



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 09 Giugno 2022 - Aggiornato alle 18:36

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



ITALIA
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Da "Vinòforum" a Roma al "Festival Franciacorta" a Milano, è tempo di grandi eventi in città

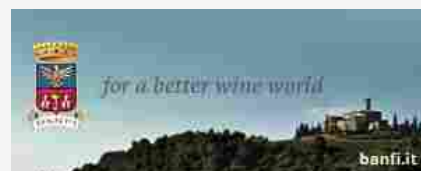
Dall'"Eno Week" a Moncalieri a "Radici del Sud" a Bari, da "Garda Wine Stories" a "Red Montalcino", verso gli "Oscar del Vino" e "Amarone Opera Prima"

ROMA, 09 GIUGNO 2022, ORE 19:00



Grandi eventi nelle città: l'"Eno Week a Moncalieri"

< 1/10 >



Da "Vinòforum-Lo Spazio del Gusto" a Roma, tra grandi cantine italiane internazionali e chef stellati, al "Festival Franciacorta" che torna a Milano, inserito per la prima volta

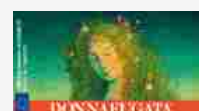
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694

nel calendario della "Milano Fashion Week 2022" di cui è brindisi ufficiale, da "Wine&Thecity", la rassegna cultural-enologica più famosa di Napoli, a "Radici del Sud" a Bari, il Salone dei Vini e Oli del Sud Italia con il Concorso dei migliori vini, è tempo di grandi eventi nelle città italiane. Ma nascono anche la prima edizione di "Garda Wine Stories" alla scoperta delle diverse declinazioni dei vini del Lago di Garda a Lazise con la regia del Consorzio Garda Doc, e "Red Montalcino", appuntamento del Consorzio del Brunello dedicato al Rosso di Montalcino. E se nell'Oltrepò Pavese il Castello di Cigognola presenta la seconda edizione del "Cigognola Summer Festival", a Garda torna il "Festival Spumantitalia", e nelle "Masi Wine Experience" le bollicine di Masi sono "regine" di una "Sparkling night" alla Tenuta Canova, mentre da Viticoltori Ponte sarà Sandokan in persona, ovvero Kabir Bedi, a brindare con il Prosecco. Al Castello di Gabiano, tra i vigneti del Monferrato, un appuntamento enoico-letterario vede protagonista il patron di Eataly Oscar Farinetti, mentre il Castello del Terriccio, tra le più vaste tenute della Toscana, inaugura l'estate con l'evento "Degustarte", e Coop apre al pubblico alcune delle migliori aziende dei fornitori del prodotto a marchio, con gli open day "Piacere Coop", a partire dalla Fattoria del Cerro a Montepulciano.

Sono questi solo alcuni dei tantissimi appuntamenti segnalati a WineNews per la nostra agenda settimanale. Nella quale, stanno per tornare anche gli "Oscar del Vino 2022" di Bibenda e Fondazione Italiana Sommelier (Fis) a Roma, e sta per andare in scena "Amarone Opera Prima" con la regia del Consorzio Valpolicella a Verona.

Se **nel calendario delle grandi fiere internazionali**, c'è attesa per la "Bordeaux Wine Week" a Bordeaux (23-26 giugno), **in quello delle "Anteprime" delle Denominazioni più importanti del vino italiano**, oggi e domani il Consorzio Garda Doc è alla regia della prima edizione di **"Garda Wine Stories"** alla scoperta delle diverse declinazioni della Doc Garda, dai varietali alle bollicine, una Denominazione il cui territorio si estende attorno al bacino più grande d'Italia e, influenzata dal microclima "mediterraneo" che lo rende particolarmente adatto alla produzione vitivinicola, ne è massima espressione, con una conferenza di presentazione della Doc, una masterclass di approfondimento sulle diverse tipologie, l'incontro con i produttori e una vera e propria "Garda experience" a bordo di un veliero (per la stampa), accanto al grande banco d'assaggio dedicato agli appassionati il 10 giugno alla Dogana Veneta di Lazise. Tra i quali, l'autore della foto più bella condivisa sui social con gli hashtag ufficiali (#gws2022, #gardadoc, #gardawines, #gardadocvino) vincerà un'indimenticabile weekend sul Lago. E il 19-20 giugno è di scena **"Amarone Opera Prima"**, il nuovo evento dedicato al prodotto di punta della Valpolicella, in programma il 19 e 20 giugno al Palazzo della Gran Guardia a Verona con la regia del **Consorzio Valpolicella**, con la presentazione del "Valpolicella Annual Report 2022", i banchi d'assaggio dei produttori con le migliori annate e una sala dedicata al millesimo 2017, ma anche con un programma per stampa e trade che inizierà il 17 giugno con una cena di Gala nel Cortile Mercato Vecchio, proseguirà con una giornata di degustazione dell'Amarone in


