


Argomento: Baglio di Pianetto[Link alla pagina web](#)

WineNews - Da “Soave Preview” a “Ciak Irpinia”, da Franciacorta Stage a Porto Cervo Wine & Food Festival, da Terroir Marche a Vitignoltalia, da Cantine Aperte a “Vino in Villa”, ecco l’agenda di WineNews - Visualizzazione per stampa

Con “Soave Preview”, da domani al 20 maggio a Soave, dove sarà in assaggio la  vendemmia 2017 del più importante vino bianco del Veneto e non solo, in un’edizione speciale che celebrerà, i 50 anni dal riconoscimento della Doc (www.ilsoave.com), si chiude un ciclo: quello delle grandi Antepreme dei più importanti e prestigiosi vini italiani, segnalate in agenda da WineNews. Un gran finale, nel quale è di scena anche “Ciak Irpinia, la vendemmia va in scena”, domani e il 19 maggio al Castello della Leonessa di Montemiletto (Avellino; www.consorziovinidirpinia.it), edizione n. 2 dell’evento voluto dal Consorzio di tutela dei Vini d’Irpinia per mettere in vetrina la produzione del territorio, dal Fiano di Avellino Docg al Greco di Tufo Docg, dalla Falanghina Irpinia Doc al Taurasi Docg, ma anche come momento di incontro e confronto sull’ultima vendemmia, con i tasting seminar di una giuria di esperti aperta alla stampa (la Commissione Tecnica presieduta dal professore Luigi Moio, e composta da una selezione di enologi operanti nel territorio irpino, ha già iniziato a lavorare sui dati analitici delle vendemmie in esame, ndr), ma anche un walkaround tasting per i wine lovers. Tra le grandi degustazioni, il Teatro 10 di Cinecittà fa da sfondo al Mercato dei Vini dei Vignaioli della Fivi-Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti a Roma (19-20 maggio; www.fivi.it), i cui “attori” sono tutti quei produttori che, dal Nord al Sud del Belpaese, seguono direttamente ogni passaggio della filiera produttiva dalla vigna alla bottiglia - saranno in 200 - ed i loro vini artigianali, che è possibile conoscere, assaggiare ed acquistare. Restando nella Capitale, un autentico gioiello del Barocco romano apre le sue antiche porte ad una prestigiosa degustazione di grandi vini di alcune tra le più celebri griffe italiane: il Casino dell’Aurora Pallavicini a Palazzo Pallavicini Rospigliosi sul Colle del Quirinale a Roma, che, il 20 maggio, fa da sfondo a “Vino e arte che passione”, edizione n. 3 dell’evento firmato Ct Consulting Events (www.vinoeartechepassione.it), che vede protagoniste tra gli affreschi, i dipinti e le sculture di una delle collezioni d’arte private più importanti d’Italia nell’edificio un tempo sede delle Terme di Costantino - che sarà possibile visitare - oltre 50 aziende vinicole italiane selezionate con i loro vini, dalla A di Antinori alla Z di Zaccagnini, passando per Argiolas e Siddura, **Baglio Di Pianetto** e Bastianich, Tenuta San Leonardo e Bossi Fedrigotti, Letrari, l’Istituto Trentodoc, la Tenuta San Guido,

Frescobaldi, Castello del Terriccio e Col d'Orcia, da Podere Giodo a Ruffino, da Pio Cesare a Masi e Serego Alighieri, da Villa Sandi a Il Pollenza, fino a Falesco-Famiglia Cotarella, e, ovviamente, i Principe Pallavicini, per citarne solo alcune. Tra i grandi eventi nelle location più belle, torna anche "Vino in Villa", la celebrazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e del suo territorio, dal 19 al 21 maggio, con itinerari, degustazioni e approfondimenti per incontrare l'ultima annata delle celebri bollicine, da quest'anno con il coinvolgimento diretto delle cantine con tanti eventi nell'evento. Nell'attesa è già iniziato Fuori Vino in Villa, nei ristoranti, enoteche e osterie dove assaggiare un piatto speciale in abbinamento al Prosecco Superiore, e, grazie al Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con la possibilità di visitare l'Istituto diocesano "Beato Toniolo le Vie dei Santi" e il Comitato turismo religioso diocesi di Belluno-Feltre e Vittorio Veneto (www.vinoinvilla.it). Intanto, con 17 esposizioni enologiche, conosciute tradizionalmente come "Mostre del Vino", che propongono un percorso enogastronomico unico, tra raffinate degustazioni di vini, passeggiate tra i vigneti e ricercati piatti della tradizione, accanto ad un ricco programma di eventi gastronomici, culturali e sportivi e proposte esperienziali offerte dalla Rete di Imprese Prosecco Hills, nelle colline trevigiane è sbocciata "La Primavera del Prosecco Superiore" (fino al 10 giugno; www.primaveradelprosecco.it). Ci si sposta in Sardegna, dove, da domani al 20 maggio, torna il Porto Cervo Wine & Food Festival, dove la Costa Smeralda fa da sfondo all'evento boutique organizzato dai luxury hotel Cala di Volpe, Cervo, Pitritza e Romazzino dedicato al meglio della produzione vitivinicola e gastronomica dell'Isola e d'Italia, con grandi nomi e piccoli produttori, al Cervo Conference Center, di fronte ad un pubblico selezionato di operatori, giornalisti, buyer internazionali e agli ospiti della meta cult del Belpaese Cala di Volpe, Cervo, Pitritza e Romazzino, ma anche incontri con ospiti come Chef Kumalè-Vittorio Castellani, giornalista enogastronomico e scrittore su "Il boom delle cucine etniche", Massimo Ruggero, ad cantine Siddura, e Tino Demuro, socio fondatore delle cantine Serrau con il giornalista Antonio Paolini su "Il vino come elemento di marketing territoriale", e show cooking con il giornalista Fabrizio Nonis, tra gli altri (www.pcwff.com). Negli edifici più belli di Macerata torna Terroir Marche Festival, il 19 e 20 maggio, con la regia del Consorzio Terroir Marche, che riunisce 18 produttori vitivinicoli biologici della Regione, con il gemellaggio con altri produttori biologici italiani e stranieri, dal Friuli alla Mosella tra degustazioni guidate da importanti sommelier e giornalisti nazionali e internazionali, laboratori come "Terroir Marche Mini-Lab" e "Rinascimento Biodinamico" e tanti eventi culturali collaterali (www.terroirmarche.com). Ma ci sarà anche l'edizione n. 14 di VitignoItalia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani a Castel dell'Ovo, a Napoli, dal 20 al 22 maggio, con 250 aziende presenti per un totale di 2.000 etichette in assaggio ed un fitto programma di incontri, con degustazioni guidate, presentazioni, workshop e seminari: dalla verticale di Vigna Caracci Falerno del Massico di Villa Matilde con Doctor Wine Daniele Cernilli a Le Regioni del Piediroso con il giornalista Luciano Pignataro e l'enologo Sebastiano Fortunato, da I grandi vitigni dell'Irpinia con il Consorzio di Tutela Vini Irpini alla verticale con Masciarelli e il suo Castello di Semivicoli Trebbiano d'Abruzzo, da quelle con Allegrini con "Il Vermentino di

