



Giovedì 20 Luglio 2023 - Aggiornato alle 16:24



ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV



ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

In Sicilia, tra Menfi e l'Etna, con il "Mandrarossa Vineyard Tour" e il "Teatro in Vigna" di Planeta

Ecco gli eventi: dal "Mittelfest" a Cividale del Friuli a "Jazz & Wine in Montalcino", aspettando il ritorno del "Festival Franciacorta in Cantina"

MENFI, 20 LUGLIO 2023, ORE 16:22



Il "Mandrarossa Vineyard Tour" tra il mare e i vigneti di Menfi

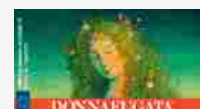
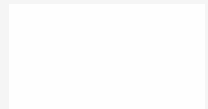
< 1/10 >



Dal Friuli, con il "Mittelfest", dove anche il vino non può mancare nell'incontro tra le culture della Mitteleuropa a Cividale del Friuli, e il "Dinner Show" di Friuli Venezia Giulia

Via dei Sapori sulla spiaggia di Grado con i grandi chef ed i grandi vini friulani, alla Toscana, con "Jazz & Wine in Montalcino", il più longevo ed importante Festival aziendale al mondo firmato Banfi con i più celebri big del panorama musicale internazionale tra i vigneti di Brunello, e la "Chianti Classico Summer" che, con la "regia" del Consorzio Chianti Classico, mette in scena il teatro di strada itinerante con "DiVinum", fino alla Sicilia, con il "Mandarossa Vineyard Tour", esperienza territoriale unica nel suo genere per scoprire la bellezza, la storia, le tradizioni ed i sapori di Menfi attraverso la vendemmia tra il mare e i vigneti di Mandarossa (Cantine Settesoli), e il "Teatro in Vigna, Sciaranuova Festival", l'appuntamento annuale di Planeta con il teatro di prosa, nell'arena naturale della Tenuta Sciaranuova a Passopisciaro sull'Etna: ecco solo alcuni **dei tantissimi eventi segnalati in agenda da WineNews**. Nella quale, mentre il Consorzio Franciacorta ha annunciato il ritorno del "Festival Franciacorta in Cantina", il Festival "di territorio" per eccellenza dell'Italia del vino, si può ammirare "Il lavoro ha diversi volti", opera di Valerio Rocco Orlando per il progetto "Vite Operose" della Guido Berlucchi al Castello Berlucchi di Borgonate; in Monferrato prosegue la rassegna itinerante "Monferrato On Stage" con Morgan sul palco e la Barbera d'Asti e i vini del Monferrato nei calici a Cavagnolo, e la Valle di Susa racconta il "Baratuciat, vitigno in cam(m)ino tra Valsusa, Langhe e Monferrato" al Castello di Camino; la storica Tenuta San Leonardo ad Avio apre le porte agli appassionati per scoprire le cantine dove "riposa" il San Leonardo, ma anche i giardini, il museo storico e la collezione di trattori antichi; nell'estate di wine & food experience nelle Tenute del Gruppo Zonin1821, si va dalla "Parco della Vite Experience" a Cà Bolani in Friuli all'"Aperitivo tra le vigne e cena in villa" ad Oltrepò in Oltrepò Pavese; a Verona le grandi opere dell'"Arena Opera Festival" sono precedute da una cena nell'anfiteatro tra alta cucina e i vini de La Collina dei Ciliegi; la rinascimentale Villa della griffe Argiano, a Montalcino, fa da sfondo alla rassegna internazionale di musica barocca "Argiano Baroque Music Festival"; nelle ville e nelle tenute del Chianti Rufina, dal Castello Nipozzano di Marchesi Frescobaldi alla Tenuta Bossi dei Marchesi Gondi, è di scena la rassegna "Jazz in Fattoria" con la regia del Consorzio Chianti Rufina; e in Maremma è tempo dell'"Amiata Piano Festival", il Festival internazionale di musica classica nell'avveniristico Forum della Fondazione Bertarelli tra i filari di ColleMassari. E il tutto mentre nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle Città del Vino di tutta Italia inizia "Calici di Stelle". L'esperienza più originale? La "Cena stellata in telecabina" al tramonto sulle Dolomiti del Brenta a Madonna di Campiglio con piatti di chef stellati e i vini delle Tenute Lunelli.

Festival "di territorio" per eccellenza dell'Italia del vino, il Consorzio Franciacorta ha annunciato che il **"Festival Franciacorta in Cantina"** tornerà il 16 e il 17 settembre, con il territorio pronto ad aprire le porte al grande pubblico per celebrare a tutto tondo il Franciacorta, con più di 60 cantine aperte e oltre 170 eventi distribuiti nei 19 Comuni della Franciacorta per scoprire un territorio che ha dedicato tutto se stesso

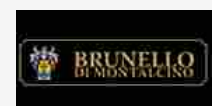
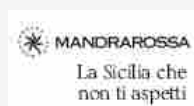


