandi dimensioni, che però si concepisce come unione di piccole entità che artigianalmente curano ogni minimo dettaglio a fronte di una visione comune. Uno sguardo sostenibile nei fatti. A partire dalla scelta, entro il 2025, di trasformarsi nella più grande realtà vinicola toscana bio. Ma che già oggi parla di una certificazione Biodiversity Friends che dal 2018 definisce l'impegno a sostegno della biodiversità all'interno delle tenute di proprietà. E, poi, la costante attenzione agli sprechi e all'impatto ambientale si concretizza anche nel riciclo di oltre il 75% dei rifiuti prodotti, con l'esempio virtuoso della gestione delle acque con impianti di depurazione all'avanguardia e la fitodepurazione. Ma non solo in vigna l'impegno di Ruffino è diretto alla sostenibilità. "To care" è un verbo inglese la cui traduzione significa "prendersi cura, impegnarsi per qualcosa di positivo".

E questo è proprio il fondamento di Ruffino Cares. "Un ampio progetto di responsabilità sociale, che in queste ore più che mai esprime il nostro sentimento, il nostro cuore battente e la nostra volontà di fare", spiega l'amministratore delegato di Ruffino, Sandro Sartor. "Sostenibilità è anche educazione al consumo responsabile di vino che si incarna nell'idea di educare a gustare il vino ancorandolo ai sistemi relazionali tipici di noi italiani: la convivialità e la condivisione. Bere attraverso il piacere di stare insieme, quindi, non per isolarsi negli eccessi". Fra i pilastri di Ruffino Cares, l'impegno verso gli altri. Una scelta che passa dal sostegno alle eccellenze del territorio nell'ambito dell'assistenza e del volontariato, come Dynamo Camp e l'associazione MiaDi. Mentre attraverso Diversity & Inclusion lo sguardo si posa all'interno dell'azienda, nella costruzione di un clima aperto e inclusivo. "Ruffino Cares è un progetto a lungo termine, ambizioso, che ha l'aspirazione di rappresentare quello che l'azienda desidera far vivere nella sua essenza di marchio: la bellezza buona e sociale".

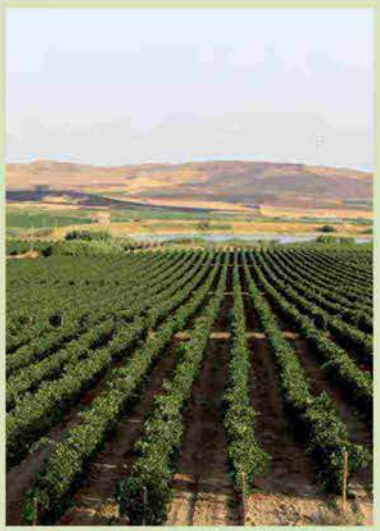
Banfi
Castello Banfi

Ruffino
Sandro Sartor

Zorzettig
Annalisa Zorzettig

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Per la cantina siciliana **Assuli**, sostenibilità fa rima con un concept che si declina in una veste eco-luxury. Ma soprattutto è abbinamento a una visione che va ben oltre la sola forte attenzione al territorio e al suo assoluto rispetto. Già, perché la cantina di Mazara del Vallo (Trapani), fin da principio, ha scelto di concentrarsi su ogni singolo aspetto della catena del valore, così da abbracciare un concetto "esteso" di sostenibilità. Si spazia allora dall'architettura, che coniuga con armonia edificio produttivo e paesaggio rurale, al processo produttivo, ad impatto zero. Poi si parla ovviamente di vino, con tre bianchi certificati bio dall'annata 2019 a dare sostanza al cammino intrapreso. Ed infine, lo snodo del vigneto sperimentale: un progetto di ricerca enologica per il recupero dei vitigni antichi tipici. Tutto declinato secondo un concetto di lusso discreto abbinato al vero spirito siciliano.

La sfida della sostenibilità in Assuli prende il via con l'architettura. La cantina, infatti, è il risultato dell'attenta ristrutturazione di un antico baglio del '700, rispettando i criteri originari in una struttura con sue esigenze di funzionalità ed efficienza economica. Un complesso multifunzionale esteso su una superficie di 10mila mq che abbraccia le colline che lo circondano, da cui è possibile allungare lo sguardo sino alle isole Egadi. Un connubio ribadito dall'utilizzo di materiali locali quali il tufo del marsalese, il marmo di Custonaci, i coppi di tipo siciliano, che creano una struttura in perfetta armonia con il contesto, dove le cromie in tutti i toni della sabbia, del fango e della creta richiamano la terra. Tutti i rivestimenti, poi, sono in pietra tufacea all'esterno, quelli interni in marmo Perlato Sicilia Cofano e Riviera Beige. La matericità dell'architettura rievoca una continuità con le costruzioni locali che enfatizza il legame con la tradizione costruttiva anche nella scelta dei rivestimenti lapidei.

Anche lato produttivo la realtà siciliana parla fluentemente la lingua dell'ecosostenibilità. Concepita pensando al vino, all'estetica e al risparmio energetico, l'intera struttura della cantina è perfettamente integrata e progettata per abbattere l'impatto ambientale: tutto il complesso è stato realizzato creando un ciclo chiuso di lavorazione con un apposito impianto di depurazione munito di vasca di evapotraspirazione. I fanghi e le vi-

nacce di lavorazione vengono riciclate e smaltite, in parte utilizzandole come concime ed in parte affidate a ditte specializzate per il riuso. Tutti i piazzali, poi, scaricano le acque meteoriche in apposite vasche di prima pioggia, realizzando in tal modo un organismo di lavorazione e trasformazione che può ben dirsi ad impatto zero. Ma nel prossimo futuro c'è di più. In progetto, infatti, sono il rivestimento della copertura con particolari pannelli fotovoltaici e l'installazione di colonnine di ricarica per biciclette elettriche. Nuove idee e rotte per realizzare una struttura inedita sia dal punto di vista estetico sia ecologico nella sua solo apparente essenzialità.

Assuli
La cantina di Mazara del Vallo (Trapani) e il vigneto sperimentale

E poi c'è il vino. Per cui, nel rispetto della natura e dei suoi ritmi, Assuli si è indirizzata verso una produzione all'insegna della naturalità. Dove la scelta del biologico è realmente innalzamento dei principi di sostenibilità. L'attenzione è massima verso l'ecosistema viticolo, affinché sia il più possibile in equilibrio. I trattamenti con rame sono ridotti e per mitigare annate poco piovose si fanno concimazioni organiche, tenendo i grappoli coperti. Scelte, queste, che favoriscono il mantenimento dell'integrità aromatica. Continua è, poi, l'attenzione finalizzata a un innalzamento della qualità dei vini: tra una ricerca per una sempre miglior maturazione delle uve e l'aumento di polifenoli, il tutto seguendo la disciplina biologica dalla pianta alla bottiglia. Tre, a tal proposito, i bianchi Doc Sicilia della gamma Assuli certificati: il fresco e sapido Carinda, 100% Insolia, il minerale Fiordiligi, 100% Grillo, e Dardinello, 100% Zibibbo dal bouquet persistente. E quel principio di una sostenibilità "estesa", che si coniuga al vero spirito dell'isola, a declinarsi anche nella curiosità dell'omaggio al territorio che passa dall'etichetta: ciascun vino ricorda, infatti, un personaggio dell'Orlando Furioso, in un epico viaggio ricco di connessioni con l'arte e la cultura siciliani.

Un recupero delle radici che ritorna anche grazie all'esperienza del vigneto sperimentale. Circa 600 innesti collocati in altrettanti impianti per un totale di 0,3 ettari situati a Carcitella, nel comune di Mazara del Vallo, dove sorge Assuli e dove l'azienda coltiva una parte dei 130 ettari di proprietà. Nel suo progetto di ricerca enologica, la cantina siciliana ha scelto di dare vita a un vigneto con 14 varietà selezionate, con l'obiettivo di riscoprire vitigni antichi e che presto potranno essere riassaporati. In collaborazione con l'istituto Vite Vino di Marsala, che ha dato la disponibilità ad attenzionare le varietà reliquia, il miglioramento varietale viticolo si realizza all'interno di questo campo sperimentale, gestito secondo i dettami del biologico. Con i vitigni reliquia siciliani a raccontare l'antica storia del vino nell'Isola, ciascuna varietà, a suo modo, rappresentativa del territorio da cui ha avuto origine. Narrazioni piene di fascino, come quella del Vitrarolo, la cui coltivazione era limitata a pochi ceppi presenti nei vigneti più antichi dell'area dei Nebrodi, dove il paesaggio è montuoso e il clima è rigido, che deve il suo nome alla caratteristica dei tralci che, in inverno, assumono un aspetto vitreo e si spezzano facilmente. Un modo per sottolineare ancora di più il legame con la terra, nella consapevolezza che sui vitigni autoctoni ed antichi e sulla tutela della straordinaria biodiversità della Sicilia si decide il futuro della viticoltura isolana.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

È un nuovo importante passo in avanti sulla strada della sostenibilità quello di recente compiuto da **Bortolomiol**. E ancora una volta, la cantina di Valdobbiadene si muove da pioniera nel mondo del vino. È, infatti, la prima azienda vitivinicola a fregiarsi della certificazione ambientale Epd, l'unica attualmente valida a livello internazionale. Lo deve al suo Ius Naturae, Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato prodotto da uve dei filari del Parco della Filandetta, cuore biologico dell'azienda della famiglia Bortolomiol. L'etichetta, il 14 aprile scorso, è stato oggetto della prima Dichiarazione ambientale di prodotto (Environmental Product Declaration) nel settore vitivinicolo emessa dall'ente di Stoccolma che presiede l'International Epd System. Il risultato di un progetto iniziato nel 2018 dalla cantina veneta in collaborazione con Indaco2, una società spin-off dell'Università di Siena, per l'Analisi del ciclo di vita (Lca – Life Cycle Assessment) dei vini dell'azienda. Un monitoraggio completo del processo produttivo, dalla gestione del vigneto fino allo smaltimento dei materiali di confezionamento, normato dagli standard Iso 14040-44 e riconosciuto a livello internazionale. Tra gli indicatori calcolati ed esposti nella Epd, un'attenzione particolare è rivolta alla Carbon Footprint, ovvero la quantità di gas serra emessi direttamente e indirettamente in atmosfera nel corso dei processi della filiera produttiva. L'impronta carbonica per ogni bottiglia da 0,75 lt di Ius Naturae è risultata di 1,54 kg CO2eq: il 22% in meno rispetto alle medie internazionali. Un valore, tra l'altro, ampiamente compensato dal terreno boschivo di oltre tre ettari che la famiglia Bortolomiol tutela nei pressi del Monte Cesen. Le scelte green delle cantine italiane, come raccontato, hanno abbracciato in questi anni differenti ambiti. Per **Zeni1870**, l'ultima declinazione ha arricchito due veri e propri "must taste" nel panorama vitivinicolo gardesano, il Lugana Vigne Alte e il Lugana Marogne, con l'importante ottenimento del plus della certificazione Sqnpi. Ma l'impegno per l'azienda veronese prosegue anche nel quotidiano, grazie a diverse importanti iniziative volte a preservare l'ambiente, tra cui si segnala "Zeni for Green", il sistema di ricarica elettrica per auto e bici riservato ai clienti e ai visitatori della cantina, i quali, mentre degustano calici di vino, acquistano bottiglie oppure visitano Museo e Galleria Olfattiva, possono comodamente ricaricare i propri mezzi in maniera totalmente gratuita. Un servizio in più per i visitatori, ma soprattutto una forma di comunicazione diretta, atta a creare consapevolezza.

È un impegno sostenibile che s'indirizza lungo due grandi direttrici, quella ambientale e quella sociale, a essere promosso da **Tinazzi**. Sul primo versante, il gruppo di cantine con sede a Lazise e produzioni in Veneto e Puglia ha scelto di recente di presentare la sua nuova gamma biologica, composta da 10 vini di territorio e dedicata al mercato internazionale. Per la linea veneta, nomi come Tordina, Cercero o Franguel ricordano quelli dei volatili, rimandando al dialetto locale. Mentre per la linea pugliese è la storia della regione il riferimento, richiamando a personaggi e identità della tradizione popolare, tra cui Pipièle, Mamajànna e Furèse. Ma questo profondo legame con la comunità si esprime anche in iniziative volte a tener fede al motto che da sempre guida l'azienda: "Fare vini buoni che fanno del bene". E così, dal legno di recupero delle botti della cantina di Lazise nascono oggetti d'arte prodotti dai ragazzi della Comunità Don Bosco Dab, un progetto che promuove l'inserimento lavorativo di adolescenti con difficoltà familiari e comportamentali. "Abbiamo deciso di sposare questo progetto che fa del bene e crea un sistema virtuoso per i ragazzi in difficoltà", spiega Gian Andrea Tinazzi, titolare della cantina. "Siamo fieri di donare le nostre botti alla Bottega, aiutando la comunità a portare avanti la formazione dei giovani e a educarli al bello e all'arte del riciclo". E il territorio è al centro anche di un'altra iniziativa sostenuta da Tinazzi: La Piana degli Orti. Un progetto nato dalla collaborazione con Città in Fiore e Oltre il Confine, due associazioni che prendono in gestione terreni incolti e li trasformano in un orto a km 0, restituendo così alla comunità un patrimonio agricolo inutilizzato.

È rivoluzione sostenibile anche quella lanciata da Fresco di **Masi**, l'ultimo nato nella cantina di Mister Amarone. Nota fino a oggi innanzitutto per la riconosciuta expertise nella tecnica dell'Appassimento, la storica azienda veneta ha articolato una nuova proposta che si compone di due vini biologici interpreti di una rinnovata visione di sostenibilità, per un'esperienza dal sapore autentico e semplice. Una produzione "per sottrazione", che minimizza l'intervento dell'uomo sulla natura. Un ritorno alle origini e alla ricerca dell'essenza del vino: questa la filosofia alla base del progetto Fresco di Masi. Per un concetto che risponde alla sensibilità dei tempi attuali: un consumo sempre più responsabile e attento al benessere degli individui e del pianeta. "L'idea di Fresco di Masi nasce proprio da qui: vini sinceri, all'insegna della genuinità, semplici come una volta, ma buoni come ci si aspetta oggi", sottolinea Raffaele Boscaini, responsabile del Gruppo Tecnico e settima generazione della famiglia proprietaria di Masi. "Abbiamo ricercato il percorso più breve dal vigneto al bicchiere 'uva-mosto-vino' e ottenuto vini moderatamente alcolici e caratterizzati da un gusto immediato di frutta fresca". E così, Fresco di Masi parla la lingua della massima naturalità e integrità, per un vino vegano, prodotto da uve biologiche vendemmiate nelle ore più fresche e subito vinificate solo con i lieviti selvaggi dell'uva stessa, decantato naturalmente e non filtrato, senza appassimento, senza passaggio in legno. Una produzione "per sottrazione", come si diceva in principio, che guarda al futuro anche nel packaging, dove ogni dettaglio è stato studiato all'insegna del massimo rispetto per l'ambiente: con una bottiglia leggera in vetro completamente trasparente, un tappo realizzato in sughero agglomerato con polimero naturale, la capsula che viene omessa, per una proposta 100% plastic free. "La sostenibilità, intesa come impegno sociale, economico ed ambientale, è una linea guida chiave della nostra azienda, da sempre attenta alla cura del territorio e alla salvaguardia della biodiversità", chiosa Paolo **Librandi**, co-titolare dell'omonima cantina di famiglia. Questa storica attenzione si è tramutata in un percorso di rendicontazione sociale che ha condotto, proprio in questo 2021, all'ottenimento della certificazione Equalitas e alla pubblicazione del primo Bilancio di Sostenibilità da parte della realtà calabrese. Un punto d'inizio, avvio di un percorso che si rinnova nel solco di quanto già fino ad oggi fatto e che ha già decretato quelli che saranno i prossimi passi: a iniziare dall'efficientamento energetico e dalla tutela dei piccoli conferitori tramite una politica dei prezzi sostenibile. Ma anche nella definizione, entro il 2022, di Carbon Footprint e Water Footprint, al fine di effettuare una compensazione delle emissioni. Per un vino sempre più consapevole.

Bortolomiol
Il Parco della Filandetta

Librandi
Il vigneto a spirale di Tenuta Rosaneti

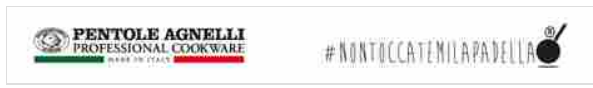
Masi Agricola
Raffaele Boscaini

Tinazzi
La nuova linea Bio

Zeni1870
Fausto Zeni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 30 Giugno 2021 | aggiornato alle **11:16**| **76177** articoli in archivio

Albino Armani a Spumantitalia tra Ribolla Gialla e bollicine di montagna

Pubblicato il 30 Giugno 2021 | 10:13

La storica azienda vitivinicola sarà presente alla prima manifestazione esclusivamente dedicata alle bollicine italiane per parlare di Ribolla gialla, metodo classico e spumantistica di montagna

Dal **2 al 4 luglio 2021, a Palazzo Pincini Carlotti a Garda (Vr)**, storico edificio che regala ai suoi visitatori una vista mozzafiato sul Benaco, **torna l'atteso appuntamento con Spumantitalia**, Festival organizzato da Bubble's Italia giunto alla sua terza edizione, dedicato al mondo spumantistico made in Italy. **Tra i grandi protagonisti della tre giorni di masterclass, incontri, dibattiti, degustazioni e talk shows, guidati dai più noti esperti del settore, non poteva mancare Albino Armani**, che venerdì 2 luglio si presenterà al pubblico di professionisti, operatori e winelovers con il meglio della sua proposta "effervescente" metodo classico, nell'ambito di due seminari intitolati "**Fenomeno Ribolla gialla**" (ore 11.00-12., Sala Pinot Nero) e "**Spumanti di montagna**" (ore 16.00-17, Sala Pinot Grigio).

Caricamento...

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani, viticoltori dal 1607

Bollicine e tematiche di grande attualità

Non soltanto un'occasione per brindare alla tanto attesa ripartenza che vede la partecipazione di piccoli e grandi produttori, Consorzi vitivinicoli e interpreti del sistema culturale, tecnico e scientifico del mondo del vino, finalmente riuniti per degustare insieme e confrontarsi vis-a-vis: **la kermesse gardesana sarà infatti un palcoscenico importante che proporrà sui banchi, oltre alle migliori bollicine italiane, tematiche di grande attualità e fermento per il settore**, alcune anche molto care allo stesso Albino Armani.

Ribolla gialla, non ancora completamente compresa

Partiamo dalla **Ribolla gialla, una varietà che nella visione aziendale si traduce nell'eccezionale vocazionalità della Grave Friulana per la produzione spumantistica**, oggi non ancora completamente compresa. La Ribolla gialla Brut Millesimato di Armani incontra l'arte del metodo classico (30 mesi sui lieviti) – «l'unica a mio avviso in grado di veicolare la reale identità del territorio» secondo il produttore - a Lentans, sulle rive dei torrenti in cui scorrono frammenti di roccia strappati alla montagna e trasformati lentamente in sassi bianchi e tondi: i claps in lingua friulana. Siamo nell'Alta Grave Friulana, su terreni ghiaiosi che si prestano perfettamente alla produzione di spumanti freschi ed eleganti, aiutati dalla vendemmia precoce e da rese naturalmente basse.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la **cookie policy**.
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

ALBINO ARMANI IN DEGUSTAZIONE A SPUMANTITALIA 2021

30 GIUGNO 2021 0 COMMENTI

IN : IN EVIDENZA , NEWS DALLE AZIENDE , PRIMA PAGINA 0

Dal 2 al 4 luglio 2021, a **Palazzo Pincini Carlotti a Garda** (VR), storico edificio che regala ai suoi visitatori una vista mozzafiato sul Benaco, torna l'atteso appuntamento con **Spumantitalia**, Festival organizzato da Bubble's Italia giunto alla sua terza edizione, dedicato al mondo spumantistico made in Italy. Tra i grandi protagonisti della tre giorni di masterclass, incontri, dibattiti, degustazioni e talk shows, guidati dai più noti esperti del settore, non poteva

Sostieni Newsfood

Donazione

newsfood.com
Nutrimento e Nutri-Mente

cerca su newsfood

CERCA ...

CERCA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

mancare **Albino Armani**, che venerdì 2 luglio si presenterà al pubblico di professionisti, operatori e winelovers con il meglio della sua proposta "effervescente" metodo classico, nell'ambito di due seminari intitolati *"Fenomeno Ribolla gialla"* (ore 11.00-12.00, Sala Pinot Nero) e *"Spumanti di montagna"* (ore 16.00-17.00, Sala Pinot Grigio).

Non soltanto un'occasione per brindare alla tanto attesa ripartenza che vede la partecipazione di piccoli e grandi produttori, Consorzi vitivinicoli e interpreti del sistema culturale, tecnico e scientifico del mondo del vino, finalmente riuniti per degustare insieme e confrontarsi vis-a-vis: la kermesse gardesana sarà infatti un palcoscenico importante che proporrà sui banchi, oltre alle migliori bollicine italiane, tematiche di grande attualità e fermento per il settore, alcune anche molto care allo stesso Albino Armani.

Partiamo dalla Ribolla gialla, una varietà che nella visione aziendale si traduce nell'eccezionale vocazionalità della Grave Friulana per la produzione spumantistica, oggi non ancora completamente compresa. La Ribolla gialla Brut Millesimato di Armani incontra l'arte del metodo classico (30 mesi sui lieviti) – *"l'unica a mio avviso in grado di veicolare la reale identità del territorio"* secondo il produttore – a Lentans, sulle rive dei torrenti in cui scorrono frammenti di roccia strappati alla montagna e trasformati lentamente in sassi bianchi e tondi: i *claps* in lingua friulana. Siamo nell'Alta Grave Friulana, su terreni ghiaiosi che si prestano perfettamente alla produzione di spumanti freschi ed eleganti, aiutati dalla vendemmia precoce e da rese naturalmente basse.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Passiamo poi ad un altro tema che a tutti gli effetti rappresenta il comune denominatore della viticoltura firmata Albino Armani: le produzioni di quota, ovvero sopra i 600 m di altitudine. La spumantistica di montagna ha un fascino tutto suo per Albino, che richiede grandi sforzi e non accetta compromessi, e rappresenta quindi una vera e propria filosofia aziendale. *"Sono le caratteristiche del territorio e, soprattutto, la montagna ad accomunare ognuna delle realtà che fanno parte della nostra azienda, dal Trentino – da cui proviene il Clè Trento DOC metodo classico pas dosé protagonista con etichette di altre aziende alla masterclass sopraccitata – al Friuli fino a Marano di Valpolicella. In tutte le zone dove ho deciso di produrre vino, ho sentito forte la necessità di ritrovare uno spirito di casa, che mi riportasse alla mie origini trentine, precisamente del Monte Baldo"*. Il Clè Trento DOC Millesimato Dosaggio Zero – le cui uve di Chardonnay e Pinot nero vengono prodotte tra l'altopiano di Brentonico e i declivi della Vallagarina su terreni ricchi di basalto e calcare – racchiude nella bottiglia, dopo un élevage sui lieviti di almeno 36 mesi, tutte le caratteristiche proprie del vero spumante di altura: marcata acidità, grande freschezza, elegante aromaticità. www.albinoarmani.com

Il programma completo dei talk show e delle masterclass è consultabile sul sito della manifestazione www.spumantitalia.it

Crea/Invia pdf

Cantina

Leggi Anche

Iscriviti alla newsletter

Vedi Tutti i Video

ARTICOLO PRECEDENTE
ASSODISTIL: 'BASTA DISINFORMAZIONE: DIFENDIAMO LA TRASPARENZA E LA QUALITÀ DEL SETTORE DISTILLATORIO'

ARTICOLO SUCCESSIVO
AL VIA L'ART OF ITALICUS 2021, CREATIVE TALENT CITTÀ REIMMAGINATE

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VALCONCA24.COM
QUIRIVIERA.COM, LE BUONE NOTIZIE LE DIAMO SOLO NOI

RISTORANTE il Borgo PIZZERIA MORCIANO DI ROMAGNA

L'ORA ESATTA DI VALCONCA24.COM

Note di Vino 2021, San Clemente alza il sipario con le etichette e i piatti tipici del Trentino Alto Adige

TOPICS: Cibo Cucina Note Di Vino San Clemente Trentino Alto Adige Vino

San Clemente alza il sipario su Note di Vino 2021

POSTED BY: REDAZIONE_VALCONCA24 30 GIUGNO 2021

GUERRA IN VALCONCA NEL ROMANZO "I GIRASOLI"

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NOTE DI VINO

SAN CLEMENTE SI PREPARA ALL'EDIZIONE NUMERO 21 DEL 2021 PIAZZA MAZZINI (CENTRO STORICO) ORE 20.45

PRIMO APPUNTAMENTO DOMENICA 4 LUGLIO CON I VINI E I PRODOTTI TIPICI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

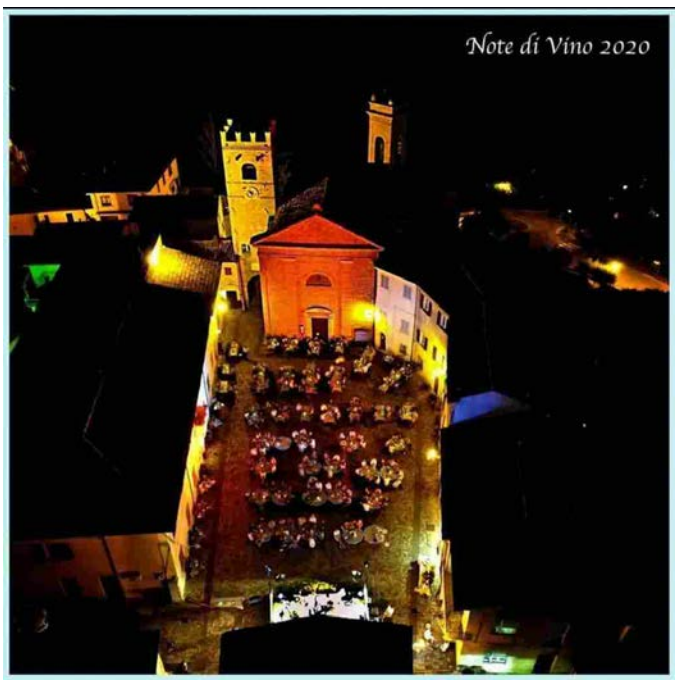
SECONDO APPUNTAMENTO DOMENICA 18 LUGLIO CON I VINI E I PRODOTTI TIPICI DELLA TOSCANA

TERZO ED ULTIMO APPUNTAMENTO DOMENICA 25 LUGLIO CON I VINI E I PRODOTTI TIPICI DELLA CALABRIA

"Al calar del sole ritorna l'atmosfera suggestiva di Note di Vino"

Tre serate di degustazioni a tema (vini e piatti tipici) e musica d'autore

San Clemente si prepara all'edizione **numero 21 di "Note di Vino"**, l'evento clou dell'estate dedicato alle migliori etichette regionali.



Un'immagine catturata dal drone per Note di Vino 2020

A San Clemente – piccolo borgo della Valconca alle spalle di Rimini – il vino è, da sempre, sinonimo di cultura. Le origini della sua preziosa viticoltura si perdono in scritti d'epoca remota. In un fazzoletto di colline punteggiate da filari e ulivi, lavorano e producono oggi alcune delle più importanti e rinomate cantine della Romagna e d'Italia.

*Al nettare di Bacco, **il paese natale del poeta-ciabattino Giustiniano Villa** – forte della tradizione che lo vede inserito, a pieno titolo, nel circuito **dell'Associazione Nazionale Città del Vino** – dedica da oltre 20 anni – la prima edizione è datata al 2001 – una manifestazione di grande richiamo. Un evento a cui, al culmine della stagione estiva, partecipano gli appassionati del buon bere, della buona cucina e quanti, autentici estimatori e professionisti, scrivono del vino per mestiere.*

Meteo Rimini

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ingresso: adulti e ragazzi (sopra i 10 anni) 16 euro; bambini 0/5 anni, gratuito; bambini 5/10 anni, 6 euro; bambini oltre i 10 anni, 16 euro.

Per info e prenotazioni: **366.1021467 (CHIAMARE DALLE 18 ALLE 21.30)**

DIREZIONE ORGANIZZATIVA: Comune di San Clemente

DIREZIONE ARTISTICA: Dino Gnassi

"Note di Vino" vede la collaborazione della Pro Loco di San Clemente.

IL PRIMO APPUNTAMENTO DI DOMENICA 4 LUGLIO 2021 – SAN CLEMENTE, PIAZZA MAZZINI (CENTRO STORICO) ORE 20.45

Degustazione di vini e prodotti tipici del Trentino Alto Adige

Intrattenimento musicale, TIROCK

Dalle incantevoli Alpi del Trentino alle colline di Romagna con un carico di simpatia e buona musica. Dal Folk Rock tirolese, al Pop italiano, ai grandi classici: un repertorio perfetto per una serata coinvolgente.

I VINI IN DEGUSTAZIONE

Pinot Grigio Doc Corvara "Albino Armani"

Muller Thurgau Doc Sudtiroler "Peter Zemmer"

Teroldego Doc Rosè "De Virgili"

Moscato Giallo Superiore Doc Castel Beseno "Salizzoni"

I PIATTI IN DEGUSTAZIONE

Polenta della Val Pusteria con Montasio, porcini e prataioli

Casarecci speck e fonduta

Gulasch di manzo alla trentina

Strudel di mele e frutta secca

« Previous post

SL Studio Logos
COMMUNICATION TAILORMADE

MAESTRI stampa e comunicazione RICCIONE

FAI LA TUA DONAZIONE A VALCONCA24.COM

I nostri contenuti saranno sempre liberi e gratuiti. Aiutaci con un piccolo contributo a sostenere l'informazione indipendente!

Donazione

CONTATTO

Direttore Responsabile
Marco Valeriani
valconca24@gmail.com
http://www.marcovaleriani.it

ISCRIZIONE AL TRIBUNALE DI RIMINI

Nr. 28 Pubblico Registro della

Giugno: 2021

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

« Mag

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

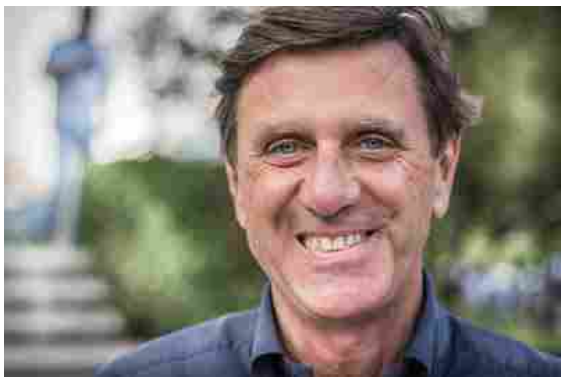
Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

30 giugno 2021

Garda, Albino Armani a Spumantitalia 2021. Classicità

Garda: dal 2 al 4 luglio 2021 Palazzo Pincini Carlotti, storico edificio che regala ai suoi visitatori una vista mozzafiato sul Benaco, ospita l'atteso appuntamento con Spumantitalia, festival organizzato da Bubble's Italia interamente dedicato alla realtà spumantistica nazionale. Siamo alla terza edizione. Tra i protagonisti della tre giorni di masterclass, incontri, dibattiti, degustazioni e talk shows guidati dagli esperti del settore non poteva mancare Albino Armani, che venerdì 2 luglio si presenta al pubblico di professionisti e operatori con il meglio della sua proposta "effervescente" metodo classico. Lo fa nell'ambito di due seminari: "Fenomeno Ribolla gialla" (ore 11-12, Sala Pinot Nero) e "Spumanti di montagna" (ore 16-17, Sala Pinot Grigio). Non soltanto un'occasione per brindare alla tanto attesa ripartenza con la partecipazione di piccoli e grandi produttori, consorzi vitivinicoli e tecnici finalmente riuniti per degustare insieme i prodotti e confrontarsi vis-a-vis. La kermesse è anche un palcoscenico per proporre sui banchi, oltre alle migliori bollicine italiane, tematiche di grande attualità e fermento per il settore, alcune anche molto care allo stesso Armani. La Ribolla gialla è una varietà che nella visione aziendale si traduce nell'eccezionale vocazionalità della Grave Friulana per la produzione spumantistica, oggi non ancora completamente compresa. Il Brut Millesimato di Armani incontra l'arte del metodo classico (30 mesi sui lieviti) - "l'unica a mio avviso in grado di veicolare la reale identità del territorio", commenta il produttore - a Lentans, sulle rive dei torrenti in cui scorrono frammenti di roccia strappati alla montagna e trasformati lentamente in sassi bianchi e tondi: "i claps" nella lingua della tradizione locale. Siamo nell'Alta Grave Friulana, su terreni ghiaiosi che si prestano perfettamente alla produzione di spumanti freschi ed eleganti, "aiutati" dalla vendemmia precoce e da rese naturalmente basse.

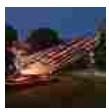


Albino Armani

Home
Orologi
Hotel Collection
Ristoranti
Eventi e Viaggi
Personaggi
Automobili
Stile e Charme
Arte
Tempo libero
Grande Musica

Cerca

Top News


Quella "balena" nel parco di Lugano. Mathias Gmachl

Stauffer Center for Strings: star in cattedra a Cremona

Mantova, l'Agorà contemporanea di Tellas. Arte urbana

"FEMMINILE PLURALE" al Cristallo Resort di Cortina

Champagne, formaggi e speck al Bad Moos di Sesto

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Un altro tema rappresenta a tutti gli effetti il comune denominatore della viticoltura firmata Armani: le produzioni di quota, ovvero sopra i 600 metri di altitudine. La spumantistica di montagna ha un fascino tutto suo, richiede grandi sforzi e non accetta compromessi. Rappresenta, quindi, una vera e propria filosofia aziendale: "Sono le caratteristiche del territorio e, soprattutto, la montagna ad accomunare ognuna delle realtà che fanno parte della nostra azienda, dal Trentino al Friuli fino a Marano di Valpolicella. In tutte le zone dove ho deciso di produrre vino ho sentito forte la necessità di ritrovare uno spirito di casa, che mi riportasse alla mie origini trentine, precisamente del Monte Baldo". Il Clè Trento DOC Millesimato Dosaggio Zero - le cui uve di Chardonnay e Pinot nero vengono prodotte tra l'altopiano di Brentonico e i declivi della Vallagarina, su terreni ricchi di basalto e calcare - racchiude nella bottiglia, dopo un élevage sui lieviti di almeno 36 mesi, tutte le caratteristiche proprie del vero spumante di altura: marcata acidità, grande freschezza, elegante aromaticità. Albino Armani, da sempre, riesce a coniugare perfettamente - e con un indiscusso apprezzamento a livello internazionale - una produzione che raggiunge cifre importanti con un atteggiamento di continuità con la cultura contadina di montagna, che arriva proprio dalla Vallagarina trentina, fatta di resilienza e di persone che guardano al lavoro con dedizione ed etica, al di là delle mode del momento. "Io sono di questa valle. Come un sasso, come una pianta, sono legato a questa terra. Non conosco un altrove se non per ritornare, è naturale. Qui ci si educa, dal silenzio delle piccole cose, a stare al proprio posto, a fare ciò che si deve fare. Il tempo della vite e del vino è un tempo dilatato, a volte di anni, di generazioni".

Trentino

www.albinoarmani.com

Post più recente Home page Post più vecchio

"VillaToilet MartinMedici PaperParr". Immagini a Roma

Arte Moderna e Contemporanea, grandi aste Artcurial

Motori e natura nell'estate 2021 The Chedi Andermatt

Venezia: Belmond Cipriani, O'Neill e il cinema in arrivo

Costa Smeralda e KAMPOS: prima capsule collection

contatto[at]stylelegends.com

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EFFE RADIO

ENOGASTRONOMIA

ALBINO ARMANI IN DEGUSTAZIONE A SPUMANTITALIA 2021

SCRITTO DA DAVIDE MACOR IL 29/06/2021

Venerdì 2 luglio 2021
@Palazzo Pincini Carlotti, Garda (VR):

Masterclass “Fenomeno Ribolla gialla”
Ore 11.00-12.00, Sala Pinot Nero

Masterclass “Spumanti di montagna”
Ore 16.00-17.00, Sala Pinot Grigio

Dal 2 al 4 luglio 2021, a Palazzo Pincini Carlotti a Garda (VR), storico edificio che regala ai suoi visitatori una vista mozzafiato sul Benaco, torna l’atteso appuntamento con Spumantitalia, Festival organizzato da Bubble’s Italia giunto alla sua terza edizione, dedicato al mondo spumantistico made in Italy. Tra i grandi protagonisti della tre giorni di masterclass, incontri, dibattiti, degustazioni e talk shows, guidati dai più noti esperti del settore, non poteva mancare Albino Armani, che venerdì 2 luglio si presenterà al pubblico di professionisti, operatori e winelovers con il meglio della sua proposta “effervescente” metodo classico, nell’ambito di due seminari intitolati “Fenomeno Ribolla gialla” (ore 11.00-12.00, Sala Pinot Nero) e “Spumanti di montagna” (ore 16.00-17.00, Sala Pinot Grigio).

Non soltanto un’occasione per brindare alla tanto attesa ripartenza che vede la partecipazione di piccoli e grandi produttori, Consorzi vitivinicoli e interpreti del sistema culturale, tecnico e scientifico del mondo del vino, finalmente riuniti per degustare insieme e confrontarsi vis-a-vis: la kermesse gardesana sarà infatti un palcoscenico importante che proporrà sui banchi, oltre alle migliori bollicine italiane, tematiche di grande attualità e fermento per il settore, alcune anche molto care allo stesso Albino Armani.

Partiamo dalla Ribolla gialla, una varietà che nella visione aziendale si traduce

ULTIME NOTIZIE

Dedica a Rumiz: ecco il programma... 14 Comuni del FVG

LOST KIDS: “Syntetico” è il nuovo EP del duo romano

ALBINO ARMANI IN DEGUS... SPUMANTITALIA 2021

Oggi esce “Calabria Orchestra Liv... cultura e la musica del sud

Dopo un’anteprima in esclusiva su ... emigrazione e brigantaggio

ULTIME DAL BLOG

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

nell'eccezionale vocazionalità della Grave Friulana per la produzione spumantistica, oggi non ancora completamente compresa. La Ribolla gialla Brut Millesimato di Armani incontra l'arte del metodo classico (30 mesi sui lieviti) – "l'unica a mio avviso in grado di veicolare la reale identità del territorio" secondo il produttore – a Lentans, sulle rive dei torrenti in cui scorrono frammenti di roccia strappati alla montagna e trasformati lentamente in sassi bianchi e tondi: i claps in lingua friulana. Siamo nell'Alta Grave Friulana, su terreni ghiaiosi che si prestano perfettamente alla produzione di spumanti freschi ed eleganti, aiutati dalla vendemmia precoce e da rese naturalmente basse.

Passiamo poi ad un altro tema che a tutti gli effetti rappresenta il comune denominatore della viticoltura firmata Albino Armani: le produzioni di quota, ovvero sopra i 600 m di altitudine. La spumantistica di montagna ha un fascino tutto suo per Albino, che richiede grandi sforzi e non accetta compromessi, e rappresenta quindi una vera e propria filosofia aziendale. "Sono le caratteristiche del territorio e, soprattutto, la montagna ad accomunare ognuna delle realtà che fanno parte della nostra azienda, dal Trentino – da cui proviene il Clè Trento DOC metodo classico pas dosé protagonista con etichette di altre aziende alla masterclass sopraccitata – al Friuli fino a Marano di Valpolicella. In tutte le zone dove ho deciso di produrre vino, ho sentito forte la necessità di ritrovare uno spirito di casa, che mi riportasse alla mie origini trentine, precisamente del Monte Baldo". Il Clè Trento DOC Millesimato Dosaggio Zero – le cui uve di Chardonnay e Pinot nero vengono prodotte tra l'altopiano di Brentonico e i declivi della Vallagarina su terreni ricchi di basalto e calcare – racchiude nella bottiglia, dopo un élevage sui lieviti di almeno 36 mesi, tutte le caratteristiche proprie del vero spumante di altura: marcata acidità, grande freschezza, elegante aromaticità. www.albinoarmani.com

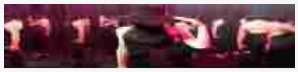
Il programma completo dei talk show e delle masterclass è consultabile sul sito della manifestazione www.spumantitalia.it

AUTORE
DAVIDE MACOR

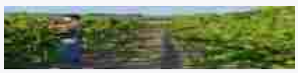
ARCHIVIO DI QUESTO AUTORE

9 consigli tra app, soluzioni e idee per un'estate in sicurezza

Dal lido family friendly a quello green: i consigli di Spi... perfetto



Pride Month: su ARTE.TV tre documentari che cel... LGBTQIA+



Il vino di qualità tra riscoperta sociale e valoriz... cantine sociali

Dalle ville in campagna ai gla... conquistano 1 italiano su 3

FACEBOOK

CONTINUA A LEGGERE

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VINI E PIATTI DEL TRENTINO ALTO ADIGE PER LO START DI "NOTE DI VINO" A SAN CLEMENTE

CONDIVIDIAddThis Sharing ButtonsShare to FacebookFacebookShare to TwitterTwitterShare to WhatsApp WhatsApp Share to E-mail Email Share to Pinterest Pinterest Cronaca 14:12 | 29/06/2021 - Valconca San Clemente si prepara all'edizione numero 21 di "Note di Vino", l'evento clou dell'estate dedicato alle migliori etichette regionali. Ingresso : adulti e ragazzi (sopra i 10 anni) 16 euro; bambini 0/5 anni, gratuito; bambini 5/10 anni, 6 euro; bambini oltre i 10 anni, 16 euro. Per info e prenotazioni : 366.1021467 (chiamare dalle ore 18 alle 21.30) Il primo appuntamento domenica 4 luglio in piazza Mazzini (centro storico) dalle ore 20,45 c on degustazione di vini e prodotti tipici del Trentino Alto Adige, intrattenimento musicale, TIROCK I VINI IN DEGUSTAZIONE Pinot Grigio Doc Corvara "Albino Armani", Muller Thurgau Doc Sudtiroler "Peter Zemmer", Teroldego Doc Rosè "De Virgili". Moscato Giallo Superiore Doc Castel Beseno "Salizzoni" I PIATTI IN DEGUSTAZIONE Polenta della Val Pusteria con Montasio, porcini e prataioli. Casarecci speck e fonduta, Gulasch di manzo alla trentina Strudel di mele e frutta secca CONDIVIDI

[VINI E PIATTI DEL TRENTINO ALTO ADIGE PER LO START DI "NOTE DI VINO" A SAN CLEMENTE]

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La Prima di WineNews.it

Quotidiano

Data 29-06-2021
Pagina 1
Foglio 1

Wine & Food

Chef “storici” ed “emergenti” per “La Nuova Cucina” contemporanea del Friuli

Otto mani, per metà guidate da una lunga esperienza nella cucina made in Friuli, della quale hanno contribuito a scrivere la storia, e per l’altra metà mosse dalla creatività tipica delle nuove promesse della ristorazione. Sono quelle che prepareranno le 10 cene del secondo capitolo de “La Nuova Cucina”, il progetto lanciato da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, con il quale, dal 29 giugno al 29 luglio, ogni martedì e venerdì, i ristoranti del Consorzio guidato da Walter Filiputti, saranno ai fornelli assieme ai locali emergenti del loro territorio. Con una mission comune: sublimare la tradizione, rendendola contemporanea ed esaltando i gusti attraverso nuove visioni e tecniche. A loro fianco 47 tra vignaioli e distillatori, da Albino Armani al Castello di Spessa, da Jermann a Livio Felluga, da Venica & Venica a Zidarich e Nonino Distillatori, per citarne alcuni.

