

[Link alla pagina web](#)

WineNews - La capacità di unire la grande musica e la cultura al wine & food: con Robbie Williams, Placebo e The Offspring sul palco, la cultura nelle piazze, i grandi vini del Belpaese nel bicchiere, a Barolo è “Collisions”, Festival agrirock...

La capacità di unire la grande musica e la cultura italiana ed internazionale insieme al wine & food, con il grande merito aggiuntivo di riuscire a far parlare di vino al di fuori dal suo mondo, favorendo l'incontro tra i produttori e il pubblico più ampio possibile, al di là di quello degli appassionati e degli addetti



ai lavori. Con nomi come Robbie Williams, Placebo, Renato Zero, il trio Silvestri-Consoli-Gazzè, The Offspring e tanti tanti altri, anche quest'anno, in attesa del decennale, il Festival agrirock Collisions (www.collisions.it) si conferma attrattore di grandi nomi della musica italiana ed internazionale e del meglio dell'enogastronomia italiana. E, tra il 14 e il 17 luglio, non mancheranno anche tutti quegli incontri speciali che rendono Barolo la capitale estiva degli intrecci informali tra le arti, con protagonisti scrittori, registi, cuochi, musicisti e attori che si caleranno nelle vesti di narratori: dal Premio Nobel Gao Xingjian a Elisa, da Antonino Cannavacciuolo a Paolo Virzì, passando per Enrico Ruggeri, Mannarino e Vittorio Sgarbi. Il tutto accompagnato ed innaffiato dalle eccellenze territoriali alimentari ed enoiche, curate quest'anno anche dai nuovi progetti multimediali e permanenti Agrilab ed Agrishop, ideati dal direttore del Festival Filippo Taricco e guidati da Ian d'Agata, in un Progetto Vino (di cui WineNews è media partner) sempre più vivace nello spirito del Festival. Che ha una parte wine & food sempre più importante e strutturale, con tante visite nelle aziende del territorio e degustazioni dei vini più famosi, ma anche di quelli meno conosciuti del Piemonte enoico, passando per la Franciacorta, le Marche, il Vulture, il Friuli Venezia Giulia, il Prosecco, la Sicilia, l'Emilia Romagna, i focus sui grandi rossi, dal Brunello di Montalcino all'Amarone della Valpolicella, passando per Montefalco ed il suo Sagrantino, e ancora dalla Sardegna, dai vini di Lazio e Abruzzo, e da panoramiche sulla produzione di tutta Italia, dedicate agli appassionati, nello spazio del Palco Wine & Food, e ai professionisti, tra l'Enoteca del Castello di Barolo e l'Agrilab, nel suo cortile (e prima, già dall'11 luglio, si è partiti con il progetto di incoming

