

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

## **Dall'Architetto in Cantina a A tavola con Hemingway, all'Etichetta d'Artista di Nittardi, gli eventi**

Ed ancora, da Alleanza Slow Food dei Cuochi a mareMMMa, da 100 anni di Nino Franco ai 10 di Doc Prosecco, da Tyme Etna Cusumano ad asta Bolaffi Un'occasione unica per scoprire le più belle e particolari cantine d'autore di Toscana, tra le mete più ricercate al mondo, guidati dagli artefici e dagli studi



che ne hanno curato gli avveniristici progetti, con tecnologie all'avanguardia nella costruzione e produzione ed installazioni artistiche in un sistema culturale e produttivo vitale e innovativo, in perfetta armonia con i vigneti circostanti, cornice alle degustazioni di vini che concludono la visita di queste autentiche "cattedrali del vino", dal Podere di Pomaio alla Cantina Antinori nel Chianti Classico, da Le Mortelle alla Rocca di Frassinello, dalla Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi a Petra (Terra Moretti), dalla Tenuta Argentiera a Caiarossa, dalla Cantina di Montalcino al Castello di Fonterutoli e Salcheto: con un focus su sostenibilità e architettura "verde", il 16 novembre torna l'appuntamento con Architetto in Cantina promosso da Toscana Wine Architecture, circuito di 14 cantine di design, firmate dai grandi maestri dell'architettura contemporanea, nomi come Mario Botta, Renzo Piano e Tobia Scarpa, e tra gli eventi segnalati in agenda da WineNews. Che sono tanti e molto originali, come A tavola con Hemingway, un evento esclusivo per celebrare i 120 anni dalla nascita del grande scrittore, oggi alla Locanda Margon, alle porte di Trento, e che fa parte del "Percorso del Bello e del Buono" che dalle Cantine Ferrari conduce, attraverso i vigneti, alla cinquecentesca Villa Margon, voluto dalla famiglia Lunelli per sperimentare innovativi abbinamenti con le bollicine Trentodoc. E dove le grandi opere di Ernest Hemingway saranno raccontate attraverso il menu a cura dello chef Edoardo Fumagalli e le letture degli attori Maura Pettoruso e Pietro Detassis, tra i gamberi di "Isole nella corrente" e lo zabaglione di "Addio alle Armi"

in abbinamento alle bollicine Ferrari Trentodoc e ai vini delle Tenute Lunelli. Back to the Wine, l'evento dedicata agli artigiani del vino e alla loro esclusiva produzione, torna il 17 e 18 novembre alla Fiera di Faenza, con 150 produttori e più di 800 etichette, provenienti non solo da tutta Italia, ma anche dall'estero, dalla Slovenia alla Francia, dalla Spagna alla Georgia con molte interessanti new entry. Filo conduttore, sui banchi ci sarà esclusivamente una produzione artigianale, spesso a livello familiare, con una tiratura limitata (15.000-20.000 bottiglie) ispirata a una filosofia di fondo fatta di grande attenzione alla sostenibilità ambientale, al non utilizzo di chimica di sintesi, al rispetto del territorio ed ad un metodo di lavoro che riduce al minimo l'interventismo in cantina, accompagnando un'uva necessariamente sana dalla vigna alla sua massima espressione in bottiglia. Con la possibilità non solo di assaggiarla ma anche di fare shopping nel mercato dei vini direttamente dai produttori e partecipare alle classroom dedicate al Chianti Classico di Radda ed ai vini alchemici. Ci si sposta a Fico Eataly World a Bologna, dove oltre 100 cuochi e pizzaioli provenienti da tutta Italia e dal mondo e che fanno parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi si riuniscono nell'incontro nazionale il 17 e 18 novembre per scambiarsi esperienze, programmi, visioni. Con una giornata, il 18 novembre dedicata al dibattito su temi che stanno a cuore come la biodiversità, la sostenibilità e la crisi climatica e il ruolo cruciale dei cuochi, che possono