

I PRODOTTI DELLENO-GASTRONOMIA MADE IN ITALY SI SPOSTANO DAI LUOGHI DORIGINE PER FARE BELLA MOSTRA D

I prodotti dell'enogastronomia made in Italy si spostano dai luoghi d'origine per fare bella mostra di sé lungo tutto lo Stivale, creando eventi per tutti gli appassionati golosi. Da #Donnafugata time, evento che porta nei migliori winebar i vini della azienda siciliana a l'Almanacco Barbanera che si svela a Milano, ecco dove Wine News consiglia di andare per scoparli.

Stasera, alla Certosa di Padula (Salerno), ci sarà la presentazione del Presidio Slow Food Soppressata e salsiccia del Vallo di Diano. Sei le realtà produttive coinvolte nel Presidio, di cui 3 salumifici ma la filiera destinata a crescere. Nel Vallo di Diano la soppressata parte integrante di una tradizione gastronomica illustre, strettamente connessa al clima, alla pastorizia e all'agricoltura, agli usi e costumi, alla vita sociale e alla cultura di un territorio circoscritto ed omogeneo, in cui sono ancor vivi e pregnanti i valori della civiltà contadina (www.slowfoodcampania.com). Sempre stasera, al Pash restaurant & caf, a Conversano (Bari), di scena la cena-contest Take! Puglia. Organizzata da Vinoway, dove sarà chiesto agli ospiti di mettere alla prova il proprio gusto giudicando il miglior abbinamento cibo-vino (www.vinoway.com).

Parte Aspettando Radici del Sud 2014: il primo evento preliminare alla grande rassegna del vino che puntualmente il prossimo giugno metterà a fuoco le tante meraviglie del panorama dell'autoctono meridionale, si terrà il 21 marzo alla Masseria Barbera di Minervino Murge e prenderà in considerazione il vitigno Aglianico con etichette di produttori del Vulture (www.ivinidiradici.com).

Torna, il 22-23 e il 29-30 marzo, la manifestazione Cioccolato alla Corte del Barolo Chinato, organizzata dall'Enoteca Regionale del Barolo, in collaborazione con il Comune e la Pro Loco di Barolo per far incontrare il Barolo Chinato ed il cioccolato nelle sue diverse declinazioni in golosi abbinamenti tutti da assaggiare, celebrando il connubio dolce-amaro per deliziare il palato di appassionati, cultori e semplici golosi. Il pubblico potrà assaggiare e confrontare una selezione di ben 21 Barolo Chinato differenti e avrà modo di soddisfare le proprie curiosità interagendo direttamente con i produttori o con il personale presente: un'opportunità da non perdere, se si considera la rarità di questo vino aromatizzato, prodotto solo da poche aziende ed in quantità limitata (www.enotecadelbarolo.it).

La Giornata europea del gelato artigianale, stabilita il 5 luglio 2012 dal Parlamento Europeo, con l'intento di ricordare e riconoscere il valore di questo alimento, si prepara alla seconda edizione ed il Gelato Museum di Anzola dell'Emilia (Bologna) raddoppia i festeggiamenti, rimanendo eccezionalmente aperto il 23 e il 24 marzo con possibilità di visita guidata gratuita; il 23 marzo, il Gelato Museum organizzerà inoltre, al Carpigiani Gelato Lab, due laboratori didattici gratuiti per i bambini, intitolati Viaggio nel tempo con il gelato (info@fondazionecarpigiani.it).

Partesa, il network distributivo specializzato nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale horeca, fa tappa a Pisa, il 24 marzo per OpenWine, evento per aprire un dialogo sul prodotto vino, generando un incontro diretto e costruttivo, tra gli operatori dell'horeca e i produttori vinicoli. Non solo confronto, ma anche un'importante occasione di formazione per valorizzare la competenza dei clienti, incrementando le loro opportunità di business. L'expertise dei professionisti Partesa a disposizione degli ospiti di OpenWine per consulenze mirate sul servizio perfetto, punto di partenza per la valorizzazione dei prodotti: dalla migliore espressione del binomio vino e cibo alle corrette temperature e metodi di conservazione, al bicchiere più adatto alla formulazione della carta dei vini più efficace (www.cantieredicomunicazione.com).

Mentre l'Associazione A tavola con Bacco in collaborazione con il Consorzio del Vino

Nobile di Montepulciano organizzano a Perugia il 25 marzo Alla scoperta del Vino Nobile di Montepulciano: evento per la Regione Umbria si svolger nell'Hotel La Meridiana e saranno presenti il responsabile della comunicazione del Consorzio Alessandro Maurilli e il giornalista Antonio Boco, che guideranno in un esclusivo viaggio sensoriale e degustativo nel mondo del Nobile di Montepulciano (www.eventidop.com).