Approfondimento su WineNews.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Netflix: la serie tv "Generazione 56K" è un piacevole tuffo nel passato, anche se...
Marianna Ciarlante

Ma davvero l'eliminazione della Francia merita tutto questo entusiasmo da parte nostra?
Claudio Pizzigallo

EVENTI / CIBO E VINO

3 serate con “Note di Vino”, l’evento clou dell’estate dedicato alle migliori etichette regionali

DOVE

piazza Mazzini

Indirizzo non disponibile

San Clemente

QUANDO

Dal 04/07/2021 al 18/07/2021

20.45

PREZZO

adulti e ragazzi (sopra i 10 anni) 16 euro; bambini 0/5 anni, gratuito; bambini 5/10 anni, 6 euro; bambini oltre i 10 anni, 16 euro

ALTRE INFORMAZIONI

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Redazione

29 giugno 2021 15:24

San Clemente si prepara all'edizione numero 21 di "Note di Vino", l'evento clou dell'estate dedicato alle migliori etichette regionali.
A partire dal 4 luglio al calar del sole ritorna l'atmosfera suggestiva di Note di Vino con tre serate di degustazioni a tema (vini e piatti tipici) e musica d'autore che si terranno in piazza Mazzini alle ore 20.45
Il primo appuntamento è domenica 4 luglio con i vini e i prodotti tipici del Trentino Alto Adige. Secondo appuntamento domenica 18 luglio con i vini e i prodotti tipici della Toscana.
Terzo appuntamento domenica 25 luglio con i vini e i prodotti tipici della Calabria.
Ingresso: adulti e ragazzi (sopra i 10 anni) 16 euro; bambini 0/5 anni, gratuito; bambini 5/10 anni, 6 euro; bambini oltre i 10 anni, 16 euro. Per info e prenotazioni: 366.1021467 (CHIAMARE DALLE 18 ALLE 21.30)
Il primo appuntamento di domenica 4 luglio alle 20.45 vede l'intrattenimento musicale dei Tirock
Dal Folk Rock tirolese, al Pop italiano, ai grandi classici: un repertorio perfetto per una serata coinvolgente.I vini in degustazione: Pinot Grigio Doc Corvara "Albino Armani"; Muller Thurgau Doc Sudtiroler "Peter Zemmer"; Teroldego Doc Rosè "De Virgili" Moscato Giallo Superiore Doc Castel Beseno "Salizzoni". I piatti in degustazione: Polenta della Val Pusteria con Montasio, porcini e prataioli; Casarecci speck e fonduta; Gulasch di manzo alla trentina; Strudel di mele e frutta secca.

I più letti

1. EVENTI
Al via la 25esima edizione di Artisti in piazza, Pennabilli Festival, 20 appuntamenti animeranno l'estate

2. EVENTI
Perle d'Acqua Park riapre per una estate dedicata al benessere

3. EVENTI
Alice canta Battiato, un concerto speciale con i brani più significativi di Franco Battiato

4. EVENTI
Sguazzando tra lupi di mare e pirati, visita alla Rimini marinara

5. EVENTI
Da Francesco Renga a Nek ai flower cartoon l'estate 2021 di Bellaria Igea Marina è ricca di eventi

A proposito di Cibo e Vino, potrebbe interessarti

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

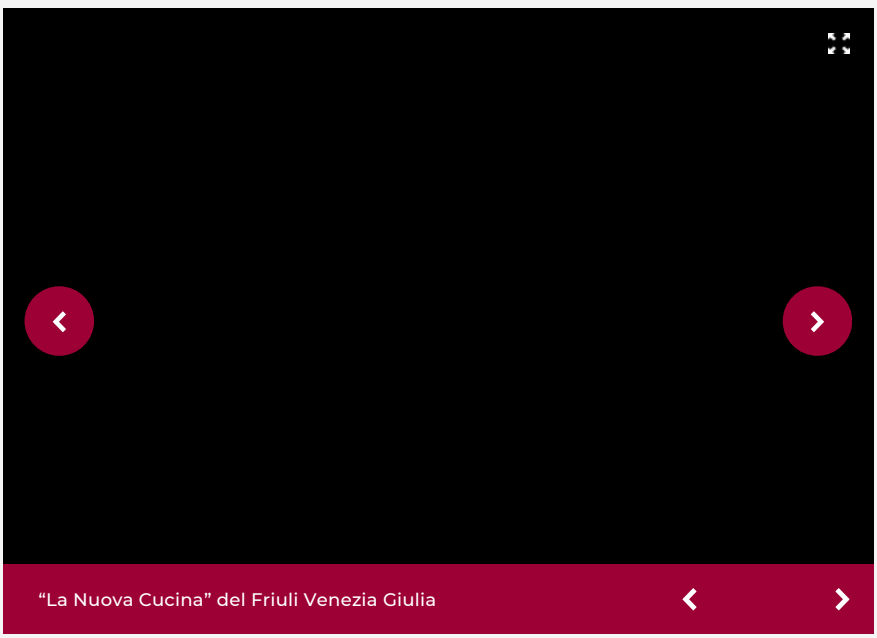
NON SOLO VINO

DAL 29 GIUGNO AL 29 LUGLIO

Chef “storici” ed “emergenti” insieme per creare “La Nuova Cucina” contemporanea del Friuli

Sublimare la tradizione esaltandone i gusti con nuove tecniche e visioni: è la mission del progetto del Consorzio Via dei Sapori in 10 cene a “8 mani”

UDINE, 29 GIUGNO 2021, ORE 13:30



“La Nuova Cucina” del Friuli Venezia Giulia

Otto mani, per metà guidate da una lunga esperienza nella cucina made in Friuli, della quale hanno contribuito a scriverne la storia, **e per l’altra metà mosse dalla**

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

creatività tipica delle nuove promesse della ristorazione, intenzionate a portare avanti quella storia con successo. **Sono quelle che prepareranno le 10 cene del secondo capitolo de "La Nuova Cucina", il progetto lungo un anno lanciato da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, grazie al quale, dal 29 giugno al 29 luglio, ogni martedì e venerdì, i ristoranti del Consorzio guidato da Walter Filiputti, saranno protagonisti assieme ai locali emergenti del loro territorio, i "Nuovi Amici"**, in cui il gruppo crede e con cui sta condividendo un lavoro di ricerca e sperimentazione. **Con una mission comune: sublimare la tradizione, rendendola contemporanea ed esaltando i gusti attraverso nuove visioni e tecniche.**

Le 10 cene in programma vogliono essere speciali ed emozionanti, a partire da **menu inediti, creati da due chef dei ristoranti del Consorzio e due dei locali "Amici". Ognuno ha seguito un proprio percorso: alcuni sono partiti dai prodotti del Friuli, lavorando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito, altri hanno attualizzato un piatto storico, pur continuando ad utilizzare gli stessi ingredienti, altri ancora usato tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali.** Sei le portate, dopo uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, dall'antipasto al dessert, accompagnate da una selezione di vini. Si parte "Da Nando" a Mortegliano, con gli chef di Ai Fiori, La Bonteca e Pura Follia (29 giugno), per proseguire alla Lokanda Devetak a San Michele del Carso), con gli chef di Al Carnia, AB Osteria Contemporanea e Darsena (1 luglio), a La Taverna di Colloredo di Montalbano, con gli chef de La Torre, Antica Ghiacceretta e Osteria Dvor (6 luglio), e a Al Grop a Tavagnacco), con gli chef della Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese e Alla Casasola (8 luglio), passando per la cena al Vitello d'Oro a Udine, assieme agli chef del Mondschein, Enoteca di Buttrio e Hostaria la Tavernetta (13 luglio), quella Ai Tre Merli a Trieste, con gli chef di Al Gallo, La Buteghe di Pierute e San Michele (15 luglio), una cena Al Paradiso a Pocenia, con gli chef del Ristorante Ilija, La Pigna e La Luna (20 luglio), con le serate-evento che si concludono da Costantini a Collalto di Tarcento, con gli chef di Al Ponte, 1883 Restaurant & Rooms e Il Piron dal Re (22 luglio), a La Subida a Cormons), con gli chef de La Torre, Barcaneta e Da Alvise (27 luglio), fino al gran finale al Ristorante Ilija a Tarvisio, assieme agli chef di Da Toni, Sal de Mar e Valeria 1904 (29 luglio).

A completare l'esperienza culinaria, ci saranno i prodotti dei partner del progetto (promosso con Regione Fvg e PromoTurismo Fvg), dessert creati da maestri pasticceri e cioccolatai della regione, assieme ai distillati. **Ad affiancare gli chef, saranno infatti 47 tra vignaioli e distillatori - da Albino Armani al Castello di Spessa, da Dario Coos a Di Lenardo, da Edi Keber a Ermacora, da Eugenio Collavini a Forchira, da Gradis'ciutta a Jermann, da Livio Felluga a Livon, da Marco Felluga a Nero Magis, da Petrussa a Picech, da Ronco delle Betulle a Sirch, da Venica & Venica a Vistorta, Zidarich e Nonino Distillatori - e artigiani del gusto, a formare una rete ben coesa di ben 86 soggetti, portabandiera di quanto di meglio offre l'enogastronomia del Friuli, motivata a guardare avanti dopo i difficili mesi della pandemia.**

Copyright © 2000/2021

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PREVIOUS STORY
Le isole più affascinanti dell'Egeo con Horca Myseria

To search type and hit enter

ARTICOLI RECENTI

- Le 10 cene della Via dei Sapori nel Friuli Venezia Giulia
- Le isole più affascinanti dell'Egeo con Horca Myseria
- FESTIVAL DELLO YOGA per lo Yoga Day (21 giugno, Baubeach)
- ZELIG TV, IL NUOVO CANALE ON DEMAND SU AMAZON PRIME VIDEO CHANNELS
- Eventi della Rete Food & Wine di Visit Emilia per esperienze gustose open air

TAG

Bellagio Cannes Capodanno Chambery ChiaraFerragni Comolake CoteAzur design fashion firenze france Gardaland Grado GranHotelVillaSerbelloni Halloween HardRockCafeVenezia HotelBarriereLeMajesticCannes jazz LaSpezia Les2Alpes MarcoBellocchio megeve milano MilanoDesignWeek milanomarittima MissItalia nantes Napoli Natale palazzostrozzi parigi Parma pianocitymilano piccoloteatromilano Pininfarina Presepe SanValentino TeatrodellaLuna TeatroManzoni teatroregiodiparma TermeMerano Valtellina Vienna VillaCarlotta Zelig

POST POPOLARI

CUCINAITALIANA / FRIULIVENEZIAGIULIA / ITALIA / TURISMO

Le 10 cene della Via dei Sapori nel Friuli Venezia Giulia

BY IAPHET ELLI · 27/06/2021

FVG Via dei Sapori La Nuova Cucina

SHARE

Conto alla rovescia per il secondo capitolo de **La Nuova Cucina**, il progetto lungo un anno lanciato da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori lo scorso settembre. Il **29 giugno** infatti si terrà la prima delle **10 serate** in programma ogni martedì e venerdì, **fino al 29 luglio**. Protagonisti saranno **i ristoranti associati** al consorzio presieduto da Walter Filiputti, con una ventina di **ristoranti emergenti** della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede e con cui sta condividendo il lavoro di ricerca e sperimentazione avviato nel 2020 in occasione del suo ventennale. Ad affiancarli ci saranno i 47 partner – fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto – che fanno parte del consorzio. In tutto, una rete ben coesa di ben **86 soggetti**, portabandiera di quanto di meglio offre l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia, ben motivata a guardare avanti dopo i difficili mesi della pandemia.

Le **10 serate** in programma saranno veramente speciali ed emozionanti, dato che vi saranno proposti dei **menu inediti**, creati da **due chef dei ristoranti del Consorzio e due dei locali Amici**. Sei le portate: dopo uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, seguiranno uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Accompagneranno i piatti cinque vini selezionati, più uno per i dolci. A completare l'esperienza culinaria, ci saranno squisiti prodotti dei partner del progetto, dessert creati da maestri pasticceri e cioccolatai della regione, assieme ai distillati.

I piatti sono stati pensati dagli chef appositamente per questa serie di

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FESTIVAL DELLO YOGA per lo Yoga Day (21 giugno, Baubeach)

ZELIG TV, IL NUOVO CANALE ON DEMAND SU AMAZON PRIME VIDEO CHANNELS

Eventi della Rete Food & Wine di Visit Emilia per esperienze gustose open air

Alto Adige. L'estate delle Terme Merano si vive nel grande e curato parco termale.

Le storiche ApartSuites nell'essenza delle Dolomiti

ARCHIVI

Seleziona il mese

eventi, con il preciso scopo di **sublimare la tradizione, rendendola contemporanea** ed esaltando i gusti attraverso nuove visioni e tecniche. Ognuno ha seguito un proprio percorso: alcuni sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, lavorando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno attualizzato un piatto storico, pur continuando ad utilizzare gli stessi ingredienti. Altri ancora usato tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali.

I menu sono pubblicati su www.fvg-lanuovacucina.it, dove sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina. Le cene si svolgeranno in locali associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico. La **prenotazione è obbligatoria** e va fatta direttamente ai ristoranti; il sito è sempre aggiornato sulle ultime disponibilità di prenotazioni. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €.

Il calendario

29 giugno – Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 luglio – Lokanda Devetak (San Michele del Carso)

assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 luglio – La Taverna (Colloredo di Montalbano)

assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

8 luglio – Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio – Vitello d'Oro (Udine)

assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 luglio – Ai Tre Merli (Trieste)

assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio – Al Paradiso (Pocenia)

assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio – Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio – La Subida (Cormons)

assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio)

assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Per informazioni

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori www.fvg-lanuovacucina.it – Tel 0432 530052

LA RETE DI

FRIULI VENEZIA GIULIA. LA NUOVA CUCINA – CAPITOLO 2

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori (www.friuliviadeisapori.it)

Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici

Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste.

Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

21 vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Rizzo Caffè e Bistrot di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns.

6 partner tecnici

Bliz Concessionaria Peugeot, Citroën e DS di Tavagnacco, Castions di Strada e Trieste; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine.

Correlati

Parte da Roma il gustoso tour di FVG Via Sapori
30/07/2015
Articolo simile

Cena spettacolo il 27 agosto - A piedi nudi sulla spiaggia di Grado con i giovani di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori
27/07/2013
Articolo simile

Friuli Venezia Giulia: un calendario ricco di eventi per lo storico appuntamento #enogastronomico e culturale #FVGlive @fvglive
19/06/2015
Articolo simile

Tags: viadeisapori

Iaphet Elli

Iaphet Elli, blogger, ho partecipato come editor a ExpoMilano2015. Collaboro con diversi uffici stampa di città Italiane ,Stati Europei e Mondiali.

YOU MAY ALSO LIKE...

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Costantino della Gherardesca nominato “ambasciatore culturale” in Italia della Repubblica di Corea

22/10/2020

Giulia #Barela #Jewelry a White #Bijoux con le sue collezioni F, Edge, Texture, Onda dal 28 a 2 marzo in Via Tortona a #Milano

26/02/2015

IL SOCIAL EATING CON VEUVE CLICQUOT #TasteOfClicquot #ClicquotStyle #VeuveClicquot #tasteofrunway #mahksc #mahiddenkitchen

08/05/2016

PRIVACY POLICY PARTNER ADD URL CONTATTI

We use cookies on our website to give you the most relevant experience by remembering your preferences and repeat visits. By clicking “Accept”, you consent to the use of ALL the cookies.

Cookie settings ACCEPT

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

26 Giugno 2021

Nuova Cucina nel Capitolo 2 propone 10 cene tutte inedite

Sarà articolato in 10 serate il Capitolo 2 de La Nuova Cucina, il progetto che coinvolge una ventina di ristoranti emergenti della Regione, affiancati da 47 partner tra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto.

Dopo aver creato nel 2020 piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1, anche quest'anno si torna alla cucina contemporanea, rileggendo la tradizione. "Passiamo dal laboratorio all'atelier d'alta moda – ha detto il presidente del consorzio Walter Filipputti alla presentazione – con l'intenzione di coinvolgere il maggior numero di soggetti e attori possibili". La rete dei partecipanti conta ora 86 soggetti, di cui metà ristoratori, oltre a Regione Fvg, Promoturismo Fvg e Camera di Commercio di Udine e Pordenone.

Saranno 10 serate uniche e speciali, che si svolgeranno in altrettanti locali associati a Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare. Le serate si terranno di martedì e giovedì, dal 29 giugno al 29 luglio. I protagonisti saranno 4 chef (2 del Consorzio e altrettanti dei locali emergenti) che confrontandosi e lavorando assieme, hanno creato un menu assolutamente inedito, composto da 6 portate: speciale benvenuto della cucina realizzato a 8 mani; uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Il tutto arricchito da raffinate squisitezze dei partner, dalla selezione di vini (oltre 50, cinque per serata, oltre ai dolci), ai distillati che accompagneranno i dessert creati non solo dagli chef, ma anche da maestri pasticceri e cioccolatai della Regione.

La prenotazione obbligatoria va fatti direttamente ai ristoranti. Costo 80 euro, indistintamente. Menu e info su www.fvg-lanuovacucina.it

Questo il calendario degli eventi: 29/6 Da Nando a Mortegliano, 1/7 Locanda Devetak a San Michele del Carso, 6/7 La Taverna a Colloredo di Monte Albano, 8/7 Al Grop a Tavagnacco, 13/7 al Vitello d'Oro a Udine, 15/7 Ai Tre Merli a Trieste, 20/7 Al Paradiso di Pocenia, il 22/7 da Costantini a Collalto di Tarcento, 27/7 La Subida a Cormons e in chiusura il 29/7 da Iija a Tarvisio.

Questi i 21 vignaioli: Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Il distillatore sarà Nonino.

C.Sor.

Argomenti correlati: NUOVA CUCINA VIA DEI SAPORI

In Friuli Venezia Giulia
Notizie Friulani illustri Storia Friulana

Motori
Guide Pratiche Notizie Test drive Saloni

Cultura & Spettacoli
Agenda

Ultime Notizie

26 GIUGNO 2021
"Come l'acqua..." chiude nel segno/suono di Morricone
SPILIMBERGO. Si chiuderà domenica 27 giugno il festival di parole e musica "Come l'acqua de' fiumi" promosso dall'Istituto Musicale "Guido […]

26 GIUGNO 2021
Nuova Cucina nel Capitolo 2 propone 10 cene tutte inedite
Sarà articolato in 10 serate il Capitolo 2 de La Nuova Cucina, il progetto che coinvolge una ventina di ristoranti […]

25 GIUGNO 2021
La Riserva di Cornino pronta ad accogliere i visitatori
FORGARIA NEL FRIULI. Inizia la stagione degli eventi 2021 alla Riserva naturale regionale del lago di Cornino, che domenica 27 […]

25 GIUGNO 2021
Il Festival Musica Cortese sarà tutto nel segno di Dante
UDINE. Dalla cripta della Basilica romanica di Aquileia alle sale del Museo archeologico nazionale di Cividale. Dalle cantine dal sapore […]

25 GIUGNO 2021
Confesercenti Ud ha aperto uno sportello a Lignano
LIGNANO. Confesercenti Udine consolida la sua presenza sul territorio di Lignano Sabbiadoro aprendo uno sportello lungo il centrale viale Verona, […]

friulionline.com
815 "Mi piace"

Mi piace Condividi

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Notizie flash - A cena con le corone con 100 vini da tutta
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

È bello ed è gratis - Musica cortese: viaggio nei Contra
1 2 3 6 9

SEI QUI: HOME > NONSOLOVINO > FENOMENO RIBOLLA A SPUMANTITALIA 2021

Fenomeno Ribolla a Spumantitalia 2021

Scritto da Fabiana Romanutti il 26 Giugno 2021

Share Tweet Condividi

#Spumantitalia 2021. **A Gard**a, una masterclass in cui si confrontano vini spumanti a base di Ribolla gialla italiana e di Rebula slovena. A guidare la Masterclass il giornalista e storico del vino **Stefano Cosma**, componente del comitato tecnico di Spumantitalia dal 2019, affiancato da **Lorenzo Colombo**, sommelier lombardo e collaboratore di riviste e guide nazionali.

IN QUESTA RUBRICA:

FENOMENO RIBOLLA A SPUMANTITALIA 2021

FESTIVAL DELLE BOLLICINE ORGANIZZATO DA BUBBLE'S ITA

TEDESCHI E I CARATTERI AROMA DELLE UVE IN VALPOLICELLA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Spumantitalia 2021

IL TITOLO "Fenomeno Ribolla Gialla... parliamone e scopriamone le qualità" è in calendario venerdì 2 luglio, alle 11, negli spazi di palazzo Pincini Carlotti. Si parte dalle considerazioni di **Andrea Zanfi**, ideatore della manifestazione, autore fra l'altro di *Andando verso est. Diario di vendemmie in Friu*li: "la conosciamo ferma e ci racconta il Friuli Venezia Giulia, ma come sta andando il suo percorso nel mondo della spumantistica? Tra sperimentazioni e innovazione, scopriamo dei vini complessi ma anche di grande beva e personalità".

"La **Ribolla** è forse la varietà più antica di tutta la nostra regione – anticipa Cosma -, che trova nella ponca delle colline il suo habitat migliore, spumantizzata già a metà '800, ma poi passata in secondo piano, tanto da non essere stata inserita nel primo disciplinare del Collio Doc. Da una ventina d'anni è tornata in auge, diventando oggetto di studi, varietà valorizzata dai vignaioli di

21 GIUGNO: UN DRINK PER L'ESTATE

CANTINE APERTE BIS: ANCHE SU
FAR DELL'ESTATE MANTIENE IL S
APPEAL!

ACQUISTA LA COPIA DIGITALE!

qb quantobasta giugno 2021
edizione digitale

ABBONATI SUBITO A QB!

Registrati qui
e crea il tuo profilo
nella COMMUNITY di QB!

Se sei già registrato,
accedi al tuo profilo e CONTROLLA
SE CI SONO SCONTI per te
o per le associazioni di cui fai parte!

PayPal

SCARICA GRATUITAMENTE L'EBOOK

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Oslavia (Gorizia) e oggetto di possibili tentativi di tutela transfrontaliera. Nel 2017 ha raggiunto la vetta della **crescita esponenziale di vendite** superando sia il Valpolicella che il Chianti, tanto per citare due vini italiani".

Cosma e Colombo a Spumantitalia 2019

IN DEGUSTAZIONE: la Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimé 2017 di Collavini (Corno di Rosazzo), la prima azienda friulana ad aver capito la potenzialità di questa uva, creando il "metodo Collavini"; la Ribolla Brut della Cantina Produttori Cormòns; la Ribolla Gialla metodo classico di Albino Armani; la Ribolla gialla Spumante Brut Mister Bio Wine (Latisana).

Per la Slovenia sarà presente la Peneča Rebula di Klet Brda (Dobrovo), cooperativa - che iniziò a spumantizzare questa varietà quando direttore era Miro Simcic (dal 1951 al 1982), il cui figlio Igor e il nipote Simon producono il Medot Brut Millésime 2012.

SENZA CONFINI: il Rebolium Sinefinis: un metodo classico delle colline della Goriška Brda ottenuto da uve di Ribolla gialla italiana dell'azienda Gradis'ciutta (San Floriano del Collio) e da Rebula dell'azienda Ferdinand (Kojsko).

30+1 Golose ricette VEGood

BANDI E CONCORSI

Concorso Mosaic Young Talent: i vincitori

I racconti dello Schioppettino

Concorso Enologico Internazionale Città del Vino

Bere il territorio: concorso letterario di Go Wine

Online il nuovo bando del Premio Cesa di Folkest

Pro Loco Buri cerca due giovani per il Servizio Civile Universale

FameLab si farà anche nel 2021

Concorso per logo Saluzzo e Terre del Monviso

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

spumantitalia & Bubble's

La masterclass di venerdì sarà occasione di approfondimenti storici e ampelografici, di degustazione di spumanti fatti con metodi diversi – quello classico (Champenoise) e quello italiano (Martinotti o Charmat) e il metodo Collavini, che li unisce – con uve di Ribolla raccolte nelle colline dei Colli Orientali, del Collio (il Flysch di Cormons) e del Brda, ma anche della pianura Isontina e della laguna di Marano, fino al Friuli occidentale, nei Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche.

Autore: Fabiana Romanutti

Dello stesso autore:

- Genetica olfattiva: news
- Ha riaperto anche Bu:r di Eugenio Boer
- Aalto Milano: nuovo menù per lo stellato di Takeshi Iwai
- Solstizi e magici intrecci estivi al castello di Strassoldo
- Cantine Aperte Bis: anche sul far dell'estate mantiene il suo appeal!
- Horus: nuova apertura a Sanremo per Enrico Bartolini
- Cantine aperte bis. 19 e 20 giugno 2021

Tags: Spumantitalia 2021 | Bubble's. Garda | Ribolla gialla; Rebula | Stefano Cosma | Lorenzo Colombo | Andrea Zanfi

Copyright © 2009-2021 QUBI' Editore
Riproduzione riservata

Pubblicato nella rubrica Nonsolovino

Bando per orti urbani a Udine

Concorso Ercole Olivario iscrizioni fino al 4 febbraio 2021

EVENTI CONSIGLIATI

Giugno 2021

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Editoriali

Leggi gli editoriali della direttrice Fabiana Romanutti!

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

La newsletter
Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia
EGOOD buono, sano, vegetariano
Cènce cicin
Stappo alla regola wine pairing by Cosima Grisancich

CHIEDILO A QB

- Conosci la pinza senza lattosio?
- Che ci fa il pianista fuori posto in una piazza di Polcenigo?
- Certificazione SQNPI. Il

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EFFE RADIO

ENOGASTRONOMIA

CONTO ALLA ROVESCIA PER LE 10 CENE DI FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI – LA NUOVA CUCINA CAPITOLO 2

SCRITTO DA DAVIDE MACOR IL 25/06/2021

Conto alla rovescia per il secondo capitolo de **La Nuova Cucina**, il progetto lungo un anno lanciato da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori lo scorso settembre. Il **29 giugno** infatti si terrà la prima delle **10 serate** in programma ogni martedì e venerdì, **fino al 29 luglio**. Protagonisti saranno **i ristoranti associati** al consorzio presieduto da Walter Filiputti, con una ventina di **ristoranti emergenti** della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede e con cui sta condividendo il lavoro di ricerca e sperimentazione avviato nel 2020 in occasione del suo ventennale. Ad affiancarli ci saranno i 47 partner – fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto – che fanno parte del consorzio. In tutto, una rete ben coesa di ben **86 soggetti**, portabandiera di quanto di meglio offre l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia, ben motivata a guardare avanti dopo i difficili mesi della pandemia.

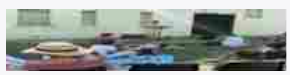
Le **10 serate** in programma saranno veramente speciali ed emozionanti, dato che vi saranno proposti dei **menu inediti**, creati da **due chef dei ristoranti del Consorzio e due dei locali Amici**. Sei le portate: dopo uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, seguiranno uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Accompagneranno i piatti cinque vini selezionati, più uno per i dolci. A completare l'esperienza culinaria, ci saranno squisiti prodotti dei partner del progetto, dessert creati da maestri pasticceri e cioccolatai della regione, assieme ai distillati.

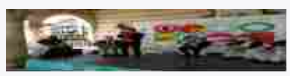
I piatti sono stati pensati dagli chef appositamente per questa serie di eventi, con il preciso scopo di **sublimare la tradizione, rendendola contemporanea** ed esaltando i gusti attraverso nuove visioni e tecniche. Ognuno ha seguito un proprio percorso: alcuni sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, lavorando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno attualizzato un piatto storico, pur continuando ad utilizzare gli stessi ingredienti. Altri ancora usato tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali.

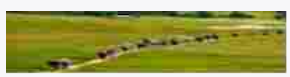
ULTIME NOTIZIE

Divertimento e rigenerazione in mezzo... del Friuli Venezia Giulia

CONTO ALLA ROVESCIA PER LE ... NUOVA CUCINA CAPITOLO 2


Letture nei parchi, giardini e cortili a Po... e famiglie , gratuite


UdinEstate 2021: ecco il programma completo


VALLI TORRE SENTIERI CURATI VOLON... PROGETTO ESCURSION

ULTIME DAL BLOG

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I menu sono pubblicati su www.fvg-lanuovacucina.it, dove sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina. Le cene si svolgeranno in locali associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico. La **prenotazione è obbligatoria** e va fatta direttamente ai ristoranti; il sito è sempre aggiornato sulle ultime disponibilità di prenotazioni. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €.

Il calendario

29 giugno – Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 luglio – Lokanda Devetak (San Michele del Carso)

assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 luglio – La Taverna (Colloredo di Montalbano)

assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

8 luglio – Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio – Vitello d'Oro (Udine)

assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 luglio – Ai Tre Merli (Trieste)

assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio – Al Paradiso (Pocenia)

assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio – Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio – La Subida (Cormons)

assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio)

assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Per informazioni

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori www.fvg-lanuovacucina.it – Tel 0432 530052

LA RETE DI

9 consigli tra app, soluzioni e idee per un'estate in sicurezza

Dal lido family friendly a quello green: i consigli di Spi... perfetto

Pride Month: su ARTE.TV tre documentari che cel... LGBTQIA+

Il vino di qualità tra riscoperta sociale e valoriz... cantine sociali

Dalle ville in campagna ai gla... conquistano 1 italiano su 3

FACEBOOK

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FRIULI VENEZIA GIULIA. LA NUOVA CUCINA – CAPITOLO 2

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori (www.friuliviadeisapori.it)

Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici

Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste.

Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

21 vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Rizzo Caffè e Bistrot di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

6 partner tecnici

Bliz Concessionaria Peugeot, Citroën e DS di Tavagnacco, Castions di Strada e Trieste; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine.

AUTORE
DAVIDE MACOR

ARCHIVIO DI QUESTO AUTORE

CONTINUA A LEGGERE

ARTICOLO SEGUENTE

DIVERTIMENTO E RIGENERAZIONE IN MEZZO ALLA NATURA: SPORTLAND PROMUOVE PACCHETTI DETOX, OUTDOOR E CENTRI VACANZE PER RITROVARE L'ARMONIA IN 15 COMUNI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

POST PRECEDENTE

LETTURE NEI PARCHI, GIARDINI E CORTILI A PORDENONE PER BAMBINI E FAMIGLIE , GRATUITE

EFFE RADIO

CERCA NEL SITO

Scrivi e fai invio ...

ASCOLTACI SU

radios online

Radio-streaming
tutte le radio italiane

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Giornale Nord Est

Il Materasso

METEO

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Prendi nota

10 cene in Friuli Venezia Giulia per La Nuova Cucina Capitolo 2

30 °C
Treviso
cielo sereno
32° - 20°
35%
3.58 km/h

30°c Ven
29°c Sab
31°c Dom
31°c Lun

PRIMA PAGINA

Covid Fvg/Un'altra giornata senza decessi e Terapie Intensive. 19 i nuovi casi
26 minuti fa

Vaccinarsi in farmacia: abilitate le prime 3: a Portogruaro, Stretti di Eraclea e Cavallino Treporti
2 ore fa

Dinamite/Fatta esplodere la frana della Busa del Cristo
2 ore fa

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Giornale Nord Est • 2 ore fa ultimo aggiornamento: 25 Giugno 2021 0 4 minuti di lettura

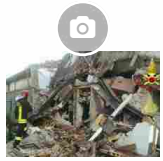
Conto alla rovescia per il secondo capitolo de La Nuova Cucina, il progetto lungo un anno lanciato da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori lo scorso settembre.
Il 29 giugno infatti si terrà la prima delle 10 serate in programma ogni martedì e venerdì, fino al 29 luglio.
Protagonisti saranno i ristoranti associati al consorzio presieduto da Walter Filiputti, con una ventina di ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede e con cui sta condividendo il lavoro di ricerca e sperimentazione avviato nel 2020 in occasione del suo ventennale.

Ad affiancarli ci saranno i 47 partner – fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto – che fanno parte del consorzio.
In tutto, una rete ben coesa di ben 86 soggetti, portabandiera di quanto di meglio offre l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia, ben motivata a guardare avanti dopo i difficili mesi della pandemia.

Le 10 serate in programma saranno veramente speciali ed emozionanti, dato che vi saranno proposti dei menu inediti, creati da due chef dei ristoranti del Consorzio e due dei locali Amici.
Sei le portate: dopo uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, seguiranno uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Accompagneranno i piatti cinque vini selezionati, più uno per i dolci.
A completare l'esperienza culinaria, ci saranno squisiti prodotti dei partner del progetto, dessert creati da maestri pasticceri e cioccolatai della regione, assieme ai distillati.

I piatti sono stati pensati dagli chef appositamente per questa serie di eventi, con il preciso scopo di sublimare la tradizione, rendendola contemporanea ed esaltando i gusti attraverso

La strage silenziosa/Due morti sulle strade veneziane in poche ore
3 ore fa



Breda di Piave/Non ce l'ha fatta la donna ferita nell'esplosione di giovedì mattina
3 ore fa

Condividi

Naviga in GNE

› Home
› Venezia
› Veneto
› Treviso
› Pordenone
› Friuli Venezia Giulia
› Prendi nota
› Spettacoli
› Curiosità

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Grandi Storie di Piccoli Borghi

VENERDÌ 25 GIUGNO 2021

Dal 29 giugno al 29 luglio Conto alla rovescia per le 10 cene di Friuli Venezia Giulia La Nuova Cucina Capitolo 2

Conto alla rovescia per il secondo capitolo de **La Nuova Cucina**, il progetto lungo un anno lanciato da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori lo scorso settembre. Il **29 giugno** infatti si terrà la prima delle **10 serate** in programma ogni martedì e venerdì, **fino al 29 luglio**. Protagonisti saranno **i ristoranti associati** al consorzio presieduto da Walter Filiputti, con una ventina di **ristoranti emergenti** della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede e con cui sta condividendo il lavoro di ricerca e sperimentazione avviato nel 2020 in occasione del suo ventennale. Ad affiancarli ci saranno i 47 partner - fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto - che fanno parte del consorzio. In tutto, una rete ben coesa di ben **86 soggetti**, portabandiera di quanto di meglio offre l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia, ben motivata a guardare avanti dopo i difficili mesi della pandemia.

Le **10 serate** in programma saranno veramente speciali ed emozionanti, dato che vi saranno proposti dei **menu inediti**, creati da **due chef dei ristoranti del Consorzio e due dei locali Amici**. Sei le portate: dopo uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, seguiranno uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Accompagneranno i piatti cinque vini selezionati, più uno per i dolci. A completare l'esperienza culinaria, ci saranno squisiti prodotti dei partner del progetto, dessert creati da maestri pasticceri e cioccolatai della regione, assieme ai distillati.

I piatti sono stati pensati dagli chef appositamente per questa serie di eventi, con il preciso scopo di **sublimare la tradizione, rendendola contemporanea** ed esaltando i gusti attraverso nuove visioni e tecniche. Ognuno ha seguito un proprio percorso: alcuni sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, lavorando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno attualizzato un piatto storico, pur continuando ad utilizzare gli stessi ingredienti. Altri ancora usato tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali.

BLOGAZURRO

INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG

▼ 2021 (689)
▼ giugno (121)
Dal 29 giugno al 29 luglio Conto alla rovescia pe...
La forma dell'oro a cura di Melania Rossi da g...
PROPOSTE ENOTURISTICHE PER UN' ESTATE 100% GREEN
THE DREAMERS 58. October Salon | Biennale di Belg...
Le Valli del Natisone nel progetto L'Europa delle ...
SENATO HOTEL MILANO PRESENTA "EVASIONE STELLATA"
GONG MILANO: UN'EMOZIONE NEL PIATTO TRA ORIENTE E ...
La Fondazione Arnaldo Pomodoro partecipa a Fe...
I Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol situati ...
Tommasi presenta la nuova linea "Metodo Classico" ...
LA SPAGNA A TAVOLA ★ LA CUCINA ASTURIANA giovedì 2...
Presentata oggi a Milano la riapertura di FICO Eat...
Il giorno è abbagliato; la notte è dei sogni e sol...
Carrà 140 Opere della Fondazione Cassa di Risparm...
Linfa Festival di arte, natura e scienza
TEDESCHI PRESENTA I RISULTATI DELLO STUDIO SUI CA...

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I menu sono pubblicati su www.fvg-lanuovacucina.it, dove sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina. Le cene si svolgeranno in locali associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico. La **prenotazione è obbligatoria** e va fatta direttamente ai ristoranti; il sito è sempre aggiornato sulle ultime disponibilità di prenotazioni. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €.

Il calendario

29 giugno – Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 luglio - Lokanda Devetak (San Michele del Carso)

assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 luglio - La Taverna (Colloredo di Montalbano)

assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

8 luglio - Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio - Vitello d'Oro (Udine)

assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 luglio - Ai Tre Merli (Trieste)

assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio - Al Paradiso (Pocenia)

assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio - Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio - La Subida (Cormons)

assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio)

assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Per informazioni

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori www.fvg-lanuovacucina.it - Tel 0432 530052

LA RETE DI

FRIULI VENEZIA GIULIA. LA NUOVA CUCINA - CAPITOLO 2

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori (www.friuliviadeisapori.it)

CANTINA URBANA® LANCIA MAKE YOUR WINE
RACCONTI DI-VINO: L'ANTEPRIMA SAGRANTINO 2017
Da sabato 26 giugno apre l'intero impianto funivia...
NASCE IL NUOVO ARCHIVIO FAUSTA SQUATRITI Un comit...
La Fondazione SOStain entra nella fase operativa e...
Fondazione Palazzo Te presenta Tiziano. Vener...
Yuval Avital in dialogo con Yuval Avital Giov...
IMMERSIVE COLLECTION LA NUOVA LIMITED EDITION DI A...
Bevande e alimenti altoatesini prodotti secondo la...
THE BLUE BANANA di Giuseppe Veneziano A cura ...
OGGI SI FESTEGGIA IL LAMBRUSCO DAY! IN ALTO I CAL...
Rock ha un nuovo SPAZIO e si rifà il look
25 - 27 giugno 2021 "Magici Intrecci Estivi" al ...
"UNIVERSITÀ E TERRITORI, SINERGIE NELL'OLTREPÒ PAV...
Cantine di Franciacorta: in un unico Wine Store t...
SENTORI D'ESTATE: OTTO VINI PER OTTO HIT ESTIVE
CHIUDE SABATO 26 GIUGNO LA MOSTRA "QUANDO L'ORBO...
ATO Art Takes Over presenta Unterwegs (In via...
La Fondazione SOStain entra nella fase operativa e...
Arte urbana, sociale, partecipata. A Lunetta, l'un...
MEGLIO DI UN ROMANZO Torna la call for papers di ...
Tre pasti al giorno o digiuno intermittente? I con...
Marmolada, 360° sulle Dolomiti UNESCO: dal 19 giug...
Dante. Il Poeta Eterno di Felice Limosani Comple...
Dal 24 giugno in libreria UNA VITA FATTA A MA...
Dal 8 luglio al 24 agosto 2021 Sei spettacoli per...
SIPO, al via la stagione dei fiori di zucca Verdur...
L'estate 2021 di Grado, tra tante novità e belle c...
I "pittori del cinema" di Maurizio Baroni al Majes...
La cultura del vino e dell'olio torna tra la gente...
IN OCCASIONE DI CANTINE APERTE 2021, LA CANTINA RI...
Dal 24 giugno in libreria MOSTRI DI

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici

Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste.

Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

21 vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Rizzo Caffè e Bistrot di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns.

6 partner tecnici

Bliz Concessionaria Peugeot, Citroën e DS di Tavagnacco, Castions di Strada e Trieste; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone - Udine.

on giugno 25, 2021

Nessun commento:

Posta un commento

CASA

Movimënt: un'estate 100% bike, emozione e divertim...

Teatro Linguaggicreativi – Festival Risveglio di p...

Assaporando in Oltrepò Pavese

Martedì 22 giugno alle ore 18.30 al Palazzo della...

PRIMA ASTA DI REASONED ART BIDDER TRADIZIONALI SC...

SORSI D'AUTORE: TORNANO LE DEGUSTAZIONI DI AIS VENETO

FOLLADOR PROSECCO CONQUISTA IL MERCATO ITALIANO E ...

Yoga a Courmayeur: un'estate di benessere

SIPO, al via la raccolta del mais in pannocchia I...

L'ITALIA DEL GUSTO A MONTEFALCO, BORGO DI SPESSORE...

Al via la settima edizione di Out of Fashion, il ...

LAC en plein air il volto estivo del LAC 6 lugli...

Carrara Città Creativa Unesco presenta La pri...

Museo Casa del Podestà di Lonato del Garda (Bs) I...

GIOVEDÌ 17 GIUGNO A CASTELVENERE (BENEVENTO) LA PR...

Caccia al tesoro al Museo Bagatti Valsecchi con i...

PACKAGING DEL VINO, SEMPLICITÀ E MINIMALISMO CONQU...

"ANTEPRIMA SAGRANTINO" PER L'ANNATA 2017 DEL MONT...

Visit Špietar_Conoscere San Pietro al Natisone

PANGEA PHOTO FESTIVAL prima edizione UNA RIFL...

Movimënt, partita la stagione estiva in totale si...

Portofino Dry Gin si avvicina al mondo della moda ...

Nicoletta Rusconi Art Projects presenta I.D....

Dal 8 luglio al 24 agosto 2021 Sei spettacoli per...

GOYA, BOUCHER, RICCI, BATONI e i maestri del '700...

MAB Tagliamento

Filippo Sorcinelli e l'atelier LAVS partecipano a...

NOVITÀ GOLOSA IN CASA DE VIVO

THE BLUE BANANA di Giuseppe Veneziano A cura ...

LUCA D'ATTOMA TRA I PROTAGONISTI DI CULT OENOLOGIST

GióMARCONI presenta André BUTZER 11 giugn...

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

mediafriuli
NEWSLETTER ACCEDI
Liceo Scientifico Paritario Don L.Milani
il FRIULI.it
Latteria d'Aviano Visita il nostro sito CLICCA QUI
venerdì, 25 giugno 2021 - ore 19:03
seguici su:
telefriuli | UDINESEBLOG
Cerca
HOME | CRONACA | POLITICA | ECONOMIA | CULTURA E SPETTACOLI | COSTUME E SOCIETÀ | SPORT | EDICOLA | GALLERY
ULTIME NEWS 19.00 / SanVitoJazz, dal jazz alla psichedelia
RebItalia rebitalia.it Cosmetici tricologici - Manzano (UD)
Home / Gusto / 'Fenomeno Ribolla' a Spumantitalia

'Fenomeno Ribolla' a Spumantitalia

A Garda, un confronto tra vini spumanti a base di Ribolla gialla italiana e di Rebula slovena

25 giugno 2021

Mentre si discute se sia meglio una collaborazione fra Collio e Brda o se si debba arrivare ad una fusione delle denominazioni, la settimana prossima, alla terza edizione di **Spumantitalia**, a **Garda** (Verona), ci sarà un confronto tra vini spumanti a base di Ribolla gialla italiana e di Rebula slovena.

Il tema della masterclass dal titolo "*Fenomeno Ribolla Gialla... parliamone e scopriamone le qualità*", in calendario **venerdì 2 luglio**, alle 11, a palazzo Pincini Carlotti, parte dalle considerazioni di **Andrea Zanfi**, ideatore della manifestazione, autore fra l'altro di "Andando verso est. Diario di vendemmie in Friuli", secondo il quale "la conosciamo ferma e ci racconta il Friuli Venezia Giulia, ma come sta andando il suo percorso nel mondo della spumantistica? Tra sperimentazioni e innovazione, scopriamo dei vini complessi ma anche di grande beva e personalità".

A condurre la masterclass sarà il giornalista e storico del vino **Stefano Cosma**, componente del comitato tecnico di Spumantitalia dal 2019, affiancato da **Lorenzo Colombo**, sommelier lombardo e collaboratore di riviste e guide nazionali.

GLI SCONTI ESTIVI ARRIVANO PRIMA*
PALMANOVA VILLAGE LAND of FASHION

CRONACA

Camion perde il carico, chiuso lo svincolo di Gorizia dell'A34

E' accaduto poco prima delle 15.30, in direzione Villesse. In corso le operazioni di pulizia del tratto

Commenta

Fiamme dalla mietitrebbia, in fumo un campo di quattro ettari

Dal macchinario l'incendio si è rapidamente esteso, bruciando tutto il raccolto a Ipplis di Premariacco

Commenta

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

In degustazione ci saranno la Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimé 2017 di Collavini (Corno di Rosazzo), la prima azienda friulana ad aver capito la potenzialità di questa uva, creando il "metodo Collavini"; la Ribolla Brut della Cantina Produttori Cormòns, spumante rappresentantivo dell'azienda in cui hanno investito sia i soci, piantando nuovi vigneti, sia la Cantina investendo in autoclavi; la Ribolla Gialla metodo classico di Albino Armani; nonché la Ribolla gialla Spumante Brut Mister Bio Wine (Latisana).

