

Scopri i  
cinque territori**Wine News**  
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 05 Maggio 2022 - Aggiornato alle 15:07



ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV



ITALIA

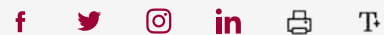
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME &gt; ITALIA

## Dal "Premio Nonino 2022" alla regata di Poggio al Tesoro nel mare di Bolgheri, ecco gli eventi

Da "Nizza è Barbera" a "Rosso Morellino", dagli 880 anni di Abbazia di Novacella a "Terrazza (Gallia) & Friends", alla Vernaccia che (r)incontra Dante

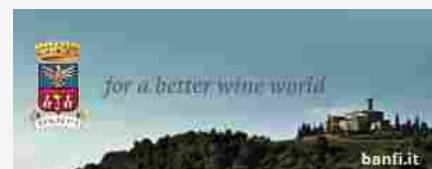
MILANO, 05 MAGGIO 2022, ORE 15:06



Il prestigioso "Premio Nonino 2022" torna alle  
Distillerie Nonino

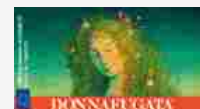
&lt; 1/10 &gt;

Come da tradizione, il prestigioso "Premio Nonino 2022", anticipatore per ben sei volte dei Premi Nobel, torna con molta attesa alle Distillerie Nonino a Ronchi di

  
**TASCA**  
CONTI D'ALMERITA  
**WINE ENTHUSIAST  
WINE STAR  
AWARDS**  
Best European Winery

Percoto. È una prima volta, invece, quella del "Trofeo di Poggio al Tesoro", una regata con rating Fiv organizzata dalla Tenuta bolgherese di Allegrini nell'Arcipelago toscano. Con "Nizza è Barbera" la Barbera d'Asti Docg e il Nizza Docg si raccontano a Nizza Monferrato, a "Rosso Morellino" è invece il Morellino a far assaggiare a Scansano le diverse espressioni del Sangiovese di Maremma, mentre per "Alghero Doc Weekend" è una prima volta che vede i vini della Doc nei calici ad Alghero. L'Abbazia di Novacella accoglie enoturisti e visitatori tra i vigneti dell'Alto Adige per celebrare tra arte, cultura e vino, 880 anni di storia, a Milano torna "Best Wine Stars" con 250 cantine italiane e non solo, e San Gimignano rievoca l'arrivo nella "New York del Medioevo" di Dante Alighieri con la Vernaccia nei calici. Vino & sport si sposano grazie all'Asti e al Moscato d'Asti brindisi ufficiale degli Internazionali Bnl d'Italia al Foro Italico a Roma, dove partono anche "The Road to Terra Madre", calendario di incontri con Slow Food in Italia fino a "Terra Madre Salone del Gusto" a Torino, e il "Gavi World Tour", una serie di appuntamenti organizzati dal Consorzio con tappe a Londra e New York, mentre va in scena anche un nuovo incontro tra vino e arte nella prima edizione di "The Wine District". Il tutto aspettando il "Sabato del Vignaiolo", la giornata pensata dalla Fivi per far conoscere in tutta Italia i Vignaioli Indipendenti. **Sono questi solo alcuni degli eventi in presenza segnalati a WineNews per la nostra agenda.** Nella quale, per i gourmet c'è "Terrazza & Friends" con il meglio della giovane cucina italiana e della pasticceria al femminile ospite dei fratelli chef Lebarano al Terrazza Gallia a Milano. Ma ad aprire le porte sono anche i "Caseifici Aperti" del Parmigiano Reggiano Dop, mentre dalla Riviera Ligure al Friuli Venezia Giulia, dalla Strada dei Vini e dei Sapori di Forlì e Cesena a Lana e dintorni in Alto Adige, è tempo di andare alla ricerca e di assaggiare le erbe aromatiche e spontanee. E il Festival "Food&Book" sarà aperto dalla chef ucraina Olia Hercules e dalla chef russa Alissa Timoskina che hanno dato vita a "CookforUkraine".

**Nel calendario delle grandi fiere internazionali,** proseguono **"Cibus"**, gli "stati generali" dell'agroalimentare italiano a Fiere di Parma fino al 6 maggio, e **"Macfrut"**, gli "stati generali" dell'ortofrutta italiana in calendario a Rimini Expo Centre sempre fino al 6 maggio; sarà poi la volta di "ProWein" a Düsseldorf con la regia di Messe Düsseldorf dal 15 al 17 maggio; della "London Wine Fair" il 7-9 giugno a Londra, e della **"Bordeaux Wine Week"** a Bordeaux (23-26 giugno). **Nel calendario delle "Anteprime" delle Denominazioni più importanti del vino italiano,** invece, dal 22 al 24 maggio tocca a **"Vini ad Arte 2022"**, l'evento firmato da **Consorzio dei Vini di Romagna**, in tante bellissime location del territorio e nel Museo delle Ceramiche di Faenza. E il 22-23 maggio tornano anche i **"Roero Days. Il Roero in Reggia"** con i produttori del Roero Docg nella cornice della Reggia di Venaria Reale protagonisti della rassegna ideata dal Consorzio di Tutela del Roero. Il 25-26 maggio tocca ad **"Anteprima Sagrantino"**, a Montefalco, firmata dal **Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco**. Anche **"Taste Alto Piemonte 2022"** torna in presenza con la regia del Consorzio Tutela Nebbioli Alto