Il 25 marzo, invece, a Lecco, ci sar invece la conferenza stampa di presentazione del concorso internazionale Wellness food & beverage contest Casargo 2014 (www.cfpareport.it), la tre giorni di gare ai fornelli che coinvolger, dal 13 al 16 aprile, gli allievi dei Centri formazione professionale in gara, provenienti da Italia ed Europa (Ungheria, Francia, Polonia, Ucraina, Slovacchia e Danimarca). Infine, nella suggestiva cornice dell'Agriturismo Relais La Collina, immerso nei vigneti dei Colli Orientali, a pochi chilometri dalla storica citt longobarda di Cividale del Friuli, ci sar il 27 marzo Convivio - Incontri di vini e di sensi, il primo ciclo di eventi dedicato allesaltazione dei cinque sensi: il buon vino e il buon cibo impegnano e catturano tutte le nostre percezioni, sensazioni, emozioni. Il cibo e il vino si combineranno con l'arte, la musica, la psicologia per creare un circuito virtuoso di sinergie tra il mondo dell'enogastronomia e quello della cultura in tutte le sue declinazioni (www.zorzettigvini.it).

Focus - E tempo di primavera, tempo di #Donnafugatitime: domani i vini siciliani in oltre 100 winebar ed enoteche per brindare all'inizio della bella stagione

L'inverno ormai alle spalle e **Donnafugata** invita tutti i winelovers a festeggiare insieme domani, primo giorno di primavera. #Donnafugatitime sar un unico grande appuntamento - diffuso e vissuto anche sui social - che si svolger in contemporanea con una selezione dei migliori wine-bar ed enoteche d'Italia, toccando anche l'estero, ed in particolare, Francia, Svizzera e Germania.

Levento vuole celebrare l'arrivo della bella stagione con una selezione di etichette in sintonia con la Primavera: vini all'insegna della piacevolezza, dove l'intensità dei profumi e le note fresche di frutta sono gli elementi distintivi voluti e ricercati da Antonio Rallo, titolare e responsabile della produzione a **Donnafugata**.

Tre etichette che raccontano di una Sicilia enologica innovativa e che guarda al futuro. Si comincia con la nuova annata di un Grillo di successo, il SurSur 2013, moderna e intrigante reinterpretazione di questo storico vitigno autoctono. A seguire, la novità di quest'anno in casa **Donnafugata**: il Lumera 2013, un rosato ottenuto da uve rosse di Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero e Tannat; un vino accattivante, dal nome evocativo, che richiama la gioia di vivere e l'amore per la bellezza. Infine, a chiudere, lo Sherazade 2012, un Nero d'Avola fresco e fruttato dal tannino carezzevole, perfetto compagno per proseguire l'aperitivo con una cena tra amici.

Info: <http://bit.ly/Donnafugatitime>

Primo almanacco italiano, l'Almanacco Barbanera approda con un evento espositivo a Fa la cosa giusta 2014!: mostra ideata dalla Fondazione Barbanera 1762 che, dal 28 al 30 marzo, racconterà a FieraMilanoCity la lunga affascinante storia che lega Barbanera al cibo

Primo e vivacissimo almanacco italiano, l'Almanacco Barbanera approda con un evento espositivo a Fa la cosa giusta 2014!. Una mostra ideata dalla Fondazione Barbanera 1762 che dal 28 al 30 marzo racconterà a FieraMilanoCity la lunga affascinante storia che lega Barbanera al cibo. Tradizioni, stagioni, antichi consigli, ricette, curiosità e buone pratiche ritmate dalla luna. Dal passato alla contemporaneità, per un cibo felice frutto consapevole di un uomo che conosce il tempo e vive in armonia con i ritmi del cielo e della terra. E ci sar anche un dono speciale: il calendario Barbanera dei cibi felici donato a quanti visiteranno la mostra.

Non c'è di che meravigliarsi. Oppure s. Scoprire di avere il sole e la luna nel piatto, trovarvi l'intero cielo, le stelle, i pianeti, il vento e la pioggia, e intrecciare lo scorrere del tempo nel cibo che arriva ogni giorno sulla nostra tavola, pu avere del meraviglioso. Un meraviglioso

quotidiano che ancora una volta il saggio Barbanera, l'Almanacco piú longevo e antico d'Italia, a svelare in un evento dove la tradizione getta una luce su possibili scenari futuri. Vera e propria icona della tradizione che si muove trovando sempre nuove, attuali strade nella vita di ogni giorno Barbanera uscito questa volta dalle pagine dell'Almanacco per farsi mostra, evento espositivo messo in piedi dalla Fondazione Barbanera 1762 in un dialogo aperto tra l'edizione di oggi e le testimonianze delle buone pratiche di ieri di cui l'Archivio Storico Barbanera fonte preziosa. Filo conduttore il cibo, uno dei grandi, straordinari temi, che dalla terra alla tavola, dal campo al mercato, alla cucina, scorrono nelle sue pagine.

Info: www.barbanera.it