Da parte slovena la Peneča Rebula di Klet Brda (Dobrovo) - un'altra cooperativa - che iniziò a spumantizzare questa varietà quando direttore era Miro Simcic (dal 1951 al 1982), il cui figlio Igor e il nipote Simon producono il Medot Brut Millésime 2012, che sarà anche in assaggio.

A fare da trait d'union il Rebolium Sinefinis: un metodo classico delle colline della Goriška Brda ottenuto da uve di Ribolla gialla italiana dell'azienda Gradis'ciutta (San Floriano del Collio) e da Rebula dell'azienda Ferdinand (Kojsko), noto per essere un vino senza confini.

"La Ribolla è forse la varietà più antica di tutta la nostra regione – anticipa Cosma -, che trova nella ponca delle colline il suo habitat migliore, spumantizzata già a metà '800, ma poi caduta in secondo piano, tanto da non essere stata inserita nel primo disciplinare del Collio Doc. Da una ventina d'anni è tornata in auge, diventando oggetto di studi, varietà valorizzata dai vignaioli di Oslavia (Gorizia) e oggetto di possibili tentativi di tutela transfrontaliera. Nel 2017 ha raggiunto la vetta della crescita esponenziale di vendite superando sia il Valpolicella che il Chianti, tanto per citare due vini italiani".

È un fenomeno: un evento, un oggetto che merita considerazione, fuori dal comune, che desta meraviglia. È solo apparente e dal nome Ribolla si passa facilmente alle bollicine? o è il momento di un processo che va studiato? Perciò la masterclass di venerdì sarà occasione di approfondimenti storici ed ampelografici, di degustazione di spumanti fatti con metodi diversi – quello classico (Champenoise) e quello italiano (Martinotti o Charmat) e il metodo Collavini, che li unisce – con uve di Ribolla raccolte nelle colline dei Colli Orientali, del Collio (il Flysch di Cormons) e del Brda, ma anche della pianura Isontina e della laguna di Marano, fino al Friuli occidentale, nei Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche. Sempre venerdì, alle 16.30, Stefano Cosma condurrà una masterclass sul Prosecco Doc rosè assieme a Sissi Baratella.

0 COMMENTI

B I U | ☺

INVIA

Liubomyr Bogoslavets lascia il Cpr di Gradisca

Il fisarmonicista ucraino sarà accolto al Centro Balducci di Zugliano

Commenta

ECONOMIA

'Regole chiare e rispettate per il trasporto e la logistica'

Confapi Fvg: "Non si può generalizzare l'episodio di Biandrate e condannare un intero settore"

Commenta

La pandemia fa riscoprire il valore della casa

Presentata la 22esima edizione dell'Osservatorio Immobiliare Fiaip

Commenta

Ammortizzatori, volumi record nel Terziario

La Cgil: "Tra Cig e Fis quasi 15 milioni di ore in cinque mesi, più della metà del totale complessivo"

Commenta

POLITICA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Conto alla rovescia per le 10 cene di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori – La Nuova Cucina Capitolo 2

Pubblicato da indexfood_redazione | In Eventi | Il 25 Giugno 2021 | Follow @indexfood1

> Le 10 serate in programma saranno veramente speciali ed emozionanti, dato che vi saranno proposti dei menu inediti, creati da due chef dei ristoranti del Consorzio e due dei locali Amici

Conto alla rovescia per il secondo capitolo de **La Nuova Cucina**, il progetto lungo un anno lanciato da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori lo scorso settembre. Il 29 giugno infatti si terrà la prima delle 10 serate in programma ogni martedì e venerdì, fino al 29 luglio. Protagonisti saranno i ristoranti associati al consorzio presieduto da Walter Filiputti, con una ventina di ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede e con cui sta condividendo il lavoro di ricerca e sperimentazione avviato nel 2020 in occasione del suo ventennale. Ad affiancarli ci saranno i **47 partner – fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto** – che fanno parte del consorzio. In tutto, una rete ben coesa di ben 86 soggetti, portabandiera di quanto di meglio offre l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia, ben motivata a guardare avanti dopo i difficili mesi della pandemia.

Search

LA TUA AREA RISERVATA

+

Iscriviti alla Newsletter !

Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo dell'Agroalimentare.

Nome/Azienda

La tua Email

Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali con le modalità e per le finalità di cui alla presente informativa. (richiesto)

ISCRIVITI ORA!

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le 10 serate in programma saranno veramente speciali ed emozionanti, dato che vi saranno proposti dei menu inediti, creati da **due chef dei ristoranti del Consorzio e due dei locali Amici**. Sei le portate: dopo uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, seguiranno uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Accompagneranno i piatti cinque vini selezionati, più uno per i dolci. A completare l'esperienza culinaria, ci saranno squisiti prodotti dei partner del progetto, dessert creati da maestri pasticceri e cioccolatai della regione, assieme ai distillati.

I piatti sono stati pensati dagli chef appositamente per questa serie di eventi, con il preciso scopo di sublimare la tradizione, rendendola contemporanea ed esaltando i **gusti attraverso nuove visioni e tecniche**. Ognuno ha seguito un proprio percorso: alcuni sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, lavorando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno attualizzato un piatto storico, pur continuando ad utilizzare gli stessi ingredienti. Altri ancora usato tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali.

I menu sono pubblicati su, dove sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina. Le cene si svolgeranno in locali associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico. La prenotazione è obbligatoria e va fatta direttamente ai ristoranti; il sito è sempre aggiornato sulle ultime disponibilità di prenotazioni. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €.

Il calendario

29 giugno – Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef di:
Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 luglio – Lokanda Devetak (San Michele del Carso)

assieme agli chef di:
Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

Il MarketPlace di IndexFood

Tutti gli Annunci

Prodotti & Servizi

Cerco | Offro

Scambio di Merce

Cerco | Offro

Annunci di Lavoro

Cerco | Offro

Tutti i Prodotti

Tutte le Aziende

Ultime Aziende nel MarketPlace

Ecoitalia Evolution
pubblicato il 26 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

QR Quality
pubblicato il 23 Aprile 2020
da qr-quality

Unica – Il Cestino di Pane
pubblicato il 12 Marzo 2020
da unica-il-cestino-di-pane

Cabolqui Bolivia
pubblicato il 12 Marzo 2020
da cabolqui-bolivia

Caboo Paper Products Inc.
pubblicato il 12 Marzo 2020
da caboo-paper-products-inc

Ultimi Annunci dal MarketPlace

AAA CERCASI AGENZIA per C...
pubblicato il 13 Novembre 2020
da indexfood_redazione

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

6 luglio – La Taverna (Colloredo di Montalbano)

assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

8 luglio – Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio – Vitello d'Oro (Udine)

assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 luglio – Ai Tre Merli (Trieste)

assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio – Al Paradiso (Pocenia)

assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio – Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio – La Subida (Cormons)

assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio)

assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Per informazioni Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori – Tel 0432 530052

La rete di Friuli Venezia Giulia. La nuova Cucina – Cartolo 2

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Sanificazione a norma per Ris...
pubblicato il 28 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

Sanificazione a norma per la t...
pubblicato il 28 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

Offriamo 5.000 bustine di Gel ...
pubblicato il 28 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

Sanificazioni ambientali
pubblicato il 28 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

Ultimi Prodotti dal MarketPlace

Diffusore Silver – Spring Air
pubblicato il 27 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

UNICA – Cestino di pane com...
pubblicato il 12 Marzo 2020
da unica-il-cestino-di-pane

LATTE DI MANDORLA FATTO ...
pubblicato il 14 Giugno 2019
da buongustai-di-calabria

PANETTO DI PASTA DI MAND...
pubblicato il 14 Giugno 2019
da buongustai-di-calabria

CAPRICCIO DI PESCE NEONAT...
pubblicato il 13 Giugno 2019
da buongustai-di-calabria

I Tag del Marketplace

marketing | comunicazione | olio | cereali | impianti di refrigerazione | pastificio | prodotti tipici | formaggi | catering | frutta | prodotti enogastronomici | conserve alimentari | alimenti biologici | conserve | pomodori | frantoio | ristorazione | frantoio cavalli | prodotti tipici pugliesi | Agrumi | Sanificazione | olio pugliese | distributori | limoni | arance | bar | caseificio

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nuovi Amici. Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina. 1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste. **Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto**: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

21 vignaioli e 1 distillatore. Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza. La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Rizzo Caffè e Bistrot di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns.

6 partner tecnici. Bliz Concessionaria Peugeot, Citroën e DS di Tavagnacco, Castions di Strada e Trieste; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine.

25 giugno 2021

Tag: 10 cene, Friuli Venezia Giulia, La Nuova Cucina Capitolo 2, Via dei Sapori

Condividi questa Notizia

ortaggi | coldiretti | agenti | contenitori ecologici | fiere | import export | birre | fiera | pesce | ho.re.ca | retail | packaging | legumi | prodotti biologici | pasta | ristorante | gluten free | olio

Ultime Notizie dalla Redazione

Conto alla rovescia per le 10 c...
pubblicato il 25 Giugno 2021
da indexfood_redazione

Caciottina Montanara di Latt...
pubblicato il 25 Giugno 2021
da indexfood_redazione

CapaToast e Rio Mare – Gusto...
pubblicato il 25 Giugno 2021
da indexfood_redazione

50° anniversario Consorzio Sa...
pubblicato il 25 Giugno 2021
da indexfood_redazione

Pesoforma – Nasce il nuovo p...
pubblicato il 25 Giugno 2021
da indexfood_redazione

Le Notizie di Index Food

Tutte le Notizie

Eventi | Fiere | Legislazione | Recensione Prodotti | Publiredazionali | Dalle Aziende | Libri | Dalle Istituzioni

I Tag delle Notizie

agricoltura | agrinsieme | assosementi | biologico | birra | caffè | confagricoltura | Coronavirus | d'amico

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

12 giugno 2021

Friuli Venezia Giulia | La Nuova Cucina. Il Capitolo 2

Prosegue il lavoro di ricerca e sperimentazione di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il Consorzio fra 22 top restaurant della Regione, affiancati da 47 partner fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto, che nel 2020 (anniversario dei suoi 20 anni di attività), aveva lanciato il progetto La Nuova Cucina, coinvolgendo una ventina di ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede. Pensato per festeggiare in modo propositivo e visionario questo importante traguardo, il progetto - articolato in 3 capitoli - è ora alla sua seconda fase, che culminerà in 10 appuntamenti in programma fra fine giugno e fine luglio 2021.

Dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1, si torna alla cucina contemporanea, ma per rileggere la tradizione. "Passiamo dal laboratorio all'atelier di alta moda - spiega il presidente del consorzio Walter Filipputti -. L'intenzione di coinvolgere il maggior numero di 'attori' possibili si è concretizzata con soddisfazione: la rete dei partecipanti conta ora 86 soggetti, di cui metà ristoratori, oltre alle istituzioni (Regione Fvg, Promoturismo Fvg, Camera di Commercio di Pordenone-Udine), che ringraziamo per aver creduto nel nostro progetto". La Nuova Cucina Capitolo 2 si articolerà in 10 serate, uniche e speciali, che si svolgeranno in altrettanti locali associati a Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico. Le serate si terranno il martedì e il giovedì, dal 29 giugno al 29 luglio. Protagonisti saranno 4 chef (due del consorzio e due dei locali emergenti) che confrontandosi e lavorando insieme hanno creato un menu assolutamente inedito. Una selezione importante di 6 portate, che prende in via con uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, a cui seguono uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Il tutto sarà arricchito da raffinate squisitezze dei partner del progetto: dalla selezione dei vini in abbinamento (saranno oltre cinquanta, cinque per ogni serata, oltre ai dolci) ai distillati che accompagneranno i dessert, creati non solo dagli chef dei ristoratori ma anche da maestri pasticceri e cioccolatai della regione. La prenotazione alle cene è obbligatoria e va fatta direttamente ai ristoranti. Il costo è il medesimo per tutte, 80 euro. I menu e tutte le informazioni su www.fvg-lanuovacucina.it (tel. 0432 530052) dove si sono raccontati tutti gli

Home
Orologi
Hotel Collection
Ristoranti
Eventi e Viaggi
Personaggi
Automobili
Stile e Charme
Arte
Tempo libero
Grande Musica

Cerca

Top News

Prima edizione del Premio Cinello Unlimited: i vincitori

BASE: FAROUT Festival, 45 giorni di creazioni. Milano

Oceani da salvare, Ulysse Nardin Diver Lemon Shark

Tonellidesign, il vetro in tutte le sue diverse finiture

Piccolo Opera Festival: Friuli Venezia Giulia e Slovenia

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

attori della Nuova Cucina.

Le ricette che verranno presentate nel corso delle serate sono tutte nuove e pensate appositamente per questa serie di eventi. In tavola, gli ospiti gusteranno la tradizione riletta dai 39 ristoratori del Consorzio e Nuovi Amici. Diversi i percorsi intrapresi e interessanti le soluzioni proposte. Alcuni chef sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, trasformando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno interpretato un piatto storico in uno più attuale, pur continuando a ricorrere agli stessi ingredienti. Altri ancora hanno utilizzato le tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali. Il calendario prevede l'apertura del ciclo di incontri il 29 giugno a Da Nardo (Mortegliano) assieme agli chef di Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia. Chiusura il 29 luglio al Ristorante Ilija (Tarvisio) con gli chef di Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904. I Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori (www.friuliviadeisapori.it) sono: Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine. Sono 21 i ristoranti emergenti selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

Si tratta di 1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste. Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia. I vignaioli sono 21 (e 1 distillatore): Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Princic, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich, Nonino Distillatori. Gli artigiani del gusto dalle produzioni di eccellenza comprendono la pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia, le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara, il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava, il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano, le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele, i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova, i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone, i formaggi del Consorzio Montasio, i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco, il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino, le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo, i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi, i pani e i dolci del Forno di Rizzo di Tarcento, la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns, i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine, i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia, i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano, il caffè di Oro Caffè di Udine, l'Aceto Sirk, l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns. Sei i partner tecnici: Bliz Concessionaria Peugeot di Tavagnacco, Globus di Pavia di Udine, Lis Lavanderia di S.Vito al

"Asian Film Festival": capolavori e anteprime a Roma

Il cinema indipendente con il (Revine) Lago Film Fest

miart 2021 torna in presenza: 142 gallerie di 21 Paesi

Starpool nell'ADI Design Index 2020 con NatureSauna

La "spa diffusa" dell'hotel EALA. A Limone sul Garda

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tagliamento, Monaco Ristorazione, Publicad e Soplaya di Udine. Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone-Udine.

Nonino

Home page Post più vecchio

contatto[at]stylelegends.com

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La Nuova Cucina: 4 chef protagonisti saranno e un menu inedito

Parte il secondo capitolo del progetto di ricerca. Dieci serate dal 29 giugno al 29 luglio

12 giugno 2021

Prosegue il lavoro di ricerca e sperimentazione di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il Consorzio fra 22 top restaurant del FVG, affiancati da 47 partner fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto, che nel 2020 (anniversario dei suoi 20 anni di attività), aveva lanciato il progetto La Nuova Cucina, coinvolgendo una ventina di ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede. Pensato per festeggiare in modo propositivo e visionario questo importante traguardo, il progetto - articolato in 3 capitoli – è ora alla sua seconda fase, che culminerà in 10 appuntamenti in programma fra giugno e luglio.

NEWS

Max ritorna in sella, il viaggio riparte con una super bicicletta rinforzata

"Quando il destino mi ha voltato le spalle, un angelo custode è venuto in mio aiuto". Il 'Tramp World - Follow the sun' scatterà ufficialmente martedì 15 giugno

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rileggere la tradizione

Dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1, anche quest'anno si torna alla cucina contemporanea, ma per rileggere la tradizione. "Passiamo dal laboratorio all'atelier di alta moda-spiega il presidente del consorzio Walter Filipputti- L'intenzione del consorzio di coinvolgere il maggior numero di soggetti e attori possibili si è concretizzata con soddisfazione: la rete dei partecipanti conta ora 86 soggetti, di cui metà ristoratori, oltre alle istituzioni (Regione Fvg, PromoturismoFvg, Camera di Commercio di Pordenone-Udine), che ringraziamo per aver creduto e appoggiato il nostro progetto."

10 serate in 30 giorni

La Nuova Cucina Capitolo 2 si articolerà in 10 serate, uniche e speciali, che si svolgeranno in altrettanti locali associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico.

Le serate si terranno il martedì e il giovedì, dal 29 giugno al 29 luglio.

Protagonisti saranno 4 chef (due del Consorzio e due dei locali emergenti), che confrontandosi e lavorando insieme, hanno creato un menu assolutamente inedito. Un menu importante di 6 portate, che prenderà in via con uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, a cui seguono uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Il tutto sarà arricchito da raffinate squisitezze dei partner del progetto: dalla selezione dei vini in abbinamento (saranno oltre cinquanta, cinque per ogni serata, oltre ai dolci), ai distillati che accompagneranno i dessert creati non solo dagli chef dei ristoratori, ma anche da maestri pasticceri e cioccolatai della regione.

La prenotazione alle cene è obbligatoria e va fatta direttamente ai ristoranti. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €. I menu e tutte le informazioni su www.fvg-lanuovacucina.it, dove si sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina.

Ricette inedite

Le ricette che verranno presentate nel corso delle serate sono tutte nuove e pensate appositamente per questa serie di eventi. In tavola, gli ospiti gusteranno la tradizione riletta dai 39 ristoratori del Consorzio e Nuovi Amici.

Diversi i percorsi intrapresi da ciascuno di loro, e assolutamente interessanti le soluzioni proposte. Alcuni chef sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, trasformando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno interpretato un piatto storico in uno più attuale, pur continuando a ricorrere agli stessi ingredienti. Altri ancora hanno utilizzato le tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali. "Fine comune- spiega Filipputti- è stato sublimare la tradizione, esaltando i gusti attraverso una nuova visione dei piatti."

Il calendario

29 giugno – Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

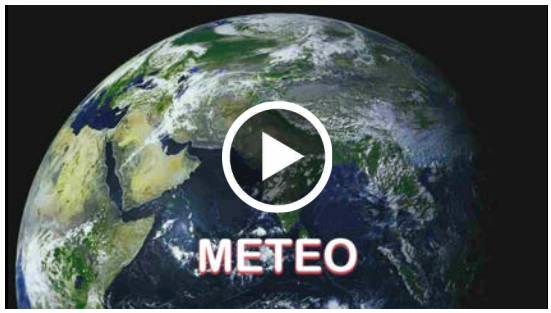
1 luglio - Lokanda Devetak (San Michele del Carso)

assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 luglio - La Taverna (Colloredo di Montalbano)

assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

Il meteo di oggi



169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

8 luglio - Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio - Vitello d'Oro (Udine)

assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 luglio - Ai Tre Merli (Trieste)

assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio - Al Paradiso (Pocenia)

assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio - Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio - La Subida (Cormons)

assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio)

assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

LA RETE. LA NUOVA CUCINA

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori (www.friuliviadeisapori.it)

Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici

Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste.

Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

21 vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Princic, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine

TOP 5

Parte per il giro del mondo, la sua bicicletta si rompe dopo 30 km

A causa della sfortuna, Massimiliano Rosso ha potuto riabbracciare dopo solo poche ore la madre e i suoi cari

L'orda degli austriaci invade Lignano: danni, alcol a fiumi e assembramenti

Tornano le notti brave nella località balneare friulana. La mascherina? Un optional. Tenuta al braccio, in tasca o in borsetta

Inaugurato in Friuli il laminatoio più innovativo al mondo

Massimo dispiegamento del digitale per QWR, l'impianto ABS da 500mila tonnellate di vergella all'anno. 190 milioni di investimenti

Tornerà più vecchio di 5 anni, partito il viaggio di Max: girerà il mondo in bici

Oggi l'ultimo saluto alla sua Martignacco. Il saluto più difficile? L'abbraccio con la madre. Porterà la bandiera del Friuli e il suo messaggio contro il cambiamento climatico in diversi continenti

Giornali austriaci contro i giovani che danneggiano e imbrattano Lignano

La notizia di Telefriuli scatena polemiche anche oltralpe

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Forno di Rizzo di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns.

6 partner tecnici

Bliz Concessionaria Peugeot di Tavagnacco; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine. Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine.

Vuoi essere sempre aggiornato su tutte le news in tempo reale? Seguici anche sul nostro canale Telegram o sulla nostra pagina Facebook.
Per seguire le dirette di Telefriuli, clicca il tasto LIVE in alto oppure sintonizza il tuo televisore sul canale 11 e 511 HD del digitale terrestre.

AUTORE: Redazione

Inviaci le tue segnalazioni, i tuoi video e le tue foto
su WhatsApp al numero +39 338 8655950

Molesta i passanti e insulta gli agenti, denunciato

Tragedia a Pordenone, anziano cade in un pozzo e muore

Suns Europe cerca volontari per la nuova edizione

Cucina in fiamme, inquilino salvato dai vicini

Tra vigneti e ville neoclassiche: a Villa Vitas, nello storico borgo di Strassoldo

169343

Il presente sito web utilizza cookies di sessione e di terze parti. Proseguendo nella navigazione sul nostro sito presta il consenso all'uso dei cookies. Maggiori informazioni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CONDIVIDI

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori – La Nuova Cucina Capitolo 2

Antonio Devetag

09/06/2021

Prosegue il lavoro di ricerca e sperimentazione di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Prosegue il lavoro di ricerca e sperimentazione di **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, il Consorzio fra 22 top restaurant del FVG, affiancati da 47 partner fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto, che nel 2020 (anniversario dei suoi 20 anni di attività), aveva lanciato il progetto **La Nuova Cucina**, coinvolgendo una ventina di ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede. Pensato per festeggiare in modo propositivo e visionario questo importante traguardo, il progetto – articolato in 3 capitoli – è ora alla sua seconda fase, che culminerà in 10 appuntamenti in programma fra giugno e luglio.

Rileggere la tradizione

Dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1, anche quest'anno **si torna alla cucina contemporanea, ma per rileggere la tradizione**. "Passiamo dal laboratorio all'atelier di alta moda-spiega il presidente del consorzio Walter Filiputti – L'intenzione del consorzio di coinvolgere il maggior numero di soggetti e attori possibili si è concretizzata con soddisfazione: la rete dei partecipanti conta ora **86 soggetti**, di cui metà ristoratori, oltre alle istituzioni (Regione Fvg, PromoturismoFvg, Camera di Commercio di Pordenone-Udine), che ringraziamo per aver creduto e appoggiato il nostro progetto."

Ricerca libera

APRI UN
E-COMMERCE
e vendi online i tuoi prodotti...

Pagamenti sicuri
Vendi in tutto il mondo
Negozio aperto 24/24h

CONTATTACI PER LA REALIZZAZIONE DEL TUO E-COMMERCE

Vuoi pubblicizzare la tua attività su Goloso & Curioso?

CONTATTACI

NEWS ED EVENTI

GUARDA TUTTE LE NEWS

RICETTE

GUARDA TUTTE LE RICETTE

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

10 serate in 30 giorni

La **Nuova Cucina Capitolo 2** si articolerà in **10 serate**, uniche e speciali, che si svolgeranno in altrettanti locali associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico.

Le serate si terranno il martedì e il giovedì, **dal 29 giugno al 29 luglio**.

Protagonisti saranno **4 chef (due del Consorzio e due dei locali emergenti)**, che confrontandosi e lavorando insieme, hanno creato un menu assolutamente inedito. Un menu importante di **6 portate**, che prenderà in via con uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, a cui seguono uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Il tutto sarà arricchito da raffinate squisitezze dei partner del progetto: dalla selezione dei vini in abbinamento (saranno oltre cinquanta, cinque per ogni serata, oltre ai dolci), ai distillati che accompagneranno i dessert creati non solo dagli chef dei ristoratori, ma anche da maestri pasticceri e cioccolatai della regione.

La prenotazione alle cene è obbligatoria e va fatta direttamente ai ristoranti. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €. **I menu e tutte le informazioni su** www.fvg-lanuovacucina.it, dove si sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina.

Ricette inedite

Le ricette che verranno presentate nel corso delle serate sono tutte nuove e pensate appositamente per questa serie di eventi. In tavola, gli ospiti gusteranno la **tradizione riletta** dai 39 ristoratori del Consorzio e Nuovi Amici.

Diversi i percorsi intrapresi da ciascuno di loro, e assolutamente interessanti le soluzioni proposte. Alcuni chef sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, trasformando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno interpretato un piatto storico in uno più attuale, pur continuando a ricorrere agli stessi ingredienti. Altri ancora hanno utilizzato le tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali. "Fine comune- spiega Filiputti – è stato sublimare la tradizione, esaltando i gusti attraverso una nuova visione dei piatti."

IL CALENDARIO

29 giugno – Da Nando (Mortegliano)
assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 luglio – Lokanda Devetak (San Michele del Carso)
assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 luglio – La Taverna (Colloredo di Montalbano)
assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

8 luglio – Al Grop (Tavagnacco)
assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio – Vitello d'Oro (Udine)
assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 luglio – Ai Tre Merli (Trieste)
assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio – Al Paradiso (Pocenia)
assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio – Costantini (Collalto di Tarcento)
assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio – La Subida (Cormons)
assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

PUBBLICA IL TUO VIDEO

L'asparago

Intervista a Gian Domenico Allegri, assessore all'agricoltura di Sommacampagna

LEGGI INFO ›

ACQUISTA SU AMAZON

ACQUISTA ›

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio)
assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Per informazioni
Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori www.fvg-lanuovacucina.it – Tel 0432 530052

LA RETE DI
FRIULI VENEZIA GIULIA. LA NUOVA CUCINA – CAPITOLO 2

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori (www.friuliviadeisapori.it)
Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici
Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.
1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste.

Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

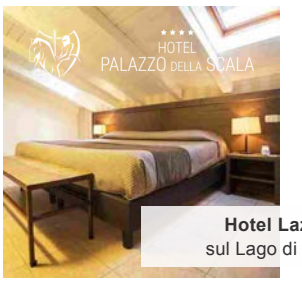
21 vignaioli e 1 distillatore
Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Princic, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza
La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Forno di Rizzo di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns.

6 partner tecnici
Bliz Concessionaria Peugeot di Tavagnacco; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine.

CONDIVIDI



Hotel Lazise
sul Lago di Garda

Taxi Aeroporto Verona

LAMOLE WINE

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EFFE RADIO

ENOGASTRONOMIA

FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI – LA NUOVA CUCINA CAPITOLO 2

SCRITTO DA DAVIDE MACOR IL 08/06/2021

Prosegue il lavoro di ricerca e sperimentazione di **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, il Consorzio fra 22 top restaurant del FVG, affiancati da 47 partner fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto, che nel 2020 (anniversario dei suoi 20 anni di attività), aveva lanciato il progetto **La Nuova Cucina**, coinvolgendo una ventina di ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede. Pensato per festeggiare in modo propositivo e visionario questo importante traguardo, il progetto – articolato in 3 capitoli – è ora alla sua seconda fase, che culminerà in 10 appuntamenti in programma fra giugno e luglio.

Rileggere la tradizione

Dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1, anche quest'anno **si torna alla cucina contemporanea, ma per rileggere la tradizione**. "Passiamo dal laboratorio all'atelier di alta moda-spiega il presidente del consorzio Walter Filipputti- L'intenzione del consorzio di coinvolgere il maggior numero di soggetti e attori possibili si è concretizzata con soddisfazione: la rete dei partecipanti conta ora **86 soggetti**, di cui metà ristoratori, oltre alle istituzioni (Regione Fvg, PromoturismoFvg, Camera di Commercio di Pordenone-Udine), che ringraziamo per aver creduto e appoggiato il nostro progetto."

10 serate in 30 giorni

La **Nuova Cucina Capitolo 2** si articolerà in **10 serate**, uniche e speciali, che si svolgeranno in altrettanti locali associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico.

Le serate si terranno il martedì e il giovedì, **dal 29 giugno al 29 luglio**.

Protagonisti saranno **4 chef (due del Consorzio e due dei locali emergenti)**, che confrontandosi e lavorando insieme, hanno creato un menu assolutamente inedito. Un menu importante di **6 portate**, che prenderà in via

ULTIME NOTIZIE

FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI – LA NUO... CAPITOLO 2

SUNSET IN THE CASTLE – DEGUSTANDO ... JOE T VANNELLI

Valery Gergiev sul podio della Mariinsky e Yuja Wang con... star

ONE BLOOD FAMILY: "Elixir", il primo album dell'ensemble

Un violoncello nel roccolo

ULTIME DAL BLOG

Il futuro della ristorazione parla digitale: ecc... mondo dell'Horeca

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

con uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, a cui seguono uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Il tutto sarà arricchito da raffinate squisitezze dei partner del progetto: dalla selezione dei vini in abbinamento (saranno oltre cinquanta, cinque per ogni serata, oltre ai dolci), ai distillati che accompagneranno i dessert creati non solo dagli chef dei ristoratori, ma anche da maestri pasticceri e cioccolatai della regione.

La prenotazione alle cene è obbligatoria e va fatta direttamente ai ristoranti. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €. **I menu e tutte le informazioni su www.fvg-lanuovacucina.it,** dove si sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina.

Ricette inedite

Le ricette che verranno presentate nel corso delle serate sono tutte nuove e pensate appositamente per questa serie di eventi. In tavola, gli ospiti gusteranno la **tradizione riletta** dai 39 ristoratori del Consorzio e Nuovi Amici.

Diversi i percorsi intrapresi da ciascuno di loro, e assolutamente interessanti le soluzioni proposte. Alcuni chef sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, trasformando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno interpretato un piatto storico in uno più attuale, pur continuando a ricorrere agli stessi ingredienti. Altri ancora hanno utilizzato le tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali. “Fine comune- spiega Filipputti- è stato sublimare la tradizione, esaltando i gusti attraverso una nuova visione dei piatti.”

Il calendario

-

29 giugno – Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 luglio – Lokanda Devetak (San Michele del Carso)

assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 luglio – La Taverna (Colloredo di Montalbano)

assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

8 luglio – Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef di: Tavernetta All’Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio – Vitello d’Oro (Udine)

assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

15 luglio – Ai Tre Merli (Trieste)

assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio – Al Paradiso (Pocenia)

Giornata Mondiale della Bi... che protegge i ciclisti urbani

Etilika, l’enoteca online brinda al futuro tra crescita re... al cliente

È sull’Altopiano della Paganella uno dei 25 migliori... Tripadvisor

Giornata Mondiale dell’Am... punto di forza (e come)

FACEBOOK

Effe Radio
5 minuti fa

Prosegue il lavoro di ricerca e sperimentazione di Friuli Venezi Giulia Via dei Sapori, il Consorz fra 22 top restaurant del FVG, affiancati da 47 partner fra vignaioli, distillatori e artigiani d gusto, che nel 2020 (anniversa dei suoi 20 anni di attività), ave lanciato il progetto La Nuova Cucina, coinvolgendo una venti di ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede....

https://efferadio.it/friuli-venezia-giulia-via-dei-sapori-…/

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio – Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio – La Subida (Cormons)

assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio)

assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Per informazioni

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori www.fvg-lanuovacucina.it – Tel 0432 530052

LA RETE DI

FRIULI VENEZIA GIULIA. LA NUOVA CUCINA – CAPITOLO 2

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori (www.friuliviadeisapori.it)

Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici

Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste.

Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

21 vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora,

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Princic, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Forno di Rizzo di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns.

6 partner tecnici

Bliz Concessionaria Peugeot di Tavagnacco; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

il PAÎS
GENTE DELLA NOSTRA TERRA

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, la Nuova Cucina capitolo 2

redazione 0

PUBBLICATO IL 8 GIUGNO 2021

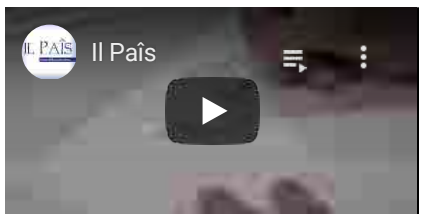
Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Prosegue il lavoro di ricerca e sperimentazione di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il Consorzio fra 22 top restaurant del FVG, affiancati da 47 partner fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto, che nel 2020 (anniversario dei suoi 20 anni di attività), aveva lanciato il progetto La Nuova Cucina, coinvolgendo una ventina di ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede. Pensato per festeggiare in modo propositivo e visionario questo importante traguardo, il progetto – articolato in 3

HABITARE

CLICCA QUI per leggere il supplemento a Il Paîs gente *della nostra terra*

IL PAIS TV



METEO

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

capitoli – è ora alla sua seconda fase, che culminerà in 10 appuntamenti in programma fra giugno e luglio.

Rileggere la tradizione

Dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1, anche quest'anno si torna alla cucina contemporanea, ma per rileggere la tradizione. "Passiamo dal laboratorio all'atelier di alta moda-spiega il presidente del consorzio Walter Filipputti- L'intenzione del consorzio di coinvolgere il maggior numero di soggetti e attori possibili si è concretizzata con soddisfazione: la rete dei partecipanti conta ora 86 soggetti, di cui metà ristoratori, oltre alle istituzioni (Regione Fvg, PromoturismoFvg, Camera di Commercio di Pordenone-Udine), che ringraziamo per aver creduto e appoggiato il nostro progetto."

10 serate in 30 giorni

La Nuova Cucina Capitolo 2 si articolerà in 10 serate, uniche e speciali, che si svolgeranno in altrettanti locali associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico.

Le serate si terranno il martedì e il giovedì, dal 29 giugno al 29 luglio.

Protagonisti saranno 4 chef (due del Consorzio e due dei locali emergenti), che confrontandosi e lavorando insieme, hanno creato un menu assolutamente inedito. Un menu importante di 6 portate, che prenderà in via con uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, a cui seguono uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Il tutto sarà arricchito da raffinate squisitezze dei partner del progetto: dalla selezione dei vini in abbinamento (saranno oltre cinquanta, cinque per ogni serata, oltre ai dolci), ai distillati che accompagneranno i dessert creati non solo dagli chef dei ristoratori, ma anche da maestri pasticceri e cioccolatai della regione.

La prenotazione alle cene è obbligatoria e va fatta direttamente ai ristoranti. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €. I menu e tutte le informazioni su www.fvg-lanuovacucina.it, dove si sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina.

Ricette inedite

Le ricette che verranno presentate nel corso delle serate sono tutte nuove e pensate appositamente per questa serie di eventi. In tavola, gli ospiti gusteranno la tradizione riletta dai 39 ristoratori del Consorzio e Nuovi Amici.

Diversi i percorsi intrapresi da ciascuno di loro, e assolutamente interessanti le soluzioni proposte. Alcuni chef sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, trasformando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno interpretato un piatto storico in uno più attuale, pur continuando a ricorrere agli stessi ingredienti. Altri ancora hanno utilizzato le tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali. "Fine comune- spiega Filipputti- è stato sublimare la tradizione, esaltando i gusti attraverso una nuova visione dei piatti."

Il calendario

29 giugno – Da Nando (Mortegliano) assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

1 luglio – Lokanda Devetak (San Michele del Carso) assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

6 luglio – La Taverna (Colloredo di Montalbano) assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

8 luglio – Al Grop (Tavagnacco) assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

13 luglio – Vitello d'Oro (Udine) assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

FACEBOOK

Il Paîs
2 ore fa

ILPAIS.IT
La ripartenza del rugby in Fvg è rea
Le squadre regionali in campo tra attività ag

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

15 luglio – Ai Tre Merli (Trieste) assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

20 luglio – Al Paradiso (Pocenia) assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

22 luglio – Costantini (Collalto di Tarcento) assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

27 luglio – La Subida (Cormons) assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio) assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori (www.friuliviadeisapori.it)

Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici

Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste.

Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

21 vignaioli e 1 distillatore

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Princic, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Forno di Rizzo di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns.

6 partner tecnici

Bliz Concessionaria Peugeot di Tavagnacco; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine.

Condividi su Facebook Condividi su Twitter

AUTORE
redazione

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Friuli Venezia Giulia, progetto La Nuova Cucina

Prosegue il lavoro di ricerca e sperimentazione di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il Consorzio fra 22 top restaurant del FVG, affiancati da 47 partner fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto, che nel 2020 (anniversario dei suoi 20 anni di attività), aveva lanciato il progetto La Nuova Cucina, coinvolgendo una ventina di ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede. Pensato per festeggiare in modo propositivo e visionario questo importante traguardo, il progetto – articolato in 3 capitoli – è ora alla sua seconda fase, che culminerà in 10 appuntamenti in programma fra giugno e luglio.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rileggere la tradizione

Dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1, anche quest'anno si torna alla cucina contemporanea, ma per rileggere la tradizione. "Passiamo dal laboratorio all'atelier di alta moda-spiega il presidente del consorzio Walter Filipputti- L'intenzione del consorzio di coinvolgere il maggior numero di soggetti e attori possibili si è concretizzata con soddisfazione: la rete dei partecipanti conta ora 86 soggetti, di cui metà ristoratori, oltre alle istituzioni (Regione Fvg, PromoturismoFvg, Camera di Commercio di Pordenone-Udine), che ringraziamo per aver creduto e appoggiato il nostro progetto."

10 serate in 30 giorni

La Nuova Cucina Capitolo 2 si articolerà in 10 serate, uniche e speciali, che si svolgeranno in altrettanti locali

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

associati a Friuli Venezia Giuli Via dei Sapori, con l'eccezione di Trieste, dove la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico.

Le serate si terranno il martedì e il giovedì, dal 29 giugno al 29 luglio.

Protagonisti saranno 4 chef (due del Consorzio e due dei locali emergenti), che confrontandosi e lavorando insieme, hanno creato un menu assolutamente inedito. Un menu importante di 6 portate, che prenderà in via con uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, a cui seguono uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Il tutto sarà arricchito da raffinate squisitezze dei partner del progetto: dalla selezione dei vini in abbinamento (saranno oltre cinquanta, cinque per ogni serata, oltre ai dolci), ai distillati che accompagneranno i dessert creati non solo dagli chef dei ristoratori, ma anche da maestri pasticceri e cioccolatai della regione.

La prenotazione alle cene è obbligatoria e va fatta direttamente ai ristoranti. Il costo è il medesimo per tutte, 80,00 €. I menu e tutte le informazioni su **www.fvg-lanuovacucina.it**, dove si sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina.

Ricette inedite

Le ricette che verranno presentate nel corso delle serate sono tutte nuove e pensate appositamente per questa serie di eventi. In tavola, gli ospiti gusteranno la tradizione riletta dai 39 ristoratori del Consorzio e Nuovi Amici.

Diversi i percorsi intrapresi da ciascuno di loro, e assolutamente interessanti le soluzioni proposte. Alcuni chef sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, trasformando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno interpretato un piatto storico in uno più attuale, pur continuando a ricorrere agli stessi ingredienti. Altri ancora hanno utilizzato le tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali. "Fine comune- spiega Filipputti- è stato sublimare la tradizione, esaltando i gusti attraverso una nuova visione dei piatti."

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il calendario

- 29 giugno – Da Nando (Mortegliano) – assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia
- 1 luglio – Lokanda Devetak (San Michele del Carso) – assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena
- 6 luglio – La Taverna (Colloredo di Montalbano) – assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor
- 8 luglio – Al Grop (Tavagnacco) – assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola
- 13 luglio – Vitello d'Oro (Udine) – assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta
- 15 luglio – Ai Tre Merli (Trieste) – assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele
- 20 luglio – Al Paradiso (Pocenia) – assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna
- 22 luglio – Costantini (Collalto di Tarcento) – assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re
- 27 luglio – La Subida (Cormons) – assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise
- 29 luglio – Ristorante Ilija (Tarvisio) – assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Per informazioni

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori **www.fvg-lanuovacucina.it**

LA RETE DI FRIULI VENEZIA GIULIA. LA NUOVA CUCINA – CAPITOLO 2

Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori (**www.friuliviadeisapori.it**)

Ai Fiori di Trieste, Al Gallo di Pordenone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Pocenia, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, All'Androna di Grado, Campiello di S. Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Costantini di Tarcento, Da Nando di Mortegliano, Da Toni di Gradiscutta, Ristorante Ilija di Tarvisio, La Subida di Cormòns, La Taverna di Colloredo di M.Albano, La Torre di Spilimbergo, Lokanda Devetak di San Michele del Carso, Mondschein di Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

Nuovi Amici

Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette e il coinvolgimento nella comunicazione del progetto a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea di Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola di Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta di Marano Lagunare, Bonteca di Cordenons, Da Alvise a Sutrio, Valeria 1904 di Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor di S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta di Udine, Il Piron Dal Re di Codroipo, La Buteghe di Pierute di Illegio, La Pigna di Lignano Sabbiadoro, Pura Follia di Givigliana Rigolato, Sal De Mar di Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli di Trieste.

Al percorso gastronomico dei 39 ristoranti si affiancano anche vignaioli e distillerie, eccellenze nel settore agroalimentare e artigiani del gusto: insieme, il gruppo è il portabandiera di quanto di meglio offre a tavola il Friuli Venezia Giulia.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

21 vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Princic, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich. Nonino Distillatori.

19 artigiani del gusto con produzioni di eccellenza

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin di Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo di San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano; le golosità a base di trota di FriulTrota di San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò di Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Coniglionatura di Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto di Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci del Forno di Rizzo di Tarcento; la gubana de L'Antica ricetta di Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni di Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo di Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Monfalcone e Staranzano; il caffè di Oro Caffè di Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline di Cormòns.

6 partner tecnici

Bliz Concessionaria Peugeot di Tavagnacco; Globus di Pavia di Udine; Lis Lavanderia di S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione di Udine; Publicad di Udine; Soplaya di Udine.

Il progetto La Nuova Cucina vede la collaborazione di Regione FVG, PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine.

Redazione Centrale TdG

Testata giornalistica registrata Tribunale di Torino n. 5849 del 26.03.05 - pagine elettroniche allegate alla rivista Il Pinzimonio Piacere Torino - Dir. Resp. Roberto Rabachino Editore GOLD GUEST ITALIA srl | P.Iva 09067570011 |

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani e la vocazione ancestrale di confine

di Daniele Becchi 8 Giugno 2021

Degustazione di quattro etichette dalle tenute a nord-est dell'azienda nata in Val d'Adige.

Se c'è un tratto che accomuna tra loro i territori di confine è quel senso di saggezza plasmato della secolare mediazione tra culture tra loro diverse, che si ricompone nelle poche e misurate parole pronunciate dai suoi abitanti. A questa regola non sembra fare eccezione Albino Armani, testimone di una tradizione familiare che, partita quattro secoli fa nella Valle dell'Adige, si è oggi allargata ad alcuni dei principali terroir del nord-est.

A lui il compito di trasporre nel presente una storia vitivinicola iniziata nel 1607, fondendo assieme il senso di rispetto nei confronti della propria terra con le più attuali sensibilità agronomiche ed enologiche. Ed è da questo punto di equilibrio che lo stesso Armani parte per raccontare un'azienda dove centrali sono i concetti di terroir, etica del lavoro e sostenibilità, trasposti in una proposta enologica dove cruciale è l'aspetto identitario.

Le stesse perplessità maturate in fase degustativa diventano aspetti secondari se confrontati con una cifra stilistica improntata ad eleganza e minimalismo, tratti che ben si addicono a una viticoltura 'al limite' come quella oggi proposta. In questi ultimi e sassosi metri utili alla coltivazione delle viti prima che le Alpi Carniche prendano il sopravvento sorge Sequals, il ramo friulano del domain Armani. Un'azienda i cui dati rivelano la chiara vocazione al rispetto del territorio, perseguito tanto con le buone pratiche imposte dalla certificazione SQNPI quanto da precise scelte volte a ridurre il consumo di acqua ed energia. Mirabile, in termini di preservazione del contesto, anche la custodia di una decina di varietà di uve ancestrali

The player is loading ...

LA STAMPA ESTERA
CONSORZI
SPIRITS
I VINI DI ELENA MORGANTI
VinoNews24
NEWSLETTER

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

realizzate nel contesto della Conservatoria.