diventare efficaci educatori e fautori del cambiamento degli stili alimentari. Nell'occasione sarà presentato uno studio che mette a confronto un ristorante francese modello per Slow Food con un ristorante convenzionale e ne analizza i risultati in termini di impatto sull'ambiente, si parlerà dell'educazione ad un consumo più consapevole di carne con la campagna Slow Meat e si getteranno le basi per una ricetta del cuoco sostenibile secondo Slow Food. E per celebrare i 10 anni dell'Alleanza, fino al 18 novembre anche i ristoranti di Fico aderiscono simbolicamente all'Alleanza, proponendo un menù a base di prodotti dei Presìdi Slow Food. Il cammino lungo 100 anni di Nino Franco, l'azienda emblema del Prosecco di Valdobbiadene Superiore fondata nel 1919 sulle Colline di Valdobbiadene oggi Patrimonio Unesco, si intreccia invece a quello di Aspi - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana. La collaborazione tra le due icone del vino e della sommellerie italiani vede le produzioni della centenaria cantina protagoniste di diverse attività formative e degustative organizzate da Aspi, con l'obiettivo di far conoscere a professionisti e appassionati in tutta Italia un pezzo della storia del grande vino italiano. Ultima masterclass "Un viaggio attraverso 100 anni di Prosecco" il 18 novembre a Pozzuoli (Napoli), in cui sarà possibile degustare, guidati dagli esperti sommelier Aspi

Manuele Pirovano e Gennaro Buono, diverse etichette di Nino Franco - di cui due proposte in tre annate per comprendere appieno la capacità evolutiva del Prosecco - per un totale di 8 vini, con la presenza di Silvia Franco che affianca il padre Primo in tutte le scelte produttive, strategiche e commerciali. Stesso giorno a Roma, arrivano tutte assieme le Denominazioni Maremma Toscana, Montecucco e Morellino di Scansano, grazie ai rispettivi Consorzi di Tutela, alla Galleria del Cembalo di Palazzo Borghese, annoverata da Giuseppe Antonio Guattani tra le quattro meraviglie della Capitale, per mareMMMa, la Natura del vino, la più grande selezione di etichette di vino della Maremma promossa con più di 50 cantine con 150 etichette - da Poggio Cagnano a Val delle Rose Tenuta della Famiglia Cecchi, da Colle Massari al Castello Romitorio, dalla Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano alla Cantina "I Vini di Maremma", da Rocca di Frassinello alla Fattoria Mantellassi, dalla Tenuta Casteani a Fertuna, dalla Fattoria Le Mortelle a Poggio L'Apparita, dalla Tenuta Montauto alla Tenuta Rocca di Montemassi, da Bruni all'Acquagiusta Wine Tenuta La Badiola, da Terenzi a Morisfarms, per citarne solo alcune - che si racconteranno ad addetti ai lavori ed al pubblico dei wine lovers. Si resta nella Capitale, il 19 novembre, per celebrare i primi 10 anni del Consorzio di Tutela della Doc Prosecco (correva l'anno 2009 a Treviso) al Palazzo storico della prima Zecca dell'Italia Unita con la presentazione del francobollo celebrativo dedicato ai dieci anni di attività, e un party nella terrazza dell'hotel Eden. Da Roma a Milano, sempre il 19 novembre al ristorante L'Alchimia, la famiglia Canali-Femfert, che dall'annata 1981 coinvolge ogni anno un artista di fama internazionale per vestire il suo Chianti Classico Casanuova di Nittardi, che dalla vendemmia 2012 ha origine da un singolo vigneto, Vigna Doghessa, presenta l'edizione n. 37 di questa importante espressione di "Sangiovese ad Arte" con etichetta e carta velina dell'edizione 2017 opera dell'artista greco Mikis Theodorakis. Un'occasione anche per un piccolo viaggio nel tempo nei due decenni precedenti e per assaggiare il Chianti Classico Riserva Nittardi 2016, accanto ai Chianti Classico Casanuova di Nittardi 2007 e 1997. Ma si può scoprire anche