all'enogastronomia e all'ospitalità di alto livello. Tra visite in cantina con degustazione, cene di gala, pic-nic nelle vigne e degustazioni verticali di Franciacorta di annata per gli eno-appassionati, ma anche passeggiate a cavallo, tour in bicicletta e cacce al tesoro tra i vigneti per gli amanti dello sport, ed itinerari gastronomici ideati dai ristoratori franciacortini a base di prodotti tipici della tradizione del territorio accompagnati dai Franciacorta nelle loro diverse tipologie ed espressioni per i gourmet. E nell'anno in cui Brescia e Bergamo sono state onorate del titolo di "Capitale italiana della Cultura", la Franciacorta farà conoscere l'immenso patrimonio secolare su cui si fonda la sua lunga storia, dalle visite ai musei del territorio ai tour in bus tra le cantine e i siti di interesse storico e culturale. Nell'attesa, il progetto di arte partecipata e diffusa **"Vite Operose" di Valerio Rocco Orlando, commissionato dalla Guido Berlucci** e curato da Caroline Corbetta, prosegue il suo percorso verso le città "Capitale Italiana della Cultura 2023" con i nuovi laboratori di Bergamo e Brescia, ampliandosi, dopo la realizzazione della prima scultura neon ("Il lavoro ha diversi volti"), allestita sul Castello Berlucci di Borgonato, sede dell'azienda, con due nuove opere in collaborazione con GAMeC e Fondazione Brescia Musei. Al termine di questa progettualità partecipata, l'artista ha selezionato un pensiero elaborato e trascritto da uno dei partecipanti nel corso dei laboratori: una frase come sintesi della riflessione collettiva. Nei prossimi mesi, Orlando trasformerà queste frasi emerse dai due confronti in altrettante sculture di luce che verranno inaugurate il 13 settembre alla GAMeC di Bergamo e il 26 settembre al Museo di Santa Giulia a Brescia. Le opere, donate dalla Guido Berlucci, entreranno nelle collezioni delle rispettive istituzioni, diventando così patrimonio pubblico delle due città. Il 25 settembre all'Antica Tenuta Pegazzera di Casteggio, nuova edizione, la n. 3, anche per **"Oltrepò - Terra di Pinot Nero, un territorio, un vitigno, due eccellenze"**, l'appuntamento organizzato dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese e dedicato al vitigno principe di questo territorio e alle sue sfaccettature, il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc e l'Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero, con 33 aziende virtuose che credono nella sua valorizzazione e che presenteranno le loro eccellenze in un walk around tasting rivolto a giornalisti e operatori del settore italiani e stranieri: da Alessio Brandolini a Berté & Cordini, da Bosco Longhino a Bruno Verdi, da Cà del Gè a Cà di Frara, da Calatroni al Castello di Cigognola, dal Castello di Luzzano a Cavallotti, Conte Vistarino, Cordero San Giorgio, Finigeto, Fondazione Riccagioia - Ersaf, Frecciarossa, Giorgi, Giulio Fiamberti, La Genisia, La Piotta, La Travaglina, Lefiole, Manuelina, Marchese Adorno, Montelio, Oltrenero, Pietro Torti, Prime Altire, Quaquerini Francesco, Tenuta Mazzolino, Terre d'Oltrepò - La Versa, Torre degli Alberi, Torti l'Eleganza del Vino e Travaglini. Una selezione di etichette sarà presentata anche nelle masterclass tematiche, dedicate al Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc e all'Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero. Nell'attesa, **"Galli in Wine"** è invece la rassegna di Livigno dedicata ai vini della Valtellina, dal Valtellina Superiore allo Sforzato, promossa dallo chef e imprenditore Luca Galli al **"Wine Hotel" Galli** con un percorso degustativo guidato dalla sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier Sara Missaglia tra paesaggio, territorio, storia, cultura e ambiente, ma anche la cucina del ristorante Il Cenacolo, a quota 1.816 metri: il 30 luglio con Marco Triacca La Perla, Ar.Pe.Pe., Nicola Nobili e Mamete Prevostini, e il 17 settembre con Caven Camuna, Fratelli Bettini, Triacca La Gatta e Balgera. A Milano, **Argea** ha annunciato che si terrà il 28 settembre l'edizione n. 2 di **"Habitat"** l'appuntamento annuale di confronto sui temi della

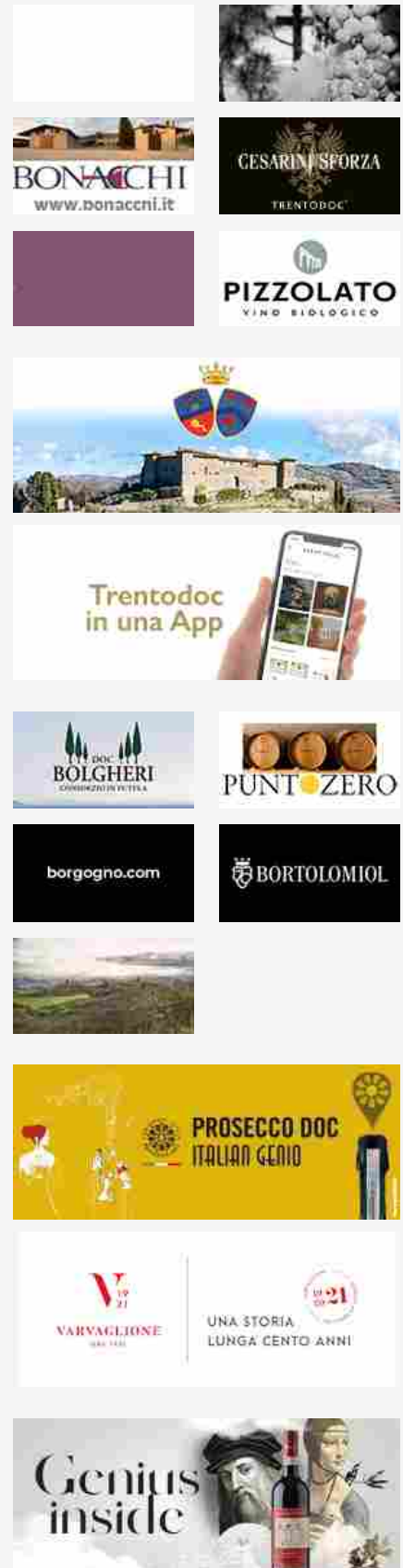


sostenibilità ambientale, economica e sociale della filiera vitivinicola, che riunirà alcuni tra i più autorevoli esponenti del settore. A Cremona tornerà, invece, la **"Festa del Salame"**, dal 6 al 8 ottobre, kermesse interamente dedicata ad uno dei prodotti più amati, promossa dal Consorzio di Tutela Salame Cremona Igp.

E prosegue il **"Monferrato On Stage"**, la rassegna itinerante che unisce enogastronomia e musica per valorizzare e far conoscere sempre più il territorio del Monferrato, il 22 luglio a Cantarana con il dj Federico Grazzini, il 23 luglio a Cavagnolo con ospite Morgan che si esibirà in "Morgan piano recital", mentre il pubblico potrà assaggiare il menù curato dall'Associazione Commercianti di Cavagnolo e degustare le etichette del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il 29 e il 30 luglio a Piea, il 6 agosto a Roatto, il 19 agosto ad Aramengo, il 2 settembre a Cortazzone e l'8 settembre a Moncalvo. Il 26 e il 27 agosto il Monferrato si trasforma anche in un palcoscenico per il **"Rocchetta Grand Jeté"**, il galà di danza con primi ballerini e altre stelle del Royal Ballet di Londra, presentato da Meaghan Grace Hinkis, prima solista della celebre compagnia, nelle storiche Cantine dei Marchesi Incisa della Rocchetta, a Rocchetta Tanaro, e con le cantine del territorio, Braida, Bologna & Figli, Post dal Vin e Scarzella, e Tenuta Montemagno a Montemagno, che apriranno le porte per l'occasione. Il 23 luglio è dedicato anche al Baratuciat, antico e raro vitigno un tempo coltivato in Valle di Susa, oggi riscoperto e rivalutato, al Castello di Camino, nell'evento **"Baratuciat, vitigno in cam(m)ino tra Valsusa, Langhe e Monferrato"**, con una masterclass dedicata a questo vino nelle sue diverse tipologie (spumante, bianco fermo, passito) e sfumature, legate soprattutto ai differenti territori di coltivazione (Valsusa, Monferrato, Langhe), guidata dall'enologo Gianpiero Gerbi, e la possibilità di degustare i vini Baratuciat dei produttori di Valle di Susa, Langhe e Monferrato, in tutte le sue differenti tipologie. A Cocconato d'Asti, dall'1 al 3 settembre, andrà in scena anche **"Cocco ... Wine"**, la kermesse con banchi d'assaggio nel centro storico e percorsi in vigna e in cantina per conoscere il territorio e i suoi vini a partire dalla Barbera d'Asti di Cocconato e del Monferrato, con **Go Wine**. E dall'8 al 17 settembre ad Asti tornerà anche la **"Douja d'Or"**, il più importante e storico evento del Monferrato, diffuso ed itinerante nella città e nei suoi palazzi, tra degustazioni, talk, masterclass, incontri, letture, spettacoli e cene per raccontarne e scoprirne tutte le sfumature e offrire a turisti, addetti ai lavori ed appassionati spunti di conoscenza e di approfondimento. La Barbera d'Asti e i Vini del Monferrato, l'Asti e il Moscato d'Asti Docg, le Denominazioni piemontesi, tante varietà di vini biologici e una vasta selezione di Vermouth da abbinare a piatti della tradizione: il vino, il suo futuro, l'importanza della diffusione della cultura e della conoscenza enologica saranno i temi che attraverseranno la rassegna. Da non perdere l'"Enoteca della Douja d'Or" che raccoglie e mette in vendita le produzioni vinicole del territorio per scoprire, conoscere e acquistare le migliori etichette piemontesi. Con **"Langhe d'estate"** **Domenico Clerico** a Monforte d'Alba propone per la stagione esclusive visite esperienziali tra le vigne del Barolo (nei Cru Mosconi, Ginestra, Bussia e Bricco San Pietro) e il Nebbiolo Doc Capisme-e da bere fresco. Con **"Sinestesie" alla cantina Diego Morra**, a Verduno, accolti dall'abbraccio naturale di alcuni tra i più vocati Cru di Barolo, tornerà in autunno la serie di appuntamenti per una degustazione straordinaria, dove vino, cibo e musica coesistono armoniosamente e si contaminano in un percorso sperimentale e coinvolgente, il 23 settembre e il 21 ottobre. Dal 15 al 18