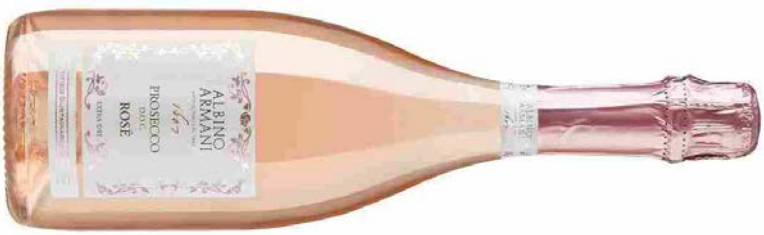
DEGUSTAZIONE

Le cinque etichette nel bicchiere rappresentano uno spaccato significativo di una regione mai troppo celebrata, la cui prospettiva lunare si riflette nelle scelte architettoniche ed enologiche dell'azienda Armani. A brillare sono soprattutto Prosecco Rosè e sauvignon, che nello sviluppo offrono interessanti evoluzioni gustative, mentre più complessa è la lettura degli autoctoni locali, quali friulano e pinot grigio, a causa di una timidezza che ne trattiene il potenziale espressivo.

Prosecco Doc Rosé 2020

Uvaggio: glera 90%, pinot nero 10%
Vinificazione: dopo la preparazione della cuvée viene eseguita la presa di spuma con metodo Martinotti per minimo 60 giorni .

Rosa, trasparente, annunciato da una schiuma esuberante. Al naso sono chiari i richiami alla mela rossa, che in bocca si legano a sensazioni vegetali che arricchiscono il profilo verticale di questo vino. Gradualmente si apre a note di crema e zabaione, pur mantenendo intatta la sua vitalità. Accenni di lime chiudono una delle più interessanti versioni di prosecco fin qui rosé degustate.



Friuli Grave Doc Sauvignon 2020

Uvaggio: sauvignon bianco in purezza
Vinificazione: macerazione a freddo delle uve prima della fermentazione, che avviene in contenitori di acciaio.
Affinamento: in acciaio a contatto con i propri lieviti fino all'imbottigliamento.

Di colore giallo paglierino scarico, al naso lega la componente esotica, erba fresca e magnolia. La bocca rivela una gioventù che necessita di tempo per risolversi. Piacevolmente cremoso, una volta ossigenato piega verso note amaricanti. Caldo, ma senza rinunciare ai propri tratti verticali.

Friuli Grave Doc Pinot grigio 2019

Nome...

Indirizzo Email...

Ho letto e accetto la policy privacy

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

INTERVISTE

NUMBERS

ULTIME NOTIZIE

Albino Armani e la vocazione ancestrale di confine 8 Giugno 2021

Cantine e ristoranti della Valtellina chiamano a raccolta i wine lover 8 Giugno 2021

Cresce l'imbottigliato nel Monferrato 8 Giugno 2021

Giovanni Manetti nominato Cavaliere al Merito del Lavoro 7 Giugno 2021

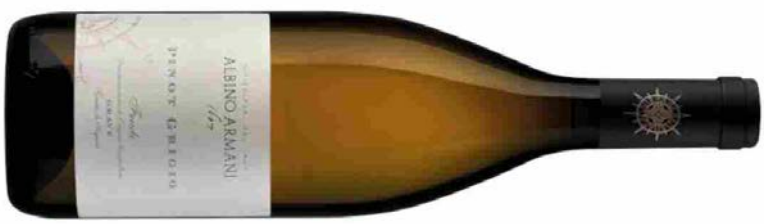
Cocktail Baladin, i twist on classic in lattina 7 Giugno 2021

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Uvaggio: pinot grigio in purezza
Vinificazione: fermentazione e affinamento in acciaio, a contatto con i propri lieviti fino all'imbottigliamento

Giallo paglierino brillante. Il naso rivela un'elegante nota vegetale, arricchita da frutta carnosa. Buona l'acidità in bocca, che sostiene un lungo percorso segnato da pesca e camomilla. Sapido in chiusura, non impressiona in quanto a persistenza.



Friuli Grave Doc Friulano 2019

Uvaggio: friulano in purezza
Vinificazione: macerazione a freddo delle uve, pressatura soffice e fermentazione in acciaio.
Affinamento: in parte in acciaio e in parte in tonneaux a contatto con i propri lieviti fino all'imbottigliamento.

Giallo paglierino dai riflessi verdognoli, questo friulano suggerisce al naso delicate note agrumate e floreali. In bocca emerge nervoso, seppur ingentilito da fiori bianchi e sensazioni ceneree. Nel complesso equilibrato.

FRIULI GRAVE DOC

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LE MIGLIORI 32 (+5) ETICHETTE DOP IN OLI D'ITALIA 2021

Qui trovate le recensioni di "solo" 32 delle 37 etichette che hanno ottenuto le Tre Foglie, ma questo perché degli altri 5 ne abbiamo in realtà già parlato nel precedente numero del mensile (Gambero Rosso n. 352 di maggio) in quanto Premi Speciali: sono il Dop Umbria Colli Martani di Decimi a Bettona (PG) premiato come MIglior Fruttato Medio, Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari Monocultivar Coratina Bio di De Carlo a Bitritto (BA) premiato come Miglior Biologico, il Dop Terre di Siena Monocultivar Frantoio Bio di Podere Forte a Castiglione d'Orcia (SI) che ha avuto il premio Olio&Vino e i due Migliori Dop che sono l'Olinto Dop Chianti Classico Monocultivar Frantoio Bio di Podere Grassi a Greve in Chianti (FI) e la Dop Valli Trapanesi Bio di Antonella Titone a Trapani in Sicilia.

a cura di Stefano Polacchi e Indra Galbo

Agrestis – Nettaribleo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea Bio ///

Buccheri (SR)
via Sabauda, 86a
0931315353
agrestis.eu

Una dinamica realtà cooperativa, nata nel 2003 con un forte orientamento alla qualità che ha portato l'impresa a risultati di grande rilievo. I 10mila olivi dimorano su 45 ettari condotti in biologico.

fascia prezzo: 5
fruttato: 4
amaro: 4
piccante: 4
profilo aromatico: pomodoro, erbe aromatiche, mela. Verde.

Albino Armani – Dop Garda Orientale ///

Dolcè (VR)
loc. Ceradello, 401
0457290023
albinoarmani.com

La storia della famiglia Armani si intreccia, da molti secoli, con quella di questa parte di territorio nella valle dell'Adige. Qui si è sempre dedicata alla produzione di vino fino ad arrivare ai giorni nostri dove la produzione si combina a progetti di sostenibilità. In questo contesto si collocano i 2,5 ettari di oliveto con 1.900 alberi.

fascia prezzo: 5
fruttato: 6
amaro: 5
piccante: 5
profilo aromatico: erba tagliata, carciofo mandorla, pinolo, mela. Verde, persistente.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343

Giovanni Batta – Dop Umbria Colli del Trasimeno Bio ///

Perugia
via San Girolamo, 127
0755724782
frantoiobatta.it

Giovanni Batta conduce con bravura la sua realtà perugina. Lo fa da anni, ma negli ultimissimi tempi ha compiuto un ulteriore salto di qualità. Gli olivi (3.700) si trovano in 13 ettari in regime biologico.

fascia prezzo: 4
fruttato: 7
amaro: 6
piccante: 7
profilo aromatico: pomodoro, erbe aromatiche, mela, mandorla. Verde, persistente.

Frantoio Battaglini – Dop Tuscia Monocultivar Caninese ///

Bolsena (VT)
via Cassia
km 111,700
0761798847
frantoiobattaglini.it

Quella dei fratelli Battaglini, attiva dal 1935, è una delle realtà più importanti sul bacino vulcanico del lago di Bolsena. 4.000 piante su 12 ettari producono oltre 300 quintali di extravergine l'anno. L'olio viene conservato in silos saturati con gas inerte.

fascia prezzo: 2
fruttato: 7
amaro: 6
piccante: 6
profilo aromatico: carciofo, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Poderi Borselli – Oro del Millennio Dop Seggiano Monocultivar Olivastra Seggianese Bio ///

Castel
del Piano (GR)
loc. Quercione, 3a
fraz. Montegiovi
0564956546
poderiborselli.com

La Poderina Toscana nasce nel 1996 da un'idea di Fausto Borselli che, rilevando dei terreni adibiti a fieno e a grano, li trasforma in oliveti e vigneti. Oggi Davide Borselli gestisce le sue 9.000 piante su 16 ettari di oliveto in biodinamico.

fascia prezzo: 5
fruttato: 7
amaro: 7
piccante: 7
profilo aromatico: rucola, erbe aromatiche, fiori, mela, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Villa Bottona – Dop Garda Orientale ///

Lazise (VR)
loc. Bottona
3442492362
villabottona.it

In un contesto paesaggistico ricco di fascino e dal microclima ideale, si trova l'azienda di Luca Pannone, una realtà di poco più di 2 ettari dove dimorano olivi e vigna. A questo si aggiunge la splendida villa ottocentesca dove sono presenti 12 comode camere.

fascia prezzo: 5
fruttato: 7
amaro: 5
piccante: 6
Profilo aromatico: carciofo, erba, mandorla, noce, pinolo, balsamico. Verde, persistente.

CAB – Brisighello Dop Brisighella Monocultivar Nostrana di Brisighella ///

Brisighella (RA)
via Strada, 2
054681103
terradibrisighella.it

630 soci, 105mila olivi su oltre 450 ettari: sono i numeri di una cooperativa che ha fatto la storia della prima Dop italiana dedicata all'extravergine. Qui si lavorano le drupe della maggior parte delle piante che segnano la statale 302.

fascia prezzo: 4
fruttato: 6
amaro: 5
piccante: 5
profilo aromatico: pomodoro, erbe aromatiche, mela, erba, pepe. Verde, persistente.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343
Albino Armani

Casa Zen – Le Negrare Dop Valpolicella Bio ///

Mezzane
di Sotto (VR)
via A. De Gasperi, 40
0458740051
agriturismocasazen.it

Questa struttura agrituristica biologica situata sulle colline della valle di Marcellise è gestita da Ilenia Patuzzo con l'aiuto dell'agronomo Francesco Scacco. La tenuta dispone di un ettaro e mezzo di oliveto con 550 piante e di 5 a vigneto, tutti condotti in biologico.

fascia prezzo: 3
fruttato: 4
amaro: 3
piccante: 5
profilo aromatico: pomodoro, erbe aromatiche, fiori, mela. Verde, persistente.

Colli Etruschi – Evo Dop Tuscia Monocultivar Caninese ///

Blera (VT)
via degli Ulivi, 2
0761470469
collietruschi.it

La cooperativa guidata da Nicola Fazzi si conferma una realtà di riferimento per la Tuscia: 298 soci per un totale di 800 ettari di oliveti con 45mila piante sui terreni collinari tufaceo-argillosi tipici di questa zona.

fascia prezzo: 4
fruttato: 7
amaro: 7
piccante: 7
profilo aromatico: carciofo, ortica, erba, pinolo, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Laura De Parri Cerrosughero – Dop Canino Selezione Oro ///

Canino (VT)
s.s. 312 km 22,600,
loc. Cerrosughero
0761438594
oliocerrosughero.it

Laura De Parri è una storica pasdaran della Caninese e della qualità. La proprietà di Cerrosughero si estende per una ventina di ettari tra il mare e il lago di Bolsena con 5.000 olivi. Acquistati in zona 2-300 quintali di olive l'anno.

fascia prezzo: 5
fruttato: 7
amaro: 5
piccante: 6
profilo aromatico: carciofo, cardo, mela, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Cosmo Di Russo – Don Pasquale Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana ///

Gaeta (LT)
via Pontone
0771462201
olivadigaeta.it

Quella di Cosmo Di Russo è una delle realtà più giovani delle Colline Pontine, con una costante attenzione alla qualità dei prodotti. La tenuta si articola su 14 ettari di terreni calcareo/rocciosi, esposti al benefico microclima del vicino Tirreno, dove dimorano circa 8.200 olivi. Oltre all'olio si producono olive di Gaeta, patè di olive di Gaeta e confetture.

fascia prezzo: 5
fruttato: 7
amaro: 4
piccante: 5
profilo aromatico: pomodoro, erbe aromatiche, mela, balsamico. Verde, persistente.

Dievole – Toccastelle Dop Chianti Classico ///

Castelnuovo
Berardenga (SI)
loc. Dievole, 6
0577322613
dievole.it

Nel 2012 Alejandro Pedro Bulgheroni, imprenditore argentino, ha deciso di fondare la proprietà con un nuovo approccio: sperimentazione e libertà. Ci sono 400 ettari (con 6.000 ulivi e il vigneto) e una catena di approvvigionamento ben organizzata.

fascia prezzo: 5
fruttato: 7
amaro: 6
piccante: 7
profilo aromatico: carciofo, rucola, erba, aglio fresco, ortica, noce, mandorla, pepe, balsamico Verde, persistente.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343
Albino Armani
Pag. 141

Masseria Erasmi – Dop Pretuziano delle Colline Teramane ///

Castilenti (TE)
c.da Santa Croce, loc. Villa Bozza
0859492854
gustidabruzzo.com

Nota dal 1895, è oggi gestita da Daniele, Massimina e Vincenzo Erasmi. La proprietà dispone di 15 ettari (8 a oliveti) con 3.500 piante, le cui drupe vengono lavorate entro 8 ore al massimo dalla raccolta. Si producono anche sottoli, confetture, sughi e pasta artigianale.

fascia prezzo: 2
fruttato: 7
amaro: 6
piccante: 7
profilo aromatico: carciofo, rucola, mela, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Olio Gaiatto – Tondello Dop Laghi Lombardi ///

Perledo (LC)
via S. Faggi, 2
3316759129
oliogaiatto.com

Massimiliano Gaiatto fa partire nel 2006 il suo progetto sull'olio che si sviluppa su due distinte unità poderali dove vivono oltre 700 piante: Podere Roncaccio, a ridosso del Lago di Como, e Podere Tondello sito più in alto, in collina. Tutto è raccolto e lavorato separatamente.

fascia prezzo: 5
fruttato: 6
amaro: 6
piccante: 6
profilo aromatico: rucola, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Frantoio Galioto Fisicaro – Dop Monti Iblei Valdanapo ///

Ferla (SR)
c.da Campanio
3382131983
frantoiogalioto.it

Nella suggestiva valle del fiume Anapo sorge questa tenuta di 100 ettari, di cui 50 in biologico, con 15mila olivi. La quarta generazione dei Galioto la conduce con dedizione e cura.

fascia prezzo: 4
fruttato: 6
amaro: 4
piccante: 5
profilo aromatico: pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde, persistente.

Frantoio Gaudenzi – Seven Dop Umbria Colli del Trasimeno ///

Trevi (PG)
loc. Camporeale, 6
0742781107
frantoiogaudenzi.it

Una famiglia che ha fatto di Trevi un luogo-simbolo per l'extravergine italiano: Gaudenzi è un'azienda che ha fatto dell'innovazione il suo punto di forza nella penetrazione dei mercati. E che continua a investire nel frantoio, ma soprattutto sull'oliveto.

fascia prezzo: 4
fruttato: 7
amaro: 6
piccante: 7
profilo aromatico: cardo, ortica, rucola, mela, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Giorgio Grani – Il Signorino Dop Tuscia ///

Viterbo
s.da Signorino, 3
3392967446
olioevo
ilsignorino.com

Bella realtà a pochi minuti dal capoluogo. Oltre all'olio, l'azienda offre una country house di charme per alloggiare, vendita diretta giornaliera con orario continuato, miele, biscotti, lavanda, cosmesi e prodotti bio (grani antichi, legumi, cereali, farine).

fascia prezzo: 4
fruttato: 7
amaro: 6
piccante: 6
profilo aromatico: rucola, erba, ortica, noce, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343
Albino Armani
Pag. 142

Lucia Iannotta – Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana Bio ///

Sonnino (LT)
via Capocroce, 10
0773947005
olioiannotta.it

L'esperienza di quattro generazioni di olivicoltori e frantoiani è arrivata a Lucia Iannotta, che ha costituito nel 2008 l'azienda che porta il suo nome. Lucia cura il frantoio e 20 ettari di oliveto da cui si ricavano olio e olive Itrana da mensa.

fascia prezzo: 2
fruttato: 8
amaro: 6
piccante: 6
profilo aromatico: pomodoro, rucola, erbe aromatiche, mela, erba, pepe. Verde, persistente.

Piero Matarazzo – Ramarà Dop Cilento ///

Perdifumo (SA)
via Noce Alta
3396930173
pieromatarazzo.it

Piero Matarazzo ha iniziato a occuparsi degli ulivi di famiglia (2.100 piante su 10 ettari, oggi) nel 2001 e da allora ha soddisfatto le aspettative. Grazie sia alla sua tenacia che alla consulenza tecnica del frantoio Marsicani.

fascia prezzo: 4
fruttato: 5
amaro: 4
piccante: 5
profilo aromatico: erbe aromatiche, fiori, mela, mandorla. Verde.

Frantoio Mercurius – Vesta Dop Aprutino Pescarese Bio ///

Penne (PE)
c.da Planoianni, 14
0858279937
frantoiomercurius.it

In una decina di anni Claudio Di Mercurio si è affermato come uno dei produttori più esperti della regione. Dai suoi 28 ettari di oliveti, con 5.000 piante (di cui 1.800 secolari), ogni anno ottiene mediamente 250 quintali di olio.

fascia prezzo: 4
fruttato: 8
amaro: 5
piccante: 6
profilo aromatico: pomodoro, erbe aromatiche, fiori, mela, balsamico. Verde, persistente.

Castel Ruggero Pellegrini – Idea Dop Chianti Classico ///

Bagno a Ripoli (FI)
via Castel Ruggero, 31
0552343685
castelruggero pellegrini.it

La storia di Castel Ruggero affonda nell'antica età romana, ma è nel Rinascimento e con la famiglia Alamanni che diventa florida azienda. Oggi alla guida c'è Clemente Pellegrini, pronipote di quel Folco Pecchioli che l'acquistò negli anni '20: 3.300 olivi su 150 ettari.

fascia prezzo: 4
fruttato: 7
amaro: 7
piccante: 7
profilo aromatico: carciofo, rucola, ortica, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Rocca di Montegrossi – Dop Chianti Classico Bio ///

Gaiole
in Chianti (SI)
loc.
San Marcellino,
fraz. Monti
in Chianti
0577747977
roccadi
montegrossi.it

In una delle zone più affascinanti e vocate del Chianti Classico, Marco Alessandro Ricasoli Firidolfi - discendente da una famiglia che ha fatto la storia di questo terroir - gestisce la tenuta su circa 100 ettari di vigne e oliveti tutti biologici con circa 2.000 piante.

fascia prezzo: 5
fruttato: 7
amaro: 6
piccante: 6
profilo aromatico: carciofo, ortica, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343
Albino Armani
Pag. 143

Rodyum – Enjoy Dop Cilento ///

Pisciotta (SA)
via Foresta
3471780001
rodyum.it

Iniziata da Rosalba Trama, ora è suo figlio Angelo a guidare questa piccola azienda nel cuore del Cilento dove vivono 1.000 piante di olivo. Le olive vengono lavorate nel frantoio di Nicolangelo Marsicani supervisore anche di questa giovane realtà.

fascia prezzo: 3
fruttato: 6
amaro: 5
piccante: 6
profilo aromatico: carciofo, mela, mandorla. Verde, persistente.

Villa Santo Stefano – Dop Lucca ///

Lucca
via della
Chiesa di Pieve di
Santo Stefano, 504b
fraz. Pieve
Santo Stefano
0583395349
villa-santostefano.it

Nel cuore delle colline si trova la splendida tenuta di Wolfgang Reitzle, che produce anche vino, da qualche anno rinata a nuova vita. L'olio si ottiene dalle drupe di circa 2.000 piante distribuite in 6 ettari di oliveto.

fascia prezzo: 5
fruttato: 5
amaro: 5
piccante: 5
profilo aromatico: carciofo, mela, erba, mandorla, pepe. Verde.

Fattoria I Tattoli – Dop Chianti Classico ///

San Casciano
in Val di Pesa (FI)
via Volterrana, 207
055295609
itattoli.com

Da secoli proprietà dei conti Bini Smaghi, la tenuta ospita la villa più importante del territorio. Qui, su 7 ettari (la tenuta ne conta 50) vivono circa 2.500 piante di olivo delle classiche varietà territoriali.

fascia prezzo: 5
fruttato: 5
amaro: 5
piccante: 6
profilo aromatico: carciofo, ortica, mela, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

I Tesori del Sole – Dop Lametia Monocultivar Carolea ///

Lamezia Terme (CZ)
c.da Feudo Nicotera
3408625962
tesoridelsole.it

Gestita da sei soci con la consulenza dell'agronomo Antonio Filippone, dispone di 91 ettari di terreni quasi interamente a oliveto, con 14mila piante che danno circa mille quintali di extravergine da olive molite entro 4 ore dalla raccolta.

fascia prezzo: 2
fruttato: 4
amaro: 4
piccante: 4
profilo aromatico: rucola, mela, erba, balsamico. Verde.

F.lli Tocchio – Dop Colli Assisi Spoleto ///

Spoleto (PG)
via Norvegia, 44
3492968527
oliotocchio.com

A poca distanza da Spoleto si trova l'azienda di Filippo e Stefano Tocchio, una realtà familiare ereditata dai nonni che con passione iniziarono questa attività. L'oliveto si estende su una dozzina di ettari con 5.000 piante.

fascia prezzo: 2
fruttato: 7
amaro: 6
piccante: 7
profilo aromatico: carciofo, rucola, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343
Albino Armani
Pag. 144

Torre San Martino – Dop Brisighella Monocultivar Nostrana di Brisighella Bio ///

Modigliana (FC)
via Dei Frati, 11
0546940102
torre1922.it

Cento ettari di boschi, vigne e, naturalmente, olivi (quasi un migliaio). È il bel progetto di Maurizio Costa - insieme ad alcuni soci - nel cuore della Dop Brisighella, nella Romagna cosiddetta Toscana.

fascia prezzo: 5
fruttato: 6
amaro: 5
piccante: 5
profilo aromatico: pomodoro, erbe aromatiche, mela, erba. Verde, persistente.

Monica Vaccarella – Donna Emme Dop Veneto Valpolicella ///

Verona
s.da per
Montecchio, 6d
3337111858
vaccarellamonica.it

Nella splendida campagna a ridosso di Verona sui 2 ettari di Monica Vaccarella trovano dimora 500 olivi. L'azienda punta alla massima qualità nel rispetto sia dell'ambiente che dell'etica del lavoro con una filosofia d'impresa improntata ai principi della sostenibilità.

fascia prezzo: 5
fruttato: 3
amaro: 3
piccante: 4
profilo aromatico: pomodoro, erbe aromatiche, fiori, mela, mandorla. Verde.

Villa Pontina – Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana Bio ///

Sonnino (LT)
via Carbonara
3393660382
olio.villapontina.it

Lucio Pontecorvi gestisce dal 2007 la proprietà che si estende sulle colline di origine vulcanica a ridosso di Gaeta. Gli oliveti bio si sviluppano su 6 ettari di terreni rocciosi coltivati a terrazzamenti e accolgono circa 1.600 piante.

fascia prezzo: 5
fruttato: 7
amaro: 6
piccante: 6
profilo aromatico: pomodoro, rucola, erbe aromatiche, mela, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

Viola – Colleruita Dop Umbria Colli Assisi Spoleto ///

Foligno (PG)
via Borgo
San Giovanni, 11b
074267515
viola.it

Marco Viola è un fuoriclasse. La proprietà si trova in una frazione a pochi minuti dal centro di Foligno, dove coltiva circa 30mila piante. Gli oli sono al vertice assoluto della produzione regionale. L'azienda produce anche legumi e cereali.

fascia prezzo: 5
fruttato: 7
amaro: 6
piccante: 7
profilo aromatico: rucola, mela, erba, mandorla, balsamico. Verde, persistente.

Viragì – Polifemo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea ///

Chiaramonte
Gulfi (RG)
c.da Mazzarronello
3939299344
viragi.it

Oltre 10 anni fa 3 amici (Gianluca Gurrieri, Silvano Ragusa e Giuseppe Vivera) danno vita a questa azienda che ha avuto molto successo e oggi gestisce 50 ettari di oliveto con 5.000 piante.

fascia prezzo: 4
fruttato: 6
amaro: 4
piccante: 4
profilo aromatico: pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde, persistente.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
169343
Albino Armani
Pag. 145

FIRST online
Presidente: Ernesto Auci Direttore: Franco Locatelli

adnkronos

CONDIVIDI

TWITTER FACEBOOK LINKEDIN STAMPA EMAIL

Olio: la Guida del Gambero Rosso, un invito ad andare per l'Italia a scoprire l'eccellenza

30 Maggio 2021, 9:44 | di Luca Vespignani | 0

Con la Pandemia e la voglia di una alimentazione sana, gli italiani si sono avvicinati al mondo dell'olio Extravergine di oliva. Ma anche il livello qualitativo è aumentato in questi ultimi anni. Oggi tutti riconoscono l'importanza della Dieta Mediterranea per la nostra salute.
TUTTI GLI OLI PREMIATI REGIONE PER REGIONE

Si ritorna all'aria aperta e si ritorna a viaggiare: quale migliore occasione per concederci di andare a scovare in tutta Italia i migliori oleifici che producono Olio extravergine di oliva di alta qualità unendo al piacere della gita in campagna anche quello, ancora più importante, di assicurarci un elemento fondamentale della Dieta Mediterranea per la nostra salute?.

E' uscita da poco la Guida agli oli Extravergine d'Italia del Gambero Rosso che ha premiato con le Tre foglie l'eccellenza della produzione nazionale.

Intanto partiamo da un concetto di base. L'extravergine italiano sta crescendo e al suo interno aumenta la consapevolezza della qualità. È in aumento un pubblico di consumatori sempre più curiosi, si aprono interessanti prospettive sull'estero dove il nostro extravergine è molto apprezzato e ben pagato purché valido, e chi produce vino comincia a porsi con lo stesso spirito anche di fronte all'olio.

Anche l'emergenza Covid, alla fine, ha dato un impulso al mercato dell'extravergine di qualità: la chiusura dei ristoranti e lo stop globale ai servizi di catering e di ospitalità ha infatti costretto i consumatori a porsi maggiormente il problema del consumo quotidiano casalingo e questo ha avuto un impatto positivo sull'extravergine.

La crescita del settore olio di oliva, poi, la si può analizzare anche leggendo i numeri della guida Oli d'Italia 2021 de Il Gambero Rosso. Proprio quest'anno la Guida ha registrato il maggior numero di adesioni, in circa il 30% dei casi di aziende che non avevano mai aderito prima. Segno di un'Italia che ha grande voglia di ripartire.

I PREMI TRE FOGLIE

IN EVIDENZA

Dalla Juve di Allegri all'Inter di Inzaghi: che terremoto sulle panchine

Federico Bertone | 30 Maggio 2021, 8:17

Delle prime 10 squadre della classifica di serie A solo Milan e Atalanta hanno confermato i loro allenatori - Per il resto è stato un tourbillon con Allegri, Simone Inzaghi, Mourinho, Spalletti grandi protagonisti - E non è ancora finita

COMMENTI ED EDITORIALI

Claudio Negro

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Premio Stella (alle aziende che hanno ottenuto Tre Foglie per dieci anni consecutivi)

LIGURIA

Tre foglie

Extremum Monocultivar Taggiasca – Paolo Cassini | oliocassini.it

Fiorolio Monocultivar Taggiasca – 5F | azienda-agricola5f.com

Monocultivar Razzola – Belfiore | agricolabelfiore.it

Monocultivar Taggiasca – Baldizzone | oliobaldizzone.com

Pria Grossa Monocultivar Colombaia – Domenico Ruffino | domenicoruffino@hotmail.com

PIEMONTE

Tre foglie

Origini Monocultivar Frantoio – Piero Veglio | olioveglio.it

Premi speciali:

Miglior Frantoio: Frantoio di Riva – Riva del Garda (TN)

Novità dell'anno: Albino Armani – Dolcè (VR)

La Stella

OlioCRU – Riva del Garda (TN)

LOMBARDIA

Tre foglie

Il Palasso – Larimar Bio | aziendaagricolailpalasso.com

Comincioli – Monocultivar Casaliva | comincioli.it

La Meridiana – Monocultivar Casaliva | lameridianaleali.comCasa del Tempo Ritrovato – Monocultivar Casaliva | maripaqueendom.com

Figini – Supremo Special Blend | oliosupremo.it

Gaiatto – Tondello Dop Laghi Lombardi | oliogaiatto.com

VENETO

Tre foglie

Albino Armani – Dop Garda Orientale | albinoarmani.com

Pernigo – Deorum Bio | pernigo.it

Monica Vaccarella | Donna Emme Dop Veneto Valpolicella | vaccarellamonica.it

Villa Bottona – Dop Garda Orientale | villabottona.it

Frantoio di Cornoleda – Green Selection | frantoiodicornoleda.com

Casa Zen – Le Negrare Dop Valpolicella Bio | agriturismocasazen.it

Franco Locatelli

Carlo Musilli

ARCHIVIO

Seleziona il mese

Appalti, Superbonus, Spid: le novità del decreto Semplificazioni

FIRSTONLINE | 28 Maggio 2021, 13:11

Accelerare i tempi e semplificare le autorizzazioni per incassare già quest'anno i 25 miliardi del Recovery Fund - C'è...

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La Contarina – Monocultivar Grignano | lacontarina.it

Montenigo – Monocultivar Grignano Bio | montenigo.it

Olio Fiorita – Olio Extravergine di Oliva | oliofiorita.com

Frantoio Bonamini – Santa Giustina | oliobonamini.com

Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm – TreFórt | paolobonomelli.com

TRENTINO

Tre foglie

Frantoio di Riva – 46° Parallelo Monocultivar Casaliva | agririva.it

Francesco Mandelli – Tomanél Monocultivar Cipressino | oliomandelli.it

OlioCRU – Monocultivar Casaliva Bio | oliocru.it

EMILIA ROMAGNA

Tre foglie

Palazzo di Varignana – Claterna Monocultivar Ghiacciola | palazzodivarignana.com

Tenuta Pennita – Valdoleto Monocultivar Ghiacciola | lapennita.it

CAB – Brisighello Dop Brisighella Monocultivar Nostrana di Brisighella | terradibrisighella.it

Torre San Martino – Dop Brisighella Monocultivar Nostrana di Brisighella Bio | torre1922.it

I Sabbioni – Pure Colline Monocultivar Nostrana di Brisighella | isabbioni.it

Primo Fraternali Grilli – Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo Monocultivar Correggiolo

TOSCANA

Premi speciali

Azienda dell'anno | Frantoio di Santa Tea – Gonnelli 1585, Reggello (FI)

Novità dell'anno | La Gramigna, Pontassieve (FI)Miglior fruttato medio | Fonte di Foiano – Riflessi Monocultivar Maurino, Castagneto Carducci (LI)

Miglior biologico | Sàgona – Monocultivar Moraiolo Bio, Loro Ciuffenna (AR)

Miglior olio Dop | Podere Grassi – L'Olinto Dop Chianti Classico Monocultivar Frantoio Bio, Greve in Chianti (FI)

Miglior olio Igp | Fattoria di Volmiano – Igp Toscano Colline di Firenze Bio, Calenzano (FI)

Miglior olio Igp | Terenzi – Purosangue Igp Toscano, Scansano (GR)

Premio olio & vino | Il Borro, Loro Ciuffenna (AR)

Premio olio & vino | Podere Forte, Castiglione d'Orcia (SI)

Premio olio & turismo | ColleMassari, Cinigiano (GR)

La Stella

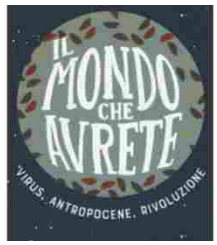
Frantoio Franci – Castel del Piano (GR)

Tre Foglie:

Anna Ciacci – Abbraccio Monocultivar Olivastra Seggianese Classico | olioabbraccio.itCasagrande – Olio Extravergine di Oliva | fattoriacasagrande.it

Castel Ruggero Pellegrini – Idea Dop Chianti Classico | castelruggeropellegrini.it

Clivio degli Ulivi – Igp Toscano Monocultivar Leccino | cliviodegliulivi.it



L'Italia dopo il lockdown: il mondo che verrà

IRMA LOREDANA GALGANO | 30 Maggio 2021, 7:30

Il lockdown ha costretto le società e a fermarsi in maniera inaspettata e traumatica, costringendo tutti a riflettere su...

Mercato azionario oggi da TradingView

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ColleMassari – Monocultivar Olivastra Seggianese Bio | collemassari.it

Concetta Mori – Mariolio Igp Toscano Bio | agricolabecattellichiantioliovinotoscana.com

Dievole – Toccastelle Dop Chianti Classico | dievole.it

Fattoria San Michele a Torri – Olio Extravergine di Oliva Bio | fattoriasanmichele.it

Fattoria Corzano e Paterno – Monocultivar Moraiolo Bio | corzanoepaterno.com

Fattoria di Volmiano – Igp Toscano Colline di Firenze Bio | fattoriavolmiano.com

Fattoria di Fubbiano – Olio Extravergine di Oliva | fattoriadifubbiano.it

Fattoria di Poggiopiano – Plenum Bio | poggiopiano.itFattoria I Tattoli – Dop Chianti Classico | itattoli.com

Fattoria La Leccia – Monocultivar Frantoio Bio | laleccia.it

Fattoria La Maliosa – Caletra Monocultivar Leccio del Corno Bio | fattorialamaliosa.it

Fattoria Valacchi – Gelso | fattoriavalacchi.itFonte di Foiano – Riflessi Monocultivar Maurino | fontedifoiano.it

Fop – I Massi Bio | fopsocietaagricolasrl.it

Frantoio di Croci – Tradizionale | frantoiodicroci.it

Frantoio di Santa Tea Gonnelli 1585 – Olive Verdi | gonnelli1585.it

Frantoio Franci – Rose Monocultivar Olivastra Seggianese | frantoiofranci.it

Giacomo Grassi – Monocultivar Olivo Bianco | giacomograssi.com

I Sergenti – Il Filtrato Bio | isergenti.com

Il Borro – Primo Raccolto Bio | ilborrowines.it

Il Colle Verde del Colle – Igp Toscano Bio | oliodelcolle.com

Italo Chelli – Podere Circugnano Monocultivar Frantoio | agriturismocircugnano.it

La Canigiana – Monocultivar Cipressino Bio | lacanigiana.it

La Cavallina – Monocultivar Leccino Bio | lacavallina.eu

La Gramigna – Igp Toscano Colline di Firenze Monocultivar Frantoio Bio | gramignabio.comLa Ranocchiaia – Monocultivar Pendolino Bio | laranocchiaia.it

Le Fontacce – Olio Extravergine di Oliva Bio | lefontacce.com

Leonardo Salustri – Monocultivar Olivastra Bio | salustri.it

Paterna – Selezione Bio | paterna.it

Podere Forte – Dop Terre di Siena Monocultivar Frantoio Bio | podereforte.it

Podere Grassi – L'Olinto Dop Chianti Classico Monocultivar Frantoio Bio | giacomograssi.it

Podere San Bartolomeo – Monocultivar Lazzero | poderesanbartolomeo.com

Poderi Borselli – Oro del Millennio Dop Seggiano Monocultivar Olivastra Seggianese Bio | poderiborselli.com

Poggio di Montepescoli – Olio Extravergine di Oliva Bio | montepescoli.it

Poggio di Sotto – Olio Extravergine di Oliva Bio | collemassari.it

Pruneti – Monocultivar Leccino Bio | pruneti.it

Reto di Montisoni – Olio Extravergine d'Oliva Bio | retodimontisoni.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rocca di Montegrossi – Dop Chianti Classico Bio | roccadimontegrossi.it

Sàgona – Monocultivar Moraiolo Bio | sagona.it

Scovaventi – Garbino Bio | scovaventi.it

Solaia – Monocultivar Maurino | solaiaaziendaagricola.it

Tenuta Le Viste – Olio Extravergine di Oliva | landing.tenutaleviste.it

Tenuta L'Entrata Il Violone – Agrifoglio

Tenuta Pietrapiana – Igp Toscano Monocultivar Moraiolo Bio | tenutapietrapiana.it

Terenzi – Purosangue Igp Toscano | terenzi.eu

Torre Bianca – Monocultivar Frantoio Bio | torrebianca.it

Villa Santo Stefano – Dop Lucca | villa-santostefano.it

MARCHE

Premio speciale

Miglior Blend: Emozioneolio – Opus, Serrungarina (PU)

La Stella

Il Conventino di Monteciccardo, Monteciccardo (PU)

Tre foglie

Il Conventino di Monteciccardo – Frà Bernardo Monocultivar Ascolana Tenera Bio | cmbio.it

Barbara Pacioni Gocce di Frantoio – Monocultivar Coroncina Bio | ilfrantoiodelpiceno.it

Frantoio Agostini – Monocultivar Ascolana Tenera | frantoioagostini.it

Montecappone – Monocultivar Ascolana Tenera | montecappone.com

Bonfigli – Monocultivar Piantone di Falerone Bio | aziendabonfigli.it

Emozioneolio – Opus | emozioneolio.com

L'Olivaio – Spalià Monocultivar Ascolana Tenera | olivaio.it

UMBRIA

I Premi Speciali

Miglior fruttato medio: Decimi – Dop Umbria Colli Martani

Miglior fruttato intenso: Oro di Giano Agricadd – Monocultivar San Felice

Miglior rapporto qualità/prezzo: Trevi Il Frantoio – Olio Flaminio Fruttato

La Stella

Viola – Foligno (PG)

Tre Foglie

Agricola Locci – Numero 6 | agricolalocci.it

Antonelli San Marco – Olio Extravergine di Oliva Bio | antonellisanmarco.it

Birra Flea – Monocultivar Nostrale di Rigali | birraflea.com

Clarici – Monocultivar Moraiolo Bio | olioclarici.shop

CM Centumbrie – Monocultivar Frantoio Bio | centumbrie.com

Decimi – Dop Umbria Colli Martani | oliodecimi.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

F.lli Tocchio – Dop Colli Assisi Spoleto | oliotocchio.com

Frantoio del Colle – Vigiù | frantoiodelcolleumbria.com

Frantoio dell'Eremo – Il Prode Monocultivar Moraiolo Bio | tenutabeddini.it

Frantoio di Spello – Olio Extravergine di Oliva Bio | frantoiodispello.it

Frantoio Filippi – Manso | frantoiofilippi.it

Frantoio Gaudenzi – Seven Dop Umbria Colli del Trasimeno | frantoiogaudenzi.it

Frantoio Loreti – Oblio | frantoioloreti.it

Giovanni Batta – Dop Umbria Colli del Trasimeno Bio | frantoiobatta.it

Giulio Mannelli – Monocultivar Nostrale di Rigali | agrariamannelli.it

Marfuga – L'Affiorante Monocultivar Moraiolo Bio | marfuga.it

mialTALY – Il mio Io | miaitaly.it

Oro di Giano Agricadd – Monocultivar San Felice | orodigiano.it

Silvano Di Murro – Monocultivar Limona | oliodeimonti.it

Trevi Il Frantoio – Olio Flaminio Fruttato | olioflaminio.it

Viola – Colleruita Dop Umbria Colli Assisi Spoleto | viola.it

LAZIO

I premi speciali

Miglior frantoio: Colli Etruschi, Blera (VT)

Miglior rapporto qualità/prezzo: San Bartolomeo – Olio Extravergine di Oliva Bio, Viterbo (VT)

Tre Foglie

Agricola Il Torraccio – Barberini Monocultivar Don Carlo | agricolailtorraccio.com

Alessandro Musco – N°2 Super Freddo | alessandromusco.it

Alfredo Cetrone – In Monocultivar Itrana | cetrone.it

Americo Quattrociocchi – Olivastro Monocultivar Itrana Bio | olioquattrociocchi.it

Andrea Degiovanni – Supremo Degà Monocultivar Caninese Bio | evodega.com

Antiche Terre Pacella – Olio Extravergine di Oliva | oliomontilepini.it

Casale San Giorgio – Maestrale | casalesangiorgio.it

Colli Etruschi – Evo Dop Tuscia Monocultivar Caninese | collietruschi.it

Cosmo Di Russo – Don Pasquale Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana | olivadigaeta.it

Francesca Boni Olio Traldi – Athos | oliotraldi.com

Frantoio Battaglini – Dop Tuscia Monocultivar Caninese | frantoiobattaglini.it

Frantoio F.lli Paolocci – Monocultivar Maurino Bio | frantoiopaolocci.it

Frantoio Tuscus – Re Laris Grand Cru | frantoiotuscus.com

Genesio Mancini Il Frantoio – L'Itrana Monocultivar Itrana | frantoiogenesiomancini.com

Giorgio Grani – Il Signorino Dop Tuscia | olioevoilsignorino.com

Giulia Cappelli – Monocultivar Leccino | aziendacappelli.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Gloria Sanna – Qutun Monocultivar Frantoio Bio | qutun.it

Ione Zobbi – Grand Cru 40 Rubbie Monocultivar Maurino | iandp.it

Laura De Parri Cerrosughero – Dop Canino Selezione Oro | oliocerrosughero.it

Le Amantine – Unico Monocultivar Frantoio | leamantine.com

Luca Di Piero – Prevalentemente Canino | aziendaagricolalucadipiero.it

Lucia Iannotta – Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana Bio | olioiannotta.it

Mater Olea – Elegante | materolea.it

Petrignanum – Olio Extravergine di Oliva Bio | petrignanum.it

Podere Tiberi – Monocultivar Caninese | poderetiberi.com

San Bartolomeo – Olio Extravergine di Oliva Bio www.pollosanbartolomeo.it

Sergio Delle Monache Tamia Monocultivar Maurino Bio | oliotamia.com

Tenuta di Carma – CentoxCento Carma | concarma.com

Terre del Sovescio – Monocultivar Itrana | terredelsovescio.com

Villa Pontina – Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana Bio | olio.villapontina.it

Visagi Coraggiosi – Monocultivar Caninese Bio | visagicoraggiosi.com

Abruzzo

Premio speciale

Olivicoltore dell'anno: Tommaso Masciantonio – Trappeto di Caprafico, Casoli (CH)

Miglior Blend: La Selvotta – Electum, Vasto (CH)

La Stella

Frantoio Mercurius

Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico – Casoli (CH)

Tre Foglie

Frantoio Oleario Giocondo – Salsedine | frantoiogiocondo.it

Frantoio Mercurius – Vesta Dop Aprutino Pescarese Bio | frantoiomercurius.it

Masseria Erasmi – Dop Pretuziano delle Colline Teramane | gustidabruzzo.com

La Selvotta – Electum | laselvotta.it

Tenuta Masciangelo – Maria | tenutamasciangelo.com

Delia Orsini – Monocultivar Dritta Bio | extravergineorsini.it

Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico – Monocultivar Intosso | trappetodicaprafico.com

Forcella – Monocultivar Intosso | agricolaforcella.it

Guardiani Farchione – Monocultivar Toccolana Bio | guardianifarchione.com

Fattoria Cretarola – Olio Colle Romano | fattoriacretarola.itSkygreen –

Olio Musino Monocultivar Ascolana Tenera | skygreen.eu

Molise

Tre Foglie

Giorgio Tamaro – Colle D'Angiò Monocultivar Rumignana Bio | oliotamaro.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie per analisi, contenuti personalizzati e pubblicità. Continuando a navigare questo sito, accetti tale utilizzo. Scopri di più

Olio: la Guida del Gambero Rosso, un invito ad andare per l'Italia a scoprire l'eccellenza

First Online | Un'ora fa | Luca Vespignani

Si ritorna all'aria aperta e si ritorna a viaggiare: quale migliore occasione per concederci di andare a scovare in tutta Italia i migliori oleifici che producono Olio extravergine di oliva di alta qualità unendo al piacere della gita in campagna anche quello, ancora più importante, di assicurarci un elemento fondamentale della Dieta Mediterranea per la nostra salute?.

E' uscita da poco la Guida agli oli Extravergine d'Italia del Gambero Rosso che ha premiato con le Tre foglie l'eccellenza della produzione nazionale.