Tyme-Thank You Mother Etna, il tributo di Alberto e Diego Cusumano con Alta Mora e dell'artista Paolo Troilo alla madre di tutti i vulcani, in un progetto che unisce arte e solidarietà, a favore di Dynamo Camp, in collaborazione con Christie's, attraverso nove opere su carta, realizzate en plein air tra le pendici e i crateri dell'Etna e che il 21 novembre saranno battute all'asta nel Salone dei Tessuti di Milano, insieme a 10 magnum di Etna Rosso 2014 di Alta Mora, proveniente da un vigneto di Nerello Mascalese centenario, personalizzate a mano da Paolo Troilo e una serie di bottiglie da collezione, con etichette stampate fine-art

in tiratura limitata e numerata, che riproducono le nove opere. Stesso giorno a Torino tradizionale appuntamento per i collezionisti con l'incanto alle Aste Bolaffi di vini pregiati e distillati in collaborazione con Slow Food Editore. Il pregiato tartufo continua ad essere protagonista alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, la numero 89, che fino al 24 novembre porta nel cuore delle Langhe appassionati e foodies, alla scoperta, o riscoperta, di tutte le anime del tartufo. Ma anche in Toscana, alla Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato (fino al 24 novembre) e alla Mostra-Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi a San Giovanni d'Asso nel Comune di Montalcino, patria del Brunello (fino al 17 novembre) con tanti eventi nell'evento, come la consegna di "Un Tartufo per la Pace 2019" alla Croce Rossa Italiana con Franca Caporali Vaglio, da 60 anni volontaria della Cri al servizio dei più deboli (17 novembre, Castello), e del premio "Il Tartufo della Solidarietà" al gruppo musicale ed artistico internazionale "Gen Rosso" dei Focolarini (16 novembre, Castello). E ci sarà anche una degustazione di vini Orcia promossa dal Consorzio e guidata da Gabriele Gorelli, esperto di vino candidato a diventare primo Master of Wine italiano, accompagnata da piatti a base di tartufo (Castello, 19 novembre). Oltre alla possibilità di raggiungere San Giovanni d'Asso con il Treno Natura, un convoglio d'epoca sospinto da una locomotiva a vapore. Per chi non si muove dalla città, a Milano è il Four Seasons Hotel a rendere omaggio proprio alla meravigliosa e variegata storia di due prodotti italiani eccezionali come il tartufo e il vino, con il nuovo Executive Chef Fabrizio Borraccino che propone al ristorante La Veranda un nuovo inedito menu con Savini Tartufi e Monteverdine Vini (fino al 7 dicembre). Nell'agenda d'oltreconfine c'è l'edizione n. 4 della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo dedicata all'"Educazione Alimentare: cultura del gusto" e che si terrà dal 18 al 24 novembre per promuovere all'estero l'enogastronomia italiana di qualità con oltre 1.000 attività - tra seminari e conferenze, incontri con chef, corsi di cucina, degustazioni, momenti di approfondimento, concerti e mostre fotografiche - in 300 sedi diplomatico-consolari e Istituti Italiani di Cultura in tutto il mondo, in un progetto ideato e coordinato dalla Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese della Farnesina. Gli eventi in tutta Italia: dal Trentino Alto Adige al Veneto Fino al 24 novembre a Naturno, in Alto Adige, è di scena l'edizione n. 15 delle Giornate del Riesling, una vera e propria kermesse dedicata alla "regina delle uve bianche", vitigno tra i più prestigiosi al mondo, capace di esprimere al meglio il carattere dei terroir in cui cresce, senza mai tradire la sua forte individualità. Durante le cinque settimane delle Giornate del Riesling si potranno degustare vini locali e internazionali o prendere parte a cene tematiche firmate da rinomati chef,