settembre a Bra, nuova edizione, la n. 14, anche per **"Cheese"**, il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo di Slow Food e Città di Bra, con il sostegno della Regione Piemonte, con protagonisti caci, tome e tutte le altre forme del latte possibili, con una sola regola: che siano naturali, ottenuti con latte che non ha subito trattamenti termici come la pastorizzazione, che li priva dei fermenti naturali. Nella cittadina piemontese, che da sempre è la casa di Slow Food, attorno al tema "Il sapore dei prati", per sottolineare come dal latte di animali alimentati al pascolo derivino i formaggi migliori, rispettosi dei territori, del benessere animale e della nostra salute, si riunirà un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati che vedono nei latti e nei formaggi molto più di un alimento: un modo di intendere la natura, i prati e i pascoli, l'allevamento, la vita stessa. Protagonista assoluto sarà il Mercato, dove espositori provenienti da ogni angolo d'Italia e da tutto il mondo proporranno al pubblico delizie straordinarie che evidenziano come da tre ingredienti - latte, caglio e sale - si possono ottenere migliaia di prodotti unici. Per uno spuntino veloce tra una conferenza e l'altra, i food truck serviranno le specialità italiane del cibo da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, gli Appuntamenti a Tavola e le lezioni In Cucina con i cuochi dell'Alleanza, la Gran Sala dei formaggi e l'Enoteca, ma anche le conferenze per approfondire il mondo delle terre alte, tra montagne, transumanza e crisi climatica, e i percorsi sensoriali a partire da quello dedicato a "Il sapore dei prati". Ma tra le esperienze da non perdere ci sono anche la possibilità di conoscere ricette, storie e tradizioni da tutto il mondo con gli alunni dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, gli "Aperò sul'herbe", le specialità regionali proposte da Food Truck e Cucine di Strada, da abbinare alle etichette dei birrifici artigianali, e le proiezioni di "Cheese on the screen" che partono dal formaggio per parlare di ecosistemi fragili e di equilibrio tra specie animali, vegetali e lavoro dell'uomo. A Biella, intanto, dal 28 agosto al 4 settembre, torna **"Bolle di Malto"**, la rassegna dedicata ai birrifici artigianali di tutta Italia con i migliori cibi di strada del Belpaese. A Torino, da [Eataly Lingotto](#) rivive il **"Cinema in 35mm"**, in una nuova rassegna cinematografica, ospitata nella Terrazza all'aperto in collaborazione con Hiroshima Mon Amour e Museo Nazionale del Cinema, fino al 1 agosto. Da Sanremo, arriva il lancio di **"Calicis - Wine Is All Around"**, dal 21 al 23 ottobre nell'ottocentesca Villa Ormond nella "città dei fiori", un viaggio "Into the wine", immersivo tra sensorialità, tecnologia, wine-community e prospettive di mercato del vino italiano, con cantine da tutta Italia ed esperti del settore, coordinati da Marco Gallo, sommelier e fondatore di Decantico Srl, realtà che opera nel campo della formazione e distribuzione food&beverage. La piccola pesca sta soffrendo, a tutte le latitudini e lungo tutte le coste: le sfide sono tante, dal ricambio generazionale alla riduzione dei margini di guadagno (situazione peggiorata dai problemi strutturali e dal rincaro dei carburanti), fino alla crisi climatica. **Genova è la città scelta dall'Associazione Italiana Sommelier (Ais) per il Congresso n. 55**, che quest'anno diventa Convention: dal 24 al 26 novembre il capoluogo ligure sarà al centro di un ricco calendario di appuntamenti, per la prima volta aperti al pubblico, legati al tema del paesaggio, oltre alla finale del concorso "Miglior Sommelier d'Italia Premio



Trentodoc".