Intanto partiamo da un concetto di base. L'extravergine italiano sta crescendo e al suo interno aumenta la consapevolezza della qualità. È in aumento un pubblico di consumatori sempre più curiosi, si aprono interessanti prospettive sull'estero dove il nostro extravergine è molto apprezzato e ben pagato purché valido, e chi produce vino comincia a porsi con lo stesso spirito anche di fronte all'olio.

Anche l'emergenza Covid, alla fine, ha dato un impulso al mercato dell'extravergine di qualità: la chiusura dei ristoranti e lo stop globale ai servizi di catering e di ospitalità ha infatti costretto i consumatori a porsi maggiormente il problema del consumo quotidiano casalingo e questo ha avuto un impatto positivo sull'extravergine.

La crescita del settore olio di oliva, poi, la si può analizzare anche leggendo i numeri della guida Oli d'Italia 2021 de Il Gambero Rosso. Proprio quest'anno la Guida ha registrato il maggior numero di adesioni, in circa il 30% dei casi di aziende che non avevano mai aderito prima. Segno di un'Italia che ha grande voglia di ripartire.

I PREMI TRE FOGLIE

Premio Stella (alle aziende che hanno ottenuto Tre Foglie per dieci anni consecutivi)

LIGURIA

Tre foglie

Extremum Monocultivar Taggiasca – Paolo Cassini | oliocassini.it

Fiorolio Monocultivar Taggiasca – 5F | azienda-agricola5f.com

Monocultivar Razzola – Belfiore | agricolabelfiore.it

Monocultivar Taggiasca – Baldizzone | oliobaldizzone.com

Pria Grossa Monocultivar Colombaia – Domenico Ruffino | domenicoruffino@hotmail.com

PIEMONTE

Tre foglie

Origini Monocultivar Frantoio – Piero Veglio | olioveglio.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Premi speciali:

Miglior Frantoio: Frantoio di Riva – Riva del Garda (TN)

Novità dell'anno: Albino Armani – Dolcè (VR)

La Stella

OlioCRU – Riva del Garda (TN)

LOMBARDIA

Tre foglie

Il Palasso – Larimar Bio | aziendaagricolailpalasso.com

Comincioli – Monocultivar Casaliva | comincioli.it

La Meridiana – Monocultivar Casaliva | lameridianaleali.comCasa del Tempo Ritrovato – Monocultivar Casaliva | maripaqueendom.com

Figini – Supremo Special Blend | oliosupremo.it

Gaiatto – Tondello Dop Laghi Lombardi | oliogaiatto.com

VENETO

Tre foglie

Albino Armani – Dop Garda Orientale | albinoarmani.com

Pernigo – Deorum Bio | pernigo.it

Monica Vaccarella | Donna Emme Dop Veneto Valpolicella | vaccarellamonica.it

Villa Bottona – Dop Garda Orientale | villabottona.it

Frantoio di Cornoleda – Green Selection | frantoiodicornoleda.com

Casa Zen – Le Negrare Dop Valpolicella Bio | agriturismocasazen.it

La Contarina – Monocultivar Grignano | lacontarina.it

Montenigo – Monocultivar Grignano Bio | montenigo.it

Olio Fiorita – Olio Extravergine di Oliva | oliofiorita.com

Frantoio Bonamini – Santa Giustina | oliobonamini.com

Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm – TreFórt | paolobonomelli.com

TRENTINO

Tre foglie

Frantoio di Riva – 46° Parallelo Monocultivar Casaliva | agririva.it

Francesco Mandelli – Tomanél Monocultivar Cipressino | oliomandelli.it

OlioCRU – Monocultivar Casaliva Bio | oliocru.it

EMILIA ROMAGNA

Tre foglie

Palazzo di Varignana – Claterna Monocultivar Ghiacciola | palazzodivarignana.com

Tenuta Pennita – Valdoleto Monocultivar Ghiacciola | lapennita.it

CAB – Brisighello Dop Brisighella Monocultivar Nostrana di Brisighella | terradibrisighella.it

Torre San Martino – Dop Brisighella Monocultivar Nostrana di Brisighella Bio | torre1922.it

I Sabbioni – Pure Colline Monocultivar Nostrana di Brisighella | isabbioni.it

Primo Fraternali Grilli – Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo Monocultivar Correggiolo

TOSCANA

Premi speciali

Azienda dell'anno | Frantoio di Santa Tea – Gonnelli 1585, Reggello (FI)

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Novità dell'anno | La Gramigna, Pontassieve (FI)Miglior fruttato medio | Fonte di Foiano – Riflessi Monocultivar Maurino, Castagneto Carducci (LI)

Miglior biologico | Sàgona – Monocultivar Moraiolo Bio, Loro Ciuffenna (AR)

Miglior olio Dop | Podere Grassi – L'Olinto Dop Chianti Classico Monocultivar Frantoio Bio, Greve in Chianti (FI)

Miglior olio Igp | Fattoria di Volmiano – Igp Toscano Colline di Firenze Bio, Calenzano (FI)

Miglior olio Igp | Terenzi – Purosangue Igp Toscano, Scansano (GR)

Premio olio & vino | Il Borro, Loro Ciuffenna (AR)

Premio olio & vino | Podere Forte, Castiglione d'Orcia (SI)

Premio olio & turismo | ColleMassari, Cinigiano (GR)

La Stella

Frantoio Franci – Castel del Piano (GR)

Tre Foglie:

Anna Ciacci – Abbraccio Monocultivar Olivastra Seggianese Classico | olioabbraccio.itCasagrande – Olio Extravergine di Oliva | fattoriacasagrande.it

Castel Ruggero Pellegrini – Idea Dop Chianti Classico | castelruggeropellegrini.it

Clivio degli Ulivi – Igp Toscano Monocultivar Leccino | cliviodegliulivi.it

ColleMassari – Monocultivar Olivastra Seggianese Bio | collemassari.it

Concetta Mori – Mariolio Igp Toscano Bio | agricolabecattellichiantioliovinotoscana.com

Dievole – Toccastelle Dop Chianti Classico | dievole.it

Fattoria San Michele a Torri – Olio Extravergine di Oliva Bio | fattoriasanmichele.it

Fattoria Corzano e Paterno – Monocultivar Moraiolo Bio | corzanoepaterno.com

Fattoria di Volmiano – Igp Toscano Colline di Firenze Bio | fattoriavolmiano.com

Fattoria di Fubbiano – Olio Extravergine di Oliva | fattoriadifubbiano.it

Fattoria di Poggiopiano – Plenum Bio | poggiopiano.itFattoria I Tattoli – Dop Chianti Classico | itattoli.com

Fattoria La Leccia – Monocultivar Frantoio Bio | laleccia.it

Fattoria La Maliosa – Caletra Monocultivar Leccio del Corno Bio | fattorialamaliosa.it

Fattoria Valacchi – Gelso | fattoriavalacchi.itFonte di Foiano – Riflessi Monocultivar Maurino | fontedifoiano.it

Fop – I Massi Bio | fopsocietaagricolasrl.it

Frantoio di Croci – Tradizionale | frantoiodicroci.it

Frantoio di Santa Tea Gonnelli 1585 – Olive Verdi | gonnelli1585.it

Frantoio Franci – Rose Monocultivar Olivastra Seggianese | frantoiofranci.it

Giacomo Grassi – Monocultivar Olivo Bianco | giacomograssi.com

I Sergenti – Il Filtrato Bio | isergenti.com

Il Borro – Primo Raccolto Bio | ilborrowines.it

Il Colle Verde del Colle – Igp Toscano Bio | oliodelcolle.com

Italo Chelli – Podere Circugnano Monocultivar Frantoio | agriturismocircugnano.it

La Canigiana – Monocultivar Cipressino Bio | lacanigiana.it

La Cavallina – Monocultivar Leccino Bio | lacavallina.eu

La Gramigna – Igp Toscano Colline di Firenze Monocultivar Frantoio Bio | gramignabio.comLa Ranocchiaia – Monocultivar Pendolino Bio | laranocchiaia.it

Le Fontacce – Olio Extravergine di Oliva Bio | lefontacce.com

Leonardo Salustri – Monocultivar Olivastra Bio | salustri.it

Paterna – Selezione Bio | paterna.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Podere Forte – Dop Terre di Siena Monocultivar Frantoio Bio | podereforte.it

Podere Grassi – L'Olinto Dop Chianti Classico Monocultivar Frantoio Bio | giacomograssi.it

Podere San Bartolomeo – Monocultivar Lazzero | poderesanbartolomeo.com

Poderi Borselli – Oro del Millennio Dop Seggiano Monocultivar Olivastra Seggianese Bio | poderiborselli.com

Poggio di Montepescoli – Olio Extravergine di Oliva Bio | montepescoli.it

Poggio di Sotto – Olio Extravergine di Oliva Bio | collemassari.it

Pruneti – Monocultivar Leccino Bio | pruneti.it

Reto di Montisoni – Olio Extravergine d'Oliva Bio | retodimontisoni.it

Rocca di Montegrossi – Dop Chianti Classico Bio | roccadimontegrossi.it

Sàgona – Monocultivar Moraiolo Bio | sagona.it

Scovaventi – Garbino Bio | scovaventi.it

Solaia – Monocultivar Maurino | solaiaaziendaagricola.it

Tenuta Le Viste – Olio Extravergine di Oliva | landing.tenutaleviste.it

Tenuta L'Entrata Il Violone – Agrifoglio

Tenuta Pietrapiana – Igp Toscano Monocultivar Moraiolo Bio | tenutapietrapiana.it

Terenzi – Purosangue Igp Toscano | terenzi.eu

Torre Bianca – Monocultivar Frantoio Bio | torrebianca.it

Villa Santo Stefano – Dop Lucca | villa-santostefano.it

MARCHE

Premio speciale

Miglior Blend: Emozioneolio – Opus, Serrungarina (PU)

La Stella

Il Conventino di Monteciccardo, Monteciccardo (PU)

Tre foglie

Il Conventino di Monteciccardo – Frà Bernardo Monocultivar Ascolana Tenera Bio | cmbio.it

Barbara Pacioni Gocce di Frantoio – Monocultivar Coroncina Bio | ilfrantoiodelpiceno.it

Frantoio Agostini – Monocultivar Ascolana Tenera | frantoioagostini.it

Montecappone – Monocultivar Ascolana Tenera | montecappone.com

Bonfigli – Monocultivar Piantone di Falerone Bio | aziendabonfigli.it

Emozioneolio – Opus | emozioneolio.com

L'Olivaio – Spalià Monocultivar Ascolana Tenera | olivaio.it

UMBRIA

I Premi Speciali

Miglior fruttato medio: Decimi – Dop Umbria Colli Martani

Miglior fruttato intenso: Oro di Giano Agricadd – Monocultivar San Felice

Miglior rapporto qualità/prezzo: Trevi Il Frantoio – Olio Flaminio Fruttato

La Stella

Viola – Foligno (PG)

Tre Foglie

Agricola Locci – Numero 6 | agricolalocci.it

Antonelli San Marco – Olio Extravergine di Oliva Bio | antonellisanmarco.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Birra Flea – Monocultivar Nostrale di Rigali | birraflea.com

Clarici – Monocultivar Moraiolo Bio | olioclarici.shop

CM Centumbrie – Monocultivar Frantoio Bio | centumbrie.com

Decimi – Dop Umbria Colli Martani | oliodecimi.it

F.lli Tocchio – Dop Colli Assisi Spoleto | oliotocchio.com

Frantoio del Colle – Vigiù | frantoiodelcolleumbria.com

Frantoio dell'Eremo – Il Prode Monocultivar Moraiolo Bio | tenutabeddini.it

Frantoio di Spello – Olio Extravergine di Oliva Bio | frantoiodispello.it

Frantoio Filippi – Manso | frantoiofilippi.it

Frantoio Gaudenzi – Seven Dop Umbria Colli del Trasimeno | frantoiogaudenzi.it

Frantoio Loreti – Oblio | frantoioloreti.it

Giovanni Batta – Dop Umbria Colli del Trasimeno Bio | frantoiobatta.it

Giulio Mannelli – Monocultivar Nostrale di Rigali | agrariamannelli.it

Marfuga – L'Affiorante Monocultivar Moraiolo Bio | marfuga.it

miaITALY – Il mio Io | miaitaly.it

Oro di Giano Agricadd – Monocultivar San Felice | orodigiano.it

Silvano Di Murro – Monocultivar Limona | oliodeimonti.it

Trevi Il Frantoio – Olio Flaminio Fruttato | olioflaminio.it

Viola – Colleruita Dop Umbria Colli Assisi Spoleto | viola.it

LAZIO

I premi speciali

Miglior frantoio: Colli Etruschi, Blera (VT)

Miglior rapporto qualità/prezzo: San Bartolomeo – Olio Extravergine di Oliva Bio, Viterbo (VT)

Tre Foglie

Agricola Il Torraccio – Barberini Monocultivar Don Carlo | agricolailtorraccio.com

Alessandro Musco – N°2 Super Freddo | alessandromusco.it

Alfredo Cetrone – In Monocultivar Itrana | cetrone.it

Americo Quattrociocchi – Olivastro Monocultivar Itrana Bio | olioquattrociocchi.it

Andrea Degiovanni – Supremo Degà Monocultivar Caninese Bio | evodega.com

Antiche Terre Pacella – Olio Extravergine di Oliva | oliomontilepini.it

Casale San Giorgio – Maestrale | casalesangiorgio.it

Colli Etruschi – Evo Dop Tuscia Monocultivar Caninese | collietruschi.it

Cosmo Di Russo – Don Pasquale Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana | olivadigaeta.it

Francesca Boni Olio Traldi – Athos | oliotraldi.com

Frantoio Battaglini – Dop Tuscia Monocultivar Caninese | frantoiobattaglini.it

Frantoio F.lli Paolocci – Monocultivar Maurino Bio | frantoiopaolocci.it

Frantoio Tuscus – Re Laris Grand Cru | frantoiotuscus.com

Genesio Mancini Il Frantoio – L'Itrana Monocultivar Itrana | frantoiogenesiomancini.com

Giorgio Grani – Il Signorino Dop Tuscia | olioevoilsignorino.com

Giulia Cappelli – Monocultivar Leccino | aziendacappelli.it

Gloria Sanna – Qutun Monocultivar Frantoio Bio | qutun.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ione Zobbi – Grand Cru 40 Rubbie Monocultivar Maurino | iandp.it

Laura De Parri Cerrosughero – Dop Canino Selezione Oro | oliocerrosughero.it

Le Amantine – Unico Monocultivar Frantoio | leamantine.com

Luca Di Piero – Prevalentemente Canino | aziendaagricolalucadipiero.it

Lucia Iannotta – Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana Bio | olioiannotta.it

Mater Olea – Elegante | materolea.it

Petrignanum – Olio Extravergine di Oliva Bio | petrignanum.it

Podere Tiberi – Monocultivar Caninese | poderetiberi.com

San Bartolomeo – Olio Extravergine di Oliva Bio www.pollosanbartolomeo.it

Sergio Delle Monache Tamia Monocultivar Maurino Bio | oliotamia.com

Tenuta di Carma – CentoxCento Carma | concarma.com

Terre del Sovescio – Monocultivar Itrana | terredelsovescio.com

Villa Pontina – Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana Bio | olio.villapontina.it

Visagi Coraggiosi – Monocultivar Caninese Bio | visagicoraggiosi.com

Abruzzo

Premio speciale

Olivicoltore dell'anno: Tommaso Masciantonio – Trappeto di Caprafico, Casoli (CH)

Miglior Blend: La Selvotta – Electum, Vasto (CH)

La Stella

Frantoio Mercurius

Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico – Casoli (CH)

Tre Foglie

Frantoio Oleario Giocondo – Salsedine | frantoiogiocondo.it

Frantoio Mercurius – Vesta Dop Aprutino Pescarese Bio | frantoiomercurius.it

Masseria Erasmi – Dop Pretuziano delle Colline Teramane | gustidabruzzo.com

La Selvotta – Electum | laselvotta.it

Tenuta Masciangelo – Maria | tenutamasciangelo.com

Delia Orsini – Monocultivar Dritta Bio | extravergineorsini.it

Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico – Monocultivar Intosso | trappetodicaprafico.com

Forcella – Monocultivar Intosso | agricolaforcella.it

Guardiani Farchione – Monocultivar Toccolana Bio | guardianifarchione.com

Fattoria Cretarola – Olio Colle Romano | fattoriacretarola.itSkygreen –

Olio Musino Monocultivar Ascolana Tenera | skygreen.eu

Molise

Tre Foglie

Giorgio Tamaro – Colle D'Angiò Monocultivar Rumignana Bio | oliotamaro.it

Andrea Caterina – Montesecco Monocultivar Peranzana | oliocaterina.com

Campania

Premi speciali

Miglior monocultivar: Oleificio Fam – Monocultivar Ravece

Le Stelle

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Madonna dell'Olivo – Serre (SA)

Tre Foglie

Nicolangelo Marsicani – Viride Monocultivar Coratina Bio | marsicani.com

Oleificio Fam – Monocultivar Ravece | oliofam.it

Madonna dell'Olivo – Itran's Monocultivar | madonnaolivo.it

Terre dell'Angelo – Blend Matese Bio | terredellangelo.it

Torre a Oriente – Cuore d'Ortice Monocultivar Ortice Bio | torreaoriente.com

Rodyum – Enjoy Dop Cilento | rodyum.it

Fattoria Ambrosio – Idra Monocultivar Itrana | fattoriaambrosio.it

Benedetta Cipriano – Koinè Monocultivar Tonda del Matese | extra.koine@gmail.com

Sole di Cajani – Magisto Monocultivar Picholine Bio | soledicajani.com

Frantoio Romano – Monocultivar Ortice Bio | frantoioromano.it

Fontanavecchia – Monocultivar Ortolana | fontanavecchia.info

San Salvatore 1988 – Olio Extravergine di Oliva Bio | sansalvatore1988.it

Piero Matarazzo – Ramarà Dop Cilento | pieromatarazzo.it

Marco Rizzo – Talismano Monocultivar Carpellese Bio | oliorizzo.it

Torretta – Teti | oliotorretta.it

PUGLIA

Premi speciali

Azienda dell'anno: Frantoio Muraglia, Andria (BT)

Miglior fruttato intenso: Ciccolella – Coppadoro Monocultivar Coratina, Molfetta (BA)

Miglior biologico: De Carlo – Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari Monocultivar Coratina Bio, Bitritto (BA)

Miglior monocultivar: Olio Intini – Monocultivar Olivastra, Alberobello (BA)

La Stella

Olio Intini, Alberobello (BA)

Tre Foglie

Agricola Giuliani – Ex UA n.127 Monocultivar Peranzana | agricolagiuliani.it

Amore Coltivato – Monocultivar Coratina | amorecoltivato.com

Ciccolella – Coppadoro Monocultivar Coratina | oliociccolella.it

De Carlo – Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari Monocultivar Coratina Bio | oliodecarlo.com

De Robertis – Chiaroscuro Monocultivar Coratina | derobertis-oliveoil.com

Depalo – Giove Monocultivar Coratina | oliodepalo.it

Di Martino – Monocultivar Peranzana | schinosa.it

Donato Conserva – Mimì Monocultivar Ogliarola | oliomimi.com

Donna Francesca – Sartoria Agricola Red Boom Monocultivara Coratina | donnafrancesca.it

Frantoio Muraglia – Gran Cru Tenuta Macchia di Rose Monocultivar Coratina | frantoiomuraglia.it

Frantoio Oleario Domenica Mossa – Natyoure Monocultivar Coratina Bio | natyoure.it

Fratelli Ferrara – Fontana Rosa | fratelli-ferrara.it

Giuseppe Pannarale – 1885 | agricolapannarale.it

Il Frantolio – Trisole Bio | ilfrantolio.com

Le Ferre – Selezione | olioleferre.it

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Masseria Faraona – Monocultivar Coratina | masseriafaraona.it

Masseria Pezze Galere – Giacomì Monocultivar Coratina | masseriapezzegalere.it

Mio Padre è un Albero – Monocultivar Peranzana | miopadreeunalbero.it

Monsignore – Monocultivar Picholine | monsignore.shop

Nicole Schiralli and Family – Monocultivar Cima di Corato

Olearia Schiralli – Crudo Monocultivar Ogliarola | crudo.it

Olio Intini – Monocultivar Olivastra | oliointini.it

Olio Roccia Antonietta – Monocultivar Peranzana Bio | olioroccia.it

Oliveti Pileri – Vergilium Monocultivar Coratina Bio | olivetipileri.it

Ortoplant – Oro di Rufolo Elite Monocultivar Coratina | orodirufolo.it

Sabino Leone – La Patraun Monocultivar Peranzana | sabinoleone.it

Tenute Allegretti – Monocultivar Picholine Bio | tenuteallegretti.com

Uliveto Scisci – I Grandi Oli Monocultivar Picholine | agriscisci.it

Verde è Rubino – Monocultivar Peranzana Bio

Basilicata

TreFoglie

Agrielaia – Classico i | agrielaia.it

Frantoiani del Vùlture – Vù Monocultivar Coratina | oliovu.com

I Navigli – Acherolio Monocultivar Acerenza

Quinto Angelo – Eleganza 1 Monocultivar Coratina | oliosantalucia.it

Vincenzo Marvulli – Cenzino Monocultivar Ogliarola del Bradano Bio

CALABRIA

Premio Speciale

Miglior fruttato leggero: Olearia San Giorgio – Micu 1906

Tre Foglie

Agribio – La Goccia Pura Monocultivar Coratina Bio | lagocciapura.it

Domenico Rotella – Nonno Peppe Monocultivar Carolea Bio | rotelladomenico.it

Donato Parisi – 1879 Extra Blend | olioparisi.it

F.lli Renzo – Orolio Limited Edition | tenutaterrarossa.it

Frantoio Labonia – Olio Extravergine di Oliva | tenutalabonia.it

I Tesori del Sole – Dop Lametia Monocultivar Carolea | tesoridelsole.it

Olearia San Giorgio – Micu 1906 | olearia.it

Rubino – Olio Extravergine di Oliva Bio| aziendagricolarubino.it

Sorelle Garzo – Dolciterre Rosì | oliodolciterre.it

Tenute Librandi Pasquale – Monocultivar Nocellara del Belìce Bio | oliolibrandi.it

SICILIA

Premi speciali

Miglior Dop: Titone – Dop Valli Trapanesi Bio, Trapani (TP)

Miglior fruttato leggero: Agrestis – Nettaribleo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea Bio, Buccheri (SR)

La Stella

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Frantoi Cutrera – Chiaramonte Gulfi (RG)

Tre Foglie

Agrestis – Nettaribleo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea Bio | agrestis.eu

Frantoi Cutrera – Primo Monocultivar Tonda Iblea Bio | frantoicutrera.it

Frantoio Galioto Fisicaro – Dop Monti Iblei Valdanapo | frantoiogalioto.it

Mandranova – Monocultivar Cerasuola | mandranova.com

Maria Suoru – U Principi Monocultivar Tonda Iblea | suorumaria.com

Rosso – Villa Zottopera Monocultivar Tonda Iblea Bio | zottopera.it

Terraliva – Cherubino Igp Sicilia Monocultivar Nocellara Etnea Bio | terraliva.com

Titone – Dop Valli Trapanesi Bio | titone.it

Viragì – Polifemo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea | viragi.tSARDEGNA

Sardegna

Tre foglie

Accademia Olearia – Il Bosana Monocultivar Bosana | accademiaolearia.com

Maria Laura Bardeglinu – Sa Mola Monocultivar Nera di Oliena Bio

Giuseppe Brozzu – Meliddu Monocultivar Semidana Bio | giuseppebrozzu.it

Giuseppe Gabbas – Solianu Monocultivar Bosana | gabbas.it

Gariga Su Molinu – Isula | gariga.it

Domenico Manca – San Giuliano Monocultivar Bosana | sangiuliano.it

Masoni Becciu – Monocultivar Nera di Villacidro Bio | masonibecciu.it

Ozzastrera – Monocultivar Bosana | ozzastrera.com Ili Pinna – Antichi Uliveti del Prato Monocultivar Bosana | oliopinna.it

Vai alla Home page MSN

RICERCHE POPOLARI

FTSE MIB FTSEMIB	25.169,39 ▲	+113,20 +0,45%
FTSE Italia All share ITLMS	27.580,40 ▲	+148,54 +0,54%
FTSE All-Share Capped ITLMSC	30.362,40 ▲	+172,80 +0,57%
FTSE Italia MidCap ITMC	47.057,15 ▲	+609,36 +1,31%

ALTRO DA FIRST ONLINE

Dalla Juve di Allegri all'Inter di Inzaghi: che terremoto sulle panchine

First Online

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Oecd. G20 merchandise

NOTIZIE PER CATEGORIA

- Istituzioni nazionali
- Editoriali
- Expo 2020 Dubai
- Interviste
- Agroalimentare
- Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
- Istituzioni estere
- Istituzioni locali
- Aziende diverse
- Finanza/Bilanci
- Banche/Assicurazioni
- Motori
- Informatica/Tecnologia
- Energia/Ambiente

Successo tutto friulano per Prosecco Rosè Doc di Albino Armani

Categoria: Agroalimentare
Pubblicato: 26 Maggio 2021

Un Prosecco Rosé DOC millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti. L'unione perfetta dello slancio fruttato della Glera e la struttura decisa conferita dal 10% di Pinot nero. Perlage fine, complessità aromatica, grande freschezza
e persistenza… Caratteristiche che sono recentemente valse al nuovo prodotto firmato Albino Armani – Viticoltori dal 1607 una lunga serie di riconoscimenti internazionali, a partire dal primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff (92 pt) e dalla medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021. Risultati eccellenti che si traducono in un successo tutto friulano, o meglio della Alta Grave Friulana, a conferma delle grandissime potenzialità, poche volte realmente comprese, di un territorio naturalmente vocato alla produzione vitivinicola in generale e alla spumantistica in particolare. Nello specifico, le uve di questo Prosecco Rosé, certificate SQNPI, sono prodotte tra Sequals e Lestans, sotto l'antico sguardo delle Alpi Carniche dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici, nell'altipiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli notoriamente pietrosi - con i "claps" in prima linea, i tipici sassi bianchi nel dialetto locale - ghiaiosi e calcarei, estremamente drenanti. Ci troviamo, più precisamente, nel paesaggio dei magredi: la vite qui deve fare i conti da sempre con un contesto a tratti aspro, che concede rese naturalmente contenute ma dalla qualità molto elevata. Qui prendono vita vini dall'inconfondibile tipicità, piacevolmente freschi, sapidi, eleganti e minerali.

Share Tweet Condividi

Succ

Cerca...

Language
Seleziona

PARTNERS EDITORIALI DI TRIBUNA ECONOMICA

ASSOCAMERESTERO
ASSOCIAZIONE DELLE CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

CONFASSOCIAZIONI

PROMOS ITALIA

L'EDICOLA DI TRIBUNA ECONOMICA

Settimana | Mese

- Noleggio auto a lungo termine anche per privati
- eToro aggiunge Dogecoin alla propria piattaforma d'investimento multi-asset
- Ecorodovias (Gruppo Gavio) si aggiudica concessione autostradale in Brasile
- Federturismo, Lalli: l'Osservatorio di UniCredit nasce per monitorare il

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Linkiesta

Gastronomika

Cultura

24 Maggio 2021

Tarallucci ed enosostenibilità | In un calice di vino l'anima di un territorio

di **Nadia Sala**

Abbiamo fatto una chiacchierata con Albino Armani, dell'omonima azienda vitivinicola, per parlare del suo approccio etico, dell'attenzione al turismo e alla sostenibilità

Come ogni prodotto che nasce dal lavoro e dalla passione di persone che si tramandano sapienza, di generazione in generazione, anche il vino è

K - LINKIESTA FICTION
Ordina qui il nuovo numero di K, la rivista letteraria de Linkiesta

Europea
il quotidiano sull'Unione europea

Il lavoro che verrà
x The Adecco Group

Linkiesta

LinkiestaClub
sostieni Linkiesta

Spunto

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

portatore di infiniti messaggi. I profumi, i colori identitari e il suo gusto peculiare, ma anche famiglie, territorio, rispetto per l'ambiente e sostenibilità. Sorseggiando questo nettare divino, è possibile rendersi conto di tutto il complesso e delicato universo che intorno a esso gravita e riflettere su quanto importante sia integrarlo in un contesto ben più ampio di quello organolettico.

Un concetto che si cuce perfettamente sulla pelle dell'azienda vitivinicola Albino Armani, che gode di una storia antica, risalente all'inizio del 1600, con un albero genealogico che conta circa una ventina di passaggi generazionali. Affonda le sue radici in secoli di storia, di vigna e di passione per il vino. Una realtà dinamica, che sin dai suoi albori ha guardato alla crescita e allo sviluppo, ma anche alla conservazione. Attualmente l'ambizioso progetto familiare conta cinque tenute di proprietà per un totale di 330 ettari di vigneto, distribuiti fra le tre grandi regioni vinicole del Veneto, del Trentino e del Friuli-Venezia Giulia. La Vallagarina trentina e il Monte Baldo, la Val d'Adige (con anche il recupero dei vitigni autoctoni), la Grave Friulana, la Marca Trevigiana, la Valpolicella. Queste le principali tenute che costituiscono l'odierno universo intorno a cui gravita la produzione e la filosofia della famiglia Armani.

È la storia di gente di montagna, una scelta identitaria e di appartenenza, marchiata a fuoco su chi ancora oggi sente forte la volontà di continuare a produrre in territori montuosi e spesso non facili, ma portatori di storia e tradizione scritte nelle uve e nei prodotti che ne derivano.

linkiesta.gastronomika
From IGTV · 3,822 followers
View Channel

Aiutiamo i Cinquestelle, a patto che non ricostituiscano mai più il disciolto partito populista

Se il giornale più amichevole arriva a titolare «Il M5s non regge il governo», come si poteva leggere ieri sul Fatto quotidiano, vuol dire che la situazione è giunta a un punto critico («Non riescono a darsi un nuovo capo, figurarsi un assetto, e nel governo Draghi stanno sempre più scomodi», era l'incipit dell'articolo a firma di Luca De Carolis).

Più Letti

1 **Tu vuo' fa' la patrimoniale | I ricchi, i poveri e il sogno italoamericano dell'idraulico in vacanza a Cala di Volpe**
di Guia Soncini

2 **Cortocircuito giudiziario | Il ddl Zan protegge il diritto "bastardo" e non quello della persona**
di Iuri Maria Prado

3 **Debunking | Lo Stato non finanzierà la biodinamica, anche se tutti scrivono il contrario**
di Anna Prandoni

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ascoltando Albino Armani raccontare la storia della sua azienda e del suo percorso, è immediato comprendere che non si parla solo di vino ma di un rispetto e di una passione verso il territorio che vanno oltre il prodotto e denotano radici inattaccabili. A dimostrazione di ciò, l'importante riconoscimento internazionale conferito recentemente all'azienda per la sostenibilità nel turismo, frutto di un costante lavoro atto a valorizzare il territorio e a rispettarne le peculiarità, a difendere la montagna e la gente che la abita e la vive ogni giorno.

L'attenzione al turismo nasce dal rispetto per il territorio a 360 gradi, un legame indissolubile che non si è mai spezzato e che rappresenta il più forte credo aziendale. Un approccio alla terra che trova fondamento nell'antica componente agricola, che ancor oggi si respira nelle vigne e nelle cantine e che porta avanti la cultura contadina di montagna, fatta di resilienza, etica e dedizione.

Sentirsi così parte di un territorio, amarlo per ogni singola peculiarità, innesca il desiderio di farlo conoscere e di raccontarlo, attraverso progetti

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

di enoturismo credibili e sostenibili, che rendano omaggio ai luoghi in maniera vera e coerente, facendo percepire la filosofia di vita, prima ancora che di lavoro, che dietro a essi si cela.

I territori sono spesso difficili, la montagna quasi sempre lo è. Ma sono santuari di bellezza, luoghi curati e mantenuti dalle genti che li abitano e che con orgoglio vogliono presentarli al mondo. Un progetto di ampia portata, in cui il vino è sicuramente una componente importante ma non unica. Un credo sostenuto dalle persone della comunità, per una sostenibilità che non sia solo all'interno dell'azienda, ma nella collettività.

Ne deriva un approccio etico a tutta la produzione vitivinicola e non solo. Una visione più ampia di sostenibilità ambientale. Un concetto di totale salvaguardia del territorio, in un lavoro congiunto di chi condivide e vive uno stesso territorio, e che non si limita al vigneto ma a tutto l'ecosistema intorno.

Valore imprescindibile è la credibilità, il riconoscimento di coerenza che arriva dalle persone della comunità. Solo così un progetto può essere veramente sostenibile, al di là di certificazioni e attestati. La sostenibilità che non si declina solo all'interno dell'azienda ma in una *governance* collettiva. E anche il produrre vino deve essere integrato istituzionalmente nella collettività, in una sorta di sostenibilità partecipata. La difesa della bellezza come fine comunitario.

Dal punto di vista dell'enoturismo, questi territori offrono la possibilità di immergersi totalmente nel fascino della montagna, attraverso le cinque cantine situate nel Nord-Est dell'Italia a cavallo dell'arco alpino. Dal Trentino (Monte Baldo), dove troviamo la neve e produzioni di Trento Doc che riposano 48 mesi sui lieviti, fino al fondo valle, Dolcè, nella Val d'Adige dove il fiume è padrone della natura, libero di fare il proprio corso senza argini né limitazioni. Ci sono zone di produzione bagnate dalle acque nei periodi di piena e altre più protette, difese da un'enorme morena di sassi e detriti, in un degradare di terrazzamenti.

I pacchetti turistici offrono la possibilità di vivere il fiume in tutta la sua bellezza, con gite in gommone per assaporare il territorio da un'altra prospettiva, quella dell'acqua. Oppure permettono di usufruire della pista ciclabile di oltre 27 km all'interno dell'azienda, per pedalare immersi nella natura e nella straordinaria suggestione del territorio. E nel Friuli, verso le Alpi Carniche, alla scoperta di tratti incontaminati.

Albino Armani non immagina altro terreno da lavorare se non quello montano, parte del suo DNA. I vigneti in altura regalano vini di grande freschezza, acidità, eleganza e pulizia e la coltivazione quasi eroica della vite in contesti spesso impervi, regala emozioni e soddisfazioni profonde.

Lodevole e di grande contemporaneità anche il suo progetto volto al

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

recupero e alla salvaguardia di varietà di vitigni ancestrali locali, fino a pochi anni fa a rischio di estinzione. Come il Foja Tonda, nome dialettale della storica uva Casetta, autoctona della Valdadige, coltivata anticamente nei territori di Dolcè, Ala e Avio. Abbandonato nel tempo in favore di varietà più richieste e produttive, questo vitigno è stato riscoperto e valorizzato da Albino Armani, reinserito tra le varietà ammesse alla coltivazione e dal 2007 è stato riconosciuto come D.O.C. Terra dei Forti. Vitigni solidi, portatori di storia e legati al territorio.

Abbiamo conosciuto un viticoltore schietto e sincero nel suo intento, dedito in maniera appassionata al suo lavoro e al suo territorio, coerente nelle scelte e deciso nel perseguirle. Un uomo di poche parole, come lui stesso si definisce, avvezzo più al lavoro che alla parola. Ma conscio di quanto oggi sia importante la divulgazione, il racconto di realtà che ogni giorno mettono la propria passione a tutela di ciò che la natura ha regalato e che è dovere preservare.

Da oltre 40 anni nel mondo del vino, dopo una laurea in micro-biologia, non ha potuto che raccogliere con grande orgoglio l'eredità culturale lasciata dalla sua famiglia, un percorso scritto in chi tra le vigne nasce e cresce, nei momenti felici così come in quelli complessi, fino a diventarne parte pulsante. Questo è un grande valore, che è sempre emozionante trovare nella scoperta di nuove storie.

Condividi:

vino

LinkiestaClub

Entra nel club de Linkiesta

Il nostro giornale è gratuito e accessibile a tutti, ma per mantenere l'indipendenza abbiamo anche bisogno dell'aiuto dei lettori. Siamo sicuri che arriverà perché chi ci legge sa che un giornale d'opinione è un ingrediente necessario per una società adulta.

Se credi che Linkiesta e le altre testate che abbiamo lanciato, **Europea, Gastronomika e la newsletter Corona Economy**, così come i giornali di carta e la nuova rivista letteraria K, siano uno strumento utile, **questo è il momento di darci una mano.**

Entra nel Club degli amici de Linkiesta e grazie comunque.

Sostieni Linkiesta

K - LINKIESTA FICTION

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

THE WORLD NEWS | ITALIAN NEWS PLATFORM

TRUSTED

In un calice di vino l'anima di un territorio

Come ogni prodotto che nasce dal lavoro e dalla passione di persone che si tramandano sapienza, di generazione in generazione, anche il vino è portatore di infiniti messaggi. I profumi, i colori identitari e il suo gusto peculiare, ma anche famiglie, territorio, rispetto per l'ambiente e sostenibilità. Sorseggiando questo nettare divino, è possibile rendersi conto di tutto il complesso e delicato universo che intorno a esso gravita e riflettere su quanto importante sia integrarlo in un contesto ben più ampio di quello organolettico.

Un concetto che si cuce perfettamente sulla pelle dell'azienda vitivinicola Albino Armani, che gode di una storia antica, risalente all'inizio del 1600, con un albero genealogico che conta circa una ventina di passaggi generazionali. Affonda le sue radici in secoli di storia, di vigna e di passione per il vino. Una realtà dinamica, che sin dai suoi albori ha guardato alla crescita e allo sviluppo, ma anche alla conservazione. Attualmente l'ambizioso progetto familiare conta cinque tenute di proprietà per un totale di 330 ettari di vigneto, distribuiti fra le tre grandi regioni vinicole del Veneto, del Trentino e del Friuli-Venezia Giulia. La Vallagarina trentina e il Monte Baldo, la Val d'Adige (con anche il recupero dei vitigni autoctoni), la Grave Friulana, la Marca Trevigiana, la Valpolicella. Queste le principali tenute che costituiscono l'odierno universo intorno a cui gravita la produzione e la filosofia della famiglia Armani.

È la storia di gente di montagna, una scelta identitaria e di appartenenza, marchiata a fuoco su chi ancora oggi sente forte la volontà di continuare a produrre in territori montuosi e spesso non facili, ma portatori di storia e tradizione scritte nelle uve e nei prodotti che ne derivano.

Ascoltando Albino Armani raccontare la storia della sua azienda e del suo percorso, è immediato comprendere che non si parla solo di vino ma di un rispetto e di una passione verso il territorio che vanno oltre il prodotto e denotano radici inattaccabili. A dimostrazione di ciò, l'importante riconoscimento internazionale conferito recentemente all'azienda per la sostenibilità nel turismo, frutto di un costante lavoro atto a valorizzare il territorio e a rispettarne le peculiarità, a difendere la montagna e la gente che la abita e la vive ogni giorno.

L'attenzione al turismo nasce dal rispetto per il territorio a 360 gradi, un legame indissolubile che non si è mai spezzato e che rappresenta il più forte credo aziendale. Un approccio alla terra che trova fondamento nell'antica componente agricola, che ancor oggi si respira nelle vigne e nelle cantine e che porta avanti la cultura contadina di montagna, fatta di resilienza, etica e dedizione.

Sentirsi così parte di un territorio, amarlo per ogni singola peculiarità, innesca il desiderio di farlo conoscere e di raccontarlo, attraverso progetti di enoturismo credibili e sostenibili, che rendano omaggio ai luoghi in maniera vera e coerente, facendo percepire la filosofia di vita, prima ancora che di lavoro, che dietro a essi si cela.

I territori sono spesso difficili, la montagna quasi sempre lo è. Ma sono santuari di bellezza, luoghi curati e mantenuti dalle genti che li abitano e che con orgoglio vogliono presentarli al mondo. Un progetto di ampia portata, in cui il vino è sicuramente una componente importante ma non unica. Un credo sostenuto dalle persone della comunità, per una sostenibilità che non sia solo all'interno dell'azienda, ma nella collettività.

Ne deriva un approccio etico a tutta la produzione vitivinicola e non solo. Una visione più ampia di sostenibilità ambientale. Un concetto di totale salvaguardia del territorio, in un lavoro congiunto di chi condivide e vive uno stesso territorio, e che non si limita al vigneto ma a tutto l'ecosistema intorno.

STATISTICS

0
NEWS VIEWED

0
TOTAL USERS

0
ONLINE

LEGAL ISSUES

Denial of responsibility! The World News is an automatic aggregator of the all world's media. In each material the author and a hyperlink to the primary source are specified. All trademarks belong to their rightful owners, all materials to their authors. If you are the owner of the content and do not want us to publish your materials, please contact us by email abuse@theworldnews.net . The content will be deleted within 24 hours.

OTHER NEWS

All News
Great Britain News
USA News
Spanish News
Switzerland News
Belgium News
Italy News
Czech News
Poland News
Sweden News
Netherlands News
Colombian News
Austrian News
Football sport news

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Valore imprescindibile è la credibilità, il riconoscimento di coerenza che arriva dalle persone della comunità. Solo così un progetto può essere veramente sostenibile, al di là di certificazioni e attestati. La sostenibilità che non si declina solo all'interno dell'azienda ma in una *governance* collettiva. E anche il produrre vino deve essere integrato istituzionalmente nella collettività, in una sorta di sostenibilità partecipata. La difesa della bellezza come fine comunitario.

Dal punto di vista dell'enoturismo, questi territori offrono la possibilità di immergersi totalmente nel fascino della montagna, attraverso le cinque cantine situate nel Nord-Est dell'Italia a cavallo dell'arco alpino. Dal Trentino (Monte Baldo), dove troviamo la neve e produzioni di Trento Doc che riposano 48 mesi sui lieviti, fino al fondo valle, Dolcè, nella Val d'Adige dove il fiume è padrone della natura, libero di fare il proprio corso senza argini né limitazioni. Ci sono zone di produzione bagnate dalle acque nei periodi di piena e altre più protette, difese da un'enorme morena di sassi e detriti, in un degradare di terrazzamenti.

I pacchetti turistici offrono la possibilità di vivere il fiume in tutta la sua bellezza, con gite in gommone per assaporare il territorio da un'altra prospettiva, quella dell'acqua. Oppure permettono di usufruire della pista ciclabile di oltre 27 km all'interno dell'azienda, per pedalare immersi nella natura e nella straordinaria suggestione del territorio. E nel Friuli, verso le Alpi Carniche, alla scoperta di tratti incontaminati.

Albino Armani non immagina altro terreno da lavorare se non quello montano, parte del suo DNA. I vigneti in altura regalano vini di grande freschezza, acidità, eleganza e pulizia e la coltivazione quasi eroica della vite in contesti spesso impervi, regala emozioni e soddisfazioni profonde.

Lodevole e di grande contemporaneità anche il suo progetto volto al recupero e alla salvaguardia di varietà di vitigni ancestrali locali, fino a pochi anni fa a rischio di estinzione. Come il Foja Tonda, nome dialettale della storica uva Casetta, autoctona della Valdadige, coltivata anticamente nei territori di Dolcè, Ala e Avio. Abbandonato nel tempo in favore di varietà più richieste e produttive, questo vitigno è stato riscoperto e valorizzato da Albino Armani, reinserito tra le varietà ammesse alla coltivazione e dal 2007 è stato riconosciuto come D.O.C. Terra dei Forti. Vitigni solidi, portatori di storia e legati al territorio.

Abbiamo conosciuto un viticoltore schietto e sincero nel suo intento, dedito in maniera appassionata al suo lavoro e al suo territorio, coerente nelle scelte e deciso nel perseguirle. Un uomo di poche parole, come lui stesso si definisce, avvezzo più al lavoro che alla parola. Ma conscio di quanto oggi sia importante la divulgazione, il racconto di realtà che ogni giorno mettono la propria passione a tutela di ciò che la natura ha regalato e che è dovere preservare.

Da oltre 40 anni nel mondo del vino, dopo una laurea in micro-biologia, non ha potuto che raccogliere con grande orgoglio l'eredità culturale lasciata dalla sua famiglia, un percorso scritto in chi tra le vigne nasce e cresce, nei momenti felici così come in quelli complessi, fino a diventarne parte pulsante. Questo è un grande valore, che è sempre emozionante trovare nella scoperta di nuove storie.