Bolgheri che non ti aspetti” e La Poja con Marilisa Allegrini a La Campania del vino con Ais-Associazione italiana sommelier, passando per gli incontri dedicati alla tutela delle Denominazioni ed ai mercati con un focus sulla Cina (www.vitignoitalia.it). Ci si trasferisce sulla costa toscana, per Maremmachevini 2018, il 27 e il 28 maggio nel Cassero Senese di Grosseto, tra degustazioni e masterclass con oltre 30 cantine del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana e dedicate alla Doc Maremma, accanto ad un tour tra le cantine ed alla Villa Granducale di Alberese (www.consorziovinimaremma.it). Infine, si torna al Nord per “Enjoy Collio Experience”, con il Consorzio di Tutela Vini Collio, dall’1, al 3 giugno, nel territorio friulano, con degustazioni, visite ed esperienze per raccontare il meglio di questo angolo unico della Regione Friuli Venezia Giulia, insieme di culture e persone, dove i vini e la vite sono da sempre protagonisti e portatori di valori. Momento clou, il 2 giugno, il banco d’assaggio al Castello di Gorizia dove gli appassionati potranno degustare la ricca produzione vinicola del Collio abbinata a particolari esperienze culinarie. Alla vigilia, il 30 maggio, è in programma un esclusivo pic nic in vigna per degustare i vini del Collio a diretto contatto con il territorio (www.collio.it). Il tutto aspettando, di nuovo al Sud, Radici del Sud, il multi evento dedicato ai prodotti da vitigno autoctono e agli oli extravergini del mezzogiorno d’Italia (Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Sicilia), presentati ai buyers del mondo, alla stampa ed ai wine lovers, dal 5 all’11 giugno al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari con un convegno, l’annuncio dei vini vincitori della rassegna e la Cena di gala con celebri chef del Sud Italia (www.radicidelsud.it). Focus - È in arrivo la Franciacorta Stage, nuova “eno-tappa” del Giro d’Italia, tra i vigneti delle celebri bollicine italiane (23 maggio). E “Aspettando il Giro” (da domani) c’è “Aspettando il Franciacorta Summer Festival” (1-3 giugno) “Non sarà una tappa affatto scontata. Subito dopo la cronometro e prima delle tappe di montagna la corsa rosa attraverserà alcuni tra i paesaggi più belli della Franciacorta, e ci regalerà un finale ad alta tensione”: ecco, nelle parole di Mauro Vegni, direttore del Giro d’Italia, la “Franciacorta Stage”, nuova “eno-tappa” (sarà la n. 17) del Giro n. 101, unica dedicata al vino, con partenza da Riva del Garda ed arrivo ad Iseo passando attraverso i Comuni della Franciacorta, Ome, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Bornato, Cazzago San Martino, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Provaglio d’Iseo, Monticelli Brusati e Passirano. “Il ciclismo è uno sport che ha alla sua radice la passione, il sacrificio, la tenacia, la determinazione. Sono caratteristiche simili a quelle che ogni produttore vitivinicolo di Franciacorta ha in questi anni saputo metter in campo per riuscire ad ottenere risultati di eccellenza riconosciuti in tutto il mondo”, dice il presidente del Consorzio Franciacorta, Vittorio Moretti. Per la speciale tappa, accanto al celeberrimo “Trofeo senza fine”, simbolo della Gara, ci sarà la maglia ufficiale, firmata Castelli e di un intenso colore blu con un soggetto grafico “optical” dove l’incrocio delle linee richiama i filari ed i vigneti del paesaggio della Franciacorta, e il Franciacorta sarà vestito con l’etichetta celebrativa dedicata alla storica tappa. Ma tutta la Franciacorta si tingerà di rosa e sarà animata nei giorni precedenti la tappa da tanti imperdibili eventi, a partire dalla Notte Rosa di Iseo, che domani, aprirà il weekend di “Aspettando il Giro” che coinciderà con “Aspettando il Festival”. Dall’1 al 3 giugno tornerà infatti, in una veste più glamour e internazionale, anche il Franciacorta

Summer Festival, raffinato cartellone di appuntamenti tra food&wine, arte e cultura, sport e natura che richiama da anni in Franciacorta, all'inizio dell'estate, migliaia di wine lovers. Il 1 giugno ristoranti, trattorie, agriturismi, winebar della Strada del Franciacorta proporranno il loro personalissimo Menu Festival con i prodotti del territorio. Il 2 giugno sarà dedicato alla scoperta della Franciacorta, dei suoi vini e dei suoi prodotti, con le cantine che organizzeranno micro eventi a tema, visite guidate e degustazioni. Anche le aziende di prodotti tipici e le distillerie saranno aperte al pubblico e saranno organizzati tour sulle colline, in bicicletta e voli in mongolfiera. Il 3 giugno la tradizionale grande festa, nel Parco della settecentesca Villa Fassati Barba di Passirano con proposte gourmet a base di prodotti del territorio abbinate a Franciacorta e musica, con Chef locali e Chef ospiti, corner dedicati alla pizza di Corrado Scaglione, laboratori e villa tour guidati a piedi e in pullmino vintage, con la possibilità la sera di ammirare la villa dall'alto a bordo di una mongolfiera ancorata. Ma non solo, perché ogni weekend di giugno sarà dedicato ad un tema: il 9-10 giugno allo sport e all'outdoor con itinerari in bicicletta, a piedi e in vespa con tappa nelle cantine, pic nic nei vigneti e molto altro; il 16-17 giugno sarà dedicato all'arte e alla cultura con mostre, visite guidate ed eventi nelle dimore storiche con il patrocinio del Fai ed i Comuni di Terra della Franciacorta; il 23-24 giugno sarà infine dedicato alla musica con concerti in cantine e luoghi di particolare fascino (www.festivalfranciacorta.it). Intanto, con la bella stagione, sono ripartiti anche i Tour in bus con tappe per visite e degustazioni nelle cantine lungo la Strada del Franciacorta, dal Lago d'Iseo al terroir del celebre Metodo Classico, da Iseo e Paratico (tutti i weekend fino a luglio, ad eccezione del 3 giugno e del 16 e 17 settembre per, rispettivamente, il Franciacorta Summer Festival e il Festival Franciacorta in Cantina). Info: www.franciacorta.net