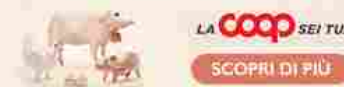
Nuovo abbinamento tra cibo e vino firmato Cantina San Michele Appiano e St. Michael-Eppan Lovers, con il Pinot Bianco Schulthaus e gli Agnolotti del plin di Seirassal timo serpillo cotti nel fieno maggengo di Maurilio Garola, chef del ristorante La Ciau del Tornavento, una Stella Michelin. **"Merano WineFestival"**, con la regia del "The Wine Hunter" Helmuth Köcher, ha annunciato le date dell'edizione 2023, dal 3 al 7 novembre a Merano nel format classico con "Naturae et Purae", "Bio & Dynamica" con focus su vini biologici, biodinamici, organici e orange, le eccellenze "The WineHunter" al Kurhaus, "Catwalk Champagne" e la Gourmet Arena con il ritorno dei migliori prodotti food, spirits e beer insieme agli showcooking. Nuovi highlights al Kurhaus con "International", lo spazio dedicato ai prodotti internazionali, "The Festival", con le menzioni speciali Platinum, Iconic e Unique, e "Next Platinum", con le "promesse" del futuro nelle diverse categorie. Di scena anche il Summit "Respiro e Grido della Terra", che ambisce ad essere portavoce e contenitore di un'emergenza che non può più passare inosservata. Sono oltre 600, complessivamente, le aziende previste al Festival, suddivise tra culinaria, vino e Champagne. La stagione delle visite è in piena attività anche nella storica **Tenuta San Leonardo** dei Marchesi Guerrieri Gonzaga ad Avio, per scoprire non solo le cantine dove "riposa" il San Leonardo, vino-simbolo della Tenuta, ed i vigneti, ma anche i giardini, il museo storico e la collezione di trattori antichi, con degustazione. Intanto anche a **Madonna di Campiglio**, **"una destinazione d'Alta Gamma"**, come la Fondazione Altagamma che riunisce le imprese dell'alta industria culturale e creativa italiana che l'ha riconosciuta come un luogo dove vivere momenti unici, un'oasi autentica e votata al contatto con la natura, all'ospitalità e alla ristorazione di alto livello stellata Michelin, e "where mountains meet humans", entra nel vivo un'estate 2023 di eventi fino in ottobre. Un'esperienza originale? La **"Cena stellata in telecabina"**, il 22 luglio sulla Pinzolo-Campiglio Express da Madonna di Campiglio a località Patascoss e di nuovo fino a località Plaza, comodamente seduti ad un tavolo riservato all'interno di una cabina per gustare un menu stellato con i piatti degli chef Alessandro Nocella (Ristorante Due Pini), Davide Rangoni (Ristorante Piccadilly), Antonio Lepore (Bio Hotel Hermitagecon), Sabino Fortunato (Ristorante Il Gallo Cedrone) e Sofia Omodeo e Manuel Merlo (Ristorante Semola Fina) con i prodotti del territorio e godere di uno spettacolare tramonto sulle Dolomiti di Brenta e la meravigliosa conca di Madonna di Campiglio, brindando con i vini delle Tenute Lunelli. E dal 22 al 24 settembre a Trento tornerà anche il **"Trentodoc Festival"** dedicato alle bollicine di montagna, con un programma ampio e ricco che coprirà i diversi aspetti della produzione e il coinvolgimento delle Case spumantistiche dell'Istituto Trento Doc, con oltre 70 eventi diffusi organizzati nelle loro cantine con **"Trentodoc in Cantina"**, tra itinerari in tutto il territorio, degustazioni, esperienze di enogastronomia, passeggiate in vigna, musica e spettacoli. Nuova location, il 25 luglio, per il tradizionale appuntamento di stile e mondanità del calendario estivo di Grado, la **"Cena Spettacolo"** di **Friuli Venezia Giulia Via dei Saperi**, il gruppo con 21 star della ristorazione che mettono in scena in luoghi di grande suggestione quanto di più raffinato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia: dalla passeggiata a mare, infatti, quest'anno il "Dinner Show" si trasferirà sulla spiaggia principale della Git, una piacevolissima occasione per godersi la grande cucina



d'autore in riva al mare, in un'atmosfera glam ed elegantemente informale. Sarà una cena in 21 tappe nella quale gli chef cucineranno in diretta davanti al pubblico, ed a proporre l'abbinamento cibo-vino perfetto, saranno altrettanti vignaioli delle più prestigiose aziende vinicole friulane. Con **"Ein Prosit - Summer Edition"** a Tarvisio (22-23 luglio), territorio, cultura e gastronomia sono gli ingredienti dell'evento con degustazioni di vini di cantine come Zorzettig, Guerrieri Rizzardi, Montalbera, Cantine Astroni, Planeta, Argiolas ed Elisabetta Foradori, grandi chef - da Alessandro Negrini a Stefano Boer, da Chiara Pavan a Kondo Takahiko, da Karime Lopeze ad Alessandro Dal Degan e Riccardo Gaspari - e laboratori dei sapori. Ma il Friuli offre un ventaglio di proposte estive pensate per i food lover che non rinunciano alla natura, al turismo lento e alla cultura, declinate in altri eventi da non perdere, segnalati da "Io sono Friuli Venezia Giulia": il **"Mittelfest"**, il Festival multidisciplinare da domani al 30 luglio a Cividale del Friuli, con un'importante presenza dei vini e dei prodotti tipici del territorio con PromoTurismoFvg e cantine come Zorzettig, e una serie di momenti dedicati al gusto e al relax nelle località limitrofe come Buttrio, con gli aperitivi "The Secret Picnic", in un'antica villa storica dove potersi rilassare su una coperta al tramonto, degustando prodotti a km 0 e buon vino; **"Friuli Doc"**, dal 7 al 10 settembre a Udine, scrigno dei capolavori del Tiepolo, per approfondire la conoscenza dei vini e dei prodotti-simbolo del Friuli come il Prosciutto di San Daniele e il formaggio; **"Gusti di Frontiera"**, la kermesse enogastronomica più grande del Triveneto che, dal 21 al 24 settembre, trasforma Gorizia, città-simbolo dei confini e futura "Capitale Europea della Cultura" con la slovena Nova Gorica nel 2025, nel centro delle cucine di oltre 40 Paesi del mondo; e "Pordenonelegge", dal 13 al 17 settembre a Pordenone, ma preceduto da una serie di percorsi ed esperienze, tra cui **"Pordenonelegge in cantina"**, il 28 luglio, per riscoprire il gusto della convivialità, intrecciato al piacere di ascoltare storie con Beppe Servegnini, accompagnato da un calice di Prosecco Doc, alla Cantina Pitars. E dal Friuli al resto d'Italia, parte anche **l'estate nelle sette Tenute del Gruppo Zonin1821**, dalla "Parco della Vite Experience" a Cà Bolani (22 luglio) all'"Aperitivo tra le vigne e cena in villa" ad Oltrenero in Oltrepò Pavese (27 luglio e 3 settembre), dalla "Wines Of Altitude Experience" al Castello di Albola nel Chianti Classico (10 agosto) a "Maremma che cena di Pesce!" tutti i venerdì e "Maremma che Apericena!" tutte le domeniche alla Rocca di Montemassi, in Maremma, dall'"Aperitivo al tramonto" alla Masseria Altemura nel Salento (29 luglio, 9 agosto, 23 agosto e 21 settembre) allo "Sparkling Aperitif" nel nuovo Wine Resort di Principi di Butera in Sicilia (24 agosto e 31 agosto).

Come un sogno che si avvera, per gli amanti dell'opera, dell'alta cucina e dei grandi vini, per festeggiare il traguardo dei 100 anni dell'**"Arena Opera Festival" 2023**, i grandi spettacoli della nuova stagione lirica dell'Arena di Verona hanno un vero e proprio preludio enogastronomico esclusivo: un calendario di cene gourmand placé sotto le stelle, sulla millenaria terrazza dell'anfiteatro romano, avvolti dalle arcate della sua iconica Ala, con i piatti dello chef Giuseppe Lamanna by Ca' del Moro Wine Retreat, il resort de La Collina dei Ciliegi, ed i prestigiosi vini dell'azienda vitivinicola della Valpantena, prima di raggiungere i posti d'eccezione riservati per la visione dell'opera nell'esclusivo Palco Reale. Prima della messa in scena dell'"Aida" (21 luglio e 8

Speri

IL NOSTRO IMPEGNO
PER IL BENESSERE ANIMALE
NON È SOLO SULLA CARTA.