Piemonte, dal 28 al 30 maggio al Castello di Novara, con oltre 45 produttori che presentano le loro ultime annate, ma con un "Fuori Salone" dal 9 al 29 maggio con "Taste Alto Piemonte Wine Weeks" per degustare su tutto il territorio i vini dell'Alto Piemonte in abbinamento ai prodotti tipici in ristoranti, bar, enoteche e vinerie, e "A cena con i produttori" con Fipe-Confcommercio Alto Piemonte per far conoscere i produttori del Consorzio con eventi a tema nei ristoranti più rinomati del territorio. Di scena il 6 giugno, invece, nel Museo di Italdesign a Moncalieri, tra modelli di auto futuristiche, contemporanee, parte dell'heritage dell'azienda piemontese, **"La Prima dell'Alta Langa"**: 100 cuvée in degustazione per 40 case spumantistiche che racconteranno la veloce crescita e il consolidamento della Denominazione delle "alte bollicine piemontesi", con il vernissage del calice "Terra", il nuovo, iconico calice istituzionale, nato dalla collaborazione con Italdesign del Consorzio Alta Langa. E ancora, dal 7 al 10 giugno, è in programma l'"**Abruzzo Wine Experience**", kermesse fissata dal **Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo**, il 9-10 giugno c'è il **Consorzio Garda Doc** è alla regia di **"Garda Wine Stories"** alla Dogana Veneta di Lazise sul Lago di Garda con i vini che nascono sulle colline tra Verona, Mantova e Brescia, mentre il 19-20 giugno sarà di scena un'edizione peculiare, e fuori dal periodo canonico a cavallo tra gennaio e febbraio, di **"Anteprima Amarone"**, evento del **Consorzio dei Vini della Valpolicella**. Infine, nei Campi Flegrei è slittata, dal 5 all'8 settembre **"Campania Stories - Special Edition"**, che torna in presenza per svelare le nuove annate dei vini campani a Pozzuoli (Hotel Gli Dei), di fronte l'Isola di Procida, "Capitale Europea della Cultura 2022". Tanti eventi che, attraverso i vini, faranno parlare dei tanti territori che sono il vero patrimonio del Belpaese, enoico e non solo. E tra i più importanti eventi in programma ci sono anche il Salone **"VitignoItalia"** a Castel dell'Ovo a Napoli dal 5 al 7 giugno, e **"Radici del Sud"** al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari dal 10 al 13 giugno, con oltre 130 importanti cantine del Sud Italia. Intanto, con l'arrivo della bella stagione, le cantine italiane hanno riaperto le porte con i **"Vigneti Aperti"**, "preludio" alle celebrazioni di 30 anni di storia dell'enoturismo in Italia e di "Cantine Aperte" (28-29 maggio), il più importante evento del **Movimento Turismo del Vino**, nato nel 1993 con la prima edizione in Toscana. Tre decenni in cui gli enoturisti, oggi tra i viaggiatori più numerosi ed intraprendenti, sono passati dall'essere una nicchia di appassionati di vino a milioni di persone in tutto il mondo.

**Terrazza Gallia** a Milano, uno dei luoghi più iconici della città, il rooftop bar e ristorante dell'Excelsior Hotel Gallia del portfolio di Marriott Bonvoy, è pronta per ospitare **"Terrazza & Friends"**, tre cene uniche con il meglio della giovane cucina italiana e della pasticceria al femminile che accompagneranno il pubblico in un vero viaggio gastronomico all'insegna di una cucina sempre in evoluzione e ricca di dialoghi che raccontano di emozioni, di bellezza, di forme, di radici e di genuine ispirazioni. Quattro giovani chef e tre pasticciere saranno ospiti degli executive chef Vincenzo e Antonio Lebaro (con la consulenza dei trisellati fratelli Cerea), a partire dal 9 maggio con Domenico Stile di Enoteca La Torre, 1 stella Michelin, e la pasticciere Loretta Fanella, per poi proseguire il 23 maggio con Davide Caranchini di Materia, 1 stella Michelin, e la pastry chef Edvige Simoncelli, fino al 20 giugno con Pasquale Laera di Borgo Sant'Anna e Federico Gallo della Locanda del Pilone, entrambi 1 stella Michelin, e la