Focus - Il 25 maggio a Gavi i protagonisti della comunicazione e del mondo del wine & food scrivono "La Carta del Vino Responsabile," nel Laboratorio Gavi per il Premio Gavi la Buona Italia Il 25 maggio 2018 a Gavi, alcuni dei grandi protagonisti della comunicazione e del mondo del vino, scrivono "La Carta del Vino Responsabile": è il nuovo step del Laboratorio Gavi promosso dal Consorzio Tutela del Gavi in occasione della consegna del Premio Gavi la Buona Italia, edizione n. 4 dedicato alla Responsabilità sociale delle Filiere del Vino, in una short list di 20 aziende valutate secondo 12 parametri virtuosi esempio di best practices made in Italy (1. Codice Etico, Carta dei Valori, Codice di comportamento; 2. Certificazioni, Sostenibilità di processo e di prodotto, B-Corp, Biologico, Qualità; 3. Bilancio di Sostenibilità, Report ambientale, Report integrato; 4. Produzione Bio; 5. Utilizzo di energie rinnovabili; 6. Eco Packaging e allestimenti con materiali di riciclo; 7. Welfare dei Dipendenti e collaboratori; 8. Politiche di sostegno all'occupazione giovanile; 9. Attività di valorizzazione del Paesaggio; 10. Progetti culturali e sociali a favore del Territorio; 11. Attività di Enoturismo e Accoglienza integrate con il Territorio; 12. Valorizzazione della CSR nella comunicazione) dal Comitato di Indirizzo e da una giuria di protagonisti e osservatori dei settori dell'Agroalimentare, della Sostenibilità, dell'Informazione, del Marketing e della Comunicazione d'Impresa, del Turismo, delle Arti e della Cultura - di cui fa parte anche il direttore WineNews Alessandro Regoli, ndr - in un evento condotto dall'ecofood blogger Lisa Casali. Nell'occasione del Premio - promosso dal Consorzio

con il patrocinio, tra gli altri, del Ministero delle Politiche Agricole, Regione Piemonte, Federcolture e Touring Club Italiano, nel 2018 Anno del Cibo Italiano - c'è anche "Gavi for Arts", fino al 27 maggio con degustazioni e assaggi per i primi 20 anni del riconoscimento della Docg ad uno dei più celebri vini bianchi italiani, simbolo di questa produzione nel "rosso" Piemonte. Info: www.consorziogavi.com Focus - Il 26 e 27 maggio è tempo di "Cantine Aperte", il più importante evento di promozione dell'enoturismo in Italia con la regia del Movimento Turismo del Vino Saranno in mille, pronte ad accogliere con i loro vigneroni più di un milione di eno-appassionati, giovani, famiglie, comitive o coppie, per promuovere da una parte la cultura del vino di qualità, eco-sostenibile e nel rispetto del giusto equilibrio tra innovazione e tradizione, dall'altra la conoscenza delle ricchezze culturali e monumentali delle Regioni italiane: ecco le "Cantine Aperte", il più importante evento di promozione dell'enoturismo in Italia con la regia del Movimento Turismo del Vino, che torna come da tradizione, il 26 e 27 maggio nelle aziende dei territori del vino più celebri dal Nord al Sud del Belpaese. "Cantine Aperte" è l'inizio di un percorso che va dall'assaggio dei vini, che potranno essere acquistati direttamente in azienda, alla scoperta dell'arte della vinificazione e dell'affinamento, dalle degustazioni culinarie con pranzi, cene e merende in cantina o all'aria aperta, alle visite ai tesori paesaggistici della nostra penisola. Ogni territorio ha arricchito il programma dando libero sfogo alla creatività: nelle Marche una App, Cantine Marche in Tour, guiderà alla visita di tutte le cantine, consentendo di partecipare a un contest fotografico on line e di vincere degustazioni. In Puglia la novità sarà la proposta di itinerari a cura di "Eventi d'Autore", che abbineranno alle visite in cantina tappe alla scoperta della storia e dei paesaggi circostanti, con soste presso siti di interesse storico, archeologico o naturalistico. In Sicilia, nell'anno di Palermo Capitale Italiana della cultura, sarà l'occasione per viaggi nell'arte antica e contemporanea, nonché nella musica. In Toscana, in linea con il tema di quest'anno "Gustiamo il bello della Toscana", le cantine mostreranno i piccoli tesori nascosti nelle proprie Tenute: un quadro, uno scorcio paesaggistico, un manufatto, una stanza solitamente chiusa al pubblico. In Umbria lo slogan "Umbria che gusto" vale anche per chi porta sempre con sé i propri amici a quattro zampe, grazie a appositi spazi a loro dedicati. Si punta sulle emozioni multisensoriali, invece, in Lombardia (27 maggio) con "Cantine Aperte Emotion" ed esperienze esclusive su prenotazione; il Friuli Venezia Giulia, oltre ai tradizionali "Piatti di Cantine Aperte" e "Cena col vignaiolo", propone escursioni e laboratori meditativo-sensoriali; in Piemonte tra le varie degustazioni e visite in cantina, spazio anche alla "Caccia al tesoro" enogastronomica; mentre in Trentino Alto Adige i vini più rinomati saranno accompagnati dalle migliori specialità culinarie della tradizione. Degustazioni, abbinamenti tipici vino e cibo, visite in cantina sono gli ingredienti principali anche dell'evento in Abruzzo, Basilicata, Emilia Romagna e Calabria (27 maggio), in Campania, Lazio e Liguria (27 maggio), Molise (27 maggio), Sardegna, Valle D'Aosta (27 maggio) e Veneto. Anche nel 2018, spazio alla solidarietà, con tante iniziative speciali di beneficenza, tra cui in Friuli per l'Unicef con la campagna sulla malnutrizione "Bambini in pericolo", in Trentino Alto Adige per l'Associazione Trentina Fibrosi Cistica, in Umbria con l'Airc per contribuire a finanziare la ricerca contro il cancro, mentre in Abruzzo si farà beneficenza con il