PICCINI 1882
LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE
WWW.TENUTEFOLONARI.COM

SARTORI
DIVERONA


MASTRO JANNI

LVNAE BOSONI
Viticoltori nei Colli di Luni
www.cantinelunae.com

settembre), de "La Traviata" (27 luglio), del "Nabucco" (28 luglio), dell'evento "Placido Domingo in Opera - Arena 100" (6 agosto) e della "Carmen" (6 settembre), la brigata del Resort & Restaurant de La Collina dei Ciliegi, scelta per l'occasione da Noahlity, hospitality partner di "Verona Opera Festival", proporrà ai 24 ospiti in terrazza un menù-degustazione in abbinamento ai vini della cantina. In Valpolicella, a Fumane, il 26 luglio, **Albino Armani** firma **"Evoluzioni di Pinot Grigio"**, una degustazione dei suoi Pinot Grigio prodotti in Valdadige, Veneto e Friuli - Doc Valdadige, Terradeiforti e Friuli Grave in diverse annate, fino alla 2010 - all'Enoteca della Valpolicella (Fumane; evento riservato su invito). **Monte del Frà celebra il binomio tra vino & arte con un calendario di appuntamenti dedicati**, a Sommacampagna, in collaborazione con 6499 Milano, Hub di Arte e Design, diventandone spazio espositivo ufficiale, nel nuovo progetto "Art-Winery", con un'esposizione permanente nella barriera a Sommacampagna con le opere di alcuni artisti del panorama nazionale e internazionale, e con un calice di Custoza Doc che accompagna la visita alle mostre temporanee di Meriem Delacroix fino al 23 luglio, e dal 15 settembre al 15 ottobre di Claudio Rolfi. E Verona dove, dal 13 al 15 ottobre, torna il **"Festival Hostaria"**, il Festival del Vino e della Vendemmia che porta nella città scaligera cantine da tutta Italia. A Venezia prosegue il calendario di appuntamenti per gli amanti dell'alta cucina dell'**Aman Venice**, uno dei più iconici hotel della Serenissima, che quest'anno celebra l'anniversario n. 10 con un viaggio alla scoperta del patrimonio gastronomico della Laguna, grazie ad una serie di cene con la guida dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler con il suo progetto **"Cook the Lagoon"**, fino al 26 ottobre.

Non c'è "festivalfilosofia" senza la tradizionale cucina filosofica, che torna dal 15 al 17 settembre nei ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo, grazie al progetto, nato 23 anni fa da un'idea del filosofo e gourmet Tullio Gregory, che propone un percorso gastronomico in menu che declinano il tema dell'evento, la "parola". Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la "razionsufficiente", il cestino del Festival per pranzare e cenare a prezzi contenuti. Ma torna anche **"Cuochi per un giorno"**, il Festival Nazionale di cucina per bambini, il 7 e l'8 ottobre a Modena, nella villa settecentesca con un parco secolare del Club la Meridiana, sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi con grandi chef come Luca Marchini, Riccardo Paglia, Lucia Antonelli, Alessandro Mocchi e Alessia Morabito, e con parte del ricavato che andrà ad Aseop Odv (Associazione Sostegno Ematologia Oncologia Pediatrica) e ai clown di corsia di Vip Modena Onlus. E in una BolognaFiere che diventa sempre più "hub fieristico" dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, sarà proprio Bologna ad accogliere il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi**, all'edizione n. 12 con oltre 1.000 vignaioli e vignaioli di tutta Italia (dal 25 al 27 novembre). **Piacenza Expo** ha invece annunciato che dal 18 al 20 novembre organizzerà la **"Fiera dei Vini"**, una mostra mercato pensata per far scoprire ad un pubblico di appassionati wine lovers nuove aziende e nuovi territori, attraverso un percorso di visita comodo e funzionale che mette al centro l'esperienza del visitatore.

Distretto del vino e dell'arte contemporanea, il Chianti Classico rinnova il connubio con **"A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle"**, mostra diffusa in tutto il territorio promossa dal Consorzio Chianti Classico, curata da Francesco Bruni e Giuseppe D'Alia,



con 7 nuovi artisti, Nian, Mono_graff, Rachel Morellet, Letizia Pecci, Cecco Ragni, Silvia Canton (in collaborazione con Amorim Cork Italia) e Andrea Guanci, chiamati ad interpretare il vino Chianti Classico con i propri mezzi espressivi, utilizzando come "tela" bottiglie bordolesi alta 3 metri, da ammirare fino alla fine di ottobre a Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Greve in Chianti, San Donato in Poggio, Vagliagli, San Casciano in Val di Pesa e Gaiole in Chianti. Inoltre, la collettiva di "A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle" nei suggestivi ambienti di Casa Chianti Classico a Radda in Chianti, ospita 14 opere degli artisti. Una mostra che fa parte della **"Chianti Classico Summer" 2023**, un calendario d'eccezione, ispirato da quattro direttrici principali - Arte, Musica, Teatro e Vino - in collaborazione con i Comuni del territorio. Per quanto riguarda la musica, prosegue il "Chigiana International Festival & Summer Academy: Chigiana Chianti Classico Experience", ciclo di appuntamenti tra musica e vino, in collaborazione con l'Accademia Musicale Chigiana, in selezionate cantine del Gallo Nero, da Rocca delle Macie a Vallepiciola, da Badia a Coltibuono a Fèlsina, da Castello la Leccia a Villa Mocenni, fino al 26 agosto. Per il teatro, è un format ormai ben sperimentato, lo street theater "DiVinum", in collaborazione con Arca Azzurra Eventi, uno spettacolo dedicato al vino e pensato per superare la barriera linguistica attraverso una forma narrativa accessibile a tutti, anche ai tanti spettatori stranieri presenti durante la stagione, con i prossimi appuntamenti il 24 luglio a San Donato in Poggio e il 23 agosto a Castellina in Chianti. Se il vino accompagna tutti questi eventi con degustazioni, non possono mancare anche le principali rassegne del territorio, ormai tradizioni da non perdere, come "Expo Chianti Classico" (7-10 settembre, Greve in Chianti), "Vino al Vino" (Panzano, 15-17 settembre), e "Montefioralle Divino" (Montefioralle, 22-24 settembre). Ed è un'estate ricca di eventi anche da **Vallepiciola**, dove, accompagnati dallo staff della cantina, è possibile vivere la "Wine Safari Experience" tra le vigne cui segue la visita in cantina con degustazione, oltre all'assaggio di un vino direttamente dalla barrique. Il 2 agosto con "Aperiwine & Tapas" invece i vini di Vallepiciola sposano le tapas spagnole, mentre il 9 agosto l'"Aperiwine in white" richiede un dress code in bianco, e il 23 agosto si può fare un tuffo nella tradizione italiana con il classico "Aperiwine & pizza". Gran finale il 30 agosto, con l'"End of Summer Aperiwine". Da Peter Erskine, icona del jazz, vincitore di un "Grammy" e autore eccelso di memorabili pagine di storia musicale, alla sua prima volta in Europa, ai The Manhattan Transfer, band leggendaria con una carriera lunga più di 10 lustri e costellata da ben 10 "Grammy", dai Tiromancino, lo storico gruppo italiano, tra i più amati di sempre, guidato da Federico Zampaglione, a Noa, la cantante israeliana la cui voce è tra le più famose e uniche al mondo. Ecco i "big" che salgono sul palco del **"Jazz & Wine in Montalcino" 2023**, il più longevo ed importante Festival aziendale al mondo firmato Banfi, leader del Brunello di Montalcino, pioniere nell'unire musica d'autore, grandi vini, buon cibo, il territorio e la sua cultura in uno "storico mix" di successo che, da oltre mezzo secolo, ne fa un appuntamento fisso e prestigioso per le stelle del jazz e gli artisti più importanti del panorama internazionale, all'edizione n. 26, fino al 23 luglio, nella medioevale Fortezza di Montalcino. La grande musica in uno scenario di pregio che è il cuore di una delle più prestigiose realtà produttrici di Brunello, torna anche con l'"**Argiano Baroque Music**