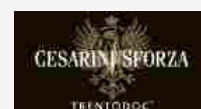


pasticcera Rita Busalacchi. Sempre a Milano, l'11 maggio nello Spazio Hub Infesa, **Azione contro la Fame presenterà un report con dati e approfondimenti sul tema della povertà e dell'insicurezza alimentare in Italia.** Nell'occasione, l'organizzazione (attiva da oltre 40 anni nella lotta contro la fame e la malnutrizione infantile nel mondo) illustrerà anche il suo primo progetto pilota promosso nel nostro Paese, "Mai più Fame: dall'emergenza all'autonomia", con i vertici dell'organizzazione e le autorità istituzionali, e gli chef Ferdinando Palomba, Tommaso Arrigoni e Cesare Battisti che dimostreranno come sia possibile preparare piatti sani con prodotti semplici, per una corretta alimentazione (su invito). Il 13 maggio al Terrazza Martini, invece, la Coop con **"Rivoluzioni. Coop e il nuovo prodotto a marchio"** annuncia una vera e propria rivoluzione sui prodotti a marchio, un unicum nella grande distribuzione italiana e europea, con Marco Pedroni, presidente Coop Italia, Maura Latini, ad Coop Italia, il direttore commerciale Domenico Brisigotti e Paolo Bonsignore, direttore marketing e marche private, e con l'evento conviviale "Colazione da Coop" racconta nel supermercato di Via Aurora 18 i nuovi prodotti (tutto su invito). Sempre a Milano torna **"Best Wine Stars"**, l'evento di degustazione all'edizione n. 3 di scena il 14 e 15 maggio al Palazzo del Ghiaccio con 250 cantine italiane, con la novità della presenza anche di realtà internazionali, a partire dalle Maison dello Champagne. Ma ci saranno anche più momenti di approfondimento grazie alle 12 masterclass presiedute dalla celebre sommelier e wine writer Adua Villa, con Livia Belardelli, giornalista di "Puntarella Rossa" che parlerà di "Sapori & Aromi: imparare l'arte dell'abbinamento a tavola", e Francesco Quarna di Radio DeeJay che racconterà "I vini nascono dalla terra: un viaggio fra i diversi territori" e parlerà di "Winetelling: raccontare il vino nel 2022", con l'organizzatore Prodes Italia e il patrocinio del Comune di Milano. L'influencer e sommelier Giulia Sattin racconterà le due giornate dell'evento attraverso contenuti in diretta, e nel quale anche per il 2022 saranno assegnati i "Best Wine Stars Awards" (Best Sparkling Wine, Best White Wine, Best Red Wine, Best Communication Strategy declinato in Best Logo e in Best Label). Le cantine protagoniste? Da Abraxas ad Alberto Massucco Champagne, da **Albino Armani** ad Assuli, da Bulichella a Cantina di La-Vis e Valle di Cembra, da Cantina Santadi a Claudio Quarta Vignaiolo, da Col Vetoraz a ColleMassari, da Casa Vinicola Fazio a Le Vigne di Silvia, da Marisa Cuomo a Masciarelli, da Omina Romana a PuntoZero, dalla Rete del Pinot Bianco nel Collio a Sartori, per citarne solo alcune. Prima però, dal 6 all'8 maggio, a MalpensaFiere a Busto Arsizio, c'è **"Cantine & Motori"**, wine event alle porte di Milano, tra degustazioni e masterclass come quella dedicata a "Il gioiello aromatico lombardo - il Moscato di Scanzo" con il Consorzio e cantine come Pagnoncelli Folcieri, con la cover band di Ligabue "Da Zero a Liga", il vincitore di MasterChef Francesco Aquila, dj Prezioso e il campione Loris Capirossi. Ogni terza domenica del mese il **Castello di Padernello, nella Bassa Bresciana, diventa un "Mercato della Terra" di Slow Food**, aprendo le sue porte ad una comunità di piccoli agricoltori, artigiani e consumatori del cibo buono, pulito e giusto, tra ortofrutta, carni, pane, vini, tartufi, agro ittici, formaggi tipici come il bagòss con lo zafferano, Presidio Slow Food, e tante altre specialità, grazie alla collaborazione tra artigiani del cibo, la Fondazione Castello di Padernello e la Condotta Slow Food Bassa Bresciana. E grazie alla collaborazione con i Presidi Slow



Food, invece, è possibile trovare anche altre produzioni tipiche italiane tutelate dalla Chiocciola (fino al 18 dicembre). In Valseriana arriva la prima edizione di **"Montagna di gusto"**, la rassegna enogastronomica che dal 6 maggio fino al 17 giugno mette in scena i prodotti e piatti tipici di questo territorio per promuovere il turismo di qualità, organizzata dal Distretto del Commercio Alta Valle Seriana-Clusone in collaborazione con PromoSerio, tra scarpinocc, Polenta e Picasö, Groc in cola e paruc, salumi della bergamasca, Foiade di grano saraceno e costolette di cinghiale al ginepro tra le prelibatezze proposte nei menu dei ristoranti del territorio.

I Musei Reali di Torino celebrano l'Anniversario n. 161 dell'Unità d'Italia ripercorrendo le vie della storia che uniscono Torino, prima capitale, a Roma: fino al 17 luglio con **"Splendori della Tavola"**, la Sala da Pranzo del Palazzo Reale ospita un inedito allestimento incentrato sul fastoso corredo da tavola in argento realizzato a Parigi per il Re Carlo Alberto da Charles-Nicolas Odier, commissionato nel 1833 e trasferito al Quirinale tra il 1873 e il 1874 (alle cui collezioni oggi appartiene) e che comprende oggi 1.832 elementi ed è annoverato tra le maggiori committenze delle corti europee dell'epoca. La mise en table del Palazzo Reale di Torino è impreziosita da cristalli e porcellane delle collezioni dei Musei Reali e presenta un allestimento scenografico realizzato in collaborazione con la Fondazione Teatro Regio di Torino. Ai lati della tavola, quattro manichini con abiti da sera maschili e femminili di fine Ottocento - inizio Novecento, allestiti dalla scenografa Claudia Boasso. E oltre alla visita della Sala da Pranzo, inclusa nel normale percorso, è possibile accedere ad altre suggestive tavole apparecchiate con visite guidate su prenotazione. E da Torino, dove fino al 1 maggio da Eataly Lingotto c'è la Festa per la Terra tra cene, degustazioni, appuntamenti per famiglie, brunch e aperitivi contadini, al resto d'Italia, fino al 22 maggio **Eataly celebra il "Mese della Terra"**, con il mercato e la ristorazione che accendono i riflettori su prodotti nuovi da metodi agricoli sostenibili e allevamenti rispettosi di animali e ambiente che potranno entrare sempre di più nelle abitudini di acquisto dei consumatori. Sarà fortemente legata alla natura e ai suoi tesori da tutelare anche di **"Di Freisa in Freisa"**, la rassegna del Comune di Chieri e del **Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese** che annualmente celebra il vino simbolo di Torino e delle Colline Torinesi, in programma a Chieri, la "Città delle 100 Torri", dal 13 al 15 maggio. Nelle Langhe gli **e-bike tour tra i vigneti del Barolo**, sono la proposta "verde" del **Villaggio Narrante in Fontanafredda & Casa E. di Mirafior** per scoprire il territorio Patrimonio Mondiale dell'Unesco su due ruote in un tour guidato tra i vigneti bio che danno vita ai Barolo "La Rosa", "Lazzarito" e "Paiagallo", con visita alle cantine storiche. In Monferrato c'è attesa anche per il ritorno, il 7 e 8 maggio, di **"Nizza è Barbera"**, l'evento organizzato dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino, dedicato alla Barbera d'Asti Docg e al Nizza Docg a Nizza Monferrato con più di 60 produttori da incontrare e 300 etichette in degustazione, il Barbera Forum al Foro Boario, a Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, le visite al Museo del Gusto e alla Galleria Art '900, una notte bianca, escursioni in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari e arrivo del treno storico, che viaggia per i paesaggi di



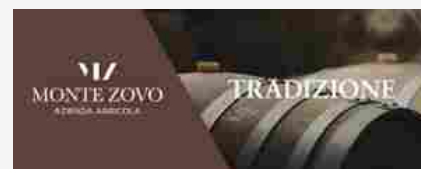
Langhe, Monferrato e Roero Patrimonio Unesco con carrozze degli anni Trenta "centoposte", e nell'ex Chiesa Santissima Trinità, una masterclass di sei macroaree della zona di produzione del Nizza Docg con sei diversi produttori guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo.