ricavato della vendita di calici e sacche (il kit ufficiale) che verrà devoluto a due associazioni regionali che si occupano di autismo. Info: www.movimentoturismovino.it Focus - Tutti gli eventi dal Nord al Sud del Belpaese segnalati da WineNews Dal Trentino Alto Adige al Friuli Venezia Giulia Scorrendo l'agenda dal Nord al Sud del Belpaese, in Alto Adige Lana ed i suoi dintorni celebrano le "Erbe selvatiche. Sane e genuine", fino al 27 maggio, per recuperare e valorizzare l'importanza e gli effetti benefici delle erbe selvatiche non solo per la nostra salute, ma anche per il loro utilizzo in cucina, con una serie di eventi dedicati, tra cene nei ristoranti, workshop ed escursioni (www.lana.info). Proprio il 27 maggio c'è una "Domenica al maso" da Hofstätter, alla Tenuta Barthenau di Tramin-Termenò, l'evento organizzato dal gruppo locale dell'Unione Agricoltori e dalle associazioni contadine, per scoprire i segreti di Mazon, la zona più vocata d'Italia per il Pinot Nero (www.hofstatter.com). Le #trentinowinefest, calendario di eventi dedicati ai vini più rappresentativi del Trentino, proseguono a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino a Trento con la mostra "Menu delle montagne", a cura di Aldo Audisio e del Museo Nazionale della Montagna "Duca degli Abruzzi", uno spaccato di storia di costume, un viaggio sulle tavole degli alberghi e dei ristoranti di molti Paesi del mondo, in diverse epoche e per diversi livelli sociali, dagli anni Sessanta dell'Ottocento a oggi, dove le montagne sono protagoniste con immagini e avvenimenti (fino al 19 giugno; www.palazzoroccabruna.it). Spostandosi in Friuli, al Relais La Collina a Ippolis è tornato invece Convivio Zorzettig, evento cultural-gastronomico di incontri aperti al pubblico su temi trasversali al mondo del vino: il 24 maggio lo storico Alessio Persic racconta "Il vino di Dio", e l'8 giugno al Centenario della fine della Grande Guerra è dedicato l'incontro "Vita quotidiana durante la guerra" con Daniele Ceschi, professore di Storia all'Università Ca' Foscari di Venezia, e Idalco Zamò, alpino della Julia (www.zorzettigvini.it/convivio). Nel cuore della Cividale del Friuli longobarda, patrimonio Unesco, torna invece BorderWine, il Salone transfrontaliero del Vino Naturale, il 27 e 28 maggio al Monastero di Santa Maria in Valle, con oltre 50 cantine provenienti dai 3 Paesi confinanti Italia, Austria e Slovenia, con i loro vini in degustazione ma anche master class e cene di grandi chef del territorio con la regia del Comune e di Ersa Fvg (www.cividale.net). Veneto Il 20 maggio per il Convegno degli Ex Allievi n. 38 alla Scuola di Viticoltura ed Enologica di Conegliano la Carpenè Malvolti, la cantina che ha dato i natali al Prosecco guidata dalla stessa famiglia da cinque generazioni a partire da Antonio Carpené che alla Scuola dette grande impulso, celebra 150 di fondazione, dal 1868, conferendo come da tradizione dal 1902 la "Medaglia d'Oro Antonio Carpenè" ad uno dei suoi studenti, ed ospitando tutti coloro che hanno ricevuto il riconoscimento sin dalla sua istituzione. E le celebrazioni proseguiranno anche il 27 maggio in cantina tra degustazioni e visite, con le autorità e la popolazione di Conegliano (www.carpene-malvolti.com). A Treviso nasce OpenFood, evento enogastronomico il 26 e il 27 maggio nell'area Ex Pagnossin negli spazi di "OpenDream" (www.opendream.it), con 50 eccellenze del cibo e 40 cantine, protagoniste del primo mercato territoriale dei Vignaioli Indipendenti Trevigiani della Fivi insieme ad alcuni loro colleghi da tutta Italia. Intanto, a Venezia, è nata una nuova wine experience: si parte dalla città per un viaggio in barca in laguna e raggiungere l'isola di Mazzorbo

su cui sorge Venissa, il progetto di ospitalità a 360° della griffe Bisol, per una passeggiata nella vigna murata di Dorona, da cui rinasce il vino amato dai Dogi, il Venissa 2013, in degustazione con i piatti del Ristorante stellato (www.venissa.it). Milano & la Lombardia Una creazione multidisciplinare tra design, arte e vino curata da Davide Fabio Colaci che esplora la ritualità della tavola attraverso la lente contemporanea di cinque designers - Analogia Project, Flatwig Studio, Eligo, Studio Lido e Zaven - invitati a compiere una ricerca sui suoi oggetti in cinque progetti inediti legati ad altrettanti vini: ecco "The Surreal Table", esposizione promossa dalla griffe Santa Margherita, nei panni di mecenate d'arte, al Palazzo Durini, prestigiosa location del Gruppo Vitinicolo (fino a domani; www.santamargherita.com). Sempre in città, Donnafugata ripercorre la sua storia, quella della famiglia Rallo e del vino siciliano, nella mostra multisensoriale "Inseguendo Donnafugata", a Villa Necchi Campiglio (fino al 22 luglio; www.donnafugata.it), con le opere dell'illustratore Stefano Vitale che hanno dato vita alle sue etichette, e celebrando il legame con il Fai, con la raffigurazione del Giardino Pantesco Donnafugata donato al Fondo Ambiente Italiano, il tutto accompagnato dalle note delle raccolte Music&Wine della griffe e dalla degustazione dei suoi vini. Ma anche i ristoranti si trasformano in galleria d'arte: lo storico Biffi, in Galleria Vittorio Emanuele II, espone il famoso "Rattin", topolino in dialetto milanese, l'ingegnoso meccanismo a molla, conservato a Palazzo Morando-Costume Moda Immagine, usato per illuminare la cupola in vetro del "Salotto di Milano" fin dalla sua inaugurazione nel 1867, correndo lungo il perimetro su un anello di rotaia ed emettendo una fiamma alimentata da un piccolo serbatoio di liquido infiammabile che accendeva una dopo l'altra seicento fiammelle (fino al 28 maggio). All'Azienda le Corne a Grumello del Monte, a Bergamo, ospita invece l'edizione n. 4 di "Bergamo, vino en primeur", il 24 maggio, in cui 12 aziende del territorio si presentano nella barricaia, con la vendemmia 2017 e con i vini più rappresentativi del loro lavoro - Caminella, La Collina, La Rocchetta, Le Corne, Magri Eligio, Pecis Angelo, Sant'Egidio, Tenuta Casa Virginia, Tenuta Castello di Grumello, Tenuta Le Mojole, Tosca e Valba - alla presenza del professor Luigi Moio (evento riservato agli operatori del settore (www.lecorne.it)). Il 6 giugno a Como al Golf Club La Pinetina arriva l'edizione n. 6 del Circuito Ristogolf 2018 by KitchenAid & Estra, l'evento itinerante che unisce l'eccellenza del golf al mondo dell'alta ristorazione, ideato dall'Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti, fondata dagli chef stellati Enrico Cerea, Giancarlo Morelli, Davide Scabin, Norbert Niederkofler e guidata dal direttore Dario Colloi, con protagonisti degli showcooking nei più prestigiosi campi da golf del Belpaese (il 27 giugno tappa al Golf Club Bologna, il 18 luglio al Golf Club Asiago, il 5 settembre al Golf Club Villa d'Este, fino all'evento finale del 5-6-7 ottobre a Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa; www.ristogolf.com), gli chef dell'associazione insieme a Claudio Sadler, presidente dell'Associazione Le Soste, Enrico Bartolini e Davide Oldani. E fino al 12 giugno, all'Osteria del Portone e Enò, la cantina del ristorante che si affaccia sul Castello di Melegnano, diventa sede eletta per le degustazioni proprio di vini Triple A, la più grande selezione di vini naturali di Milano (www.osteriadelportone.com). E per la 1000 Miglia, la leggendaria gara automobilistica fino al 19 maggio sul tradizionale percorso Brescia-Roma-Brescia,