Festival", la rassegna internazionale dedicata alla musica barocca nella rinascimentale Villa di Argiano, con il clavicembalista francese Jean Rondeau (21 luglio), l'Ensemble L'Archicembalo (18 agosto), il soprano Francesca Aspromonte (20 agosto), il cembalista Marco Mencoboni (25 agosto) e l'ensemble tedesco La Tabatière (27 agosto), protagonisti dei concerti si tengono "al calar della sera" nel cortile della Villa, preceduti da una degustazione dei vini della Tenuta e dalla visita alla sua storica cantina. Intanto, al **"Tempio del Brunello"** proseguono gli eventi di **"InChioostro"**, il format promosso da Opera Laboratori, con una passeggiata alla scoperta dei vicoli nascosti e degli affacci di Montalcino, seguita dal concerto dell'International Chambre Orchestra de La Tramontana con aperitivo all'antica Chiesa della Madonna delle Grazie (27 luglio), e con le "Tasting Notes", con aperitivi-cena e musica d'autore nel chiostro del Convento di Sant'Agostino (4 e 18 agosto). E Montalcino dove, fino al 31 dicembre, **una mostra nella storica cantina della Fattoria dei Barbi, dove riposano le vecchie Riserve del Brunello, ricorda la figura di Francesca Colombini Cinelli,** con memorie e opere d'arte, frammenti di vita privata e colonne di tabloid americani che hanno segnato un'epoca. **"Nobili parole"** è invece il ciclo di incontri nell'Antica Fortezza di Montepulciano con grandi ospiti per "abbinare" il Vino Nobile di Montepulciano alla cultura italiana, lanciati dal **Consorzio** in collaborazione con il Comune, e che torneranno in settembre con la scrittrice Romana Petri (14 settembre), "Vite, vino e ambiente" con l'agronomo Alessio Capezzuoli (28 settembre), e, infine, con Beppe Convertini, conduttore Rai, con "Il vero viaggio di scoperta non è visitare nuove terre ma avere nuovi occhi" (12 ottobre). Appuntamento in ottobre, il 28, anche per **"Dolce Toscana"** alla Fattoria del Colle a Trequanda, una degustazione guidata di 12 vini dolci prodotti in Toscana da Donne del Vino (evento riservato, su invito), guidata da Gianni Fabrizio curatore della Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso: Antinori Aleatico Sovana Doc Superiore 2022, Artimino Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice 2012, Badia a Coltibuono Vin Santo Doc 2013, Banfi Florus Moscadello di Montalzero Doc, Capezzana Vin Santo di Carmignano Riserva 2016, Castello di Querceto Vin Santo del Chianti Classico 2018, Caterina De Renzis Sonnino Castello Sonnino Red Label Vin Santo del Chianti 2015, Dei Vin Santo di Montepulciano 2016, Donatella Cinelli Colombini Passito bio 2018, presentato in anteprima, Fattoria Le Pupille Solalto Igt Toscana 2019, Grati Villa di Vettrice Vin Santo del Chianti Rufina 2005 e Tenuta Il Corno Vin Santo 2004. Il suono della natura si fonde con le sfidanti proposte musicali della coppia d'arte e vita Maurizio Baglini e Silvia Chiesa, che quest'anno festeggeranno il loro trecentesimo concerto in duo in Toscana (29 luglio), dove sono stati pionieri di un modo diverso di fare arte immateriale nella bellezza incontaminata grazie al sodalizio con la Fondazione Bertarelli nell'**"Amiata Piano Festival"**, il Festival internazionale di musica classica che prosegue nell'avveniristico Forum della Fondazione a Poggi del Sasso tra i vigneti del Montecucco, fino al 27 agosto con alcuni dei più importanti musicisti al mondo, e degustazione dei prodotti del territorio con i vini della cantina Collemassari Wine Estates. Ma c'è anche la rassegna **"Jazz in Fattoria"** che, fino al 23 settembre, ha un calendario di concerti al tramonto, accompagnati da degustazioni di vini e prodotti del territorio, nelle ville e nelle fattorie del **Consorzio Chianti Rufina**, dal Castello Nipozzano di Frescobaldi (27 luglio) alla Fattoria di Grignano (28 luglio), da Frascole (4 agosto) a Borgo Macereto (24 agosto), da Villa Travignoli (25 agosto) alla