accompagnate da ottime bottiglie di Riesling. Il 16 novembre all'azienda agricola Pisoni a Pergolese torna invece Reboro. Territorio&Passione, momento di promozione di un vino che incarna tradizione e innovazione, e un'occasione per fare una riflessione sui punti di forza di del progetto collettivo dei Vignaioli della Valle dei Laghi e dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo trentino, con un gemellaggio che vedrà protagonisti in degustazione verticale il Graticciaia Negroamaro Igt Salento Rosso della Agricole Vallone (2001, 2005, 2011, 2013) e il Reboro Igt Vigneti delle Dolomiti (2012, 2013, 2014, 2015 anteprima), condotta da Sissi Baratella, consulente in marketing e comunicazione per diverse aziende, e Francesco Vallone. A Verona torna puntuale Versi in Bottega la rassegna organizzata dall'Antica Bottega del Vino e le Famiglie Storiche, quest'anno con sei incontri dedicati alla cultura e alla curiosità, tra poesia, sport, mito e leggenda, ai quali parteciperanno di volta in volta esperti sul tema, oltre a Luca Nicolis, oste in veste di narratore, e l'attore teatrale di Casa Shakespeare Solimano Pontarollo, con musica a cura di Fabio Casarotti. Il 28 novembre incontro dedicato all'eroe nazionale scozzese William Wallace, spazio poi alla musica con Omar Pedrini il 19 dicembre e ad un argomento sportivo con l'indimenticabile coppia Coppi-Bartali il 30 gennaio; quindi il 27 febbraio la poesia, con Alda Merini a 10 anni dalla sua scomparsa, e, infine, il 26 marzo, il vino, argomento caro alla Bottega e il suo ruolo nella sacralità con l'incredibile storia di Dom Perignon. Cantina Valpolicella Negrar promuove invece l'evento "Passione per l'appassimento e interpretazione della cooperazione", il 18 novembre nella sede della cantina a Negrar, con le Masterclass "L'Appassimento in Romagna: il sapere della tradizione e la forza di osare il nuovo" con Cristina Geminiani di Fattoria Zerbina (Ravenna), presentazione di Alessandro Brizi, degustazione di Romagna Docg Albana secco 2018, Romagna Doc Sangiovese superiore Riserva 2015, Romagna Doc Sangiovese Marzeno Riserva 2015, Romagna Docg Albana passito 2015; "La vera storia dell'Amarone", verticale di 4 annate storiche (a partire dal 2000) Amarone Vigneti di Jago Domini Veneti con l'enologo Daniele Accordini e la presentazione di Thomas Ilkjaer; e, in inglese, "Les Vignerons de Tutiac di Bordeaux" con Eric Henaux, dg della cooperativa bordolese e Pierre Alexis Mengual (Tutiac Wine Bar) che presenteranno Carrelet D'Estuaire Confidences Rosé 2018 - Bordeaux Aoc, Origines Fond Renard 2017 - Blaye Côtes de Bordeaux Aoc, Tutiac Selection Excellence Rouge 2016 - Blaye Côtes de Bordeaux Aoc e Lieu Dit au Pin 2014 - Blaye Côtes de Bordeaux Aoc. Ma ci saranno anche un cooking show in bottaia d'autore con lo chef Erny Lombardo, e un Dialogo a 4 voci "fortificato", ovvero un viaggio narrativo e gustativo, moderato da Alessandro Brizi, con Carmen Aumesquet

Rodriguez, direttrice promozione del Consorzio Do Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda, Cristina Geminiani, Eric Henaux e Daniele Accordini, e in assaggio, Fino, Oloroso, Palo Cortado (vini secchi da uva Palomino in purezza), Cream (uva Palomino con aggiunta di una certa quantità di vino dolce naturale) e il vino dolce naturale Pedro Ximénez. Stesso giorno, a Villa Brandolini a Solighetto, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg organizza il seminario “Raccontare il territorio a tavola: un’opportunità di crescita” volto all’approfondimento del tema dell’enoturismo e per fornire nuovi strumenti e conoscenze agli imprenditori locali dell’ospitalità per proseguire nel lavoro di attrazione dei turisti, e promozione e valorizzazione delle risorse ambientali, storico artistiche e naturalmente gastronomiche del