Fico Eataly World dà vita ad una partnership che il 19 maggio lo vedrà protagonista della cena del Closing Party 1000 Miglia, nella splendida cornice del Castello di Brescia (www.eatalyworld.it). Torino & il Piemonte A Torino proseguono gli eventi di avvicinamento al Bocuse d'Or Europe Off 2018 (8-16 giugno), aspettando la prima volta in Italia della selezione continentale del prestigioso concorso di alta cucina Bocuse d'Or (Torino, Oval Lingotto, 11-12 giugno) inventato da Paul Bocuse, padre della cucina francese moderna, con 20 team delle nazionali d'Europa che si contenderanno la qualificazione per la finale mondiale, in programma a Lione a gennaio 2019, di fronte alla giuria presieduta dal cuoco ungherese Tamás Széll e composta da 14 grandi chef come Carlo Cracco, Jérôme Bocuse ed Enrico Crippa. A precederlo, La Coupe du Monde de la Pâtisserie (Oval Lingotto, 10 giugno), la selezione europea della competizione fondata a Lione dal grande maestro pasticciere Gabriel Paillason. Tornando agli eventi "Off", da segnalare, il rapporto tra cucina, arte, creatività e la forza culturale del Novecento italiano con le sue correnti espressive vche si uniscono nell'installazione dedicata a Gualtiero Marchesi a Palazzo Madama (Fondazione Torino Musei), che il 17 maggio ha aperto la mostra "Gualtiero Marchesi. La cucina come pura forma d'arte", in collaborazione con la Fondazione Gualtiero Marchesi, in cui opere di artisti italiani contemporanei dialogano con le immagini dei piatti del celebre chef ispirati alla grande arte del secolo scorso, e per la quale intervverranno, tra gli altri, Antonella Parigi, assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte, Giorgio Ferrero . assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Alberto Sacco, assessore al Commercio e al Turismo della Città di Torino, Florent Suplisson, direttore eventi gastronomici GI Events Francia, Daniele Villa, ad GI Events Italia, Luciano Tona, direttore Accademia Bocuse d'Or Italia, ed Enrico Dandolo, segretario generale della Fondazione Gualtiero Marchesi (www.gualtieromarchesi.it). Intanto fino al 4 giugno al Circolo dei lettori, vanno in scena i talk con protagonisti del mondo della cucina e della cultura come gli scrittori Clara & Gigi Padovani, che proseguono poi con un ciclo di grandi dialoghi che metteranno a confronto coppie inedite di chef, intellettuali e artisti tra i quali lo chef Enrico Crippa e il fondatore di Slow Food Carlo Petrini (il 4 giugno in "Con la terra e con le mani"), lo chef Pietro Leemann e il giornalista e saggista Federico Rampini, il maestro pasticciere Iginio Massari e l'artista Ugo Nespolo. Ma anche il vino è protagonista, il 19 maggio del GranTour "Il vino diventa cultura", tra Barolo e Serralunga per scoprire come la passione per il vino abbia incontrato la bellezza del paesaggio, tra architetture tradizionali e musei locali, come la Cantina Fontanafredda, tenuta legata al nome del primo Re d'Italia, Vittorio Emanuele II e della sua amata Bela Rosin, o il WiMu, il Museo del Vino dove lo scenografo François Confino presenta la storia del vino, la sua importanza sociale e la bellezza del Castello di Barolo, già dei Marchesi Falletti di Barolo, oltre al curioso Museo dei Cavatappi. "Le vigne nel paesaggio piemontese" è invece un incontro alla Fondazione Luigi Einaudi sulla storia documentata del paesaggio piemontese, con Rinaldo Comba dell'Università di Milano, il 22 maggio. Quindi, dal 2 al 4 giugno, è di scena "Di Freisa in Freisa" a Chieri con il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese, tra degustazioni, laboratori, arte ed ospiti come Gian Carlo Caselli, Procuratore della Repubblica e presidente del