**E tra gli eventi in palinsesto di "Welcome to my place", la campagna di comunicazione del Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, c'è anche una grande asta benefica il 12 maggio al Teatro Alfieri di Asti, dove verranno battuti grandi lotti delle aziende più importanti del territorio, in favore della Croce Verde di Asti e della raccolta fondi per gli aiuti in favore dell'Ucraina e dei rifugiati. Stesso giorno in cui i **Vini Piwi (Varietà Resistenti alle Malattie Fungine)** sono al centro di un incontro organizzato da Onav Alessandria (**Organizzazione Nazionale Assaggiatori di**

**Vino**) in collaborazione col Consorzio di Tutela Vini delle Colline del Monferrato Casalese nella Cappella del Castello del Monferrato di Casale Monferrato, per conoscere storia, caratteristiche e potenzialità nonché le curiosità e gli impatti sulle produzioni derivanti dalle nuove varietà iscritte al Registro Nazionale delle Varietà Autorizzate, con la guida del direttore Onav Francesco Iacono. Si resta in Monferrato, fino all'8 maggio, con l'Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato anche per la **"Festa del Ruchè"**, consolidato appuntamento che fa incontrare il Ruchè Docg e i suoi produttori a professionisti ed appassionati alla Tenuta La Mercantile, un complesso risalente alla fine del XVII secolo, circondato dal verde di uno splendido giardino all'italiana, in collaborazione con Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Con **"Abaccabianca 2022"**, i vini bianchi del Piemonte sono nei calici, invece, a Vignale Monferrato, il 14 e 15 maggio l'evento itinerante dei sommelier di **Ais- Associazione Italiana Sommelier Asti** a Palazzo Callori, con in degustazione 180 etichette dal Gavi al Timorasso, dall'Alta Langa al Moscato d'Asti, dall'Erbaluce all'Arneis fino ai vitigni antichi e rari come il Baratuciat e il Caricalasino, e Vermouth bianchi. Il vino ospite? Il Verdicchio, mentre un banco di assaggio speciale è dedicato al terroir del Moscato d'Asti Docg con la collaborazione del Consorzio dell'Asti.

In Liguria, nel ricco calendario di **"Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure"** a Diano Marina (6-8 maggio), la kermesse dedicata alle erbe aromatiche, ai prodotti tipici e alle eccellenze dell'agroalimentare, ci sono gare di cocktail per i barmen, i liquori alle aromatiche e presentazioni di vini, a partire dal Vermentino della Riviera Ligure con i sommelier Ais- Associazione Italiana Sommelier e Fisar, accanto al Rossese di Dolceacqua, con l'anteprima dell'anniversario dei 50 anni della Doc.

L'eccellenza del vino va in scena invece a Marina di Ventimiglia il 13 e 14 maggio con la prima edizione di **"Ventimiglia Wine Masterclass"** in occasione di **"Oltre il Cibo"**, rassegna culturale ed enogastronomica, con i tasting della wine educator Cristina Mercuri DipWset al ristorante Bucaniere a Ventimiglia, dedicate agli "Sparkling Wines" con una speciale selezione delle bollicine più rinomate al mondo, dall'Italia alla Francia, passando per la Spagna e il Sudafrica (Trentodoc Balter Riserva, Champagne Pierre Peters Vintage, Franciacorta Barone Pizzini Bagnadore Riserva, Champagne Philipponnat Clos de Goisses, Corpinnat Recaredo Vintage e Cap Classique Simonsig), ed ai "Rossi anche d'estate", un viaggio tutto italiano con bottiglie di Sanct Valentin Pinot Noir di San Michele Appiano, Barbera Dodicidodici del Castello di Cigognola,





Nebbiolo Roccheri di Marchesi Di Barolo, Rosso di Montalcino della Madonna Nera, Contrada Santo Spirito Pt 464 Palmento Costanzo di e Hierà di Hauner.

**L'Istituto di Tutela Grappa del Trentino è tra i partner del grande appuntamento con il "Trento Film Festival"** a Trento, tra cinema e libri dedicati alla montagna, fino all'8 maggio, e uno dei prodotti simbolo del Trentino protagonista di attività collaterali e visite alle distillerie in occasione di uno dei Festival del cinema più importanti d'Italia.