firmato da Collisioni con il Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, ndr). Tante le griffe protagoniste, da i più grandi territori enoici del Belpaese, da Michele Chiarlo a Fontanafredda, da Gancia a Elena Fucci, da Berlucchi a Contadi Castaldi, da Ca' del Bosco a Ricci Curbastro, da Barone Pizzini a Castello Bonomi, da Terre di Serrapetrona a Moroder, da Sartarelli a Bucci, da Umani Ronchi a Garofoli, da Ceretto a Pio Cesare, da Borgogno a Vietti, da Renato Ratti a Brezza, da Velenosi a Cantine del Notaio, da Nino Franco a Bartolo Mascarello, da Donnafugata a Cusumano, da Settesoli a Carpineto, da Sella e Mosca a Giuseppe Rinaldi, da Gianfranco Fino a Col d'Orcia, da Tedeschi a Zenato, da Tommasi a Lungarotti, da Arnaldo Caprai a Rocca delle Macie, da **Baglio di Pianetto** a Feudo Arancio, da Mandrarossa a Dei, da Salcheto ad Avignonesi. Un paese trasformato, per cinque giorni, in un grande palcoscenico non-stop, capace di parlare ad un pubblico trasversale, proponendo un'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per famiglie. "Collisioni rappresenta una delle punte di diamante della programmazione estiva a livello regionale e nazionale - ha dichiarato Antonella Parigi, assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte - e un esempio di come le dimensioni culturale e turistica possano coniugarsi facendosi impresa e divenendo un fattore attrattivo e di promozione territoriale. Il Festival di Barolo è un modello virtuoso di come sia possibile creare sviluppo locale attraverso un'offerta composita e in grado non solo di attrarre visitatori nelle Langhe, ma anche di creare opportunità per le comunità che vivono sul territorio". Ad inaugurare Collisioni 2017 sarà il trio Silvestri-Consoli-Gazzè la sera del 14 luglio, un live che verrà riproposto anche la sera successiva, non senza essersi raccontati qualche ora prima sul palco verde. Oltre al trio di cantautori italiani, sabato 15 luglio, sui palchi degli incontri, si alterneranno i racconti sulla Gioconda di Alberto Angela, lo chef Cannavacciuolo e il giornalista Aldo Cazzullo, che presenteranno i loro rispettivi libri ("Mettici il cuore" il primo, sul legame fra ricette e tradizioni, "L'intervista. I 70 italiani che resteranno" il secondo), il Premio Nobel Gao Xingjian, il Presidente del Senato Pietro Grasso, che ripercorrerà la sua storia professionale attraverso i protagonisti dell'antimafia, l'attore Luca Argentero che parlerà della Onlus 1 Caffè da lui fondata. E ancora le cantanti Elisa, Chiara, Levante ed Elodie, senza dimenticare Tommaso Paradiso, frontman del gruppo Thegiornalisti, Red Canzian dei Pooh, Nino Frassica e lo scrittore Dave Eggers. Prima di scatenarsi al ritorno dei Placebo, domenica 16 luglio, sarà, invece, il turno di Mauro Corona e Roberto Saviano a dialogare con il pubblico di Collisioni, avvicinandosi alla scrittrice Joyce Carol Oates e a Jonathan Coe, ai monologhi di Stefano Bartezzaghi, al viaggio sui sound internazionali, identità e frontiera di Mannarino, alle lezioni d'arte sopra le righe da Caravaggio fino a Tiepolo dello storico d'arte Vittorio Sgarbi. Non mancheranno le donne italiane, con la voce soave di Giorgia, quella profonda di Paola Turci e quella zeppa di risate di Luciana Littizzetto. Federico Zampaglione presenterà il libro "Dove tutto è metà", mentre Enrico Ruggeri tornerà ospite al Festival con "Un prezzo da pagare". E, prima dei Placebo, ci saranno Joe Bastianich e Roberto Vecchioni a scaldare i piedi e la voce del pubblico. Il compito di prolungare l'animo musicale del Festival per un'altra settimana spetta a Robbie Williams, Renato Zero e The