Football news:
Biyol torna al CSKA. Hannover non ha riscattato il centrocampista
Presidente del PSG su Mbapp: non andrà da nessuna parte e rimarrà nel Club
Zidane ci ha messo una settimana a pensare al futuro. Parte della leadership del Real Madrid ritiene che l'allenatore deve cambiare
Pep about Aguero: Barcellona diventerà più forte con lui. Che sarà lui a giocare insieme con il miglior calciatore di tutti i tempi
Tutti i partecipanti alla Champions League, Europa League e conferenze League, che già

Deutsche fußballnachrichten
Notizie sul calcio italiano
Noticias de fútbol español
Football sport nouvelles

OTHER NEWS

- Le azzurre degli Europei di nuoto: Pilato, Panziera, Quadarella tre ori in un'ora
  0:0 Comments
- Kebab in salsa torinese: ecco i magnifici 7 dove mangiarlo
  0:0 Comments
- La botta di culo è che questa cosa qua mi è arrivata a 45 anni, dice Cristina Fogazzi
  0:0 Comments
- Temptation Island 2021, Raffaella Mennoia svela il retroscena: "È stato difficile"
  0:0 Comments
- Nuove competenze, orientamento e flessibilità: la ricetta per i giovani nella ripresa post-Covid
  0:0 Comments
- Perché la Turchia vuole entrare nella Difesa comune europea
  0:0 Comments
- Come funzionerà il Certificato Covid digitale europeo
  0:0 Comments
- I benefici, giorno per giorno, se decidi di smettere di fumare
  0:0 Comments
- Un viaggio lungo le arterie della Terra
  0:0 Comments
- E se i nuovi fashion influencer fossero i cani?
  0:0 Comments

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PROSECCO ROSE' DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULANO

Un Prosecco Rosé DOC millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti. L'unione perfetta dello slancio fruttato della Glera e la struttura decisa conferita dal 10% di Pinot nero. Perlage fine, complessità aromatica, grande freschezza e persistenza… Caratteristiche che sono recentemente valse al nuovo prodotto firmato Albino Armani – Viticoltori dal 1607 una lunga serie di riconoscimenti internazionali, a partire dal primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff (92 pt) e dalla medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021. Risultati eccellenti che si traducono in un successo tutto friulano, o meglio della Alta Grave Friulana, a conferma delle grandissime potenzialità, poche volte realmente comprese, di un territorio naturalmente vocato alla produzione vitivinicola in generale e alla spumantistica in particolare. Nello specifico, le uve di questo Prosecco Rosé, certificate SQNPI, sono prodotte tra Sequals e Lestans, sotto l'antico sguardo delle Alpi Carniche dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici, nell'altipiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli notoriamente pietrosi – con i "claps" in prima linea, i tipici sassi bianchi nel dialetto locale – ghiaiosi e calcarei, estremamente drenanti. Ci troviamo, più precisamente, nel paesaggio dei magredi : la vite qui deve fare i conti da sempre con un contesto a tratti aspro, che concede rese naturalmente contenute ma dalla qualità molto elevata. Qui prendono vita vini dall'inconfondibile tipicità, piacevolmente freschi, sapidi, eleganti e minerali. Una passione quella per il territorio friulano che è nel cuore e nelle ambizioni di Armani sin dagli albori della sua carriera. Passione che si trasforma dapprima in una sfida, e poi in una scommessa vinta. "La mia avventura in Friuli è iniziata ormai trent'anni fa", racconta Albino Armani, e continua "è stato importante approcciarsi alla cultura e alla gente friulane con umiltà e fare mia nel tempo la complessità di questo territorio che amo sin da ragazzo. Una terra in cui non esiste omogeneità, tutt'altro: è un vero e proprio caleidoscopio di anime e di interpretazioni, dove convivono infinite diversità enologiche, morfologiche e climatiche. Ed è soprattutto nella Grave friulana – con le sue differenze pedologiche e i suoi climi estremi – che vedo da sempre un enorme potenziale, ancora oggi a mio avviso inespresso, nella produzione di spumanti da uve locali. In riferimento alle varietà più note legate all'areale, parliamo soprattutto di Prosecco e Ribolla gialla, sono convinto che la conformazione dei suoli e il microclima della Alta Grave offrano una combinazione unica per la produzione di spumanti dall'elegante ed inconfondibile profilo enologico, che molto presto verrà riconosciuto a livello internazionale". Appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier AIS, Assaggiatore primo livello ONAF. See author's posts

[PROSECCO ROSE' DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULANO]

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il Vigneto Italia, scommette sulla ripartenza: giù le giacenze, prezzi ed export in crescita

L'Uiv: aspettiamo le nuove misure del Dl Sostegni per sbloccare 500 milioni di crediti incagliati, serve più promozione e non la distillazione di crisi

MAURIZIO TROPEANO

PUBBLICATO IL
18 Maggio 2021

Segno più per prezzi ed export, pollice verso per le giacenze: prime prove di rimbalzo per il vino italiano, dopo oltre un anno in forte tensione. «Le dinamiche di mercato sembrano andare nella direzione prevista e auspicata, ciò non toglie che le aziende, per risollevarsi dai 3 miliardi di euro persi nel 2020 e da circa 500 milioni di euro di crediti incagliati, debbano essere accompagnate in questa prima fase da strumenti fiscali e finanziari adeguati che attendiamo nell'imminente Dl Sostegni bis», spiega Paolo Castelletti, segretario generale dell'Unione Italiana Vini. Dal suo punto di vista «l'evoluzione del mercato andrà di pari passo con le aperture e il settore oggi ha bisogno di promozione e liquidità, non di distruggere il proprio prodotto».

Secondo l'Osservatorio Uiv calano notevolmente le giacenze al 30 aprile, con gli stock in cantina che nonostante una vendemmia più

TUTTI I VIDEO

Scoppia incendio in un appartamento al quinto piano, il gatto si lancia per mettersi in salvo e ne esce senza un graffio

Cina, ponte di vetro oscilla: un turista resta appeso nel vuoto

Il video che vi mostrerà quanto va davvero veloce una monoposto di F1: quello che vediamo a casa non ha paragone

TOPNEWS - PRIMO PIANO

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ricca (+3,2%) si avvicinano sempre più alle quantità del pari periodo 2020, a +1,5% (lo scorso mese erano a +3,6%), con i vini Dop addirittura a -0,6% (bianchi a -1,8%).

Sul fronte dell'export (fonte dogane, ndr.), con le prime riaperture si attenua la perdita a valore dei mesi precedenti negli Usa – dal meno 22% di gennaio, al meno 15% di febbraio fino al meno -9,7% di marzo -, che era dovuta soprattutto alla corsa alle scorte di inizio 2020 in vista del carosello di dazi aggiuntivi e ripartono gli spumanti italiani nel primo paese importatore (+11%). Bene la performance nel trimestre in Cina, dove si è aperta una voragine di mercato per i super-dazi comminati all'Australia: ad approfittarne, la Francia con un'impennata a +47,7% e l'Italia, che sfiora un incremento del 17%. In rialzo infine i prezzi, anche a causa delle gelate, che schizzano a +20% per i bianchi, con una spirale psicologica rialzista un po' dappertutto.

Per il presidente Ernesto Abbona «in questo momento servono strumenti per mettere in sicurezza finanziaria migliaia di aziende del vino contestualmente servirà anche una promozione verso i Paesi terzi più flessibile per intercettare il rimbalzo che ci attendiamo. Il settore deve ripartire da questi 2 capisaldi, mentre pensiamo che la distillazione non sia adatta a questo particolare momento».

I numeri di consorzi e aziende quotate in Borsa sembrano dare ragione a questa interpretazione. Al 30 aprile 2021, le vendite del Vino Chianti hanno segnato un +11% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. E il risultato positivo resta anche confrontando i dati con il periodo pre-Covid: rispetto al primo quadrimestre del 2019, da gennaio ad aprile 2021, il Consorzio ha registrato un +9%. Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano presentando l'annata 2020 – sarà a cinque stelle – ha fatto il punto sull'andamento dell'anno scorso dove il 70% delle aziende della denominazione ha investito in promozione, tecnologia e sostenibilità. Per Andrea Rossi, presidente del Consorzio: «Il Covid non ferma lo sviluppo della denominazione che ha lanciato l'iter per la nascita di un terzo tipo di Vino Nobile di Montepulciano, "Pievi"». E nei primi 4 mesi del 2021 il mercato del Vino Nobile di Montepulciano ha fatto registrare un +45%.

Intanto in Piemonte è arrivato il via libera alla modifica del disciplinare della Freisa, «un antico e nobile vitigno piemontese e adesso si apre un nuovo orizzonte della sua valorizzazione», spiega Filippo Mobrici, Presidente Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. E aggiunge: «I cambiamenti, che riguarderanno già le bottiglie della vendemmia 2021, possono essere sintetizzati in due punti: semplificazione e comunicazione». In Emilia Romagna, invece, mentre Caviro annuncia il lancio di Romagna Doc Trebbiano Vigneti Romio, una nuova referenza dell'omonima collezione «ideata per celebrare il patrimonio vitivinicolo romagnolo attraverso i vini DOC più caratteristici del territorio», il

Furbetti del vaccino? Ci sono anche in Belgio

Festini, spogliarelliste e tradimenti: così si è infranto il matrimonio Gates

In pandemia crollano le donazioni di latte materno: giù del 50%

consigli.it *La guida allo shopping del Gruppo Gedi*

OFFERTE TECH

Ogni giorno i migliori prodotti in offerta su Amazon

Echo Dot, altoparlante intelligente con Alexa

VAI ALL'OFFERTA

OFFERTE

Le offerte sui migliori prodotti per casa e cucina che usi ogni giorno

Dash Pods - Pastiglie detersivo lavastoviglie formato convenienza

VAI ALL'OFFERTA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Consorzio che riunisce le varie tipologie di Lambruschi Doc, ha lanciato una serie di degustazioni on line – a Tokyo, Huston, Denver, Portland e Seattle – per presentare tutti i colori del suo guidate dai produttori della nuova Generazione del Lambrusco. Dal Veneto, invece, Albino Armani – Viticoltori dal 1607 con il Prosecco Rosé Doc millesimato (2020) si è classificato al primo posto nel concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff e ha vinto la medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021.

tuttosoldi

Ferrovie dello Stato: mille assunzioni nel 2021 in RFI

LEONARDO DI PACO

IoLavoro tira le somme: 6 mila i partecipanti alla job fair

LEONARDO DI PACO

Gutrie (WisdomTree): "La volatilità è inevitabile per il Bitcoin, ma le stime continuano a essere al rialzo"

SANDRA RICCIO

SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO

©RIPRODUZIONE RISERVATA

I perché dei nostri lettori

Mio padre e mia madre leggevano La Stampa, quando mi sono sposato io e mia moglie abbiamo sempre letto La Stampa, da quando son rimasto solo sono passato alla versione digitale. È un quotidiano liberale e moderato come lo sono io.

Mario

LEGGI TUTTODIGITALE
a soli ~~19,99€~~ 13,99€ al mese per un anno

Pordenone
IL GAZZETTINO

Quotidiano

Data 16-05-2021
Pagina 9
Foglio 1

Dai sassi delle Grave il Prosecco Rosè che fa incetta di premi

IL PREMIO

PORDENONE Un Prosecco Rosé *Doc millesimato* (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti. L'unione perfetta dello slancio fruttato della Glera e la struttura decisa conferita dal 10% di Pinot nero. Perlage fine, complessità aromatica, grande freschezza e persistenza. Caratteristiche che sono recentemente valse al nuovo prodotto firmato Albino Armani – Viticoltori dal 1607 una lunga serie di riconoscimenti internazionali, a partire dal primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff (92 pt) e dalla medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021.

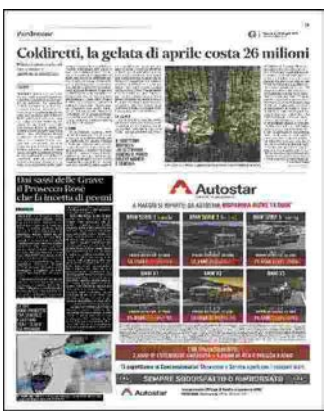
Risultati eccellenti che si traducono in un successo tutto friulano, o meglio della Alta Grave Friulana, a conferma delle grandissime potenzialità, poche volte realmente comprese, di un territorio naturalmente vocato alla produzione vitivinicola in generale e alla spumantistica in particolare.

LE UVE SONO PRODOTTE TRA SEQUALS E LESTANS TRA I "CLAPS" DEI MAGREDI

Nello specifico, le uve di questo Prosecco Rosé, certificate Sonpi, sono prodotte tra Sequals e Lestans, sotto l'antico sguardo delle Alpi Carniche dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici, nell'altipiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli notoriamente pietrosi - con i "claps" in prima linea, i tipici sassi bianchi nel dialetto locale - ghiaiosi e calcarei, estremamente drenanti. Ci troviamo, più precisamente, nel paesaggio dei magredi: la vite qui deve fare i conti da sempre con un contesto a tratti aspro, che concede rese naturalmente contenute ma dalla qualità molto elevata. Qui prendono vita vini dall'inconfondibile tipicità, piacevolmente freschi, sapidi, eleganti e minerali. Una passione quella per il territorio friulano che è nel cuore e nelle ambizioni di Armani sin dagli albori della sua carriera. Passione che si trasforma dapprima in una sfida, e poi in una scommessa vinta.

"La mia avventura in Friuli è iniziata ormai trent'anni fa", racconta Albino Armani, e continua "è stato importante approcciarsi alla cultura e alla gente friulane con umiltà e fare mia nel tempo la complessità di questo territorio che amo sin da ragazzo».

PROSECCO DOC ROSÉ Le uve prodotte tra i sassi delle grave dei Magredi fanno incetta di premi


Coldiretti, la gelata di aprile costa 26 milioni

Dai sassi delle Grave il Prosecco Rosè che fa incetta di premi

Autostar

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Prosecco Rosè Doc di Albino Armani

da 2 ore su https:

Un Prosecco Rosé DOC millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con 60 giorni di sosta sui lieviti. 90% Glera e 10% Pinot nero. Il nuovo prodotto firmato Albino Armani Viticoltori dal 1607 ha ottenuto il primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff (92 pt) e la medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021. Nasce nell'Alta Grave Friulana, con uve certificate SQNPI prodotte tra Sequals e Lestans, dove regnano suoli notoriamente pietrosi - con i "claps" in prima linea, i tipici sassi bianchi nel dialetto locale - ghiaiosi e calcarei, estr [...leggi]

tags : pinot prosecco doc pinot nero millesimato

Condividi: Mi piace 0

Articoli correlati:

Portare il Tavernello alla Fiera dei Vini Veri per vedere l'effetto che fa. Perché lo fa, eh

Sabato 6 aprile, Cerea. Sono appena entrato alla manifestazione dei Vini Veri e mi avvicino al banchetto di un produttore di Barolo che conosco. Alla cieca, mi serve un vino da sotto al tavolo e [...]

tags : pinot barolo chardonnay vini punti champagne degustazione
dal 17 April 2013 su: www.intravino.com

Torta croccante di noci

Torta croccante di nociIngredientiPer la pasta: 190 g di farina, 70 g di zucchero, 3 grossi tuorli, 15 g di cacao amaro, 90 g di burro freddo, 1/2 cucchiaino di sale, 1 bustina di vanillina. Per [...]

dal 19 December 2011 su: cosacucino.my..

BLOG

qbquantobasta.it - cibo, vino e... quanto basta per essere felici! - qbquantobasta.it
https:

thumb not available

BLOG TAGS

aglio bianco brodo burro cantina cioccolato classico cottura degustazione di doc docg dolci farina formaggio forno frutta fuoco ingredienti italiana latt mescolate naturale nero noce olive padella pane pentola pinot pomodori prosecco ricetta ricette ricotta riso risotto ristorante sala salsa secco servizio succo superior temperatura verdure vini wine zona zucchero

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: info@cibvs.com

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina Badges dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Sabato 15 Maggio 2021 | aggiornato alle **02:20**| **74894** articoli in archivio

Prosecco Rosé 2020 Albino Armani, l'anima dell'Alta Grave friulana

Pubblicato il 14 Maggio 2021 | 19:30

Uva Glera con 10% di Pinot Nero coltivata tra Sequals e Lestans, ai piedi delle Alpi Carniche, dove si respira un clima pedemontano con forti sbalzi termici. Un extra dry che si è già imposto al concorso Prosecco Trophy

Perlage fine, complessità aromatica, grande freschezza e persistenza. Uva Glera con 10% di Pinot Nero. Queste le credenziali del **Prosecco Rosé Doc millesimato 2020 Albino Armani, extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti**. Un prodotto di successo che vanta già il primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff e la medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021.

Il Prosecco Rosé Albino Armani. Sullo sfondo la vallata di Sequals

Caricamento...

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

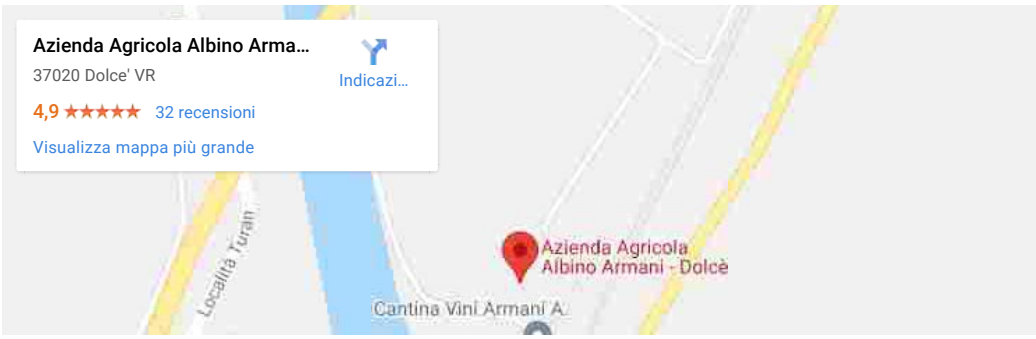
Le uve del Prosecco Rosé **Albino Armani** sono prodotte tra Sequals e Lestans (Pordenone), ai piedi delle Alpi Carniche dove si respira un **clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici,** nell'altipiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli pietrosi - con i "claps" in prima linea, i tipici sassi bianchi nel dialetto locale - ghiaiosi e calcarei, estremamente drenanti.

Una terra complessa e stimolate

«La mia avventura in Friuli è iniziata ormai trent'anni fa - racconta **Albino Armani** - È stato importante approcciarsi alla cultura e alla gente friulane con umiltà e fare mia nel tempo la complessità di questo territorio che amo sin da ragazzo. **Una terra in cui non esiste omogeneità, tutt'altro: è un vero e proprio caleidoscopio di anime e di interpretazioni**, dove convivono infinite diversità enologiche, morfologiche e climatiche. Ed è soprattutto nella Grave friulana, con le sue differenze pedologiche e i suoi climi estremi, che vedo da sempre un enorme potenziale, ancora oggi a mio avviso inespresso, nella produzione di spumanti da uve locali. In riferimento alle varietà più note legate all'areale, parliamo soprattutto di Prosecco e Ribolla Gialla, sono convinto che la conformazione dei suoli e il microclima della Alta Grave offrano una combinazione unica per la produzione di **spumanti dall'elegante e inconfondibile profilo enologico**, che molto presto verrà riconosciuto a livello internazionale».

Per informazioni: **www.albinoarmani.com**

© Riproduzione riservata



169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Notizie flash - Il Braide Alte 2018 tra i migliori bianchi d'Italia.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

È bello ed è gratis - Musica cortese: viaggio nei Contra Facta
1 2 3 6 9

SEI QUI: HOME > NONSOLOVINO > PROSECCO ROSÈ DOC DI ALBINO ARMANI

PROSECCO ROSÈ DOC DI ALBINO ARMANI

Scritto da Fabiana Romanutti il 15 Maggio 2021

Share Tweet Condividi

i magredi

Un Prosecco Rosé DOC millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con 60 giorni di sosta sui lieviti. 90% Glera e 10% Pinot nero. Il nuovo prodotto firmato Albino Armani Viticoltori dal 1607 ha ottenuto il primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff (92 pt) e la medaglia d'argento al *Concours Mondial de Bruxelles* 2021. Nasce nell'Alta Grave Friulana, con uve certificate SQNPI prodotte tra Sequals e Lestans, dove regnano suoli notoriamente pietrosi - con i "claps" in prima linea, i tipici sassi bianchi nel dialetto locale - ghiaiosi e calcarei, estremamente drenanti. Ci troviamo, più precisamente nelle terre dei magredi.

IN QUESTA RUBRICA:

PROSECCO ROSÈ DOC DI ALBINO ARMANI
GIORNATA MONDIALE DEL WHISKY E DEL WHISKEY
CHIARETTO ON THE ROAD
TRENTODOC DAY: TANTI CONTENUTI MA SOLO IN DIGITALE
ITALICUS SPRITZ, APERITIVO MODERNO ITALIANO

ACQUISTA LA COPIA DIGITALE!

qb quantobasta maggio 2021
edizione digitale

ABBONATI SUBITO A QB!

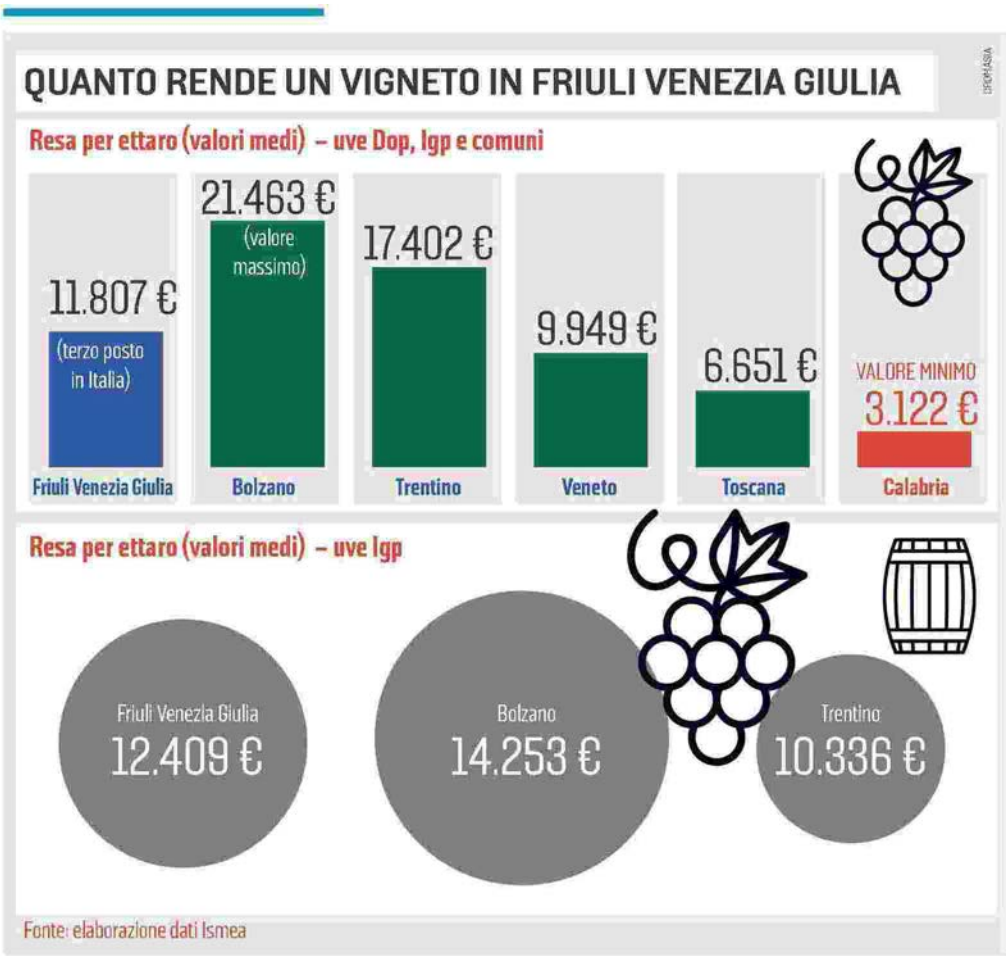
169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL PICCOLO

Quotidiano

Data 14-05-2021
Pagina 17
Foglio 1



Proseguono incessanti gli impianti, soprattutto in pianura
Il Fvg è la regione che in percentuale crescerà di più in tutto il Paese

Glera, Ribolla gialla e Pinot nero per toccare quota 30 mila ettari

LA TENDENZA

Glera, Pinot grigio, Ribolla gialla e adesso Pinot nero per il Prosecco rosè, molto gradito nei mercati di mezzo mondo. Gli impianti di nuovi vigneti, in particolare nelle Grave, continuano incessanti, tanto che il Fvg sta diventando sempre più una regione prettamente vinicola. Secondo gli ultimi dati, a fine 2020 nella nostra regione erano coltivati a vigneto ben 28.365 ettari di terreno, circa 3.500 in più rispetto al 2016 e oltre 8 mila in più rispetto alla precedente rilevazione del 2008. Ma la corsa non si ferma qui: le previsioni per il 2025, cioè nell'arco del prossimo quadriennio, stimano che il Fvg sfiorerà quota 30 mila ettari, precisamente 29.965, con una variazione, rispetto al 2016, di oltre 5 mila ettari, in percentuale tra gli incrementi più rilevanti d'Italia. Il Veneto, sempre grazie al boom del Prosecco, sfonderà nel 2025 quota 100 mila ettari, per arrivare fino a 112.597, con un aumento di superficie di 26 mila ettari rispetto al 2016. Anche la Sicilia supererà i 100 mila ettari di vigneto (103 mila per la precisione), mentre la Puglia raggiungerà i 92 mila. Superfici vitate simili a quelle del Friuli Venezia Giulia ci saranno in Sardegna (27 mila ettari) e in Campania (25 mila). In marcata ascesa anche due terroir storici per il vino italiano, come Piemonte (48 mila ettari) e Toscana (62 mila). Il trend riguarda tutte le regioni, con le eccezioni, ma si tratta di variazioni negative da zero virgola, del Lazio e del Trentino.

Grazie a questi nuovi impianti nel 2025 l'Italia si confermerà leader mondiale della produzione di vino davanti a Francia e Spagna, con oltre 50,4 milioni di ettolitri attesi nel periodo tra il 2021 e il 2025. In Friuli e in Veneto i vigneti verranno impiantati nelle zone di pianura, proprio per incrementare le produzione di Pinot grigio, Ribolla gialla e Glera, rinnovati secondo le moderne tecniche di gestione e quindi potenzialmente più produttivi rispetto a una ventina di anni fa. Non sono esclusi impianti anche nelle zone più nobili della collina, tra il Collio e il Cividalese, per consentire anche un incremento di bottiglie di vini bianchi pregiati molto richiesti, soprattutto all'estero. —

M.CE.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALBINO ARMANI

Prosecco rosé d'argento

Il Prosecco rosé Doc millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti, firmato da Albino Armani e prodotto nella'Alta Grave friulana, nella zona di Sequals, si è aggiudicato una lunga serie di riconoscimenti internazionali, a partire dal primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff (92 punti) e dalla medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021. Risultati eccellenti che si traducono in un successo tutto friulano, o meglio della Alta Grave della provincia di Pordenone, a conferma delle grandissime potenzialità, poche volte realmente comprese, di un territorio naturalmente vocato alla produzione vitivinicola in generale e alla spumantistica in particolare.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Prosecco Rosé Doc di Albino Armani: Un successo tutto friuliano

Pubblicato da indexwine_redazione In Nuovi Prodotti Il 13 Maggio 2021
Follow @Indexwine1

> Il risultato è uno spumante elegante e raffinato sia nel colore, delicatamente rosato, sia nel bouquet, sostenuto da complessità e persistenza al palato

Irresistibile per il pubblico femminile e per gli amanti delle bollicine made in Italy, il **Prosecco Rosé** combina piacevolmente lo slancio vivace e fruttato dato dal **vitigno Glera** e il prezioso apporto del **Pinot Nero**. Il risultato è uno spumante elegante e raffinato sia nel colore, delicatamente rosato, sia nel bouquet, sostenuto da complessità e persistenza al palato.

Vitigno: *Glera e Pinot Nero.*

Zona di produzione: *vigneti vocati posti in aree di produzione del Prosecco in Veneto e Friuli.*

Sistema di allevamento: *guyot.*

Vinificazione: dopo la preparazione della cuvée con Glera e Pinot Nero, viene eseguita la presa di spuma in autoclave con metodo Charmat per minimo 60 giorni al fine di ottenere un perlage più fine e una maggiore complessità aromatica data dal Pinot Nero.

Abbinamenti consigliati: il gioco aromatico fra le note fruttate classiche del Prosecco e le leggere speziature amaricanti date dal Pinot Nero, rendono il Prosecco Rosé un vino versatile ed eclettico che si presta a molteplici occasioni di abbinamento col cibo: dagli antipasti a piatti di pasta leggeri, ai risotti alle verdure, alle zuppe di pesce, alle carni bianche, ai funghi saltati in padella, senza dimenticare i formaggi freschi e di media stagionatura.

Search

LA TUA AREA RISERVATA

+

Iscriviti alla Newsletter !

Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo del Vitivinicolo.

Nome/Azienda

La tua Email

Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali con le modalità e per le finalità di cui alla presente informativa. (richiesto)

ISCRIVITI ORA!

Il MarketPlace di IndexWine

Tutti gli Annunci

Prodotti & Servizi

Cerco

Offro

Scambio di Merce

Cerco

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

13 maggio 2021

Tag: Albino Armani, Prosecco Rosè Doc

Condividi questa Notizia

Facebook Twitter Linkedin Pinterest

Segui IndexWine

Partecipa sul Sito

Tutte le Notizie | La Redazione | Fatti Pubblicità | Iscriviti alla Newsletter

Inserisci la tua Azienda | Guarda le Aziende | Inserisci Annuncio/Prodotto

Ultimi Annunci

Resta in contatto con IndexWine

RICEVI LA NOSTRA NEWSLETTER !

Cliccando su Iscriviti Ora, accetti le nostre Condizioni e confermi di aver letto la nostra Privacy

Nome/Azienda

La tua Email

ISCRIVITI ORA!

Offro

Annunci di Lavoro

Cerco

Offro

Tutti i Prodotti

Tutte le Aziende

Ultime Aziende nel MarketPlace

Azienda Vitivinicola Fratelli Z...
pubblicato il 7 Giugno 2020
da azienda-vitivinicola-fratelli-zenegaglia

Ecoitalia Evolution
pubblicato il 28 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

Tenute Cantine Cimaglia
pubblicato il 18 Aprile 2020
da tenute-cantine-cimaglia

Agrimoll
pubblicato il 15 Aprile 2020
da agrimoll

Aresca Vini
pubblicato il 20 Marzo 2020
da aresca-vini

Ultimi Annunci dal MarketPlace

Sanificazioni ambientali
pubblicato il 28 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

Offriamo 5.000 bustine di Gel ...
pubblicato il 28 Maggio 2020
da ecoitalia-evolution

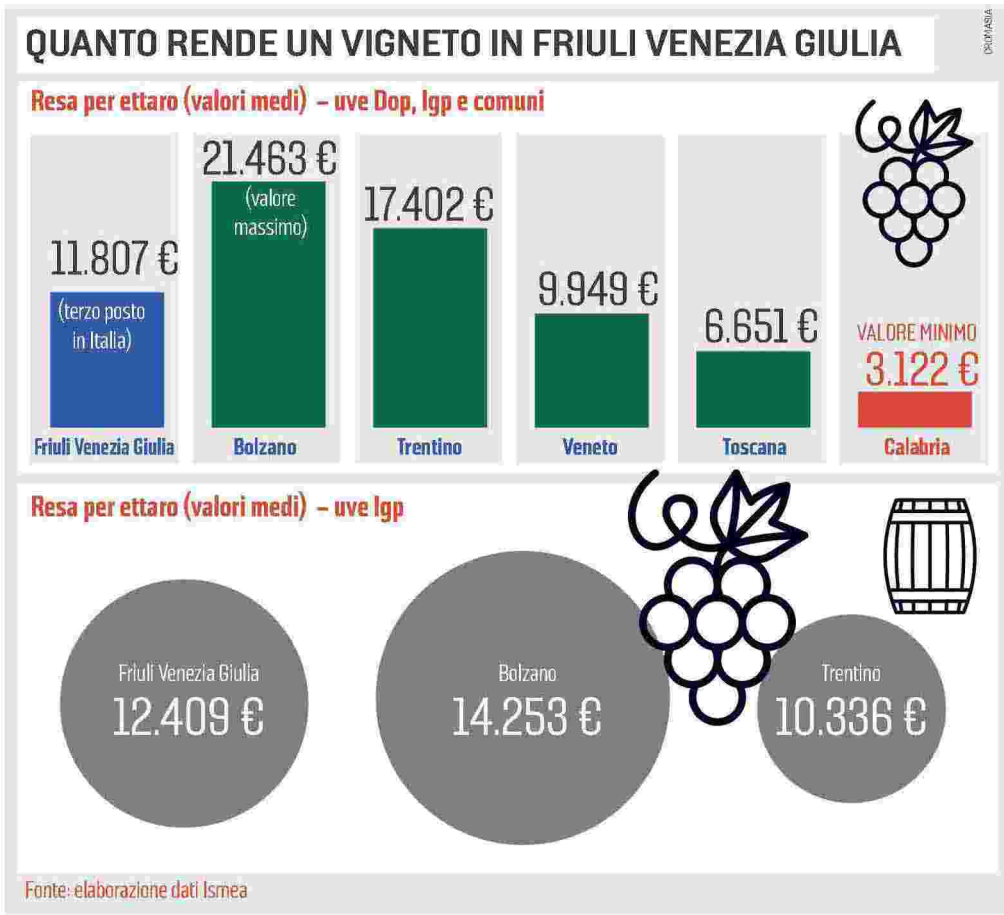
Ricerchiamo Rivenditori su tu...
pubblicato il 31 Marzo 2017
da antiqua-vinea

Ultimi Prodotti dal MarketPlace

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Messaggero Veneto
GIORNALE DEL FRIULI
Quotidiano
Data 14-05-2021
Pagina 17
Foglio 1



ALBINO ARMANI

Prosecco rosè d'argento

Il Prosecco rosé Doc millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti, firmato da Albino Armani e prodotto nella'Alta Grave friulana, nella zona di Sequals, si è aggiudicato una lunga serie di riconoscimenti internazionali, a partire dal primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff (92 punti) e dalla medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021. Risultati eccellenti che si traducono in un successo tutto friulano, o meglio della Alta Grave della provincia di Pordenone, a conferma delle grandissime potenzialità, poche volte realmente comprese, di un territorio naturalmente vocato alla produzione vitivinicola in generale e alla spumantistica in particolare.

Proseguono incessanti gli impianti, soprattutto in pianura
Il Fvg è la regione che in percentuale crescerà di più in tutto il Paese

Glera, Ribolla gialla e Pinot nero per toccare quota trentamila

LA TENDENZA

Glera, Pinot grigio, Ribolla gialla e adesso Pinot nero per il Prosecco rosè, molto gradito nei mercati di mezzo mondo. Gli impianti di nuovi vigneti, in particolare nelle Grave, continuano incessanti, tanto che il Friuli sta diventando sempre più una regione prettamente vinicola. Secondo gli ultimi dati, a fine 2020 nella nostra regione erano coltivati a vigneto ben 28.365 ettari di terreno, circa 3.500 in più rispetto al 2016 e oltre 8 mila in più rispetto alla precedente rilevazione del 2008. Ma la corsa non si ferma qui: le previsioni per il 2025, cioè nell'arco del prossimo quadriennio, stimano che il Friuli sfiorerà quota 30 mila ettari, precisamente 29.965, con una variazione, rispetto al 2016, di oltre 5 mila ettari, in percentuale tra gli incrementi più rilevanti d'Italia. Il Veneto, sempre grazie al boom del Prosecco, sfonderà nel 2025 quota 100 mila ettari, per arrivare fino a 112.597, con un aumento di superficie di 26 mila ettari rispetto al 2016. Anche la Sicilia supererà i 100 mila ettari di vigneto (103 mila per la precisione), mentre la Puglia raggiungerà i 92 mila. Superfici vitate simili a quelle del Friuli Venezia Giulia ci saranno in Sardegna (27 mila ettari) e in Campania (25 mila). In marcata ascesa anche due terroir storici per il vino italiano, come Piemonte (48 mila ettari) e Toscana (62 mila). Il trend riguarda tutte le regioni, con le eccezioni, ma si tratta di variazioni negative da zero virgola, del Lazio e del Trentino.

Grazie a questi nuovi impianti nel 2025 l'Italia si confermerà leader mondiale della produzione di vino davanti a Francia e Spagna, con oltre 50,4 milioni di ettolitri attesi nel periodo tra il 2021 e il 2025. In Friuli e in Veneto i vigneti verranno impiantati nelle zone di pianura, proprio per incrementare le produzione di Pinot grigio, Ribolla gialla e Glera, rinnovati secondo le moderne tecniche di gestione e quindi potenzialmente più produttivi rispetto a una ventina di anni fa. Non sono esclusi impianti anche nelle zone più nobili della collina, tra il Collio e il Cividalese, per consentire anche un incremento di bottiglie di vini bianchi pregiati molto richiesti, soprattutto all'estero. —

M.CE.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Storie di ECCELLENZA
Persone, Imprese, Successi

VAI AL MAGAZINE

LATEST

FOOD AND WINE

PROSECCO ROSÉ DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULANO

Redazione 14 Maggio 2021 0 Comments

Un **Prosecco Rosé DOC** millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti. L'unione perfetta dello slancio fruttato della Glera e la struttura decisa conferita dal 10% di Pinot nero. Perlage fine, complessità aromatica, grande freschezza e persistenza... Caratteristiche che sono recentemente valse al nuovo prodotto firmato **Albino Armani – Viticoltori dal 1607** una lunga serie di riconoscimenti internazionali, a partire dal **primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff** (92 pt) e dalla **medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021**.

Risultati eccellenti che si traducono in un **successo tutto friulano**, o meglio della **Alta Grave Friulana**, a conferma delle grandissime potenzialità, poche volte realmente comprese, di un territorio naturalmente vocato alla produzione vitivinicola in generale e alla spumantistica in particolare.

Nello specifico, le uve di questo Prosecco Rosé, certificate **SQNPI**, sono prodotte tra Sequals e Lestans, sotto l'antico sguardo delle Alpi Carniche dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici, nell'altipiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli notoriamente pietrosi – con i "claps" in prima linea, i tipici sassi bianchi nel dialetto locale – ghiaiosi e calcarei, estremamente drenanti. Ci troviamo, più precisamente, nel paesaggio dei **magredi**: la vite qui deve fare i conti da sempre con un contesto a tratti aspro, che concede rese naturalmente contenute ma dalla qualità molto elevata. Qui prendono vita vini dall'inconfondibile tipicità, piacevolmente freschi, sapidi, eleganti e minerali.

Una passione quella per il territorio friulano che è nel cuore e nelle ambizioni di Armani

Enter keyword...

BLOG

Ecco le nostre storie di eccellenza
Di Mauro Pigozzo

I PIÙ LETTI DEL GIORNO

FOTO Incendio in zona Stiga a Castelfranco

AUMENTO PREZZI MATERIE PRIME: È ALLARME GENERALE Confartigianato avverte: altro che ripresa, si chiude per impossibilità di produrre. E un conto salato sta arrivando a tutti i consumatori finali.

Una guida completa sull'estrazione di Bitcoin!

"OBIETTIVO EXPORT": PADOVA TREVISO, LA RISALITA GUARDA (ANCHE) ALL'EUROPA DELL'EST. POLONIA E UNGHERIA IN POLE

COMUNICATO STAMPA | LA CANTINA PIZZOLATO VA OLTRE IL BIOLOGICO. PER I SUOI 40 ANNI PRESENTA IL NUOVO PROGETTO DI SOSTENIBILITA' DELL'INTERA FILIERA PRODUTTIVA

I PIÙ LETTI DEL MESE

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

sin dagli albori della sua carriera. Passione che si trasforma dapprima in una sfida, e poi in una scommessa vinta. *"La mia avventura in Friuli è iniziata ormai trent'anni fa"*, racconta Albino Armani, e continua *"è stato importante approcciarsi alla cultura e alla gente friulane con umiltà e fare mia nel tempo la complessità di questo territorio che amo sin da ragazzo. Una terra in cui non esiste omogeneità, tutt'altro: è un vero e proprio caleidoscopio di anime e di interpretazioni, dove convivono infinite diversità enologiche, morfologiche e climatiche. Ed è soprattutto nella Grave friulana – con le sue differenze pedologiche e i suoi climi estremi – che vedo da sempre un enorme potenziale, ancora oggi a mio avviso inespresso, nella produzione di spumanti da uve locali. In riferimento alle varietà più note legate all'areale, parliamo soprattutto di Prosecco e Ribolla gialla, sono convinto che la conformazione dei suoli e il microclima della Alta Grave offrano una combinazione unica per la produzione di spumanti dall'elegante ed inconfondibile profilo enologico, che molto presto verrà riconosciuto a livello internazionale".*

Share this article:

Redazione

Previous Post
Rafting, canyoning, kneipp, hydrospeed Emozioni forti e spazi aperti per l'estate della ripartenza

Next Post
Ultime ore per iscriversi alla Dolomiti Extreme Trail

LEAVE A REPLY

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Comment

Name * **Email** * **Website**

Submit Comment

Diciassette nuovi pub a Castelfranco Veneto, le inaugurazioni a maggio

FOTO Incendio in zona Stiga a Castelfranco

Come attenuare il prurito anale? Vediamo cause e consigli utili

SCUOLE E IMPRESE INSIEME PER PROGETTARE IL FUTURO Sfida sulla sostenibilità al Junior Hackathon all'Istituto A. Gritti di Mestre

PRENOTAZIONI PRELIEVI DISTRETTO DI RIESE PIO X

I PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA

FOTO Incendio in zona Stiga a Castelfranco

AUMENTO PREZZI MATERIE PRIME: È ALLARME GENERALE Confartigianato avverte: altro che ripresa, si chiude per impossibilità di produrre. E un conto salato sta arrivando a tutti i consumatori finali.

DOMANI SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "CAPOLAVORI ITALIANI IN CUCINA" "L'UOVO IN RAVIOLO" DI MASSIMILIANO MASCIA

TEDxCastelfrancoVeneto annuncia l'edizione 2021: sarà d'estate in Villa Parco Bolasco

"OBIETTIVO EXPORT": PADOVA TREVISO, LA RISALITA GUARDA (ANCHE) ALL'EUROPA DELL'EST. POLONIA E UNGHERIA IN POLE

FOLLOW US!

COMMENTI RECENTI

Giulio su Sicurezza informatica, nuove sfide per il mondo dell'intrattenimento

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

14 maggio 2021

Prosecco Rosé Doc Albino Armani: successo friulano

Un Prosecco Rosé DOC millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti, l'unione perfetta dello slancio fruttato della Glera e la struttura decisa conferita dal 10% di Pinot nero, perlage fine, complessità aromatica, grande freschezza e persistenza: sono queste le principali caratteristiche che sono valse al nuovo prodotto firmato Albino Armani-Viticoltori dal 1607 una lunga serie di riconoscimenti internazionali, a partire dal primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff (92 pt) e dalla medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021.

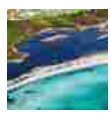
Risultati che si traducono in un successo tutto friulano, o meglio della Alta Grave Friulana, a conferma delle grandissime potenzialità, poche volte realmente comprese, di un territorio naturalmente vocato alla produzione vitivinicola in generale e alla spumantistica in particolare. Nello specifico, le uve di questo Prosecco Rosé, certificate SQNPI, sono prodotte tra Sequals e Lestans, sotto l'"antico sguardo" delle Alpi Carniche dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici, nell'altipiano disegnato dal corso dei fiumi Meduna e Tagliamento. Suoli notoriamente pietrosi - con i "claps", i tipici sassi bianchi nel dialetto locale, in prima linea -, ghiaiosi e calcarei, estremamente drenanti. Ci troviamo, più precisamente, nel paesaggio dei Magredi: la vite, qui, deve fare i conti da sempre con un contesto a tratti aspro, che concede rese naturalmente contenute ma dalla qualità molto elevata. Qui prendono vita vini dall'inconfondibile tipicità, piacevolmente freschi, sapidi, eleganti e minerali.