**L'Abbazia di Novacella apre le sue porte a enoturisti e visitatori per celebrare nel 2022, tra arte, cultura e vino, un importante traguardo: gli 880 anni di storia.** Lo fa con un ricco calendario di eventi e mostre per immergersi tra le bellezze artistiche e i luoghi sacri di un'Abbazia fondata nel 1142, visitare una delle più antiche cantine attive al mondo, passeggiare tra i filari dei vigneti che custodiscono un patrimonio di grande valore enologico e paesaggistico. Ma anche per assaggiare il Sylvaner "Cor unum et anima una", l'etichetta celebrativa in vendita esclusivamente all'interno del negozio dell'Abbazia, ha dato il via a un periodo di festeggiamenti, ricco di moltissime iniziative". In particolare, il 14 maggio nel Museo dell'Abbazia si potrà ammirare il più grande dipinto barocco del Tirolo, in occasione dell'anniversario n. 400 della nascita del pittore brissinese Stephan Kessler. E fino al 22 maggio la rassegna "Water Light Novacella" mette in mostra a Castel Sant'Angelo le opere di Brigitte Kowanz, Keith Sonnier e James Turrell, mentre la sera sono previste passeggiate nel complesso abbaziale all'interno di un percorso che consente di incontrare l'acqua nella sua diversità e la luce come fonte di vita. Dal 28 maggio al 3 settembre una mostra celebra il fondatore dell'Abbazia di Novacella, Artmanno di Bressanone, e contemporaneamente verranno esposti i dipinti del prevosto emerito Chrysostomus Giner. Sempre il 28 maggio, si esibirà il coro di San Floriano, uno dei più antichi e tradizionali del mondo, e per tutto il mese si può ammirare anche il giardino storico dell'Abbazia, luogo di meditazione, incontro e rigenerazione per i Canonici. Quindi, dal 1 agosto al 6 settembre, sempre a Castel Sant'Angelo, verrà presentato il "fiat lux" di Albert Mellauner e del Gruppo Artistico Ladino. Dal 17 settembre, infine, una particolare mostra dedicata ai giochi e passatempi nel monastero arricchirà ancora una volta l'offerta del Museo abbaziale. E tra visite all'antica cantina e degustazioni dei suoi vini, nell'accogliente e tipica Stiftskeller è possibile infine degustare i vini dell'Abbazia in abbinamento a tipicità tirolesi. **E la primavera è sbocciata in Alto Adige anche tra natura, sport, gastronomia e sostenibilità con un ricco calendario di appuntamenti da Merano a Bolzano,** con tanti Festival dedicati agli asparagi come a Terlano o ai vini Lago di Caldaro "Kalterersee" a Caldaro, tra i mercatini dedicati ai "sapori di maso" e i numerosi ristoranti stellati, passeggiate nella natura con assaggi di prelibatezze locali e percorsi enodidattici tra i vigneti dell'Alto Adige a piedi o in bici con tappe nelle cantine, senza dimenticare la bellezza dei sentieri dei meleti in fiore della Val Venosta. **Con il giungere della bella stagione sono in arrivo anche gli appuntamenti estivi con le erbe selvatiche, per ristabilire il contatto con la natura, e**



**Lana e dintorni**, dalla fine della primavera all'inizio dell'autunno, faranno da palco ad una serie di appuntamenti con protagoniste le erbe selvatiche, le "erbacce" che anticamente venivano utilizzate in diversi ambiti per i loro effetti benefici, da conoscere con la guida di esperti, a partire dal 10 maggio al Ristorante Kirchsteiger di Foiana, dal quale partirà la prima "Escursione alla ricerca delle erbe selvatiche" al termine della quale la chef Christian Pircher, servirà piatti squisiti a base di erbe e fiori. "Cosa cresce qua?" è invece l'evento del 16 giugno, 14 luglio, 11 agosto e 8 settembre: in una passeggiata fino al Maso Roachhof si potranno conoscere diverse varietà colorate di piante ed erbe selvatiche e le proprietà, il loro utilizzo in cucina e la produzione di piccoli rimedi curativi per la farmacia in casa.

Con il "Premio Internazionale Nonino" allo scrittore David Almond, il "Premio Nonino - Maestri del nostro tempo" ai filosofi Nancy Fraser e Mauro Ceruti, e il "Premio Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'oro" ad Affidato Culturale, contro la povertà educativa minorile, il prestigioso **"Premio Nonino 2022"**, anticipatore per ben sei volte del Nobel, torna il 7 maggio alle Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto, aprendo la celebrazione per in Centoventicinque Anni in Distillazione della famiglia Nonino, che ha scritto e rivoluzionato la storia della grappa italiana, oggi guidata da Benito e Giannola Nonino, con le figlie Cristina, Elisabetta e Antonella e la nipote Francesca. E **con la primavera anche in Friuli Venezia Giulia sono ripartite le passeggiate in mezzo alla natura alla ricerca delle erbe spontanee**, dallo Sclopit al radic di mont, dai bruscardoli al tarassaco, senza dimenticare gli asparagi selvatici: dai monti alla laguna attraversando Carso, prati stabili, pianura e lungo i fiumi occasioni alternative per immergersi e conoscere il territorio, con la guida di PromoturismoFvg. E poiché 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento. Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme a **PromoTurismoFvg** e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarsa, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che è anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **"Sui luoghi di Pasolini a Casarsa"**, ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello scrittore. Intanto il Prosciutto di San Daniele e il suo Consorzio lanciano un nuovo tour di **"Aria di San Daniele"** in tutta Italia, da Milano (fino al 10 maggio) fino a Verona (15-18 maggio). **"Olio Capitale"**, il Salone dell'olio extravergine di oliva della Camera di Commercio Venezia Giulia è invece in programma dal 13 al 15 maggio a Trieste. **Il vino italiano brinda anche alla Biennale di Venezia**, la 59. Esposizione Internazionale d'Arte, aperta al pubblico fino al 27 novembre, con le bollicine ufficiali dell'Oltrepò