Tenuta Bossi dei Marchesi Gondi (27 agosto), dalla Fattoria Il Lago (1 settembre) al Castello del Trebbio (8 settembre) e alla Villa Poggio Reale (23 settembre). **Estate tra i vigneti alla Tenuta Prima Pietra**, sulla costa toscana a Riparbella, per vivere la magia della sua terrazza con vista mozzafiato su mare e filari e per degustare il Prima Pietra Igt Toscana e una selezione di vini della cantina di Castiglion del Bosco, di Montalcino: dalla "Degustazione al tramonto" con il team della Tenuta, dopo una visita guidata in vigna e in cantina (fino al 31 agosto), ai "Tramonti in vigna con musica" con una selezione di aperitivi sfiziosi, che prendono spunto dalle ricette tipiche della tradizione toscana (7 agosto). **"Satelliti"** è il progetto, a cura di Giorgio Galotti, che si pone l'obiettivo di avviare un racconto diffuso che possa mettere in relazione la storia e gli spazi dell'azienda vinicola **Caccia al Piano**, a Castagneto Carducci fino al 30 settembre, attraverso una serie di interventi di artisti - Renata De Bonis, Ettore Favini, Anders Holen, Matteo Nasini e Alice Ronchi - invitati a mettere in risalto, con le opere proposte e prodotte per l'occasione, il legame che si può instaurare tra i movimenti del cosmo e il processo di vinificazione. A Massa Marittima, **Podere La Pace**, la più piccola azienda vitivinicola registrata come "società benefit" in Italia, fondata da Simone Maggioni, apre le porte agli amanti della natura, interessati a visitare i vigneti, conoscere le procedure biologiche con le quali sono coltivate le uve e prodotti i vini di punta. **Con "Maremma Tasting" al Parco Termale delle Terme di Saturnia il benessere incontra il gusto dei sapori tipici del territorio**, grazie ad una serie di appuntamenti con produttori locali: il 13 agosto con Il Ghiacciaio e il 14 agosto con La Grada. A Roma, **"Gli dei ritornano" al Palazzo del Quirinale** (fino al 25 luglio, e poi di nuovo dal 2 settembre al 29 ottobre), è la mostra nella quale vengono presentate per la prima volta al pubblico le straordinarie scoperte dei bronzi effettuate nel 2022 a San Casciano dei Bagni, dei quali Banfi, cantina leader del Brunello di Montalcino, è tra gli sponsor del restauro. Restando nella capitale, **"La Città della Pizza" 2023**, edizione n. 8, tornerà dal 20 al 22 ottobre.

E sarà di scena dal 15 settembre al 1 ottobre, l'edizione n. 3 di **"Orvieto Città del Gusto, dell'Arte, del Lavoro e dell'Innovazione"**, l'appuntamento ideato e realizzato dal Consorzio Orvieto Way of Life e da Fondazione Cotarella, che sarà inaugurato il 15 settembre dal convegno "Esperienze e territori memorabili", con il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, l'ad Enit Ivana Jelincic, Marina Lalli, presidente Federturismo, Ettore Prandini, presidente Coldiretti, il Rettore dell'Università di Perugia Maurizio Oliviero, Elena Alberti ceo di Penske Italia, Andrea Pontremoli, ceo di Dallara, e la giornalista Rai Valentina Bisti, e che prevede la "Cena con le stelle" il 24 settembre a Palazzo del Popolo con lo chef stellato Heinz Beck, la "Passeggiata con gusto" il 30 settembre con le grandi chef Cristina Bowerman e Viviana Varese, con nei calici i vini selezionati dal Consorzio di Tutela dei Vini di Orvieto. Il gusto, inteso come cibo e alimentazione, sarà anche al centro degli incontri dedicati a "La scienza a tavola. Consapevolezza e responsabilità", il 23 settembre, ed ai più giovani e alla loro "fame" di relazioni, affetti, certezze, oltre che di cibo, il 1 ottobre. E ancora, "Il sale della Terra: Orvieto e Chablis, due grandi territori in dialogo", il 16 settembre nel Ridotto del Teatro Mancinelli, a cura di Armando Castagno e Consorzio Orvieto Doc, la degustazione di oli umbri selezionati da Nicola di Noia, fondatore di Fondazione Evooschool Italia e dg Unaprol, il 23 settembre, e la pizza in versione gourmet al

VINO

A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TOSCANA



CHIANTI CLASSICO



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013



Ristorante Le Grotte del Funaro il 18 settembre. Infine, di lavoro, innovazione e, più in generale, del futuro dei territori, si parlerà il 29 settembre nella Sala dei 400 del Palazzo del Capitano del Popolo nell'incontro "Vocazione, orientamento e professioni del futuro".

In Puglia, l'8 e 9 agosto a Grottaglie, tra i vicoli bianchi e nel Quartiere delle Ceramiche, è tempo di **"Orecchiette nelle 'nchiosce"**, la grande festa della "regina" pugliese con 26 cuochi per ricette in tutte le salse, tra percorsi enologici, musica e artisti di strada. Dal 28 settembre al 12 novembre **"Yeast Photo Festival"** sarà un evento diffuso tra il borgo salentino di Matino e la città di Lecce che ospitano questo Festival internazionale che unisce fotografia, cibo e arti visive per ripensare il rapporto tra uomo e ambiente, tra mostre, dibattiti, workshop e tavole rotonde attorno al tema "Soulfood. And Beyond", e con tra gli ospiti anche Alessandro Borghese.

Alla Casina dell'Ulmo di Sambuca di Sicilia è nato **il nuovo spazio per l'arte contemporanea di Planeta "Versoterra-Earthwards"**, con l'installazione ambientale "Corpo fragile" di Ignazio Mortellaro sul problema della desertificazione, visitabile fino al 30 settembre, nell'antico edificio rurale riconvertito in spazio culturale per stimolare, attraverso lo sguardo creativo degli artisti, una riflessione sugli effetti del cambiamento climatico nei luoghi dove esso si manifesta e influenza il rapporto tra l'uomo e la natura nel progetto di "Planeta Cultura per il Territorio" in collaborazione con Radiceterna, e inserito nell'itinerario Iter Vitis "Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa" in occasione del riconoscimento di "Menfi Città Italiana del Vino 2023". E torna **"Teatro in Vigna, Sciaranuova Festival"**, l'appuntamento annuale di Planeta con il teatro di prosa, nell'arena naturale della Tenuta Sciaranuova, a Passopisciaro sull'Etna. Quest'anno è di scena "Adattamenti": due testi non immaginati per il teatro, ma che al teatro sono approdati, dando vita a due spettacoli eccentrici e inusuali, con la curatela della regista e scrittrice Ottavia Casagrande: il 28 luglio apre la rassegna "The Handmaid's tale - Confessione di un'ancella" tratto, come la serie Tv, dal fortunatissimo romanzo distopico di Margaret Atwood, e il 29 luglio vedrà il debutto italiano "Della sessualità delle orchidee", una conferenza-spettacolo con Sofia Teillet, autrice e interprete, che giocherà un gioco ambiguo, in bilico tra realtà e finzione, tra vegetale e umano. Etna dove, cresce l'attesa anche per una nuova edizione di **"ViniMilo" 2023** (28 agosto-10 settembre). **Tasca d'Almerita ha lanciato la nuova stagione di Capofaro Locanda & Malvasia sull'isola di Salina, nelle Eolie**, con una serie di attività uniche tra esplorazioni celesti, passeggiate in vigna ed esperienze culinarie a strapiombo sul mare per regalare agli ospiti un'immersione nella Sicilia più autentica ed esclusiva: dalla "wine experience" ammirando la vigna Anfiteatro, sfondo naturale del Wine Bar del Mediterraneo in cui degustare oltre 50 etichette di grandi vini dalla Sicilia e dal resto del mondo, ad una serie di esperienze dedicate all'osservazione del cielo, sfruttando l'atipica caratteristica dell'isola che, durante la notte, viene illuminata esclusivamente dalla luna, dalle stelle e dallo storico faro di metà Ottocento, con un team di astrofisici dal 10 al 17 settembre; da "Food for change" con R&C e Slow Food con degustazioni di slow cheese e slow wine il 15 settembre, alla cooking school con Peggy Markel, pioniera dell'organizzazione di viaggi culinari in Sicilia, Marocco, Spagna, Portogallo e India, dal 18 al 22 settembre, fino a "Cook The Farm goes fishing" con Fabrizia Tasca Lanza, un programma di scoperta gastronomica



guidato da una delle più acclamate divulgatrici della cultura siciliana, dall'1 al 6 ottobre.