Home
Orologi
Hotel Collection
Ristoranti
Eventi e Viaggi
Personaggi
Automobili
Stile e Charme
Arte
Tempo libero
Grande Musica

Cerca

Top News

Fare arte insieme a Milano: torna "Zona Monti". Mostre


Baglioni Hotels sbarca in Sardegna. "Gusto by Sadler"

Collezioni del MASI Lugano. Arte in Ticino 1850-1950

L'onorificenza del Sol Levante per Andrea Boragno

Ritorno a Villa Agnelli. Augustus Hotel Forte dei Marmi

A The Chedi Andermatt i drink "divini" di Marie Gerber

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Una passione quella per il territorio friulano che è nel cuore e nelle ambizioni di Armani sin dagli albori della sua carriera. Passione che si trasforma dapprima in una sfida, e poi in una scommessa vinta. "La mia avventura in Friuli è iniziata ormai trent'anni fa - racconta Albino -. E' stato importante approcciarsi alla cultura e alla gente friulane con umiltà e fare mia nel tempo la complessità di questo territorio che amo sin da ragazzo. Una terra in cui non esiste omogeneità, tutt'altro: è un vero e proprio caleidoscopio di anime e di interpretazioni, dove convivono infinite diversità enologiche, morfologiche e climatiche. Ed è soprattutto nella Grave friulana (con le sue differenze pedologiche e i suoi climi estremi) che vedo da sempre un enorme potenziale, ancora oggi a mio avviso inespresso, nella produzione di spumanti da uve locali. In riferimento alle varietà più note legate all'areale, e parliamo soprattutto di Prosecco e Ribolla gialla, sono convinto che la conformazione dei suoli e il microclima della Alta Grave offrano una combinazione unica per la produzione di spumanti dall'elegante ed inconfondibile profilo enologico, che molto presto verrà riconosciuto a livello internazionale". Albino tramanda la storia di una famiglia da generazioni legata al mondo del vino con la stessa passione di chi lo ha preceduto. La capacità di fare, che resta nel tempo, è l'eredità più grande che abbia ricevuto e che trasmette quotidianamente a chi lo affianca nella meravigliosa avventura del vino. Il forte senso di appartenenza al territorio del Triveneto, nel quale opera continuando a investire, si è declinato in progetti ambiziosi: dalla salvaguardia dei vitigni autoctoni in via di estinzione allo sviluppo di piani di miglioramento per la sostenibilità ambientale e sociale, alla ricerca in ambito viticolo ed enologico. Dal 2016 è alla guida del Consorzio del Pinot Grigio doc delle Venezie.

www.albinoarmani.com

Home page Post più vecchio

The Medelan: MCD disegna l'ufficio del post pandemia

Bmw da 50 anni per la cultura: congratulazioni globali

Il Green Good Design Award 2021 a Nomos Tangente

Omega European Masters 2021: Golf a Crans-Montana

contatto[at]stylelegends.com

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EFFE RADIO

ENOGASTRONOMIA

PROSECCO ROSÉ DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULANO

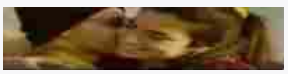
SCRITTO DA DAVIDE MACOR IL 13/05/2021

Un **Prosecco Rosé DOC** millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti. L'unione perfetta dello slancio fruttato della Glera e la struttura decisa conferita dal 10% di Pinot nero. Perlage fine, complessità aromatica, grande freschezza e persistenza… Caratteristiche che sono recentemente valse al nuovo prodotto firmato **Albino Armani – Viticoltori dal 1607** una lunga serie di riconoscimenti internazionali, a partire dal **primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff** (92 pt) e dalla **medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021**.
Risultati eccellenti che si traducono in un **successo tutto friulano**, o meglio della **Alta Grave Friulana**, a conferma delle grandissime potenzialità, poche volte realmente comprese, di un territorio naturalmente vocato alla produzione vitivinicola in generale e alla spumantistica in particolare.

Nello specifico, le uve di questo Prosecco Rosé, certificate **SQNPI**, sono prodotte tra Sequals e Lestans, sotto l'antico sguardo delle Alpi Carniche dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici, nell'altipiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli notoriamente pietrosi – con i "claps" in prima linea, i tipici sassi bianchi nel dialetto locale – ghiaiosi e calcarei, estremamente drenanti. Ci troviamo, più precisamente, nel paesaggio dei **magredi**: la vite qui deve fare i conti da sempre con un contesto a tratti aspro, che concede rese naturalmente contenute ma dalla qualità molto elevata. Qui prendono vita vini dall'inconfondibile tipicità, piacevolmente freschi, sapidi, eleganti e minerali.

Una passione quella per il territorio friulano che è nel cuore e nelle ambizioni di Armani sin dagli albori della sua carriera. Passione che si trasforma dapprima in una sfida, e poi in una scommessa vinta. *"La mia avventura in Friuli è iniziata ormai trent'anni fa"*, racconta Albino Armani, e continua *"è stato importante approcciarsi alla cultura e alla gente friulane con umiltà e fare mia nel tempo la complessità di questo territorio che amo sin da ragazzo. Una terra in cui non esiste omogeneità, tutt'altro: è un vero e proprio caleidoscopio di anime e di interpretazioni, dove convivono infinite diversità enologiche, morfologiche e climatiche. Ed è soprattutto nella Grave friulana – con le sue differenze*

ULTIME NOTIZIE


È online il videoclip di "Lo racconterei", nuovo singol… Celo

PROSECCO ROSÉ DOC DI … SUCCESSO TUTTO FRIULANO

SARA FATTORETTO: esce il 14 maggio per Maieutic… "LIMPIDA"

MERIFIORE: il nuovo singolo della cantautrice … "VALENTINA"

Art Tal Ort cerca giovani musicisti: lanci… l'edizione 2021

ULTIME DAL BLOG

Festival Genius loci – Dove abita

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

pedologiche e i suoi climi estremi – che vedo da sempre un enorme potenziale, ancora oggi a mio avviso inespresso, nella produzione di spumanti da uve locali. In riferimento alle varietà più note legate all'areale, parliamo soprattutto di Prosecco e Ribolla gialla, sono convinto che la conformazione dei suoli e il microclima della Alta Grave offrano una combinazione unica per la produzione di spumanti dall'elegante ed inconfondibile profilo enologico, che molto presto verrà riconosciuto a livello internazionale".

AUTORE
DAVIDE MACOR

ARCHIVIO DI QUESTO AUTORE

il genio, al via la quarta... scienza

Scatta il bosco: su Instagram il c... raccontare le foreste italiane

Oggi Giornata mondiale del c... dell'Altopiano della Paganella

Festa della mamma: quattro idee regalo beauty targa... Abiby

Cosa fare se Internet non funziona: i 10 consigli ... Selectra

FACEBOOK

Video non disponibile

Spiacenti, non è stato possi riprodurre questo video.

Effe Radio
circa un'ora fa

All'#ApuUdine non riesce l'impr di battere #Napoli. Inizia male anche il playoff della #LibertasBasketSchool, gara 1 a #Vicenza. Ne parliamo in dire

1 Commenta Cond

CONTINUA A LEGGERE

ARTICOLO SEGUENTE
È ONLINE IL VIDEOCLIP DI "LO RACCONTEREI", NUOVO SINGOLO DI CELO

POST PRECEDENTE
SARA FATTORETTO: ESCE IL 14 MAGGIO PER MAIEUTICA DISCHI "LIMPIDA"

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

giovedì, maggio 13, 2021
Ultimo: PROSECCO ROSÉ DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULANO

Pianeta Salute
Fondato da Michele Cennamo
Anno XIX
www.pianetasaluteonline.com
pianetasaluterivista
MENSILE DI ALIMENTAZIONE, BENESSERE, CULTURA, MEDICINA, TURISMO, TEMPO LIBERO E MUSICA

Food e Benessere

PROSECCO ROSÉ DOC DI ALBINO ARMANI: UN SUCCESSO TUTTO FRIULANO

13/05/2021 Redazione 0 Commenti Albino Armani – Viticoltori dal 1607

Un **Prosecco Rosé DOC** millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti. L'unione perfetta dello slancio fruttato della Glera e la struttura decisa conferita dal 10% di Pinot nero. Perlage fine, complessità aromatica, grande freschezza e persistenza... Caratteristiche che sono recentemente valse al nuovo prodotto firmato **Albino Armani – Viticoltori dal 1607** una lunga serie di riconoscimenti internazionali, a partire dal **primo posto al concorso Prosecco Trophy 2021 di Falstaff** (92 pt) e dalla **medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles 2021**.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Risultati eccellenti che si traducono in un **successo tutto friulano**, o meglio della **Alta Grave Friulana**, a conferma delle grandissime potenzialità, poche volte realmente comprese, di un territorio naturalmente vocato alla produzione vitivinicola in generale e alla spumantistica in particolare.

Nello specifico, le uve di questo Prosecco Rosé, certificate **SQNPI**, sono prodotte tra Sequals e Lestans, sotto l'antico sguardo delle Alpi Carniche dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici, nell'altipiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli notoriamente pietrosi – con i "claps" in prima linea, i tipici sassi bianchi nel dialetto locale – ghiaiosi e calcarei, estremamente drenanti. Ci troviamo, più precisamente, nel paesaggio dei **magredi**: la vite qui deve fare i conti da sempre con un contesto a tratti aspro, che concede rese naturalmente contenute ma dalla qualità molto elevata. Qui prendono vita vini dall'inconfondibile tipicità, piacevolmente freschi, sapidi, eleganti e minerali.

Una passione quella per il territorio friulano che è nel cuore e nelle ambizioni di Armani sin dagli albori della sua carriera. Passione che si trasforma dapprima in una sfida, e poi in una scommessa vinta. *"La mia avventura in Friuli è iniziata ormai trent'anni fa"*, racconta Albino Armani, e continua *"è stato importante approcciarsi alla cultura e alla gente friulane con umiltà e fare mia nel tempo la complessità di questo territorio che amo sin da ragazzo. Una terra in cui non esiste omogeneità, tutt'altro: è un vero e proprio caleidoscopio di anime e di interpretazioni, dove convivono infinite diversità enologiche, morfologiche e climatiche. Ed è soprattutto nella Grave friulana – con le sue differenze pedologiche e i suoi climi estremi – che vedo da sempre un enorme potenziale, ancora oggi a mio avviso inespresso, nella produzione di spumanti da uve locali. In riferimento alle varietà più note legate all'areale, parliamo soprattutto di Prosecco e Ribolla gialla, sono convinto che la conformazione dei suoli e il microclima della Alta Grave offrano una combinazione unica per la produzione di spumanti dall'elegante ed inconfondibile profilo enologico, che molto presto verrà riconosciuto a livello internazionale".*

← DOMENICA 16 MAGGIO – A Milano insieme a 115 città nel mondo.....

Potrebbe anche interessarti

ALTA BADIA VINS ALALERIA: DEGUSTAZIONI ALL'ARIA APERTA DEI MIGLIORI VINI DELL'ALTO ADIGE

01/05/2021 0

BELLEI DDR LAMBRUSCO DI SORBARA ROSSO BRUT MILLESIMO 2009

23/03/2021 0

PRIMA COLAZIONE E CINEMA: UN BINOMIO "DA SOGNO". LA SETTIMA ARTE CELEBRA IL PASTO PIU' IMPORTANTE DELLA GIORNATA

11/05/2021 0

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BORDERWINE

#AMBRUSCHE2016: TUTTE LE AMBRUSCHE MINUTO PER MINUTO

Tiziano Bianchi — Dicembre 2, 2016

Le Ambrusche della Vallagarina, trentina e veneta, esistono. E soprattutto resistono. O almeno ci provano. La giornata dello scorso sabato ad Avio (**26 novembre 2016 – Palazzo Venturi**), durante la quale insieme ad alcuni produttori, sono intervenuti i ricercatori della **FEM – Fondazione Edmund Mach**, ha permesso di farsi un'idea di queste varietà, tradizionalmente chiamate Ambrusche: **Foglia Frastagliata (Enantio), Foja Tonda (Casetta) e Ambruscone**.

Gli studi scientifici hanno validato la loro stretta correlazione con i processi di addomesticamento della vite selvatica locale e il nesso parentale con un altra varietà della zona, la **Negrara Trentina**. Dunque, varietà che manifestano un carattere di unicità e irripetibilità, qualità che costituiscono il vero patrimonio territoriale della Lagarina enologica da Rovereto Sud alla Chiusa di Ceraino.
Ma per le Ambrusche Lagarine c'è anche un futuro. Lo hanno dimostrato gli assaggi dei vini sperimentali elaborati da FEM su 15 biotipi differenti di Foja Tonda; anche qui un lavoro scientifico di ricerca che ha evidenziato la ricchezza del materiale genetico su cui i produttori potranno lavorare in futuro.
Tutti gli atti del convegno "**Giornata delle Ambrusche**", possono essere rintracciati su **www.trentinowine.info** con la chiave di ricerca #ambrusche21016

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

– **Programma**
– **Live Facebook 1** – Relazioni Fem
– **Live Facebook 2** – **Albino Armani**
– **Origini genetiche dei vitigni Lambrusco a foglia frastagliata, Casetta e Lambruscone** – Stella Grando (FEM)
– **Per un a storia delle Ambrusche: immagini dal passato** – Francesco Penner (FEM)
– **Caratterizzazione enologica e possibile e possibile valorizzazione del Lambrusco foglia frastagliata e Casetta,varietà iconiche della Bassa Vallagarina** – Luciano Groff e Giorgio Nicolini
– **Casetta (Foja Tonda):recupero e valorizzazione della biodiversità di un antico vitigno** – Tiziano Tomasi e Marco Stefanini (FEM)

LEGGI ANCHE:

W LO SHOPPING

COLLINE DEL PROSECCO, LE CITTÀ DEL VINO SOSTENGONO LA CANDIDATURA UNESCO

BARDOLINO, UN MODELLO DI ENOTURISMO

VINO: LASCIATE CHE I BAMBINI VENGANO A ME. ANZI SPINGETELI A ME

Tiziano Bianchi

Giornalista e blogger con uno sguardo curioso, e a volte provocatorio, verso la politiche agricole; appassionato di vino, animatore di degustazioni fra amici e di iniziative a sfondo enologico, è tra i fondatori di **Skywine – Quaderni di Viticultura** e di **Trentino Wine**. Territorialista, autoctonista e anche un po' comunista. Insomma contiene moltitudini e non se ne dispiace!

www.territoriocheresiste.it

condividi il post su:

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

social

Rosé, sei vini friulani premiati tra i migliori al mondo

Tre medaglie d'oro e tre d'argento per vini fermi e frizzanti, espressione perfetta delle bottiglie proposte dal Friuli Venezia Giulia, al Concours Mondial de Bruxelles

Redazione
11 MAGGIO 2021 10:11

vino rosé

1 / 7

continua a leggere l'articolo →

Sono sei i vini friulani premiati alla prima edizione "Vini rosé" del Concours Mondial de Bruxelles 2021. Con una degustazione alla cieca, i vini selezionati sono stati esaminati **da una giuria selezionata composta da sommelier e giornalisti belgi o residenti in Belgio**. Al Friuli Venezia Giulia sono state assegnate tre medaglie d'oro e tre d'argento per vini che rappresentano bene l'ampia espressione vitivinicola del nostro terroir.

I vincitori

Le medaglie d'oro comprendo due vini fermi, il Clâr de Lune Grave Rosato di Piera 1899, di San Quirino (PN) e il Rosad di Vigne del Malina di Remanzacco (UD) e un prosecco, il Joy Rosè Brut di Forchir di Camino al Tagliamento (UD). Mentre le medaglie d'argento sono state assegnate al Prosecco Rosè di Albino Armani Viticoltori nella sede di Sequals (PN), al Naonis Prosecco Rosè Spumante Extra Dry Millesimato di La Delizia di Casarsa (PN) e al Moscato Rosè di Forchir di Camino al Tagliamento (UD).

1 / 7

continua a leggere l'articolo →

Argomenti: vino

Tweet

I più letti di oggi

1 Da Udine a Grado in corriera con bici al seguito, parte BiciBus

2 I cuochi del Fvg si sfidano su Instagram. Obiettivo, conoscere lo chef Simone Cantafio

3 Animali tra di noi, c'è tempo fino al 15 maggio per partecipare al concorso fotografico

4 Viaggio sensoriale nei vini della Doc, nasce la Tasting Academy del Consorzio Colli Orientali

In Evidenza

Alimentazione e stili di vita, le cause principali della ritenzione idrica e come combatterla

Sopracciglia insaponate, l'ultima tendenza che spopola sui social

Da Udine a Grado in corriera con bici al seguito, parte BiciBus

I cuochi del Fvg si sfidano su Instagram. Obiettivo, conoscere lo chef Simone Cantafio

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BIGINO SOSTENIBILE E' UN DATO DI FATTO

È tornato il sole, sono tornati pranzi e cene all'aperto per (quasi) tutti, ma le vere notizie sono quelle verdi. E non c'entrano con i colori delle Regioni, per una volta TRAMEZZINI Epicurious, magazine americano specializzato in ricette, nel tentativo di incoraggiare una cucina più sostenibile, non pubblicherà più nuove ricette di carne di manzo La scelta dipende esclusivamente da un'idea di sostenibilità ambientale. Quasi il 15% delle emissioni di gas serra a livello globale proviene dal bestiame (e da tutto ciò che è coinvolto nell'allevamento); Il 61% di queste emissioni può essere ricondotto alla carne bovina. Le mucche sono 20 volte meno efficienti da allevare rispetto alla coltivazione dei fagioli e circa tre volte meno efficienti dell'allevamento di pollame e del maiale. Potrebbe non sembrare molto, ma eliminare un solo ingrediente, il manzo, può avere un impatto enorme nel rendere la cucina di casa più rispettosa dell'ambiente. E nella settimana in cui Daniel Humm, patron di uno dei più importanti ristoranti al mondo, chiuso per la pandemia, riapre decidendo di proporre un menu interamente vegetariano (e la Michelin gli lascia comunque tre stelle!), possiamo dare ufficialmente il via alla stagione in cui se non si fa attenzione anche al Pianeta non ci si può più presentare in società. Se prima bastavano i proclami, oggi servono i fatti. Il movimento che indica la carne (di manzo, per ora) come il nuovo nemico da combattere è sempre più vasto e guarda al futuro, perché la sostenibilità è anche uno dei valori cardine su cui si basano le scelte alimentari della Generazione Z, alla ricerca di cibo che si adatti ai suoi credo. La generazione dei nuovi giovani è attratta da ristoranti che utilizzano prodotti biologici, sostenibili e di provenienza locale in tutto il loro menu, di conseguenza preferisce anche i ristoranti che sono trasparenti con i loro ingredienti, perché vuole sapere esattamente cosa consumerà. Anche perché questi futuri adulti guadagneranno parecchio, almeno è quello che sostiene una ricerca della Bank Of America secondo cui la generazione Z sarà la "generazione più dirompente di sempre" e vedrà il proprio reddito superare quello dei millennial entro il 2031. Si prevede che il reddito di questa generazione aumenterà di cinque volte entro il 2030, quando i suoi rappresentanti entreranno nel mondo del lavoro, arrivando a 33 trilioni di dollari, e rappresentando oltre un quarto del reddito globale. I giovani della Gen Z saranno inoltre – già lo sono, del resto – acquirenti omnicanale: utilizzeranno cioè una combinazione di in-store e online per fare acquisti. La ricerca svela che saranno meno sensibili al prezzo e punteranno sulla qualità e sulla sostenibilità come principali fattori di acquisto. Sostenibilità ed etica vanno a braccetto, e di sicuro questi ragazzi così attenti sapranno scegliere le aziende da premiare anche in base alle scelte politiche e sociali che queste faranno: come quella di non pagare il pizzo , e di ribellarsi a un sistema che perseguita il nostro Paese da troppo tempo. Noi questa settimana abbiamo fatto scorta di torroncini, per esempio. E adesso cerchiamo di farvi sentire giovani con il riassunto di ciò che abbiamo scritto questa settimana, e che forse non avete avuto tempo di leggere. ALLA CARTA Rimaniamo sull'etica aziendale raccontando la scelta di Burger King: il colosso del fast food si impegna a vaccinare i 4000 dipendenti e aggiunge anche 4000 dosi per le micro imprese del settore . L'AD Alessandro Lazzaroni annuncia: «Invitiamo gli altri grandi attori della ristorazione a fare altrettanto. È un importante atto di responsabilità sociale da compiere per accelerare il superamento della pandemia e facilitare la ripartenza». Perché non vogliamo mai più tornare a parlare dei covid hotel, anche se abbiamo scoperto che si mangia bene, in alcuni. Il racconto puntuale dei pasti consumati durante la quarantena è specchio di quanto il cibo possa aiutare a far passare il tempo, riesca a determinare l'umore e sia il primo necessario ponte tra il Paese che si è lasciato e quello nel quale si entra. Se amate le storie, ne abbiamo raccontate due particolarmente belle. Quella delle ricette dentro le pagine di Moby Dick,

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

come il chowder e la carne di balena: tra questi due estremi oscilla il pendolo alimentare di uno dei più grandi capolavori della letteratura americana, che ha tanto da dire anche su noi stessi. E quella del cartone delle uova, inventato da Joseph Coyle nel 1911, esempio di packaging funzionale a bassissimo costo. Una piccola rivoluzione vecchia cent'anni che ci ha migliorato la vita e non smette di stupirci. Tra due giorni è la festa della mamma e noi non potevamo esimerci dall'aiutarvi a festeggiare come si deve. Con dieci idee per divertirvi con lei in cucina, grazie a una scatola della pizza che si trasforma in un videogioco, il ricettario di Guerre Stellari, o quello ispirato alle favole di Gianni Rodari, caramelle da personalizzare, poster che strappano un sorriso, ma anche una riflessione su come i nostri comportamenti quotidiani impattino sulla qualità dell'aria che respiriamo. E poi con un po' di regali, perché lo sappiamo che siete in alto mare con la scelta, raccogliendo tante idee per festeggiarla , addolcirla, viziarla, sempre a partire dalla buona tavola. (NB: le mamme e non mamme della redazione gradirebbero questo , come regalo. Caso mai vi venisse in mente di volerci fare un cadeau.) E poi con un pezzo che serve a tutti coloro che sono alle prese con bimbi inappetenti: dai tre anni l'alimentazione dei piccoli esseri umani cresce e si amplia con loro. Ecco alcuni assiomi e tanti consigli per accompagnarli anche in questo passaggio. MENU Visto che il giallo è il colore prevalente, possiamo cominciare timidamente a raccontarvi di luoghi dove andare. Iniziamo dalla colazione, che però qui non è quasi mai come sembra. In inglese li definirebbero “weird”: sono bar, locali o bistrot fuori dal comune dove a contare non è solo il cibo ma soprattutto l'esperienza. Dall'Europa all'Asia, passando per gli USA, 10 idee per fare un primo pasto extra-ordinario. E per chi vuole stare più in zona, c'è Meta a Milano. Un modello di ristorazione diverso che unisce alla ghost kitchen le food court, per creare un collettivo indipendente, flessibile e funzionale, che possa adattarsi ai continui cambiamenti imposti dall'emergenza sanitaria, senza rinunciare all'eccellenza culinaria. Non avete capito? Nemmeno noi, tocca andare! Prosegue il nostro viaggio alla scoperta degli ingredienti che concorrono alla creazione della birra. Questa settimana è il turno del lievito . Colui che scoprì questo prodotto e le sue incredibili capacità fu, ufficialmente, Luis Pasteur, ma in realtà i birrai di tutto il mondo avevano già intuito da molti anni alcuni dei principi della fermentazione, una tecnica in base alla quale ancora oggi classifichiamo le nostre birre. FUORI CARTA È partita la nostra Scuola di caffè con Gianni Tratzi, e se vi siete persi la prima puntata correte subito a guardarla prima di ordinare un altro espresso. C'è da recuperare anche una bella diretta sull'enosostenibilità , che ci ha portato ai piedi delle Dolomiti con Albino Armani, grande ispiratore di una condivisione di responsabilità quando si parla di difesa del territorio. E abbiamo anche riflettuto su come si fa critica gastronomica, con Eugenio Signoroni e Nicola Perullo. Potete studiare tutto qui, e provare a capire se come stiamo facendo adesso ha senso (Spoiler: no). PICCOLA PASTICCERIA Di solito concentriamo i nostri articoli “degli altri” nella prima parte della nostra newsletter. Ma questa settimana vogliamo chiudere lasciandovi questo pezzo davvero poetico e di grande ispirazione scritto da Simona Vitali su Sala e Cucina. Fin dove può arrivare l'accoglienza? Per Monia e Umberto è andata ben oltre la normalità, e la storia di straordinario coraggio che hanno raccontato ci riconcilia con il mondo. Grazie a loro, e a chi così bene l'ha scoperta e raccontata. Condividi: Fai clic qui per condividere su Twitter (Si apre in una nuova finestra) Fai clic per condividere su Facebook (Si apre in una nuova finestra) Fai clic qui per condividere su LinkedIn (Si apre in una nuova finestra) Fai clic per condividere su Telegram (Si apre in una nuova finestra) Fai clic per condividere su WhatsApp (Si apre in una nuova finestra)

[BIGINO SOSTENIBILE E' UN DATO DI FATTO]

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PICNIC IN BICICLETTA AL VIGNETO CENTENARIO

07 maggio 2021 16:59
Condivisioni
Percorreremo insieme la ?????????? ????????????????? (circa 10 km) che si snoda lungo i nostri vigneti da Dolcè a Borghetto, in Terra dei Forti, alla scoperta di un luogo evocativo che custodisce ancora oggi due patriarchi del passato, ???????? ?????????? ed ?????????????, testimoni ancestrali dei valori di questa valle. Ad accompagnarci in questo tour ci saranno ????????????????? ??????????, gestore del ????????????? ????????????????? ed esperta guida ambientale escursionistica e lo ???????? ???????? ????????????? che ha ideato i piatti del vostro pic nic in abbinamento ai vini del territorio.
Il programma
?????? ???? - accoglienza a Dolcè presso la Cantina Albino Armani e breve introduzione allo svolgimento della giornata.
?????? ???? - partenza in bicicletta alla volta di Borghetto lungo la pista ciclabile.
?????? ????:???? - arrivo al vigneto di Borghetto e consegna ai partecipanti del box pic nic.
?????? ???? - brindisi di benvenuto e pic nic accompagnato dal racconto della guida ambientale.
?????? ???? - ripartenza per Dolcè.
Il menù:
Torta rustica alle erbe di campo e formaggio di malga
?????????? ??????????? ????????????? ???????????????? ?????? ????????
Insalata di farro con carne alla brace, pomodorini secchi e olive taggiasche
???????? ?????? ?????????? ???????? ?????????? ????????
Carne salada con rucola e monte veronese mezzano
???????? ?????????? ????????????? ???????????????? ?????????? ?????? ?????????? ?????? ????????
Sbrisolona alle mandorle
Costo dell'evento: 49 euro
Livello di difficoltà: facile
Standard: 15 euro.
E-Bike: 25 euro.
??'???????????? ???? ??????????????` ??????'???????????? ?????? ?????????????? ?????????? ?????????????????????????? ????????????? ?? ????????` ???????????????? ???? ???????? ???? ??????????????.
Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...
Caricamento in corso...

[PICNIC IN BICICLETTA AL VIGNETO CENTENARIO]

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Arena

Quotidiano

Data 05-05-2021
Pagina 31
Foglio 1

DOLCÈ Ci saranno guida ambientale e chef

Tour in bicicletta con pic-nic pronto

●●● Domenica si andrà in bicicletta nella Terra dei forti lungo il tratto della Cicladige tra Dolcè e Borghetto di Avio alla scoperta di un vigneto secolare e si gusteranno prodotti tipici durante un pic-nic campestre in compagnia.

L'iniziativa è organizzata dalla cantina di Dolcè Albino Armani. Ad accompagnare i partecipanti nel tour saranno la guida ambientale escursionistica Alessandro Tenca, gestore del Rifugio Telegrafo sul Monte Baldo, e lo chef Luca Mazzola che ha ideato i piatti del pic-nic in abbinamento ai vini del territorio.

Ritrovo e accoglienza alla cantina Albino Armani alle 10. Alle 11 partenza in bici per Borghetto, percorrendo una decina di chilometri. Alle 12 si sosterà nell'antico vigneto per mangiare. Alle 14 ripartenza per Dolcè. Evento a pagamento (49 euro a persona) e possibilità di noleggiare le bici, standard o elettriche. In caso di maltempo il giro sarà rimandato. C.M.

Cani bloccati in un dirupo recuperati dai vigili del fuoco

Azzurro Donna Loretta Duello è la coordinatrice

Più posti auto e muro rifatto

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Bell'Italia

Mensile

Data 05-2021
Pagina 140/49
Foglio 1 / 10

DA ROVERETO A STRADELLA

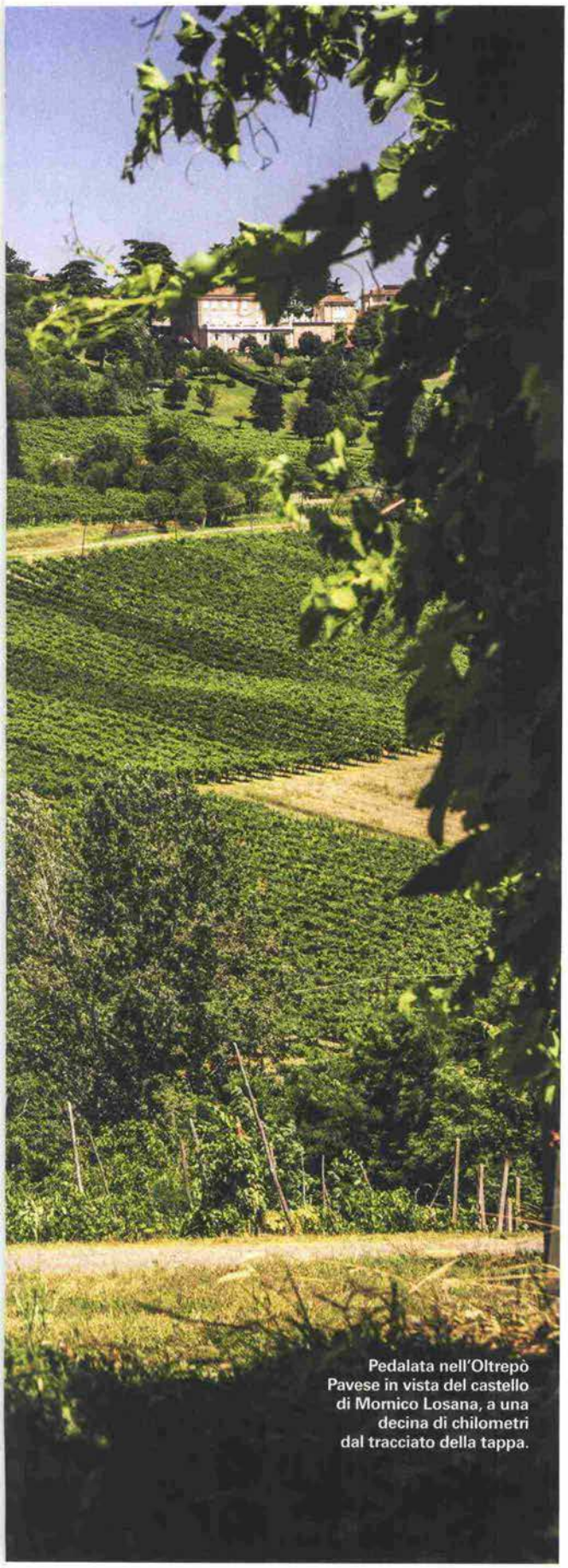
UNA SINFONIA DI PAESAGGI

Priva di scossoni altimetrici, la tappa più lunga del Giro attraversa il cuore della Pianura Padana, accompagnata da variegate scenografie: il profondo solco della valle dell'Adige, un assaggio della sponda veronese del Garda, le piazze mantovane e cremonesi e le spumeggianti colline dell'Oltrepò

Testi PIETRO COZZI

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Pedalata nell'Oltrepò Pavese in vista del castello di Mornico Losana, a una decina di chilometri dal tracciato della tappa.

TAPPA 18

Disegnata come un arco che da nord-est scende verso sud-ovest, su un profilo altimetrico abbastanza monotono che offre solo qualche strappo nel finale, la tappa 18 del Giro 2021 si presenta come la classica frazione di trasferimento. Messe alle spalle le asperità dolomitiche, la carovana si sposta verso le Alpi occidentali e le montagne che definiranno la classifica finale. Senza troppo affanno, da Rovereto a Stradella la lunga passerella del gruppo attraversa quattro regioni e sette province (Trento, Verona, Brescia, Mantova, Cremona, Piacenza e Pavia), pedalando lungo le strade della frazione più lunga della corsa. Come spesso capita, però, alle limitate emozioni agonistiche fa da contrasto la ricchezza dei paesaggi e delle suggestioni storico-monumentali. In circa 230 chilometri scorrono davanti al viaggiatore curioso le variegate scenografie della valle dell'Adige, dell'ultimo tratto del Garda Veronese con i colli morenici che gli fanno da corona, della Pianura Padana con i suoi grandi fiumi e dell'Oltrepò Pavese.

CASTELLI E FORTEZZE LUNGO L'ADIGE

Arricchitasi grazie all'industria della seta, Rovereto fu sede di prestigiose istituzioni culturali fin dal Settecento, al punto da meritarsi l'appellativo di "Atene del Trentino". A confermare questa nobile tradizione c'è l'odierna offerta museale, dalle ricche collezioni di armi e uniformi del Museo Storico Italiano della Guerra all'esuberanza architettonica del Mart-Museo di Arte Moderna e Contemporanea, progettato da Mario Botta e Giulio Andreolli, fino alla casa-museo del futurista Fortunato Depero. Dopo una visita accurata, la statale 12 del Brennero ci guida verso sud-ovest lungo il tratto finale della valle dell'Adige, che da qui in poi si chiama Vallagarina. Di aspetto imponente per larghezza e profondità, grazie al dislivello tra il fiume, che corre a 200 metri di quota, e le vette che lo costeggiano, spesso superiori ai 2.000 metri, la valle è coperta da un fitto manto di vigneti e frutteti. Paradiso per i cicloamatori, che sfrecciano leggeri lungo la ciclopista del Sole (dal Brennero a Modena) e la ciclabile "Terra dei Forti" (da Borghetto a Domegliara), l'asta dell'Adige è da sempre crocevia essenziale tra il Sud e il Centro-Nord d'Europa e vanta per questo una sequenza di fortificazioni che risale alla fine del XIII secolo. Tra gli esempi più illustri,

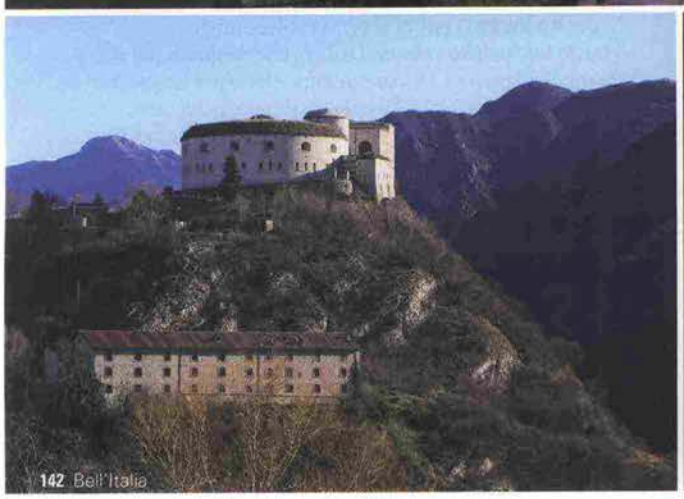
169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

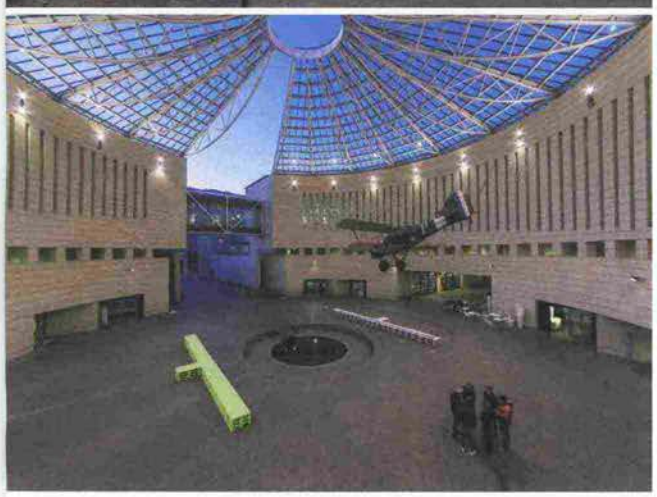
Pag. 199

In questa foto: scorcio di piazza del Comune a Cremona, con il Torrazzo e la facciata del duomo. Sotto, da sinistra: forte Wohlgemuth a Rivoli, a guardia della stretta dell'Adige; torte di torrone del Cremonese; la piazza centrale del Mart a Rovereto.



169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



TAPPA 18

a Sabbionara d'Avio spicca il maniero che fu dei Castelbarco e sfoggia deliziosi affreschi a tema cortese della metà del Trecento. Nel secondo Ottocento gli ultimi a fortificare la valle furono, per ragioni opposte, prima gli austriaci e poi, dopo l'annessione del Veneto al Regno d'Italia (1866), gli italiani. La zona prescelta fu soprattutto la chiusa di Rivoli, stretta fra i bastioni rocciosi dei Lessini da una parte e le ultime propaggini del monte Baldo dall'altra. La massiccia sagoma circolare del forte Wohlgemuth (1850) e la sottostante caserma del forte di Rivoli (1884) montano la guardia proprio in corrispondenza della sbocco dell'Adige in pianura. Prima di arrivarci la Corsa Rosa tocca Borghetto, località di confine con l'Impero austro-ungarico, l'ex porto fluviale di Peri e Dolcè, caposaldo (insieme ad Avio e Rivoli) della piccola Doc Terradeiforti, all'interno della più vasta denominazione Valdadige. Dopo un rapido "taglio" trasversale da Domegliara, il nostro itinerario approda sulla sponda veronese del Garda, che ci accoglie con colori, profumi e dolcezze climatiche già mediterranei. Rinserrato tra le mura e protetto dal castello scaligero, Lazise ha conservato l'aspetto di borgo lacustre, con la trama di incroci ortogonali delle sue vie. Poco più a sud, lungo la regionale 249, anche Peschiera vanta poderose fortificazioni: nel punto di uscita del Mincio dal lago, un pentagono di bastioni protegge il centro storico, che si estende su due isole solcate da quattro canali. Gli austriaci lavorarono sul precedente fortilizio veneziano, come conferma l'iscrizione su porta Verona (1553): "Che tu sappia, questa eccelsa immagine del leone ti dissuada dal provocare i veneti, come il leone vigorosi contro il nemico".

L'OMAGGIO AGLI EROI DEL RISORGIMENTO

Ad abbracciare la sponda meridionale e parte di quella orientale del lago è un anfiteatro di basse colline, plasmate in epoca Quaternaria dall'avanzarsi e dal ritrarsi dell'antico ghiacciaio. La varietà geologica di queste alture moreniche, accarezzate dalla brezza del Garda, è all'origine della vitivinicoltura locale, che può contare sulle Doc Bardolino, Colli Mantovani, San Martino e Lugana. Questi sono anche i "colli del Risorgimento", teatro di due battaglie decisive della Seconda guerra d'indipendenza, quelle di Solferino e San Martino (24 giugno 1859), il cui ricordo è tenuto vivo da due musei, dagli ossari, disseminati di lapidi e commosse iscrizioni commemorative, e dalle torre dedicata a Vittorio Emanuele II (1893), che svetta solitaria e un po' dimenticata a fianco dell'autostrada Milano-Venezia. Varcati questi rilievi, ci avventuriamo in direzione sud-ovest nel cuore della pianura mantovana, lungo strade provinciali che attraversano grandi tenute agricole.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 201

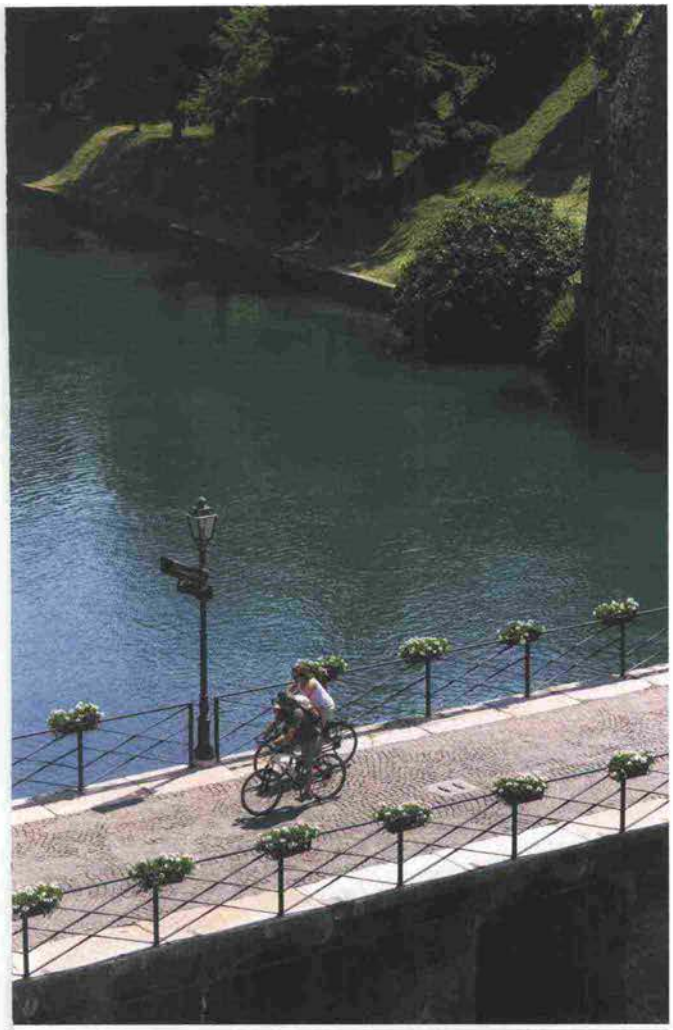
In questa foto: un classico scorcio della Vallagarina con il letto dell'Adige, le grandi direttrici stradali e i filari di viti. Sotto: canale di Mezzo a Peschiera del Garda. Pagina seguente, dall'alto: ponte sul Mincio a Peschiera; uve nella zona del Bardolino.