Pavese, con il Blanc de Noir Brut BellusSi, con i bianchi altoatesini della Linea Lido 1932, dedicata alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografia di Venezia, e con i rossi di Belpoggio, la Tenuta a Montalcino della famiglia Martellozzo dove si producono Brunello e Rosso, tutti firmati [Bellussi](#), la cantina di Valdobbiadene da 15 anni fornitore ufficiale della Biennale. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali [InGalleria/Punta Conterrie Art Gallery](#) a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione. A Venezia Mestre fino al 25 settembre è di scena invece la mostra **"Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050"**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, al "M9 - Museo del '900": un viaggio lungo ottant'anni nella gastronomia italiana, attraverso oggetti, immagini e attività esperienziali, che ha come obiettivo la narrazione della simbiotica relazione tra gli italiani e il cibo, una connessione radicalmente trasformata negli ultimi decenni che, nelle intenzioni dei curatori, disegna una traiettoria per indagare passato e presente e immaginare cosa può riservare il futuro. Con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vettoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Ma **il Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg incontra anche l'arte**, a [Col Vettoraz](#) a Santo Stefano di Valdobbiadene, che, fino a settembre, diventa la casa delle sculturee lignee (in legno di Pino Cembro) dell'artista pordenonese Arianna Gasperina, in arte Arya, un'occasione in più per raggiungere il punto più alto tra le colline del Cartizze, e l'inizio di un percorso che vedrà la cantina ospitare ogni volta un artista diverso. E c'è anche **"Vineta Tasting"**, il 14 e 15 maggio a Treviso, evento diffuso nella città per scoprire le eccellenze enoiche del Veneto e con la consegna del premio di [Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto](#) intitolato a Dino Marchi per valorizzare le competenze di giovani talenti della narrativa per diffondere la cultura del vino e del cibo attraverso la proposta di spazi di attrazione turistica nel territorio veneto. Masi ha lanciato invece il calendario 2022 della **"Masi Wine Experience"** il progetto di ospitalità e cultura, che oggi conta ben otto location aperte agli enoturisti in Italia e all'estero, dalla primavera fino alla vendemmia, a partire dalle Possessioni Serego Alighieri, in Valpolicella, con una "Cena sotto le stelle" (29 luglio); cene degustazione anche alla Tenuta Canova, a Lazise sul Lago di Garda, con "Masi Green e i sapori della primavera" (15 maggio), "Sparkling night" (15 giugno), un percorso di degustazione con focus sulle bollicine di Masi, il "Fresco di Masi" in

La felicità è  
una combinazione  
di ingredienti



abbinamento alla pizza (13 luglio), e un esclusivo "Masi White party" (31 agosto); da Canevel, nel cuore di Valdobbiadene, ci sarà "Canevel incontra l'arte del sushi" (26 giugno) nella rassegna "Conegliano Valdobbiadene Experience" promossa da La Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, e la "Festa della Vendemmia" (17 settembre).

Il 7 e 8 maggio torna anche **"Caseifici Aperti"**, l'evento promosso dal Consorzio del Parmigiano Reggiano dedicato alla scoperta della produzione di Parmigiano Reggiano Dop con visite guidate a caseifici e magazzini di stagionatura, degustazioni, spacci aperti per foodies, appassionati e curiosi e appuntamenti per bambini, in tutte le province di origine del Parmigiano, da Parma a Reggio Emilia, da Modena a Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po, terre ricche di storia, arte e cultura. Il 15 maggio lungo la **Strada dei Vini e dei Sapori di Forlì e Cesena** si va **"Alla scoperta delle erbe spontanee officinali"**, buone da mangiare, con al termine della passeggiata un aperitivo a tema in mezzo ai vigneti di Tenuta Villa Rovere con i vini della cantina.

Spostandosi in Toscana, a Bolgheri, oggi e domani, la **Tenuta Sette Cieli** della famiglia Ratti promuove il press tour **"Al fianco di Scipio, una spedizione, tra grandi Cabernet Franc dal mondo"** (su invito), con Elena Pozzolini, ad ed enologa della Tenuta, con Scipio ed altre interpretazioni nazionali e internazionali della varietà accuratamente selezionate da Bernardo Conticelli, fondatore di Vinifocus Wine Consulting, responsabile per l'Italia di Bettane+Desseauve e Ambasciatore dello Champagne in Italia. Il tutto, aspettando il **Trofeo di Poggio al Tesoro, la prima edizione della regata di primavera** con rating Fiv, organizzata dalla Tenuta di Bolgheri della griffe Allegrini, in collaborazione con lo Yacht Club Marina di Salivoli, il 7 e 8 maggio a Salivoli (Piombino) con il patrocinio del Comune di Piombino e della Regione Toscana, per promuovere e sostenere la diffusione degli sport a vela e rendere omaggio alla costa toscana e al territorio dove Marilisa e il fratello Walter Allegrini, oltre 20 anni fa, decisero di dare inizio a una nuova avventura e coronare un loro sogno, oggi una delle realtà più dinamiche e affascinanti di Bolgheri: i partecipanti si confronteranno in un percorso attraverso le bellezze dell'Arcipelago toscano, passando da Piombino, lungo gli isolotti di Cerboli e Palmaiola e costeggiando l'Isola d'Elba, con nel kit di partecipazione anche il Vermentino Solosole, levatappi e box aperitivo. Ad accompagnarla, ci saranno anche un momento di convivialità con le etichette di Poggio al Tesoro ed un'asta esclusiva di vini, i cui proventi saranno devoluti ad Aisla Onlus, Associazione Nazionale per la tutela, assistenza e cura dei malati di Sla. Ai vincitori, in premio i vini di Poggio al Tesoro e, solo per il primo assoluto, un soggiorno a Villa della Torre, Wine&Art Relais e gioiello del Rinascimento italiano a Fumane tra i vigneti della Valpolicella. Ci si sposta in Maremma alla Tenuta Fertuna per **"100Vini Toscana", l'evento del Gruppo Meregalli** riservato il 9 maggio ai professionisti di settore (su invito) per degustare oltre 2.000 etichette tra vini e spirits, italiani e internazionali, distribuiti in esclusiva da Meregalli Wines, Visconti43 e Meregalli Spirits ... per la prima volta insieme, incontrano i produttori, italiani e stranieri, delle cantine e distillerie in degustazione. Il Consorzio Morellino di Scansano Docg è invece alla regia di **"Rosso Morellino"** il 9 maggio a al Teatro Castagnoli a Scansano, dove il Morellino