territorio, con l’intervento, tra gli altri della professoressa Roberta Garibaldi, Danilo Gasparini, docente di Storia dell’alimentazione all’Università di Padova e curatore del Master in cultura del Cibo e del Vino dell’Università Ca’ Foscari di Venezia, e Eddy Furlan, presidente Emerito Nazionale dell’Associazione Italiana Sommelier e docente Ais. Da Milano al Piemonte A Milano è di scena il Puglia Top Wines Road Show, “tour metropolitano” dei vini pugliesi organizzato dal Movimento Turismo del Vino Puglia per promuovere le eccellenze vitivinicole della Regione (fino al 17 novembre) con cantine come Carvinea e Claudio Quarta, Mottura e Rivera, Tormaresca e Varvaglione per citarne alcune, in un fitto calendario di eventi per una Puglia Tasting Week a tema nei templi del vino della città, dalle degustazioni ai laboratori sensoriali curati da esperte sommelier del vino e dell’olio extravergine d’oliva dedicati ai vitigni autoctoni e cultivar del territorio: Cotti, Enoclub, El vinatt, Enoteca Diapason, La cantina di Franco, VinoVino dal 1921, Enoteca Wineria, Ronchi Ricciardi, Gran Cru, Enoteca Hic, Vini & Sapori, Enoteca Wine e Wine O’Clock. Stasera, invece, l’hub internazionale di Identità Golose ospita un cooking show, presentato da Eleonora Cozzella, con la chef Martina Caruso dell’Hotel Signum di Malfa e Monograno Felicetti alla scoperta della pasta italiana. E fino al 17 novembre c’è anche BookCity Milano, la grande festa partecipata dei libri, degli autori, dei lettori e dell’editoria, dislocata in diversi spazi della città metropolitana, dove anche il wine & food è protagonista, da “Eat. Mi Scrivere di gusto. Etica e critica gastronomica” alla Feltrinelli Piazza Duomo (stasera) con Valerio Massimo Visentin, Silvia Vedani, Federico F. Ferrero, Caterina Zanzi, Anna Prandoni e Chiara Cavalleris, a “Dall’aglio alla zucca. Tutta la chimica delle verdure, tra verità e falsi miti” al Museo di Storia Naturale (16 novembre) con Dario Bressanini, da “La carbonara non esiste” a Cascina Cuccagna (17 novembre) con Alessandro Trocino, Alessandra Dal Monte e Antonello Colonna, a

“Le piante ci salveranno” al Mondadori Megastore Duomo (17 novembre) con Renato Bruni e Dario Bressanini, fino al “Viaggio in Italia con il re degli impasti” alla Libreria Coop Eataly Smeraldo (17 novembre) con Gabriele Bonci. Aspettando la seconda edizione di The Milan Coffee Festival (Superstudio Più, 30 novembre-2 dicembre), il 19 novembre il Faema Flagship Store ospita una Press Preview per scoprire il dietro le quinte dell’evento attraverso un percorso guidato che andrà dalla tostatura al cupping, dalle tecniche di estrazione del caffè alla latte art, fino alla coffee mixology, e svelare in anteprima la mostra fotografica “People of Milan”, che ritrae personaggi milanesi amanti del caffè nel loro quartiere preferito. Alle porte di Milano, invece, appuntamento il 16 novembre con Vino in Festa, piccola fiera del vino italiano organizzata per la prima volta nello store di Signorvino di Arese: un’occasione per incontrare direttamente i produttori di vino dei alcuni territori italiani maggiormente vocati alla viticoltura, 14 vigneroni per 28 etichette, da Masi Agricola alle Cantine Paolo Leo, dal Castello Bonomi (Paladin) a Lunae, da Col Vetoraz Spumanti a **Baglio di Pianetto**, dalla Cantina Paltrinieri a Marchesi di Barolo, per citarne solo alcune. Ci si sposta Cremona, per la Festa del Torrone (16-17 novembre) che quest’anno omaggia Leonardo Da Vinci celebrandone il genio e la creatività con un’immensa infiorata dal titolo “La Gioconda con il torroncino” e con una maxi scultura di torrone che riproduce l’Uomo Vitruviano realizzata dal maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia e Sperlari, e