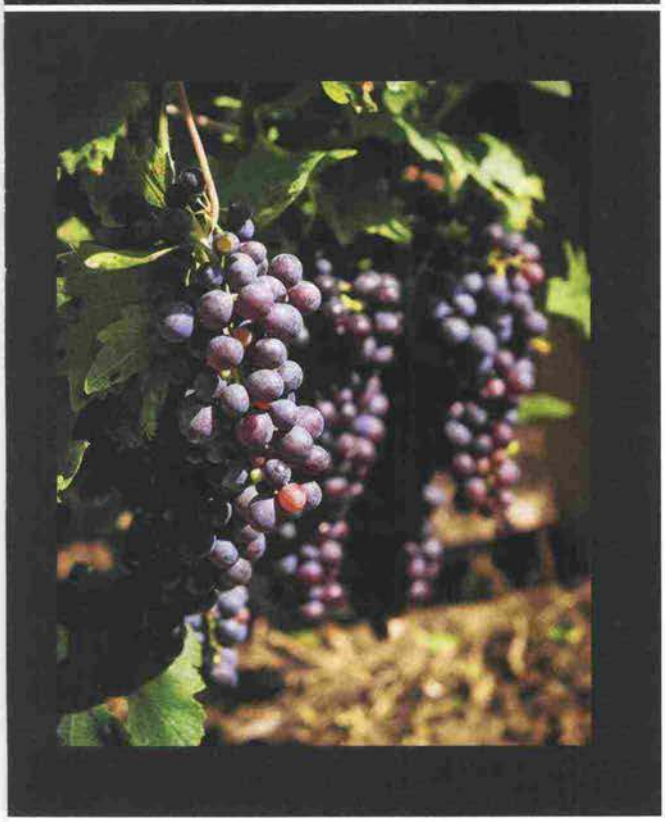
169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 202





TAPPA 18

Un possibile *fil rouge* che lega le diverse località attraversate è l'eccezionale rassegna di piazze tipicamente padane, spazi che da sempre assolvono al duplice ruolo di scenografica rappresentazione dei poteri cittadini e di laica celebrazione del rito del caffè e della chiacchiera, con immancabile bicicletta "a mano". A Medole, la vivace piazza della Vittoria, dove riecheggiano dialetti e cadenze assortite, si fregia di un tardo dipinto del Tiziano *(Il Risorto appare alla madre)* nella chiesa parrocchiale. A Castel Goffredo, orgogliosamente "città del tortello amaro", la porticata piazza Mazzini ricalca gli spazi dell'antico Foro romano. Ad Asola piazza XX Settembre è un piatto da assaporare con calma, magari seduti tra le *boiserie* e gli specchi dell'elegante Gran Caffè Liberty, che resiste dal 1915. Tenendo la fontana d'Ercole (1596) in primo piano, ammiriamo il neoclassico palazzo del Comune a destra, le botteghe storiche sotto il porticato a sinistra e il fianco della parrocchiale di Sant'Andrea sullo sfondo; la chiesa conserva uno spettacolare ciclo pittorico del Romanino (1525-36) sulle portelle, le balaustre e gli archi dell'organo. In questa terra di confine tra diversi piccoli Stati italiani, Asola si ribellò ai Gonzaga nel 1440, scegliendo di consegnarsi alla Repubblica di Venezia. Nella vicina Isola Dovarese piazza Matteotti rimane invece, indubitabilmente, la piazza "gonzaghesca" (1587-90). Abbracciato da un'ansa dell'Oglio, che si può varcare anche con il ponte pedonale dei Martiri, il borgo sembra quasi sovrastato dalla monumentalità dal grande spazio urbano progettato da Giulio Brunelli, il cui scorcio più noto è il lungo lato porticato, purtroppo in malinconico disfacimento.
Dal tardo Rinascimento dobbiamo poi risalire di qualche secolo per leggere la storia della piazza del Comune di Cremona, a circa 25 chilometri, che è un armonioso salotto medievale grazie anche all'omogeneità del paramento – in mattoni rossi e marmo candido – dei diversi edifici. Vi affacciano alcuni palazzi duecenteschi, l'inconfondibile Torrazzo, alto 111 metri, e due capolavori del Romanico lombardo come il duomo (XII-XIV secolo) e il battistero (1167), che galleggia nel mezzo e sembra interrompere la regolarità geometrica degli spazi.

SUL RETTILINEO DELLA "PADANA INFERIORE"

Già da qualche decina di chilometri la direttrice di tappa è diventata l'ex strada statale 10 "Padana Inferiore", che abbandoneremo solo per la divagazione finale nell'Oltrepò Pavese. Istituito nel 1928, è un asse viario storico che taglia trasversalmente la Pianura Padana da Monselice a Torino, molto frequentato prima della nascita delle moderne autostrade. Superato il ponte in ferro sul Po, dopo il Cremona il paesaggio si fa più monotono, segnato da moderni capannoni e "relitti" di cascine

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 203

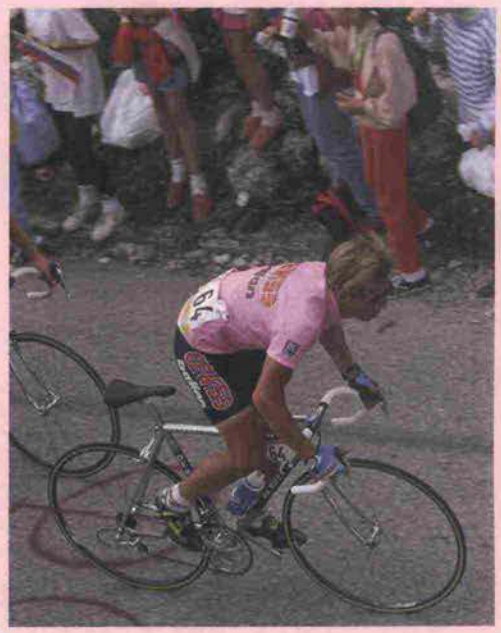
TAPPA 18

in mattoni a vista, simili a grandi transatlantici abbandonati nella pianura. È terra di prodotti apprezzati in tutto il mondo, come il Grana Padano, e di mille specialità di nicchia, come l'aglio monticellese. Fuori dal centro storico di Monticelli d'Ongina, la rocca Pallavicino-Casali si erge isolata al centro di un vasto spazio verde e si fregia di una cappella ornata da affreschi quattrocenteschi, opera di Benedetto e Bonifacio Bembo. I Pallavicino guidarono per quasi due secoli (1394-1585) un piccolo Stato, poi annesso dai Farnese al Ducato di Parma e Piacenza. Il Giro lambisce quest'ultima, dove in piazza dei Cavalli si ergono le statue equestri che rappresentano una delle più potenti affermazioni dell'orgoglio dinastico farnesiano. I bronzi di Francesco Mochi, che ritraggono i duchi Ranuccio I (1620) e Alessandro (1625), rappresentano un interessante esempio di scultura italiana di epoca barocca.

BOLLICINE E FISARMONICHE DOC

Il rettifilo dell'ex statale 10 prosegue senza troppe emozioni fino a Castel San Giovanni, città natale del cardinal Agostino Casaroli, che fu segretario di Stato della Santa Sede del 1979 al 1990. Superata la cittadina, sulla sinistra fanno la loro apparizione, come un agognato miraggio che assume contorni sempre più definiti, le colline dell'Oltrepò Pavese. La tappa 18 le raggiunge rapidamente con la provinciale 85 per Zenevredo-Montù Beccaria, apparecchiando un finale di brevi salite su strette strade di campagna che potrebbe rovinare i piani dei velocisti. Dopo Montù, lo strappo più ostico sale a Castana (328 metri), Gran Premio della Montagna di quarta categoria, seguito da quelli per Cicognola (210 metri) e Canneto Pavese (235 metri). Le sommità di questi colli sono altrettanti punti di vista privilegiati sul paesaggio, modulato dai chiaroscuri della luce e dal mosaico dei diversi appezzamenti agricoli. Siamo in uno dei grandi comprensori delle bollicine italiane, ma oltre allo spumante Oltrepò Pavese Docg qui si producono altri vini di prestigio come il Barbacarlo, il Buttafuoco e il Sangue di Giuda. Ebbra di questi saliscendi, la Corsa Rosa sceglie per l'epilogo di tappa i grossi centri ai piedi dei colli: prima Broni, con la bella collegiata del Cinquecento, e poi Stradella, famosa per il celebre discorso (1875) del suo figlio più illustre, quell'Agostino Depretis che fu profeta della lunga stagione del trasformismo politico italiano, e per la manifattura artigianale delle fisarmoniche. A immortalarne il caldo abbraccio sonoro ha provveduto, in un brano del 1974, l'inarrivabile Paolo Conte, finissimo cantore delle meraviglie della provincia italiana: "Al dolce suono della fisarmonica di Stradella/ Tu mi sembri ancora più bella di quello che sei".

©RIPRODUZIONE RISERVATA

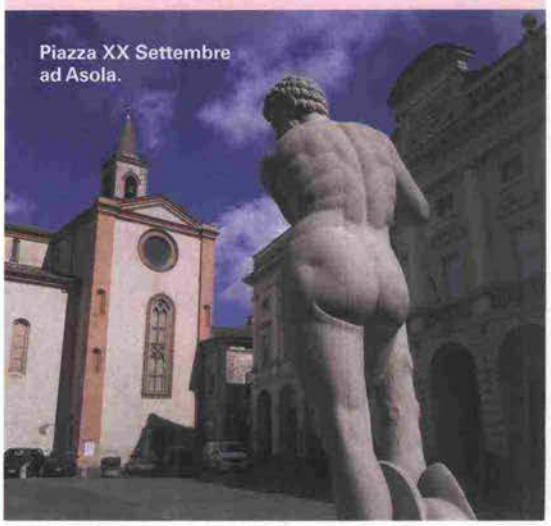


ACCADDE QUI: LA STORIA DEL GIRO

Una mazurka nel Giro di Berzin

Giro 1994, tappa 16: a Stradella, patria delle fisarmoniche, nell'attesa del gruppo si suona la mazurka. Poi sul viale d'arrivo, a 220 chilometri da Sondrio, si presentano in due, impauriti come antilopi davanti al gruppo in caccia grossa. Qualche attimo prima Chiappucci aveva caricato il fucile sullo strappo di Canneto Pavese. Nulla da fare. Allora ci provano Fabiano Fontanelli e **Max Sciandri**, britannico di origini ma italiano, anzi toscano, per spirito e volontà. I due non si stanno a guardare: temono il ritorno di Abdoujaparov, mercenario delle volate. Sciandri la spunta di una gomma. Un Giro, quello del '94, nobilitato dalla presenza di Miguel Indurain, il Bel Tenebroso spagnolo che teme le insidie di una rivelazione. Di nome fa Marco, di cognome Pantani. Alla fine i due non riusciranno a togliere il rosa dalle spalle del terzo incomodo, il russo **Berzin** *(sopra)*, che indossa la maglia a Campitello Matese, al termine della quarta tappa, e la conserva senza interruzioni fino a Milano il 12 giugno. **A.M.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Piazza XX Settembre ad Asola.

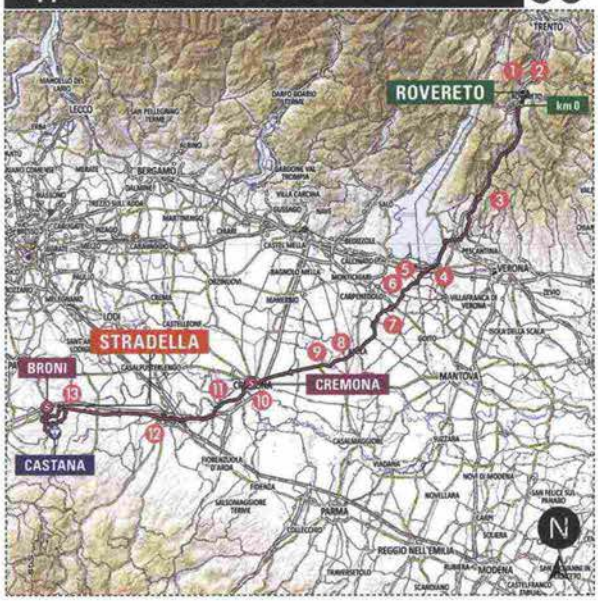
169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

da visitare DA ROVERETO A STRADELLA

Di **Pietro Cozzi**

Tappa 18: Rovereto-Stradella



Le fortezze sul confine e i colli del Risorgimento

Il percorso della tappa

La tappa 18 Rovereto-Stradella (231 chilometri) segue nella prima parte la strada statale 12 del Brennero in direzione sud fino a Domegliara, da dove si "taglia" verso ovest in direzione del Garda fino a Lazise. Si segue poi la sponda del lago lungo la regionale 249 fino a Peschiera. Raggiunta la vicina Pozzolengo, prima la provinciale 8 (fino a Casaloldo) e poi la provinciale 1 ci portano ad Asola. Si prende quindi la provinciale 2 per Isola Dovarese. Da qui in poi la vicina ex strada statale 10 "Padana Inferiore" diventa la direttrice del percorso di tappa fino al bivio per Zenevredo-Montù Beccaria, che conduce nell'Oltrepò. Arrivati a Montù Beccaria (strada provinciale 85), piccolo "strappo" fino a Castana (provinciale 43). Si raggiunge quindi Broni (strade provinciali 162, 198 e 46) per poi concludere la tappa a Stradella lungo la provinciale 45.

1 ROVERETO (Tn)
Mart-Museo di Arte Moderna e Contemporanea di Trento e Rovereto, corso Bettini 43 ☎ 800.39.77.60; www.mart.trento.it Orario: mar.-dom. 10-18, ven. 10-21. Ingresso: 11 €. Inaugurata nel 2002 in un edificio progettato da Mario Botta e Giulio Andreolli, la sede di Rovereto è dedicata all'arte italiana dai primi del Novecento ai giorni nostri. L'accesso è dalla grande cupola in ferro e vetro; nei tre piani di esposizione si ammirano opere di Boccioni, Casorati, Severini, De Chirico, Carrà, Balla, Depero, Anselmo, Boetti, Fontana, LeWitt, Pistoletto.

2 Museo Storico Italiano della Guerra, via Castelbarco 7 ☎ 0464/43.81.00; www.museodellaguerra.it Orario: mar.-dom. 10,30-18. Ingresso: 9 €. Fondato nel 1921 all'interno della quattrocentesca rocca veneziana, il museo, nato come luogo di memorie della Grande Guerra, ha ingrandito nel tempo le sue collezioni che oggi spaziano dai conflitti dell'età moderna alla Guerra Fredda. Dal rifugio antiaereo ai piedi del castello si visitano sale e torrioni con 190 pezzi di artiglieria, armi, 1.300 uniformi, mezzi militari, proiettili, materiale tecnico, bandiere, distintivi.

3 DOLCÈ (Vr)
Villa Del Bene, località Volargne, via Villa del Bene 116 ☎ 045/853.11.96; www.villadelbene.com Orario: visite su prenotazione dom. 14-19. Ingresso: 6 €. Costruita a partire dal '400 e modificata da Michele Sanmicheli, ha assunto l'aspetto attuale nella seconda metà del '700. Nella sala centrale ospita affreschi della prima metà del '500 con *Storie dell'Apocalisse*, attribuiti a Domenico Brusasorzi e ai fratelli Giovan Francesco e Giovanni Caroto.

4 PESCHIERA DEL GARDA (Vr)
Fortezza di Peschiera, ☎ 045/223.71.83; www.tourismpeschiera.com La fortezza pentagonale veneziana si visita a piedi in un tour di circa mezz'ora dal cancello di campagna a piazza Savoia. Si toccano i cinque bastioni, le mura, i resti romani dell'antica *Arilica*, porta Brescia e porta Verona.

5 DESENZANO DEL GARDA (Bs)
Complesso Monumentale di San Martino della Battaglia, località San Martino della Battaglia ☎ 030/991.03.70; www.solferinoesanmartino.it Orario: 9-12,30 e 14,30-19. Ingresso: 7 €. Inaugurata nel 1893, alta 64 metri, la torre rievoca con statue e affreschi le battaglie decisive del Risorgimento italiano. Completano la visita il Museo della Battaglia di Solferino e San Martino (24 giugno 1859), che si svolse su questi colli, e l'ossario, che accoglie i resti di 2.619 caduti, tra monumenti e lapidi.

6 SOLFERINO (Mn)
Museo Risorgimentale, Rocca e Ossario, via Ossario di Solferino ☎ 0376/85.40.19. Orario: mar.-dom. 9-12,30 e 14,30-19. Ingresso: 5 € (museo e rocca). Vicino alla torre dell'XI secolo, detta "Spia d'Italia" per la sua posizione strategica, un museo con armi e cimeli e un ossario commemorano la decisiva battaglia della Seconda guerra d'indipendenza.

7 MEDOLE (Mn)
Parrocchiale dell'Assunzione della Beata Vergine, via Giuseppe Garibaldi 16 ☎ 0376/86.81.55. Orario: aperta per le celebrazioni 17,30-19 e dom. anche 8-12. Nella piazza centrale, la settecentesca parrocchiale ospita una *Deposizione* in terracotta policroma (fine XV secolo) e una pala d'altare di Tiziano con *Il Risorto che appare alla madre*.

8 ASOLA (Mn)
Cattedrale di Sant'Andrea, piazza XX Settembre ☎ 0376/71.01.23. Orario: 8-12 e 15-19. In fondo alla piazza, costruita tra il 1472 e il 1514 in stile tardogotico lombardo, è ricca di dipinti: spiccano gli affreschi (1525-36) del Romanino, che decorano l'organo, e il polittico dell'abside attribuito ad Antonio della Corna, della seconda metà del Quattrocento.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 205

da visitare DA ROVERETO A STRADELLA

I consigli di GAZZAGOLOSA
La Gazzetta dello Sport

IL VINO
Muscoli ed eleganza del Pinot nero
di **Pier Bergonzi**

Il conte Augusto Giorgi di Vistarino partì per la Borgogna nel 1850 e tornò con le barbatelle di Pinot nero che sono la base dell'enologia nell'Oltrepò Pavese. Dopo oltre 170 anni, l'azienda Conte Vistarino, a Rocca de' Giorgi, continua a essere un riferimento per storia e qualità. Nella cantina, completamente ristrutturata nel 2018, si produce in particolare il Pernice, un Pinot nero che ricorda moltissimo l'armonia tra muscoli ed eleganza dei vini di Borgogna. Ha lo stesso naso definito, la stessa raffinata polverosità. Caratteristiche che hanno consentito al Pernice di Conte Vistarino di conquistare la tavola dei più prestigiosi ristoranti al mondo. La preziosa etichetta è il frutto delle uve di un singolo vigneto di circa 3 ettari posto a 350 metri di quota sulle colline dell'Oltrepò Pavese. Ha un bel color rosso rubino profondo. Al naso rivela profumi di frutta rossa e violette, una nota di cacao e una piacevole tostatura. Al gusto si avverte la pienezza quasi carnosa del frutto, con tannini diretti ma piacevoli. Di particolare rilievo la sfumatura sapida e la brillante mineralità. Vino profondo quanto elegante.

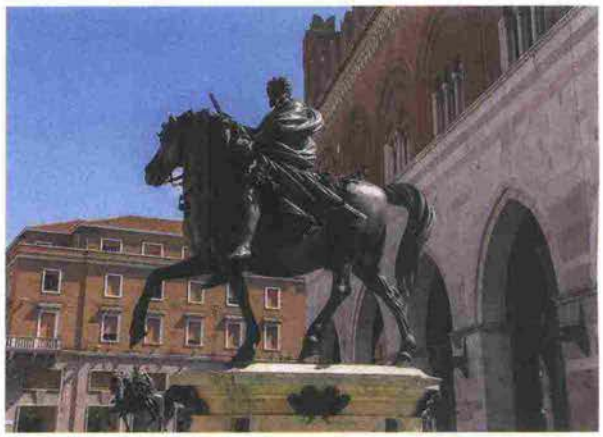
• **Pinot Nero Pernice,** *Cantina Conte Vistarino, Rocca de' Giorgi (Pv), frazione Villa Fornace 11 ☎ 0385/24.11.71; www.contevistarino.it Prezzo: circa 40 €.*

IL RISTORANTE
Cucina di popolo e cucina di corte
di **Maurizio Bertera**

Un'affascinante piazza della Pianura Padana, pura architettura gonzaghesca. Un viaggio nella storia di un territorio tra Mantova e Cremona dove la cucina di popolo e di corte si assapora in un locale immutabile nell'ambiente (pieno di cimeli e arredi d'epoca) e vivo nei piatti. Una trattoria colta, che la famiglia Malinverno si premura di tenere contemporanea. Caffè La Crepa è un piccolo paradiso del gusto dove la passione per il pesce d'acqua dolce va a braccetto con il bollito misto e la trippa all'isolana. Si può godere anche solo con i salumi pregiati, il *foie gras*, le lumache di Borgogna e i formaggi della zona. Oppure riscoprire la storia dell'alta cucina padana con piatti quali l'insalata di faraona alla Stefani. Sui dolci, in particolare gelati e sorbetti, garantisce una quarantennale esperienza. Cantina degna di uno stellato.

Caffè La Crepa, *Isola Dovarese (Cr), piazza Giacomo Matteotti 14, ☎ 0375/39.61.61; caffelacrepa.net Menu Scoperta da 50 €.*

©RIPRODUZIONE RISERVATA



In primo piano, la statua bronzea di *Alessandro Farnese* (1620-25), opera di Francesco Mochi, in piazza dei Cavalli a Piacenza; sullo sfondo, il monumento equestre dedicato al figlio Ranuccio I.

9 ISOLA DOVARESE (Cr)
Parco Regionale Oglio Sud
☎ 0375/972.54; ogliosud.it
Il quarto settore della Ciclovia dell'Oglio (www.cicloviadelloglio.it), da Pontevico a San Matteo delle Chiaviche, attraversa il centro storico di Isola Dovarese e consente di esplorare gli ambienti naturali del parco, tra meandri, golene e pioppeti.

10 CREMONA
Cattedrale di Santa Maria Assunta, piazza del Comune; www.cattedraledicremona.it Orario: 8-12 e 15,30-19.
Di fondazione romanica (1107), danneggiata da un terremoto, ricostruita e consacrata nel 1190, è stata più volte modificata con elementi gotici, rinascimentali, manieristici e barocchi. Il grande rivestimento marmoreo della facciata risale in gran parte alla fine del '200, ma la parte superiore è rinascimentale. Tra le opere scultoree spicca il fregio dei *Mesi* (fine XII-inizio XIII secolo) sulla fronte del protiro. Nel grandioso interno, a tre navate, ricco di opere d'arte, il Pordenone dipinse sulla controfacciata la grandiosa *Crocifissione* (1520-21).

11 MONTICELLI D'ONGINA (Pc)
Rocca Pallavicino-Casali, via Nino Bixio 41 ☎ 0523/82.70.48; www.museodelpo.it Orario: dom. 15-18. Ingresso: 5 €.
Rettangolare, protetta da quattro torri e da un profondo fossato, la rocca fu edificata agli inizi del '400 dal marchese Rolando Pallavicino. Il gioiello artistico è la cappella, affrescata da Bonifacio e Benedetto Bembo alla metà del XV secolo. Nelle cantine ha sede il Museo Etnografico del Po con l'acquario.

12 PIACENZA
Statue Equestri dei Farnese, piazza dei Cavalli. Simbolo della città, opera dello scultore toscano Francesco Mochi, ritraggono il duca Ranuccio I (1620) e suo padre Alessandro (1625). Da ammirare con attenzione anche i bassorilievi alla base con le *Allegorie della pace e del buon governo, L'assedio di Anversa* e *L'incontro di Alessandro con gli ambasciatori inglesi.*

13 STRADELLA (Pv)
Museo della Fisarmonica "Mariano Dallapè", via Montebello 2 ☎ 0385/420.69; visitpavia.com Orario: lun., mer. e dom. 15-18, mar. 10-12 e 21-23, ven. e sab. 10-12 e 15-18. Ingresso: 4 €. L'artigianato della fisarmonica risale al 1876, con la costruzione del primo strumento. Un'antica tradizione che, a palazzo Garibaldi, si ripercorre con documenti, fotografie e la ricostruzione di una bottega artigiana.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 206

buone soste DA ROVERETO A STRADELLA

Di **Pietro Cozzi**

ROVERETO (Tn)
Hotel Mercure Nerocubo
★★★★ via per Marco 16-Mori Stazione ☎ 0464/02.20.22; nerocubohotel.it All'aspetto architettonico asimmetrico dell'esterno, nel caratteristico color antracite, fa da controcanto il progetto artistico dell'interno, con otto opere *site specific* di otto artisti contemporanei, una per ogni piano. Doppia con colazione da 75 €.

Ristorante Novecento, corso Rosmini 82d ☎ 0464/43.54.54; www.ristorante900rovereto.com Nel centro storico, con sala interna e veranda nella bella stagione. Il menu offre, oltre ai piatti regionali, qualche piatto mantovano e la pizza a lievitazione naturale. Conto medio 30-40 €.

DOLCÈ (Vr)
Cantina Albino Armani, località Ceradello, via Ceradello 401 ☎ 045/729.00.33. Orario: lun.-ven. 8-12 e 13-17, visite su prenotazione. Viticoltori in Vallagarina dal 1607, tra l'Adige e il monte Baldo, nella storica tenuta di Dolcè gli Armani producono bollicine Trento Doc e una vasta gamma di bianchi, dal Sauvignon al Pinot Grigio. Degustazione da 10-24 €.

PESCHIERA DEL GARDA (Vr)
La Locanda di Noris, località Bassana 5 ☎ 045/640.20.16; www.lalocandadinoris.it Tutti i giorni pesce fresco di qualità grazie alla partnership con le Pescherie Viviani (www.pescherieviviani.it). Nel menu crudità, ostriche, pesce di lago e della Laguna Veneta, crostacei e fritture. Conto medio 45 €.

POZZOLENGO (Bs)
Cantina Borgo La Caccia, località Caccia 1 ☎ 030/991.83.29. Orario: visite su prenotazione. Trenta ettari di vigneti sulle colline moreniche a ridosso del Garda. Fiore all'occhiello è il Lugana Doc, vinificato in purezza dal vitigno autoctono Trebbiano di Lugana, ma da provare anche Rosaprima, un Alto Mincio Igt Rosato, e il rosso Carmenoire. Degustazione da 20-28 €.

CASTEL GOFFREDO (Mn)
Pastaio Agostino, contrada Zecchini-strada Bertuzzi 20a ☎ 0376/181.62.11; www.pastaioagostino.it Francesco Ferrari ha imparato il mestiere dal papà Agostino, e in suo onore mantiene viva la tradizione del tortello amaro, orgoglio locale. Ovviamente non manca la versione alla zucca insieme ad agnolini, bigoli, bavette e molti altri formati.

ASOLA (Mn)
Gran Caffè Liberty, piazza XX Settembre ☎ 0376/89.43.35; www.grancaffeliberty.it Nell'accogliente piazza centrale, il Gran Caffè porta le atmosfere Belle Époque direttamente nel terzo millennio. Fondato nel 1915, conserva gli alti soffitti, le vetrate a piombo e i pavimenti di graniglia. Menu di pesce e piatti mantovani; cantina ricchissima. Conto medio 40 €.

CREMONA
Osteria La Sosta, via Sicardo Vescovo 9 ☎ 0372/45.66.56; osterialasosta.it A pochi passi dalla piazza del Comune, da più di trent'anni Claudio Nevi accoglie gli ospiti con le specialità del territorio, preparate in cucina dal figlio Alessio. Tra i piatti imperdibili, il cotechino di produzione artigianale, gli immancabili marubini e gli gnocchi "Vecchia Cremona", un'antica ricetta del '600 rivisitata in chiave moderna. Conto medio 40 €.

Negozio Sperlari, via Solferino 25 ☎ 0372/223.46; www.sperlari1836.com Titolare della più antica licenza commerciale in provincia di Cremona, la bottega fondata da Enea Sperlari offre i graffioni di cioccolato, le torte sbrisolona e gran mandorla e una vasta gamma di torroni artigianali.

MONTICELLI D'ONGINA (Pc)
Antica Trattoria Cattivelli, via Chiesa di Isola Serafini 2 ☎ 0523/82.94.18; www.trattoriacattivelli.it Su un'isola dentro il fiume Po, in uno straordinario ambiente naturale, il locale è gestito dalla famiglia Cattivelli dal 1947. In tavola, un trionfo di prodotti e preparazioni locali: maccheroni al torchio fatti in casa, anguilla marinata, timballo di riso Venere ai gamberi di fiume, frittura di pesce d'acqua dolce e storione al forno. Conto medio 45 €.

Caseificio Borgonovo, via Borgonuovo San Lorenzo 43 ☎ 0523/82.70.27; www.caseificioborgonovo.com Più di un secolo di storia per questa struttura dove la famiglia Palormi produce formaggi dal 1978. Oltre all'immancabile Grana Padano Dop, fiore all'occhiello di queste campagne, si acquista anche il locale Cacio del Po, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero crudo.

PIACENZA
Trattoria San Giovanni, corso Garibaldi 49, ☎ 0523/32.10.29. Prodotti locali e attenzione alla stagionalità in una trattoria che non disdegna qualche approccio con la cucina contemporanea. Nel menu riso Carnaroli mantecato con zucca, fondente di Gorgonzola e mostarda, fregula sarda in cacio e pepe e coscia d'anatra con crema di castagne e riduzione di uva fragola. Conto medio 40 €.

CANNETO PAVESE (Pv)
Francesco Maggi, località Costiolo 87 ☎ 0385/602.33; www.maggifrancesco.it Orario: lun.-ven. 8-17,30, sab. 8-12. La cantina, fondata negli anni 40 a Montescano, si è trasferita qui trent'anni dopo, e oggi coltiva 25 ettari di vigne in quattro comuni. Oltre agli spumanti, tra cui il metodo classico Armonia, primeggiano il Buttafuoco Doc Abbondanza e il Buttafuoco Storico Vigna Costera, da quattro vitigni (Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta di Canneto).

STRADELLA (Pv)
Osteria del Giuse, via Giuseppe Mazzini 4 ☎ 0385/406.12; ristoranteosteriadelgiuse.com Da vent'anni un riferimento sicuro per la cucina oltrepadana: ravioli fatti in casa con sugo di brasato, risotti assortiti, brasati e arrosti. Conto medio 25-30 €.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

La barretta del nonno

La sbrisolona: briciole di dolcezza

Condivisa tra le province di Mantova e Cremona, la **torta sbrisolona** *(sopra)* è un'ottima riserva energetica e un dolce che ben rappresenta il settore di pianura di questa tappa. Il termine dialettale, che deriva dal mantovano *brisa*, sta a indicare la facilità con cui si sbriciola. Di origini contadine ma amatissimo dai Gonzaga, il dolce si prepara con farina bianca, farina di mais, lievito, farina di mandorle, mandorle grezze tagliuzzate, burro, sale, uova, zucchero, maraschino e vaniglia.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani

Pag. 207

L'ALTRO GIORNALE VALPOLICELLA
Mensile
Data 05-2021
Pagina 15
Foglio 1

ALBINO ARMANI

UNA PROPOSTA ENOTURISTICA SOSTENIBILE E DI ECCELLENZA

Sono molti i valori che hanno accompagnato l'azienda di Albino Armani, Viticoltori dal 1607 nel suo lungo percorso di crescita e di sperimentazione in vigna e in cantina, ma uno in particolare contraddistingue da sempre l'approccio produttivo del vignaiolo originario della Vallagarina: il rispetto per il territorio. «La sostenibilità per la nostra famiglia è un valore antico, che in altri tempi si sarebbe chiamato semplicemente saggezza, o buon senso. Crediamo nell'integrazione virtuosa di una sostenibilità ambientale, sociale ed economica» - dice Armani. Una visione più ampia di sostenibilità dunque, che si tratti della proposta enologica – come ad esempio il recupero di antichi vitigni autoctoni della Vallagarina custoditi oggi nel vigneto Conservatoria di Dolcè o il marchio SQNPI che certifica il 100% della produzione – o del turismo esperienziale, in tutte le tenute di proprietà distribuite tra Veneto, Friuli e Trentino, inclusa la bellissima cantina di Marano di Valpolicella. E proprio le politiche di sostenibilità sono valse ad Albino Armani il Global Best of Wine Tourism 2020, prestigioso concorso internazionale organizzato dal network Great Wine Capitals. «L'azienda si è sempre impegnata a sostenere e a promuovere un 'turismo del territorio', che parli prima di tutto dell'identità del luogo e che dia l'opportunità di esplorarlo in base ai diversi interessi del turista, che siano enoici o più paesaggistici e sportivi» - ci rivela Egle Capilupi, PR e Responsabile Marketing dell'azienda Albino Armani. Una proposta enoturistica molto ampia, quindi, che spazia dalla scoperta della produzione vinicola d'eccellenza agli appuntamenti che colorano l'estate della Valpolicella: ripartiranno infatti a fine maggio, e nel rispetto delle normative vigenti, i pic-nic, gli aperitivi e gli show-cooking organizzati nella terrazza della Tenuta di Marano. Ma non solo. I pacchetti firmati Albino Armani includono anche suggestive escursioni in mountain bike o e-bike lungo la pista ciclabile che percorre i vigneti di proprietà che da Volargne arrivano a Borghetto in Trentino, con diverse "soste" dove gli sportivi possono assaggiare i vini di loro produzione.

Per prenotare i tour o iscriversi agli eventi visitare il sito:
https://www.albinoarmani.com/ospitalita/
Per maggiori informazioni:
info@albinoarmani.com | 0457290033

CRONACHE di Marano 15
Ripristino atteso
Una sezione al top

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Albino Armani (Inhaber und Geschäftsführer des Weinguts Albino Armani, Dolcè)

Der Präsident des Konsortiums Vini delle Venezie DOC betreibt mehrere eigene Weingüter und setzt sich u.a. für die Wiederanpflanzungen vergessener autochthoner Rebsorten ein.

Ihre Familie besitzt Weinberge in Südtirol, Friaul-Julisch-Venetien und Venetien. Wenn Sie für jede Region einen Wein aus Ihrem Portfolio auswählen müssten, um ihn dem deutschen Fachpublikum vorzustellen, welcher wäre dies und warum?

Unser Unternehmen hat von Anfang an viel Leidenschaft und Energie in die Casetta-Traube investiert, die umgangssprachlich auch Foja Tonda genannt wird. Ich mag sie so sehr, weil sie das Steckenpferd unserer Arbeit bei der Erforschung und Wiederanpflanzung vom Aussterben bedrohter autochthoner Rebsorten ist. Geheimnisvoll, unberechenbar, rebellisch und abseits jeder Norm – Foja Tonda macht Lust, das Valdadige und seine Traditionen kennenzulernen.

Obwohl wir uns sehr auf die lokalen Rebsorten konzentriert haben, ist ein weiterer Wein, der in Valdadige Geschichte geschrieben hat, der Pinot Grigio. Mein Favorit ist der Pinot Grigio Colle Ara della Terra dei Forti, mit seiner roségoldenen Farbe, die der Maischegärung zu verdanken ist. Ein Wein mit einer tollen Struktur und komplexen und anhaltenden Aromen. Ein weiteres Thema, das mich fasziniert, sind Schaumweine aus Höhenlagen wie unser Metodo Classico Clè. Die Pinot-Nero- und Chardonnay-Trauben, aus denen er hergestellt wird, stammen von Weinbergen, die am 600 Meter hoch gelegenen Monte Baldo, dem Herzen des Trento-DOC-Gebiets, liegen.

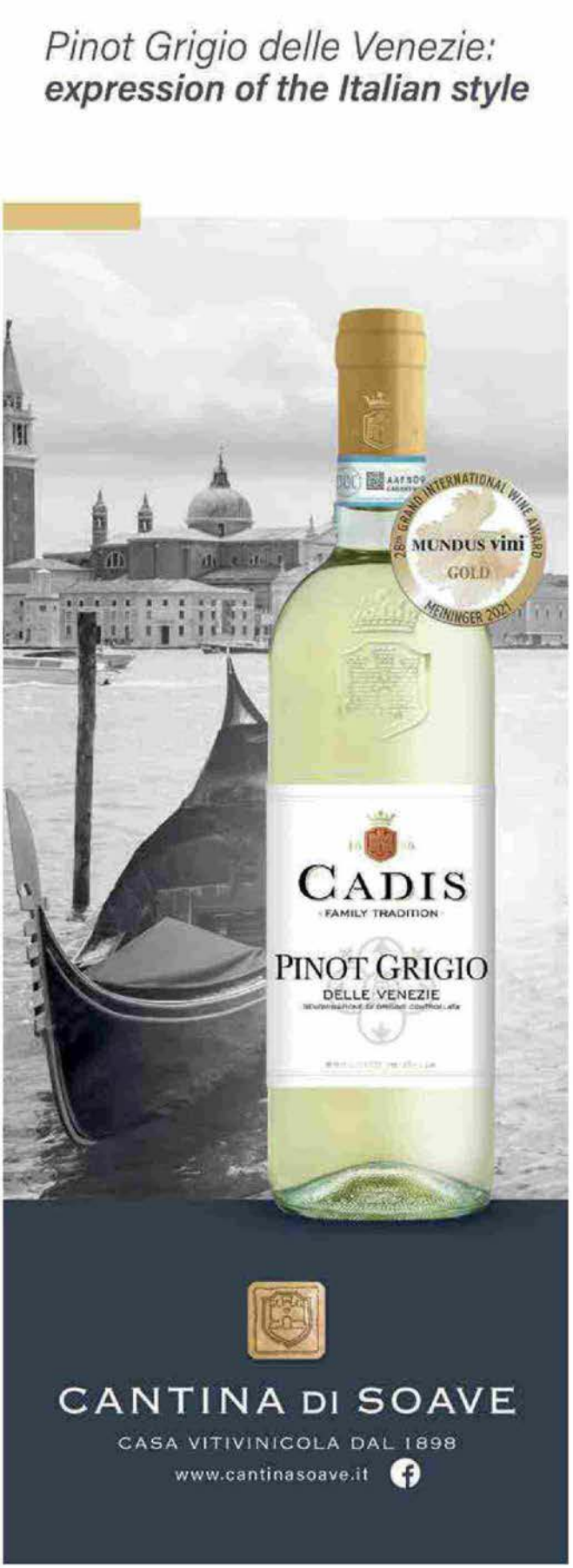
Die Schaumweinkategorie litt besonders stark unter den Auswirkungen des Lockdowns in 2020. Wie haben Ihre Schaumweine – Prosecco DOCG, Prosecco DOC und Prosecco Rosé DOC – in Deutschland abgeschnitten?

In der ersten Phase des Lockdowns hat die Kategorie Schaumwein, die ein Symbol für Geselligkeit und Freude ist, in Deutschland und auch in anderen Ländern zweifelsohne gelitten. Aber seit den Teilöffnungen haben wir einen stetigen Aufschwung erlebt, der durch die Markteinführung des neuen Prosecco DOC Rosé aus Glera- und Pinot Nero-Trauben, die in unserem Fall zwischen Sequals und Lestans am Fuße der Karnischen Alpen angebaut werden, begünstigt wurde. Dieser Wein erhielt Auszeichnungen als bester Rosé Prosecco bei der Falstaff Prosecco Trophy 2021 mit 92 Punkten und beim Concours Mondial De Bruxelles 2021 mit einer Silbermedaille.

Wie wird Nachhaltigkeit in Ihren Betrieben gelebt, und wo zeichnet sie sich in Ihren Produkten ab?

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, ein Teil von etwas Größerem zu sein. Nachhaltigkeit ist eine Lebenseinstellung, die konsequent zu einer verantwortungsvollen Haltung in der Produktion führt, sei es im Weinangebot, der sozialen Verantwortung oder auch beim Tourismusangebot. Gerade um meine Heimat, das Valdadige und Vallagarina, zu schützen, habe ich vor mehr als 30 Jahren begonnen, mich mit der Wiederanpflanzung und dem Schutz einheimischer Rebsorten zu befassen.

Ein Beispiel für Nachhaltigkeit im Tourismus ist unser schöner Radweg, der Touristen und Radfahrern zur Verfügung steht und durch unsere Weinberge von Volargne bis Trentino führt: 30 Kilometer, die zwischen mittelalterlichen Burgen und atemberaubenden Panoramas hindurchführen. -red-



169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

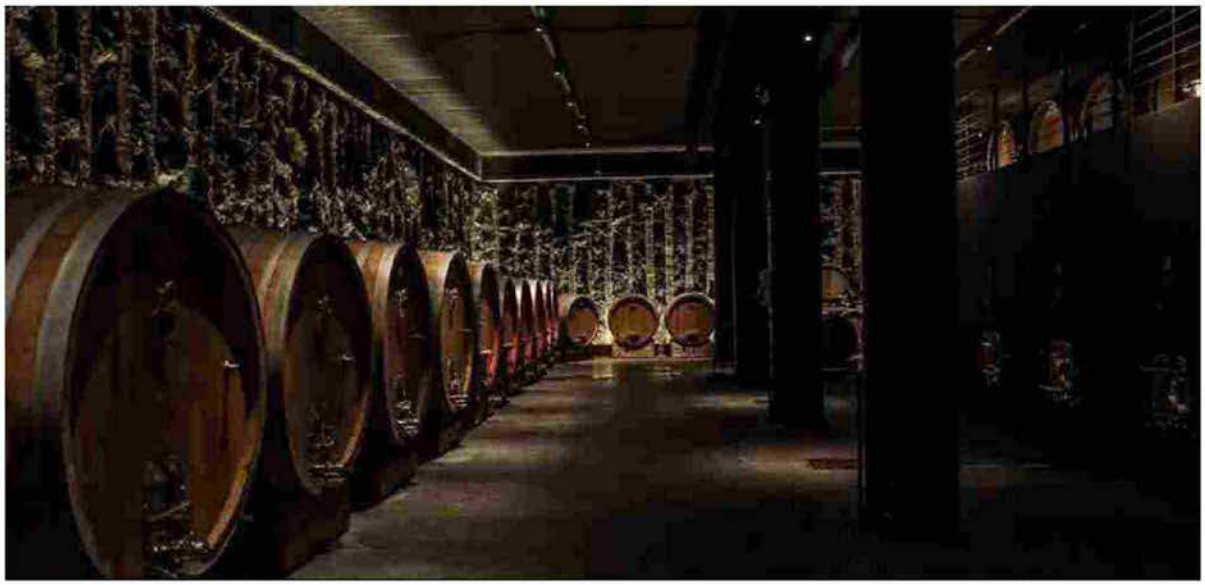
VINUM Digital-Tasting

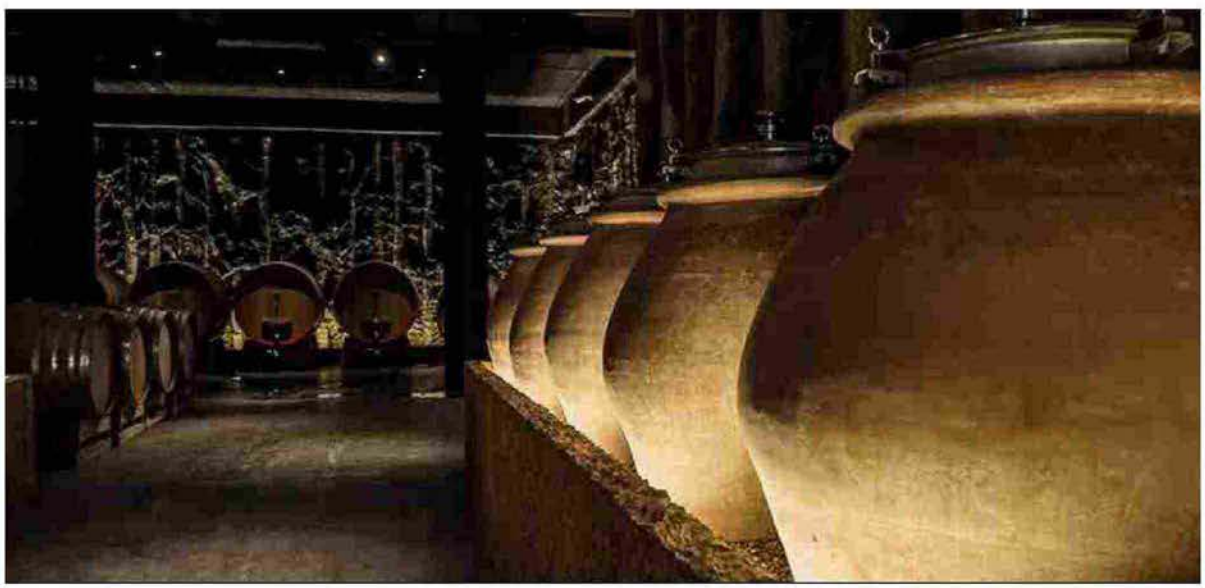
Albino Armani - Marano di Valpolicella

Text: Nicole Harreisser, Fotos: z.V.g.

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Seit mehr als 400 Jahren ist der Weinbau in der Familie Armani fest verankert. Und die Passion, hervorragende Weine zu machen, wird von Generation zu Generation weitergegeben. Albino Armani steht heute an der Spitze des Unternehmens, das fünf Weingüter in drei Regionen umfasst: In Chizzola, Trentino, in Sequals, Friuli-Venezia Giulia, in S. Polo di Piave, in Dolcé und in Marano, im Veneto.Seit 2019 trägt das Unternehmen die SQNPI Zertifizierung für Nachhaltigkeit.

In Marano, auf den höchsten Hügeln der Region Valpolicella Classica gedeihen Corvina, Corvinone und Rondinella in einem ganz besonderen Mikroklima: «Das andere Valpolicella». Nur dort ist der Anteil an vulkanischem Gestein besonders hoch. Die Weinberge sind in Terrassen angelegt. Der Tag-Nacht-Temperaturunterschied in Verbindung mit Winden, die aus den Lessinischen Alpen kommen, verleihen den Weinen eine einzigartige Filigranität, Eleganz, Frucht und grossen Trinkfluss.

Weitere Online-Tastings finden Sie hier

RANG		BESCHREIBUNG
1	17,0/20 PUNKTE	**Recioto della Vapolicella DOCG Classico, 2016** Venetien, Italien Albino Armani

169343

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.