Comitato Scientifico dell'Osservatorio sulla Criminalità nell'Agricoltura e nel Sistema Agroalimentare (www.bocusedoreuropeoff2018.it). Sempre a Torino, il Palazzo della Regione Piemonte ospita "Roero", una mostra fotografica personale dell'autore Carlo Avataneo, 34 fotografie che raccontano il territorio e le sue sfaccettature attraverso i suoi vigneti, le rocche, i castelli, il lavoro e le tradizioni, promossa dal Consorzio di Tutela Roero (fino al 27 maggio; www.consorziodelroero.it). Fa tappa in città il 26 maggio in Piazza Vittorio Veneto anche la Festa del Bio, organizzata da FederBio nelle città italiane per promuovere la conoscenza e il consumo dei prodotti biologici nel rispetto dell'ambiente, dell'uomo e della biodiversità (tappa poi a Roma il 9 giugno, a Verona il 23 giugno e a Bologna l'8 settembre; www.festadelbio.it). In programma in tutta Italia, il 19 maggio, la Festa dei Musei 2018 promossa dal Ministero dei Beni Culturali fa tappa anche al Castello di Serralunga dove la Barolo & Castles Foundation ed il Polo museale del Piemonte dedicano ai visitatori una tour speciale guidato per grandi e bambini (www.castellodiserralunga.it). Fino al 20 maggio al WiLa di Barolo si riuniscono i soci dell'Aicev, l'Associazione Italiana Collezionisti di Etichette del Vino, che ha scelto gli spazi del Castello Falletti, sede del WiMu-Wine Museum, che ospitano la Collezione Internazionale di Etichette Fondo Cesare e Maria Baroni Urbani, ribattezzata anche Wine Label Collection (www.wimubarolo.it). Fino al 20 maggio a Monforte d'Alba, torna invece "Barolo Boys in ... fuorigioco", l'evento promosso dalla squadra di calcio di Monforte d'Alba, i Barolo Boys, e sponsorizzata dai suoi vignaioli, la celebrazione dello sport come momento di aggregazione e di crescita ma anche un incontro di una delle più raffinate produzioni vitivinicole italiane, quella del Barolo di Monforte d'Alba, con tre realtà produttive italiane e straniere: l'Irpinia con il Taurasi, l'Alto Adige con i suoi bianchi e rossi e la regione austriaca della Stiria con i suoi Sauvignon Blanc, il Furmint, dal vitigno Tokay, e il Morillon, versione austriaca dello Chardonnay. Per l'occasione, la giornalista Claudia Apostolo incontrerà, insieme alla Cia - Conferazione Italiana Agricoltori nella Chiesa di Sant'Agostino, "L'altra metà d'la crota", ovvero le donne delle cantine di Langa definite, parafrasando il capolavoro di Nuto Revelli, l'anello forte, capaci di unire, di innovare, di sperimentare, ma praticamente invisibili. E Paolo Maldini sarà l'ospite d'onore (Oratorio di Sant'Agostino, domani) con il giornalista Gigi Garanzini, inserendosi di diritto nella galleria degli intramontabili, grandi protagonisti portatori non solo di titoli e vittorie conquistati ma anche di valori da diffondere e condividere che ha già visto arrivare a Monforte Marco Tardelli e il giornalista Gianni Mura, con una cena dei Campioni per concludere al Moda Ristorante Venue, con i piatti della tradizione, cucinati da quattro chef, abbinati ai grandi vini protagonisti al banco d'assaggio, nello stesso ristorante, il 19 maggio. Infine, il 20 maggio la sfida fra la squadra di casa e una selezione di ex calciatori professionisti danesi nello Stadio di Gallo Grinzane (www.baroloboysinfuorigioco.it). "Superheroes in Vigna & Recyc-Light", di Paolo Baldassarre, è invece la nuova mostra alle Cantine Chiarlo di Calamandrana (www.michelechiarlo.it), con i soggetti, da Hulk a Wonderwoman, da Batman e Flash Gordon, tutti realizzati con micro ritagli di etichette di Barolo, Arneis, Moscato, Albarossa che vanno a vestire le bottiglie prodotte in azienda, e che rientra nel percorso espositivo "Arte in cantina- i magnifici 9 artisti del Parco Orme su La Court"

con la direzione artistica di Gian Carlo Ferraris. Quindi, “Io, Barolo 2018”, l’evento più importante organizzato dalla Strada del Barolo, a Roddi, il 26 maggio, con una degustazione itinerante nel centro storico 30 produttori di Barolo che presenteranno personalmente i propri vini, le Food&Wine Experience per sperimentare abbinamenti gourmet e le Wine Tasting Experience® 4.0, accanto ai piatti tipici del territorio, preparati da Accademia FoodLab (www.stradadelbarolo.it). Appuntamento invece, dall’1 al 4 giugno all’Università degli Studi di Pollenzo di Slow Food per una nuova edizione del Migranti Film Festival, il festival cinematografico diretto da Dario Leone e organizzato dall’Università con Slow Food, la Città di Bra, l’associazione Asbarl e che fa parte del progetto MigrArti del Ministero dei Beni Culturali, in collaborazione con il Festival di Seattle, il Festival dei Diritti Umani e Ambiente di Buenos Aires, il Greenwich International Film Festival di New York e il Sudestival di Monopoli, e dove, tra le proiezioni, con una giuria d’eccezione composta da Stefania Barzini, Giuseppe Cederna, Carlo Freccero, Enrico Magrelli, Angelo Orlando, Francesca Paci, Valentina Parasecolo e Will Peyote, sarà presentata l’anteprima italiana di Mareyeurs, documentario di Matteo Raffaelli prodotto da Ocean Film di Francesco Congiu, selezionato su 3.121 film da 117 Paesi (2 giugno; www.unisg.it). Toscana A Firenze torna “Artigianato e Palazzo”, nel Giardino di Palazzo Corsini, fino al 20 maggio, con tanti eventi nell’evento come “Ricette di Famiglia”, appuntamento gastronomico a cura della giornalista Annamaria Tossani con la principessa Giorgiana Corsini, ispirato ad alcuni oggetti storici conservati al Museo Richard Ginori della Manifattura di Doccia, per tornare a mettere al centro dell’attenzione l’apparecchiatura e la piacevolezza dell’addobbo della tavola e suggerire un utilizzo contemporaneo di accessori ormai in disuso, con, tra gli ospiti, gli attori Drusilla Foer, Serra Yilmaz, Luca Calvani, la chef stellata Annie Féolde e il cantante e comico Lorenzo Baglioni, mentre gli chef di Desinare (Michela Starita, Enrica della Martira, Arturo Dori, Christian Giorni) proporranno ricette inedite nella cucina di recupero di Riccardo Barthel, servite nei nuovi piatti in porcellana appositamente realizzati da Richard Ginori (www.artigianatoepalazzo.it). Restando in città il 23 maggio Giunti Editore ospita “Di che vino sei. Trova il vino su misura per te”, una conferenza-degustazione con il wine educator e sommelier dei vip Filippo Bartolotta - autore anche del volume con lo stesso titolo, e l’esperto che “ha fatto bere nove vini agli Obama”, ma anche a Dustin Hoffman, John Malkovich e Emma Thompson - e Marco Bolasco, giornalista enogastronomico direttore della Divisione Varia e Illustrati Giunti (www.giunti.it/libri/cucina/di-che-vino-sei/). “Un mare di gusto” è la storica rassegna di San Vincenzo (Livorno) dedicata al pescato della costa degli Etruschi, il 19 e il 20 maggio attorno al tema la “Palamita in Fiore” (www.unmaredigusto.it), con le novità dello street food serale e del “pranzo della domenica”, una jam session culinaria lungo la passeggiata del Marinaio gli chef del territorio Fabrizio Caponi (Osteria I’ Ciocio, Suvereto), Ivano Lovisetto (Il Baccanale, Piombino), Mirko Rossi (Il Doretto, Cecina) e Deborah Corsi (La Perla del Mare, San Vincenzo). Il 20 e 21 maggio torna “Terre d’Italia”, che riunisce all’Una Hotel Versilia di Lido di Camaiore, grandi nomi storici, vignaioli di nicchia e cantine emergenti, terroir di grande blasone e piccole promettenti aree vitivinicole italiane tutte da scoprire, con 80 produttori e 450 etichette, da Barone di Villagrande a Barone Pizzini, da Bindella a Ca’ Maiol, dalla