tornerà a raccontarsi in presenza, mettendo in mostra uno nuovo slancio produttivo e tutta la ricchezza complessiva di un'area che si candida a diventare tra le mete enoturistiche più interessanti della Toscana, con un grande banco di assaggio che coinvolgerà 40 produttori e oltre 80 etichette per raccontare le differenti interpretazioni del Sangiovese di Maremma. **Il 7 maggio 1300 Dante Alighieri si recò a San Gimignano** portando un'ambascieria della lega di parte Guelfa di Firenze. I fiorentini scelsero di mandare Dante in persona a San Gimignano, per ripagare la città del doloroso momento di lotte cittadine, sempre animate dalla bellicosa famiglia ghibellina dei Salvucci, e anche per i danni arrecati dai fiorentini che avevano tolto delle castella ai Sangimignanesi. Lo accolse il podestà con il consiglio generale e parlarono della necessità di rafforzare la lega toscana e rinnovarne il capitano. La sala del Palazzo Comunale dove fu accolto Dante porta ancora oggi il nome del Sommo Poeta. Per anni San Gimignano ha ricordato questa data come un momento importante per la storia della città ed il prossimo 7 maggio, attraverso una rievocazione storica che vedrà protagonisti anche i Cavalieri di Santa Fina, la compagnia teatrale I Comici Ritrovati e il [Consorzio del Vino Vernaccia](#), la comunità Sangimignanesi tornerà a rinnovare la memoria, in Piazza Duomo, nella rievocazione promossa dal Comune di San Gimignano con l'organizzazione di Opera Laboratori. Nel cuore del Chianti Classico, i Viticoltori di Greve in Chianti sono protagonisti il 7 e 8 maggio di **"TastinGreve"**, primo evento della neonata associazione che ad oggi conta 23 aziende, con la possibilità di visitarle ed assaggiare i loro vini: da Ottomani ad Ambrogio e Giovanni Folonari -Tenuta di Nozzole, da Altiero a Campriano, da Corte di Valle a Leonardo Manetti, da Richiari Porciglia a Ca' di Pesa, dal Castello di Querceto al Castello di Verrazzano, dal Castello Vicchiomaggio a Fattoria La Presura, da Fattoria Santo Stefano alla Pieve di San Cresci, da Savignola Paolina a Sugame, da Terreno a Terre di Baccio, da Terre di Melazzano a Torracchia di Presura, da Vignamaggio a Villa Calcinaia. **Castello di Fonterutoli, di proprietà della famiglia Mazzei dal 1435, offre invece un'ampia gamma di "Wine&Food Experiences"**, tra wine tour e degustazioni esclusive per neofiti o per grandi appassionati, visite alla cantina d'autore firmata dall'architetto Agnese Mazzei e che fa parte del progetto Toscana Wine Architecture, tour in fuoristrada e in bici nelle strade bianche tra i vigneti, lezioni di cucina e visite ai borghi circostanti di Gaiole, Castellina, Radda e Greve e alle loro botteghe artigiane. **Da Vallepiciola, invece, si va dal trekking tra i filari alla musica dal vivo, dalle cene vista vigneti alle degustazioni sotto le stelle di vini e prodotti del territorio del Gallo Nero**, fino al 31 agosto. **"La Grande Bellezza 2022"**, invece è l'evento di [WinesCritic.com](#), il 9 maggio al B-Roof del Grand Hotel Baglioni a Firenze, dove 28 produttori presentano le nuove annate di 50 vini (Casanova di Neri, Castello Romitorio, Fattoria di Petrognano, Geografico, Giodo, Il Palazzo, La Magia, La Rasina, Livio Sassetti, Mauro Molino, Orma, Piazza Comm. Armando, Podere Sapaio, Poderi Gianni Gagliardo, Resistenti Nicola Biasi, Ridolfi, Rocca di Castagnoli, Tenuta





Sette Ponti, Tua Rita e Villa Poggio Salvi) ad esperti del settore e wine lovers. Ospiti speciali i Grandi Syrah di Cortona. Sempre a Firenze, il 10 maggio al Teatro del Maggio Musicale Fiorentino, c'è la **presentazione delle Guide de L'Espresso "I Ristoranti e i Vini d'Italia 2022"** (su invito), con Enzo Vizzari, direttore de Le Guide de L'Espresso, Luca Ferrua, direttore "Il Gusto" (Gruppo Editoriale Gedi). Il 12 maggio, e fino al 30 maggio, al Santa Chiara Lab a Siena, in collaborazione con la Fondazione Territoriale Brunello di Montalcino, prende il via un **"Percorso di formazione sulla sostenibilità: opportunità e strumenti per le imprese"**. Ed è da segnare in agenda anche il Festival **"Food&Book, la cultura del cibo, il cibo nella cultura"**, dal 13 al 15 maggio alle Terme Tettuccio a Montecatini Terme, con tantissimi appuntamenti in programma con scrittori, chef, attori e non solo che daranno vita a presentazioni di libri, performance gastronomiche, "Cene con lo scrittore" e "Piatto con lo Chef" nei migliori ristoranti e hotel, accanto a "Bererosa", una grande degustazione di vini rosati. E che sarà aperto dalla chef ucraina Olia Hercules e dalla chef russa Alissa Timoskina, che hanno recentemente ottenuto da "The World Best 50 Restaurants" il prestigioso riconoscimento "Champions of Change" assegnato ogni anno ai protagonisti della gastronomia che guidano il cambiamento positivo della società, e, a pochi giorni dallo scoppio della guerra in Ucraina, hanno dato vita a "CookforUkraine", lanciando un appello a tutto il mondo della ristorazione per unirsi ad invocare la fine del conflitto, e che saranno le ospiti d'onore della Cena di gala del Festival il 13 maggio al Castello la Querceta, sede dell'Istituto alberghiero di Montecatini Terme, con i piatti preparati in loro onore dalle chef Silvia Baracchi del ristorante stellato Il Falconiere di Cortona e Federica Continanza dell'Home Restaurant Casa Grazia di San Gimignano. E tra le ultime novità, ci sarà anche lo chef e scrittore Andy Luotto, che oltre a presentare il suo ultimo libro "Cotto in Coccio, l'astronauta e il contadino", si esibirà in uno showcase culinario a tema.