Il **"Mandarossa Vineyard Tour" 2023**, ideato ed organizzato dal Gruppo Cantine Settesoli, evento dedicato alla vendemmia tra mare e vigne di Menfi e di valorizzazione territoriale unico nel suo genere, si terrà, quindi, il 22 e il 23 luglio, coinvolgendo, come fa da oltre 10 anni, appassionati e visitatori provenienti da tutta Italia, grazie ad un connubio vincente tra enogastronomia ed esperienze a contatto con l'emozionante contesto naturalistico siciliano. Il centro nevralgico sarà, come sempre, la Mandarossa Winery, punto d'incontro per degustare i vini di Mandarossa nelle masterclass condotte dal suo team nella splendida terrazza a strapiombo sui vitigni, e partire alla scoperta delle bellezze del territorio, con l'esperienza della vendemmia, le eccellenze gastronomiche preparate dai produttori del territorio, le escursioni a piedi, a cavallo, in barca o addirittura in aereo negli incantevoli paesaggi del Menfishire e l'aperitivo con concerto al tramonto. E il 23 luglio, la cooperazione virtuosa si riunirà nella bottaia della Mandarossa Winery, nel convegno "Comunità e territori a confronto" (Sicilia, Trentino, Alto Adige ed Abruzzo), moderato da Fabrizio Carrera, direttore di Cronachedigusto.it. Atteso ritorno del **"Cous Cous Fest"**, il Festival internazionale dell'integrazione culturale in programma dal 15 al 24 settembre a San Vito Lo Capo.

Osservare il cielo stellato, degustando un buon vino, un'esperienza imperdibile per gli eno-appassionati, nell'atmosfera magica di una notte trascorsa al chiaro di luna nei vigneti e nei borghi più belli del vino italiano all'insegna della convivialità. È quella di **"Calici di Stelle"**, evento immancabile nell'estate italiana che torna con l'edizione n. 26, dal 28 luglio al 20 agosto, nelle cantine del **Movimento Turismo del Vino** e nelle **Città del Vino** di tutta Italia. Un esempio? L'edizione n. 22 di **"Calici di Stelle" a Montepulciano**, appuntamento di punta dell'estate poliziana promosso dalla Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese, in collaborazione con il Comune e il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, nella notte di San Lorenzo, per ammirare le stelle degustando il Rosso di Montepulciano Doc e il Vino Nobile di Montepulciano Docg, in tasting itineranti nella rinascimentale Piazza Grande, sul sagrato della Chiesa di Sant'Agostino e nelle Contrade del Bravio delle Botti, tra le vie ed i Palazzi con le storiche cantine della "città del Poliziano", in quelli guidati dai sommelier Fisar nel Loggiato della Canonica di San Biagio, nella Terrazza di Vicolo del Leone e nel Chiostro di Palazzo del Capitano, in abbinamento a prodotti di eccellenza del territorio e allietati dalle esibizioni dei musicisti dell'Istituto di Musica Henze di Montepulciano, e nelle degustazioni a cena nelle Contrade del Bravio con i piatti della tradizione locale. Spazio anche alla mixology con cocktail d'autore sempre in Piazza Grande. Infine, **"Borgo diVino in tour"**, l'evento itinerante dedicato alla promozione turistica e alle degustazioni delle migliori etichette enologiche territoriali e nazionali nel circuito dei "Borghi più belli d'Italia" promuove appuntamenti che vanno da Grottammare (Marche, 21-23 luglio) ad Albori-Vietri sul Mare (Campania, 28-30 luglio), da Oratino (Molise, 1-3 settembre) a Nemi (Lazio, 8-10 settembre), Brisighella (Emilia Romagna, 6-8 ottobre) e infine a Spello (Umbria, 13-15 ottobre), in un viaggio all'insegna del gusto e della bellezza tra i gioielli della cosiddetta "Italia nascosta", promosso dall'Associazione "I Borghi più belli d'Italia" e



organizzato da Valica e Consorzio Ecce Italia.

Copyright © 2000/2023

TAG: ARGIANO, CALICI DI STELLE, CASTELLO NIPOZZANO, CHIANTI CLASSICO, CHIANTI RUFINA, FESTIVAL FRANCIACORT IN CANTINA, FONDAZIONE BERTARELLI, FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI, GUIDO BERLUCCHI, JAZZ & WINE IN MONTALCINO, LA COLLINA DEI CILIEGI, MANDRAROSSA, MARCHESI CONDI/TENUTA BOSSI, MITTELFEST, MONFERRATO, PLANETA, TENUTA SAN LEONARDO, TENUTE LUNELLI, ZONINI1821

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Alessandra Angelini, Dominga Cotarella e Vittoria Ferragamo nella "Top 100" by Forbes Italia

20 Luglio 2023



ITALIA

Peronospora e caldo record preoccupano il vino italiano, mentre la vendemmia 2023 si avvicina

19 Luglio 2023



ITALIA

Nel mercato del vino che soffre, i bianchi in controtendenza. Come il Pinot Grigio delle Venezie

19 Luglio 2023



ITALIA

Sostenibilità e impresa, Il Borro di Ferruccio Ferragamo nel "Global Compact" delle Nazioni Unite

19 Luglio 2023



ITALIA

Dalle chiusure prodotte con plastica proveniente dal mare al recupero di 80.000 kg di tappi

19 Luglio 2023



TAG: ARGIANO, CALICI DI STELLE, CASTELLO NIPOZZANO, CHIANTI CLASSICO, CHIANTI RUFINA, FESTIVAL FRANCIACORT IN CANTINA, FONDAZIONE BERTARELLI, FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI, GUIDO BERLUCCHI, JAZZ & WINE IN MONTALCINO, LA COLLINA DEI CILIEGI, MANDRAROSSA, MARCHESI CONDI/TENUTA BOSSI, MITTELFEST, MONFERRATO, PLANETA, TENUTA SAN LEONARDO, TENUTE LUNELLI, ZONINI1821