con tanti eventi nell’evento, come una fiaccola olimpica di torrone in onore dell’assegnazione delle Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026, un’immensa lastra di torrone lunga 10 metri, al Premio Torrone D’Oro e uno show cooking con Sonia Peronaci. All’Enoteca Regionale del Barbaresco, a Barbaresco, torna l’evento autunnale più atteso da tutti gli amanti del Barbaresco, che quest’anno si ripresenta con una nuova formula di degustazione. Lo storico banco d’assaggio continuerà ad essere l’immancabile fulcro della rassegna, ma sarà suddiviso in più date al fine di incoraggiare il confronto diretto tra il produttore e gli eno-appassionati. Fino al 17 novembre, verranno infatti ospitati nei locali dell’Enoteca 8 diversi produttori (4 al sabato e 4 alla domenica) che metteranno in degustazione e vendita fino a 3 Barbaresco differenti. Una degustazione più intima che si svolgerà all’interno di quella che è a tutti gli effetti la casa del Barbaresco e che offrirà agli enoappassionati l’occasione di legare ai profumi e ai sapori dei vini le parole di chi li ha prodotti e di conoscere meglio il vino, il territorio e la tradizione che l’hanno reso grande. Ci si sposta a Torino ad Eataly Lingotto dove con Cioccolato (16-17 novembre) il weekend è dedicato anche al cioccolato, tra assaggi, merende e corsi di cucina con i Maestri cioccolatieri, e La Notte del Cioccolato (16 novembre). E

in occasione dell'inaugurazione dell'European Tea Show, l'evento fieristico esclusivo che si rivolge agli appassionati e agli esperti del mondo del tè di scena nel Gourmet Food Festival al Lingotto Fiere (22 -24 novembre), Protea lancia il 21 novembre il primo Tea Forum, il fuori salone dedicato alla stampa e ai professionisti del settore al Museo Nazionale del Risorgimento Italiano a Palazzo Carignano, riunendo gli addetti ai lavori che operano nell'ambito del tè per esplorare le novità e acquisire gli strumenti per approfondire la conoscenza e le opportunità di business legate al mondo degli infusi, ma non solo. E si resta in città anche per raccogliere l'invito dell'Istituto del Vermouth di Torino Alla scoperta del Vermouth, il 16 novembre, una giornata dedicata a degustazioni, miscele e workshop nella sede dell'Ais- Associazione Italiana Sommelier in compagnia dei 18 produttori dell'Istituto. Dall'Emilia Romagna alla Toscana Majestic, hotel 5 stelle di Bologna, ospita uno dei "riti" più amati dai bolognesi, i brunch della domenica, occasione per scoprire un menù appositamente ideato, spesso ispirato a un tema, nella cornice affrescata del ristorante I Carracci. Prossimo appuntamento il Brunch di Natale (l'8 e il 22 dicembre). Tra gli eventi da non perdere c'è uno storico compleanno: 20 anni fa apriva le porte l'Osteria di Passignano, nata nel 2000 in uno dei borghi più suggestivi del Chianti Classico, accanto all'abbazia medievale di Badia a Passignano, grazie all'incontro tra Marcello Crini, grande conoscitore e appassionato della cultura enogastronomica toscana e chef del gruppo Jre, e la Antinori, storica famiglia del vino italiano e toscano, proprietaria dei vigneti circostanti l'abbazia, dai quali produce il Chianti Classico Gran Selezione "Badia a Passignano", affinato nelle storiche cantine di invecchiamento sottostanti il monastero. Per celebrare la storica ricorrenza c'è un programma di eventi promosso dal ristorante, stella Michelin dal 2007 e che vede oggi ai fornelli lo chef Nicola Damiani, insieme alla famiglia Antinori, fino al 30 ottobre 2020 ricco di cene con chef stellati di fama internazionale, dai fratelli Nicola e Luigi Portinari de La Peca di Lonigo (19 novembre) a Gennaro Esposito de La Torre del Saracino di Vico Equense (2 marzo), due Charity Dinner servite