Cantina Produttori Bolzano alla Cantina Tramin, dalla Fattoria dei Barbi a Firriato, da Kettmeir a Leone de Castris, da Lis Neris a Marchesi di Barolo, da Moser al Mosnel, da Muri Gries a Negro Angelo e Figli, da Ettore Germano a Pala, da Pievalta a Podere Sapaio, da Ruggeri a San Leonardo, da Sordo Giovanni ai Marchesi Di Gresy, Tiare , Torre dei Beati, Vajra, Val Delle Rose, Venica & Venica, Vigneti Le Monde e Villa Crespia, per citarne solo alcune (www.vinidautore.info). Il ristorante Cum Quibus di San Gimignano, stella Michelin nel 2017 con lo chef Alberto Sparacino, ospita invece la mostra "Femme Sublime", una personale dell'artista toscano Fabio Calvetti sulla femminilità contemporanea con Associazione Culturale Vitalità e Velathri Art Gallery, in un dialogo tra arte contemporanea e arte culinaria nei piatti dello chef (fino a luglio; www.cumquibus.it). Infine torna "Radda nel Bicchiere", l'immane appuntamento con il vino chiantigiano nel suggestivo borgo di Radda in Chianti, all'edizione n. 23 il 26 e 27 maggio nel cuore del Chianti Classico, con 30 aziende per un totale di quasi 100 etichette da assaggiare, ma anche ospiti d'onore come i vini, base Pinot Nero, dell'Appennino toscano, protagonisti anche di una degustazione guidata da Fabio Pracchia della Guida Slow Wine, mentre Davide Bonucci di Enoclub Siena accompagnerà gli appassionati alla scoperta delle diverse sfaccettature del Vin Santo di Radda in Chianti (www.raddanelbicchiere.net).

Umbria, Marche & Abruzzo In Umbria, celebra i primi 10 anni Porchettiamo, il Festival delle porchette d'Italia in programma come sempre a San Terenziano di Gualdo Cattaneo (Perugia) da domani al 20 maggio, con i migliori produttori di quello che è considerato il prodotto "re" dei cibi di strada, dalla Regione ospite al Lazio, dalla Calabria alla Sicilia, insieme al miglior street food made in Italy, le birre artigianali selezionate da Fermento Birra e i vini della Strada del Sagrantino (www.porchettiamo.com). E torna anche Ciliegiole d'Italia, la prima iniziativa di approfondimento dedicata interamente a questo vitigno, diffuso in varie parti d'Italia ma ancora poco esplorato, e a tutte le aziende che lo producono in purezza sul territorio nazionale, di scena a Narni (Terni), il 19 e 20 maggio tra approfondimenti, degustazioni guidate e banchi di assaggio con l'Associazione dei Produttori di Ciliegiole di Narni (<https://it-it.facebook.com/CiliegioleNarni/>). Prima però, in Abruzzo, domani al Museo delle Genti d'Abruzzo a Pescara, è di scena il Premio giornalistico internazionale "Words of Wine-Parole di Vino", con cui il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo celebra il racconto delle sue eccellenze enoiche, nei 50 anni della Doc Montepulciano d'Abruzzo, con due tavole rotonde sul tema della comunicazione del vino e del territorio (www.vinidabruzzo.it). Nella Marche, corretta alimentazione, movimento, cultura, uno stile di vita sano e qualità del cibo biologico saranno al centro del Sementi Festival, il 26 e 27 maggio a Corinaldo (Ancona), con, tra gli ospiti, il dottor Franco Berrino, il giornalista e film maker Stefano Liberti, il maestro indiano Joythimayananda, l'artista Emilio Fantin, Lucia Cuffaro del Movimento per la Decrescita felice e Giovanni Battista Girolomoni del celebre pastificio biologico (www.corinaldo.it).

Roma & il Lazio Il 5 giugno, alla Casa dei Cavalieri di Rodi a Roma, fa tappa il road show con cui Banfi, la cantina leader del Brunello di Montalcino e del vino italiano, fondata nel 1978 dai primi pionieri stranieri ad investire nel vino italiano, i fratelli italo-americani John e Harry Mariani, celebra i suoi primi 40 anni in Italia e nel mondo, un viaggio emozionale attraverso i