Offspring, che fino al 27 luglio scateneranno a dovere il lato “rock” di Barolo. Ad occuparsi di quello “agri” sarà, invece, il Progetto Vino, che da quattro anni integra la proposta artistica, letteraria e musicale della rassegna con la cultura enogastronomica italiana: esperti, degustazioni, visite, ed ora anche un Agrilab, un Agrishop e un Wine Educational Board, daranno voce alla regionalità e alla ricchezza di quello straordinario tesoro che il patrimonio vinicolo italiano e che fa da straordinaria cornice al Festival stesso. Focus - Il Progetto Vino a Collisioni 2017 ed il programma del Palco Wine & Food Scoprire le tante anime enoiche del Belpaese, facendo conoscere non solo quelle giù celebri e affermate, ma anche quelle più piccole, meno note, ma non per questo meno storiche e caratteristiche dei territori: sono tanti gli approfondimenti e le degustazioni dedicati ai professionisti di tutto il mondo portati a Collisioni a Barolo dal Progetto Vino, guidato da Ian D’Agata, che fa diventare il “Festival Agrirock”, tra i più importanti d’Italia, una grande vetrina internazionale per la produzione enoica di tutto il Belpaese. Con la guida di grandi firme del giornalismo internazionale di tutto il mondo, da Antonio Galloni (con il suo Vinous partner ufficiale del progetto) a Steven Spurrier, da Monty Waldin a Bernard Burtschy, da Michaela Morris a Laura De Pasquale, da Lingzi He a Michele Longo, tutti membri del Wine Educational Board (www.wineducationalboard.com), saranno quattro giorni alla scoperta del vino italiano. Con panoramiche dei grandi vini italiani, approfondimenti su Regioni, aziende e denominazioni, e anche visite in cantine del territorio, da Fontanafredda a Marchesi di Barolo, da Vajra a Cagno, da Rivetto a Boroli, per citarne alcune. E, tra tanta musica, arte e letteratura, a Collisioni, torna anche il Palco Wine & Food, vero e proprio paradiso di tutti i golosi: sabato 15 e domenica 16 luglio, dalla mattina fino al tramonto, nel cortile del Castello di Barolo, si ripartirà dalla fortunata formula del dialogo tra mondo agricolo di eccellenza e pubblico di appassionati wine lovers e food lovers, tra sapori e spettacolo. Con saltimbanchi e attori, musicisti e chef, che intratterranno i presenti con uno show unico, un vero spettacolo dell’enogastronomia d’eccellenza. Come sempre i protagonisti saranno i produttori stessi, le aziende d’eccellenza, food blogger, giornalisti internazionali, sommelier, assaggiatori, cuochi, pasticceri, ed il pubblico, in un dialogo didattico e interattivo alla scoperta di tutta la ricchezza e la qualità del made in Italy in tema di vino e cibo. Si parte sabato 15 luglio alle ore 12, con la “Sweet Valley: la Valle del Dolce”, momento dedicato alle bollicine del Moscato d’Asti e dell’Asti Docg, mentre alle ore 14 va in scena la prima “Wine Marathon”, una sfida tra Basilicata e Barolo, o meglio tra il grande vino piemontese e l’Aglianico del Vulture, il “Barolo del Sud”, con gli spettatori chiamati a diventare “sommelier per un giorno”. Alle ore 16, invece, la Regione Liguria presenta la “La Milano Sanremo del Gusto”, con l’attore Carlo Gabardini e la tappa del Campionato mondiale del Pesto organizzato da Palati Fini, in cui si sfideranno con mortaio e pestello anche food blogger ed influencer, e poi spazio ai cocktail Milano Sanremo del Gusto, con il pluripremiato barman sanremese Luca Coslovich. Si chiude con due appuntamenti già sold out. Uno è “Bread Religion - Pizza e vino. Peccati di gola”, dalle ore 18, con le specialità realizzate con le farine di eccellenza del Molino Quaglia, abbinate con il Grignolino selezionato dal Consorzio Colline del Monferrato Casalese, con il Lambrusco della

storica Cantina Medici Ermete e Figli, e con il Chianti Classico della griffe Rocca delle Macie, con ogni degustazione che diventerà immagine grazie agli artisti, fumettisti e illustratori della scuola di Torino Comics. Alle ore 20, invece, la seconda "Wine Marathon" di giornata dedicata al tema "Vino e Salute", con il critico e giornalista Michael Apstein (WineReviewOnline.com), che, nel cortile di Castello di Barolo, affronterà il tema con il Consorzio Tutela Vini Montefalco, sarà in ottima compagnia, "Le Famiglie Amarone d'Arte", alcuni produttori del Brunello di Montalcino e il vino da agricoltura biodinamica l'IGP Sangiovese Rubicone, Giury 2014 di Tenuta Mara. Domenica 16 luglio, invece, si riparte con l'unica Regione al plurale d'Italia, le "12:00 Marche: terra di cultura e di sapori" (ore 12, già sold out), ancora nel Cortile del Castello di Barolo, dove tra olive all'ascolana, formaggi e ciauscolo protagonisti saranno i vini selezionati dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, con focus su Verdicchio e Rosso Conero. Alle ore 14, invece, il "Friuli Venezia Giulia incontra il Piemonte. Eccellenze a confronto": i grandi bianchi e vini da vitigni autoctoni friulani incontreranno i vini selezionati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, abbinati al Prosciutto San Daniele e alle specialità piemontesi Dop selezionate da Assopiemonte. Alle 16, si vola al Sud con "Sicilia mon amour", con i vini espressione delle mille anime della Sicilia enoica che si abbineranno alle specialità dell'Isola, incontrando anche le bollicine del Classico "Alta Langa". Di bollicina in bollicina, alle 18, scatta il "Prosecco Time" per il brindisi di saluto al Palco Wine & Food, con il Prosecco Doc nei calici, i finger food piemontesi, e il barman Alessandro Carucci che preparerà cocktail a base di Prosecco, con tanta musica in sottofondo. E, novità 2017, sarà proprio il progetto Food, dove saranno protagoniste le specialità di tante Regioni d'Italia, ma anche brand come Baratti, o progetti come quello della celebre cantina Ceretto, proprietaria anche del ristorante trisstellato Michelin "Piazza Duomo" di Alba, con lo chef Enrico Crippa. Focus - I Grand Tasting di Vinous di Antonio Galloni, in partnership con Collisions ed il suo Agrilab Far conoscere al più ampio pubblico possibile, tra appassionati ed addetti ai lavori, non solo le espressioni più celebri del vino italiano, ma anche quelle meno conosciute, sebbene tipiche e storicizzate. È da sempre la mission del "Progetto Vino" di Collisions, che dopo la partnership italiana con WineNews, si arricchisce di quella internazionale con Vinous e Delectable di Antonio Galloni, e conferma la volontà di crescere nel Wine & Food del festival Agrirock Collisions, come racconta anche il progetto Agrilab, nuovo spazio multimediale dedicato alla didattica del vino nel cortile del Castello di Barolo. E proprio Antonio Galloni e Ian D'Agata, curatore del Progetto Vino e Senior Editor di Vinous, condurranno due grand tasting didattici, lunedì 17 luglio, entrambi dedicati al Piemonte, ma non ai classici Barolo e Barbaresco, bensì su altre varietà autoctone di grande qualità ma bisognose di maggiore attenzione. Una, in particolare, avrà per protagonisti vitigni come Barbera, Dolcetto, Grignolino, Freisa, Pelaverga Piccolo e Timorasso, e i grandissimi vini che ne nascono quali la Barbera d'Asti, il Grignolino del Monferrato Casalese, il Verduno Pelaverga e altri ancora. L'altra, invece, sarà focalizzata sui vini dell'Alto Piemonte. Le etichette sono state scelte in esclusiva da Vinous, una delle due massime testate al mondo di giornalismo vinicolo, che Collisions ospiterà all'interno dei suoi spazi a