all'interno della Badia di Passignano per il completamento del restauro del complesso monastico e dell'affresco del Ghirlandaio conservato al suo interno in collaborazione con Dario Cecchini dell'antica Macelleria Cecchini e con la partecipazione di Carlo Giusti, primo produttore del Prosciutto di Piccione in Italia (a marzo e settembre), ma anche "Incontriamoci", un'iniziativa per gli under 35 con menù degustazione limited edition dedicato per tutto l'anno con degustazione dei vini delle tenute Antinori ad un prezzo privilegiato (50 €). A seguire cene degustazione dedicate ad importanti Maison di Champagne (a dicembre Moon



Import, a marzo Perrier Jouët, con la guida del responsabile di sala Simone Caccia), un programma di corsi di cucina in collaborazione con la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, e la partecipazione all'iniziativa Ristoranti contro la fame, con il piatto rappresentativo dello chef Nicola Damiani dedicato alla raccolta fondi per la campagna di azione contro la fame dei bambini nel mondo. E dopo l'apertura dei festeggiamenti il 30 ottobre con la cena "Come eravamo" che ha visto il ritorno in cucina dei due chef che hanno ottenuto insieme la stella Michelin nel 2007, Damiani e Matia Barciulli (oggi coordinatore Tecnico F&B di Marchesi Antinori), in un percorso nei piatti che hanno fatto la storia del ristorante accompagnati da una degustazione di vecchie annate di Badia a Passignano Chianti Classico Docg Gran Selezione di Antinori, il gran finale sarà la cena "Come Siamo", dedicata all'identità ed alla brigata attuale della cucina di Osteria. Tra Borghi e Cantine ha preso il via con il gusto e l'eleganza della cucina toscana abbinata ai vini di Montepulciano e alla Doc Orcia. Prossimo appuntamento oggi a Castellina in Chianti, all'Antica Trattoria la Torre con i vini Chianti Classico dell'Azienda Agricola Pomona. Con "Girogustando" invece tutta l'Italia del gusto s'incontra in cucina: nelle terre di Siena torna il calendario di appuntamenti che nasce da veri e propri "gemellaggi gastronomici". Protagonisti 14 cuochi con esperienze e percorsi professionali differenti che saranno impegnati a mettere in dialogo la loro creatività, per costruire sette differenti menù ciascuno dei quali sarà realizzato a quattro mani. Un modo insolito anche per scoprire alcuni dei borghi e degli angoli più belli della terra di Siena, dove oggi il ristorante l'Angolo di Acquaviva di Montepulciano ospiterà Bocon Divino di Camposampiero (Padova). Nuova tappa nel cuore di Siena il 20 novembre con il ristorante Gallo Nero che accoglierà il ristorante San Giorgio di Genova. "Girogustando 2019" si concluderà quindi il 28 novembre a Pienza, dove il ristorante Dal Falco proporrà un menù ideato con il Konnubio di Arenzano (Genova). Sempre a Siena, oggi e il 16 novembre al Complesso Museale Santa Maria della Scala è di scena Agrifood Next, un evento organizzato da Segretariato Italiano di Prima, Fondazione Qualivita, Università di Siena e Comune di Siena per raccontare l'innovazione nel settore agricolo ed agroalimentare italiano attraverso storie di imprese, innovazioni sostenibili, giovani agricoltori, imprenditori, ricercatori, esperti e policy maker, con la partecipazione di aziende, università, master, scuole, enti di ricerca e relatori nazionali e internazionali. E il 1 novembre è partita dalla Toscana anche la sfida annuale e globale Challenge Vegetariana lanciata dall'associazione culturale italiana senza scopo di lucro Italian Dining Summit e ideata dal professor italo-australiano Armando Cristofori con lo chef toscano Paolo Baratella. Per