vini che hanno fatto la sua storia con una degustazione ai banchi d'assaggio che sarà di scena anche a Zurigo, Firenze, Milano, Mosca, Berlino, New York, Hong Kong e Londra (www.castellobanfi.com). Il 22 maggio all'Hotel Savoy arrivano anche "Barolo, Barbaresco, Roero & i Nebbioli del Nord. I volti del Nebbioli in Piemonte" al banco d'assaggio con Go Wine (www.gowinet.it). Ma anche tutto l'agroalimentare del Lazio fa rotta il 26 maggio su Roma con Lazio Prezioso, evento ideato dalla rivista Cucina & Vini per raccontare al grande pubblico il ricco paniere regionale, dal vino alla birra, agli oli extravergini di oliva, passando per i salumi, i formaggi e le altre eccellenze territoriali, sia note che da scoprire, all'hotel Westin Excelsior (www.cucinaevini.it/lazio-prezioso/). E il 23 maggio Castel De Paolis, realtà storica della zona del Frascati, fondata da Giulio Santarelli con la consulenza di Attilio Scienza, presenta alla stampa l'annata 2017 del Frascati prodotto nella versione Doc e Superiore Docg, accanto agli altri vini dell'azienda, con Fabio Ciarla, sempre nella Capitale, al ristorante Piperò, 1 stella Michelin con lo chef Alessandro Piper (www.casteldepaolis.com). Dalla Campania alla Puglia fino in Sardegna In Campania, fino al 25 maggio "Wine&Thecity" a Napoli è una rassegna diffusa che celebra l'ebbrezza creativa tra happening, degustazioni itineranti, incursioni d'arte in mare e per strada e performance inattese, social dinner in spazi privati generalmente non aperti al grande pubblico, palazzi storici e musei, chiese e gallerie, terrazze spalancate sul golfo, ristoranti e boutique, in compagnia di oltre 100 vini di tutta Italia e grandi chef (www.wineandthecity.it). Sarà come consuetudine una grande carrellata di star della gastronomia, invece, attorno al tema, "Eat well and stay well", "Lsdm 2018", il Congresso internazionale di scena il 23 e 24 maggio al Savoy Beach Hotel di Paestum, con oltre 50 chef - Heinz Beck, Andrea Aprea, Lorenzo Cogo, Corrado Assenza, Franco Pepe, Gino Sorbillo, Francesco e Salvatore Salvo, Enzo Coccia, Simone Padoan, Errico Recanati, Paolo Gramaglia, Roberto Petza, Rosanna Marziale, Ana Roš, Ivan e Sergey Berezutskiy, Peppe Guida, Viviana Varese e Marco Stabile, per citarne solo alcuni - e tra i Paesi rappresentati, con movimenti gastronomici in ascesa e decisamente interessanti, la Turchia, la Russia e la Thailandia. Poi Usa, Germania, Svezia, Austria, Portogallo, Francia, Spagna, Slovenia, e uno spazio di riguardo alla pizza (www.lsdm.it). In Puglia, domani, la famiglia Leone de Castris invita ad un "Percorso emozionale tra i sapori e il gusto dei vini pregiati del Salento" a Salice Salentino, con lo chef Andrea Serravezza e, sotto i riflettori, il wine bar Five Roses Club 1943 ed il Milo Ristorante del Villa Donna Lisa Wine Hotel, le strutture create da de Castris in onore di due produzioni assolutamente significative dalla cantina (www.leonedecastris.com). In Sardegna, chef provenienti da 8 Paesi del mondo sono pronti a sfidarsi preparando ricette di tonno, a Girotonno, la rassegna dedicata alla valorizzazione dell'antica cultura di tonni e tonnare, da secoli legata al territorio, all'edizione n. 16 a Carloforte, sull'isola di San Pietro, dal 24 al 27 maggio, tra approfondimenti, cooking show con grandi chef italiani - da Andrea Aprea a Andrea Berton, da Matteo Metullio a Giorgione, da Luigi Pomata a Andy Luotto - e concerti, di fronte alla giuria popolare e di esperti come, tra gli altri, Enzo Vizzari, direttore delle guide de L'Espresso, Fiammetta Fadda, gastropenna di Panorama, Andrea Cuomo, inviato del quotidiano "Il Giornale", Giuseppe Carrus del Gambero Rosso, Emanuele Scarci, firma di Food 24-Il

Sole 24 Ore e Marzia Roncacci, giornalista del Tg2 e conduttrice della trasmissione "Lavori in corso" su Rai2. Tra le novità, il Tuna wine bar: in piazza Carlo Emanuele III si potranno degustare i migliori vini sardi in abbinamento a specialità dell'isola (www.girottonno.it). Un evento goloso oltreconfine all'insegna del gelato made in Italy Dopo Firenze, Roma, Torino e Milano il Gelato Festival 2018, promosso in partnership con Carpignani e Sigep Italian Exhibition Group, continua con il suo tour a Milano in Piazza Castello (12-13 maggio per la Milano Food Week), per poi oltrepassare i confini al McArthurGlen outlet di Berlino (1-2 giugno), Varsavia (9-10 giugno), a Covent Garden a Londra (23-24 giugno) e al McArthurGlen outlet di Parndorf a Vienna (6-7 luglio), fino alla All Star a Firenze (14-16 settembre), la gara dei campioni, che riunisce e mette a confronto su un unico palco tutti i vincitori del Gelato Festival dal 2010 ad oggi, prima di varcare l'Atlantico per l'edizione americana, in 8 tappe tra la West Coast e - per la prima volta - la East Coast (www.gelatofestival.it). Focus - Grandi fiere internazionali, destinazione Uk per la London Wine Fair (21-23 maggio) e Cina per Vinexpo Hong Kong (29-31 maggio) Il 2018 delle grandi fiere del vino mondiale, dopo Vinitaly a Verona, come racconta la "road map" di WineNews degli eventi internazionali da non mancare anche per il vino italiano prosegue a Londra, dal 21 al 23 maggio con la London Wine Fair 2018, al Kensington Olimpia (www.londonwinefair.com), ed con Bellavita Expo London, il 17-19 giugno al Business Design Centre, promossa da "Bellavita Expo", società inglese specializzata nelle fiere dell'agroalimentare made in Italy, che promuove il food italiano verso i buyer del settore Horeca anche in Olanda (Horecava, Amsterdam), Polonia (Worldfood, Varsavia), Canada (Rc Show Toronto), Usa (Nra Show Chicago), Messico (Abastur Messico City) e Thailandia (Food & Hotel Thailand Bangkok; e nel cui capitale ha fatto il suo ingresso al 50% la new.co tra Veronafiore e Fiera di Parma, VPE, ndr; www.bellavita.com). Quindi, si vola alla volta del grande mercato asiatico, per Vinexpo Hong Kong, dal 29 al 31 maggio, www.vinexpohongkong.com). Poi, si torna nel Belpaese, dal 15 al 17 giugno per Rosèxpo, il salone internazionale dei vini Rosati, di scena a Lecce al Castello Carlo V (www.rosexpo.it), evento firmato da deGusto Salento, in partnership, tra gli altri, con Slow Wine ed il Concours Mondial de Bruxelles. Passata l'estate, l'ultima parte dell'anno delle grandi fiere internazionali guarda ancora all'Asia, dove spicca la Hong Kong International Wine & Spirits Fair (8-10 novembre, <https://goo.gl/9FohWx>), tra i più importanti eventi del settore nei mercati asiatici. In Italia, invece, tornano due appuntamenti che sono ormai dei veri e propri must: il Merano Wine Festival, a Merano dal 9 al 10 novembre (www.meranowinefestival.com), e poi il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, l'evento principe firmato dalla Fivi, sempre più partecipato da produttori e pubblico, a Piacenza il 26 e 27 novembre (www.mercatodeivini.it). Stesse date in cui, ad Amsterdam, sarà di scena la più importante fiera mondiale dedicata agli sfusi, la World Bulk Wine Exhibition (26-27 novembre, www.worldbulkwine.com).