Barolo. Un vero e proprio special event, dato che “mai prima d’ora era stato organizzato un evento da Vinous in Italia” e siamo davvero onorati che la scelta sia caduta proprio su Collisioni” commenta il direttore artistico del festival Filippo Taricco. “Come Opera Wine ha trovato un suo spazio in associazione al Vinitaly, ci auguriamo che questo sia soltanto l’inizio di una lunga collaborazione, che andrà a crescere e strutturarsi il prossimo anno, dando il giusto spazio a una rivista leader che come Collisioni sente l’urgenza di investire nella didattica e nella formazione del pubblico dei giovani, che saranno i wine lovers e i consumatori di domani”. Focus - Il Consorzio della Barbera d’Asti e Vini del Monferrato ... sotto i riflettori di Collisioni Quasi una sorta di aperitivo diffuso sul territorio dedicato ai professionisti, prima di Collisioni, il Consorzio della Barbera d’Asti e Vini del Monferrato ha ospitato, dall’11 al 13 luglio, nei territori vinicoli del Monferrato, alla scoperta della Barbera, del Nizza, del Ruchè e non solo, 15 esperti del settore enogastronomico, provenienti da tutto il mondo. L’incoming frutto della collaborazione tra il Consorzio e Collisioni, curato da Ian D’Agata, ha voluto presentare la ricchezza del patrimonio vitivinicolo del Monferrato attraverso un ampio programma di degustazioni, seminari, visite in cantina e incontri coi produttori. All’iniziativa, dedicata ad un gruppo di 15 giornalisti ed operatori del settore, prenderanno parte ospiti del calibro di Michael Apstein (Usa), critico e scrittore pluripremiato da riconoscimenti internazionali, Bhatia Gurvinder (Canada), redattore per Quench Magazine, la maggiore rivista canadese di food & beverage, e Tushar Borah (Emirati Arabi Uniti), sommelier del più lussuoso Hotel al mondo a Dubai. “È un’iniziativa che nasce dalla collaborazione continuativa col Progetto Vino di Ian D’Agata e dall’impegno dei produttori e dell’assessore regionale all’Agricoltura Giorgio Ferrero, a cui vanno i miei ringraziamenti - ha detto il presidente del Consorzio della Barbera, Filippo Mobrici - si tratta senza dubbio di un’occasione unica di promozione e divulgazione dell’eccellenza enogastronomica monferrina che permetterà a giornalisti ed operatori, non solo di approfondire la loro conoscenza sui vini e le denominazioni, ma anche di scoprire l’anima del nostro territorio e la passione di chi ogni giorno lavora questi splendidi vigneti divenuti Patrimonio dell’Umanità Unesco”.