partecipare basta caricare nel gruppo Facebook Italian Dining Summit Vegetarian Members & Friends una foto/slideshow, o video/Gif che mette in mostra un piatto vegetariano consumato/preparato a casa o in un'attività ristorativa, facendosi poi votare a suon di "Mi Piace", "Commenti" e "Condivisioni". A partire dal 17 dicembre 2019 fino al 17 novembre 2020 verranno premiati i 10 vincitori mensili a livello globale, in collaborazione con enti locali nel territorio di provenienza del vincitore. Infine, AgrieTour, il Salone Nazionale dell'Agriturismo e dell'Agricoltura multifunzionale (15-16 novembre), organizzato da Arezzo Fiere e Congressi, torna con una due giorni dedicata esclusivamente agli operatori del settore. Dall'Umbria al Lazio Fino al 17 novembre Orvieto ospita la Challenge Internazionale Euposia, concorso dedicato agli spumanti Metodo Classico e Champagne, in collaborazione col Consorzio Tutela Vini Orvieto Doc: si attendono oltre 200 campioni provenienti da Spagna, Regno Unito, resto d'Europa, Americhe, Asia ed Oceania, Sud Africa, più Metodo Classico provenienti da tutta Italia, dalle Regioni alpine alla Sicilia, che saranno sottoposti ad una giuria di enologi e giornalisti provenienti da tutto il mondo presieduta dal presidente degli enologi mondiali ed italiani, Riccardo Cotarella. Fuori Challenge, in una masterclass riservata, il panel dei giurati degusterà anche l'Orvieto spumante Metodo Martinotti 2018 ed i vini oggetto di sperimentazione del Consorzio derivati dalla vinificazione del Trebbiano T34 derivante da 4 territori del comprensorio orvietano diversi per composizione chimica-fisica dei suoli. A presiedere questa nuova degustazione del Challenge sarà l'enologo Roberto Cipresso. Far conoscere storie, tradizioni e luoghi storici della comunità sono gli obiettivi della celebre Festa dell'Olio e Vino Novello che da 20 anni è di scena a Vignanello (Viterbo, 15-17 novembre) tra visite guidate, degustazioni e itinerari folkloristici, immersi in un'atmosfera fiabesca tra vicoli e cantine scavate nel tufo e il castello Ruspoli con il suo suggestivo giardino all'Italiana che aprirà in questa occasione le porte al pubblico per visite guidate alle sale, e pranzi e cene nelle sue segrete. E si torna nella Capitale, oggi nella sala stampa della Camera dei Deputati, anche per conoscere la campagna "Il Panettone è Italiano", nata per valorizzare il più celebre lievitato made in Italy e per tutelare un prodotto patrimonio culturale ed enogastronomico tutto italiano, e che, lanciata da Silvia Famà, editore del magazine Cucine d'Italia, e da Cristina Mascanzoni Kaiser, presidente di Club Appeal, prevede una raccolta firme rivolta a tutti gli operatori del comparto, alle aziende di panificazione e pasticceria, ai produttori di materie prime, nonché alle imprese dirette e indirette legate al goloso prodotto. Gli eventi in tutta Italia Torna il TheFork Festival, evento web organizzato da TheFork, app numero uno in Europa per cercare

e riservare il ristorante online. Fino al 30 novembre - per oltre un mese - 2.000 ristoranti in tutta Italia offrono sconti del 50% alla cassa, bevande comprese e niente coupon. Oltre alle insegne a metà prezzo, una rosa di ristoranti d'autore propone una formula speciale: sono infatti disponibili a seconda dei ristoranti un menù da 49 euro e 69 euro: in base al prezzo cambia anche il numero di portate, ma l'utente può scegliere quelle che più preferisce, senza che vi sia un percorso gastronomico già predefinito. E continua anche, ed infine, la Festa dell'Orto in Condotta di Slow Food (fino al 18 novembre), all'edizione n. 12 con 21.000 studenti, dai 3 ai 14 anni, di 860 classi di circa 250 plessi in tutta Italia per cambiare il mondo lottando contro il cambiamento climatico a partire dalle piccole azioni che si possono fare nell'orto e non solo. Copyright © 2000/2019