In Umbria tornano finalmente ad animarsi gli oliveti della Fascia Olivata di Trevi con il **"Pic&Nic a Trevi"**, il più famoso d'Italia, il 14 e 15 maggio dopo lo stop forzato a causa della pandemia, per festeggiare l'arrivo della primavera e la fioritura degli ulivi, tra arte, musica e merende tra gli ulivi. Per premiare la capacità di narrare di tanti giornalisti che vi hanno trovato l'occasione per parlare di una terra bellissima come l'Abruzzo, patria del grande Montepulciano d'Abruzzo, ma anche di un vino rosa molto amato come il Cerasuolo d'Abruzzo, di un raffinato vino bianco come il Trebbiano d'Abruzzo, che quest'anno celebra i 50 anni della sua Denominazione, e di "piccole grandi", eccellenze come il Pecorino e la Passerina, il Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo ha lanciato l'edizione n. 6, del **Premio giornalistico internazionale "Words of Wine - Parole di vino"**, per il quale è possibile inviare le candidature entro il 31 maggio (e l'8 giugno sarà di scena la cerimonia di premiazione).

**L'Asti e il Moscato d'Asti Docg consolidano il legame con il mondo del tennis professionistico, e tornano a scendere in campo come bollicine ufficiali del torneo Atp Masters 1000 Internazionali Bnl d'Italia a Roma**, dopo aver celebrato, in qualità di "Official Sparkling Wine and Silver Partner", il tedesco Alexander Zverev, n. 3 della classifica Atp e campione olimpico in carica, vincitore delle Nitto Atp Finals per la prima volta in Italia a Torino lo scorso novembre, in veste di global partner dell'Atp



Tour, accompagnando fino al 15 maggio le vittorie dei grandi campioni e i momenti conviviali fuori e dentro la terra rossa del Foro Italico. Roma dove ["The Court"](#), il cocktail bar di Palazzo Manfredi con vista Colosseo nei "World's 50 Best Bar" alla posizione n. 64, presenta invece **"Women First"**, un calendario di appuntamenti al femminile per valorizzare la figura della donna nel mondo dell'ospitalità voluto dal bar manager Matteo Zed e che riunisce le barlady da tutto il mondo: da Giulia Cuccurullo dell'Artesian Bar di Londra (9 maggio) a Federica Ticconi e Martina Proietti del "The Court". Ma anche **"The Road to Terra Madre"**, con la quale parte da Roma [un ricco programma di eventi organizzati da Slow Food](#) che attraversa l'Italia e culmina a "Terra Madre Salone del Gusto", a Torino dal 22 al 26 settembre, dal 6 all'8 maggio alla Città dell'Altra Economia con "Terre e Città" e il "Food Social Forum" con l'"Anteprima di Terra Madre" a Villa Borghese con la "Festa dei Piccoli Comuni del Lazio", gli incontri dedicati a "Il cibo al centro della rigenerazione urbana" e "La rinascita dei borghi parte dalla biodiversità" e tante attività per ripartire dai bambini (13-15 maggio). E nasce anche la prima edizione di **"The Wine District"**, evento di scena il 7 maggio a Micro Arti Visive, che celebra il vino e la sua forte connessione con le arti, in un percorso di degustazione e incontro con cantine e vignaioli del Lazio, che spazia in performance artistiche, dalla poesia al cinema, passando per la pittura, il teatro e la musica, che hanno raccontato a modo loro il vino, fissandone l'importanza nella vita dell'uomo. E il 9 maggio dall'Aleph Rome Hotel a Roma parte anche il **"Gavi World Tour"**, una serie di appuntamenti organizzati dal Consorzio Tutela del Gavi, con tappe a Londra e New York, per promuovere con un nuovo slancio l'immagine del grande bianco piemontese, vino inclusivo e dalla naturale vocazione cosmopolita. Nella Capitale ci saranno più di 50 etichette in un walk-around tasting e protagonisti di masterclass, condotte da Walter Speller, Italy editor di jancisrobinson.com (evento riservato a stampa ed operatori).

Aspettando il ritorno dal 3 al 6 luglio a Napoli delle **"Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana"**, l'Avpn-[Associazione Verace Pizza Napoletana](#) ha lanciato le selezioni che dopo "Cibus" a Parma saranno anche a Los Angeles, San Paolo, Granada, Poznan, Gifu, Parigi, Atlanta, Istanbul, Il Cairo e Londra, oltre che a Milano, e non solo. E si arriva fino in Sardegna, dove il Consorzio di Tutela Vini Alghero Doc è alla regia di **"Alghero Doc Weekend"** (6-8 maggio), edizione zero di un evento che punta a diventare, negli anni, l'appuntamento di apertura della stagione turistica della cittadina catalana.

Infine, il 14 maggio in tutta Italia sarà il **"Sabato del Vignaiolo"**, la giornata pensata dalla [Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti](#) per raccontare al pubblico e agli appassionati le sue 1.400 realtà territoriali ed i suoi vignaioli, tra banchi d'assaggio, degustazioni guidate e abbinamenti gastronomici, dal Piemonte alla Franciacorta, dal Trentino a Treviso, dai Colli Berici e Euganei al Friuli, da Alessandria all'Oltrepò Pavese, da Modena e Reggio Emilia alla Romagna, da Piacenza al Chianti Classico e San Gimignano, dalle Marche al Lazio, dalla Campania alla Calabria, dalla Sicilia Orientale alla Puglia.

Copyright © 2000/2022