BERTANI


abbinamento con i piatti di uno chef stellato e all'Arena di Verona, e si concluderà con la Prima dell'"Aida" di Giuseppe Verdi all'Arena di Verona. Intanto, il [Consorzio di Tutela Bolgheri e Bolgheri Sassicaia](#) ha annunciato l'edizione n. 2 di **"Bolgheri DiVino"**, l'evento creato per scoprire i grandi vini di Bolgheri e il territorio-icona dell'enologia mondiale, il 2 settembre con un'esclusiva Anteprima del nuovo Bolgheri Superiore Doc 2020, riservata ad un ristretto numero di ospiti e stampa, e il 3 settembre con una "Degustazione Diffusa", aperta al pubblico, nella quale i produttori dei vini Doc Bolgheri presenteranno - in selezionata location sul territorio - le proprie annate del Bolgheri Rosso Doc 2021, insieme ad una selezione delle principali etichette di ciascuna cantina. Infine, nei Campi Flegrei è slittata, dal 5 all'8 settembre **"Campania Stories - Special Edition"**, che torna in presenza per svelare le nuove annate dei vini campani a Pozzuoli (Hotel Gli Dei), di fronte l'Isola di Procida, "Capitale Europea della Cultura 2022". Tanti eventi che, attraverso i vini, faranno parlare dei tanti territori che sono il vero patrimonio del Belpaese, enoico e non solo. Ma anche il [Consorzio Etna Doc](#) ha annunciato la prima edizione di **"Etna Days-I Vini del Vulcano"**, l'evento che dal 14 al 17 settembre porterà sul territorio etneo stampa e critici internazionali per conoscere in diretta i produttori e i loro vini, tra visite in cantina e nei vigneti, la degustazione delle ultime annate delle diverse tipologie dei vini che nascono alle pendici del vulcano attivo più alto d'Europa, e una kermesse con banchi di degustazione ed eventi aperti al pubblico a Catania. E tra i più importanti eventi in programma torna **"Radici del Sud"**, il Salone dei Vini e Oli del Sud Italia all'edizione n. 17 al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari, con gli incontri B2b l'11 e 12 giugno e l'apertura ai wine lovers il 13 giugno, con oltre 130 importanti cantine del Sud Italia, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Calabria, dalla Campania alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia. E con i migliori vini vincitori del Concorso tra oltre 350 etichette da vitigno autoctono di tutto il Meridione, valutati, nella due giorni riservata a giornalisti, influencer ed esperti di vino, da due giurie, una nazionale e una internazionale, guidate dai presidenti Andrea Terraneo, presidente Vinarius, i giornalisti Maurizio Valeriani di "Vinodabere", Richard Baudains di "Decanter" e Robert Camuto di "Wine Spectator", con la premiazione il 13 giugno. Le cantine? Da Zaccagnini a Masciarelli, passando per Podere Castorani dall'Abruzzo, alle Cantine del Notaio dalla Basilicata; da Librandi e Statti dalla Calabria a Marisa Cuomo e Villa Matilde Avallone dalla Campania; dalla Puglia con cantine come Apollonio, Paololeo, Claudio Quarta, Due Palme, Masseria Cuturi, Mottura, Rivera e Varvaglione 1921, alla Sardegna con Bentu Luna, Cantina Santadi e Siddura, fino alla Sicilia, con griffe come Baglio del Cristo di Campobello, Benanti e Tenute Rapitalà, solo per citarne alcune.

Inserito per la prima volta nel calendario della "Milano Fashion Week 2022" e "Milano Moda Uomo 2022" di cui è il brindisi ufficiale ormai da 10 anni, in partnership con la Camera Nazionale della Moda, a Milano, sta per tornare il "Festival Franciacorta", con una grande banco d'assaggio e seminari di approfondimento condotti dal sommelier Nicola Bonera nella magica cornice del Museo Nazionale della Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci (20 giugno, con oltre 40 cantine come Barone Pizzini e Bellavista, da Guido Berlucchi a Cà del Bosco, da Castello Bonomi Tenute in Franciacorta, da Contadi Castaldi a Marchesi Antinori Tenute Montenisa, da Monte Rossa a Ricci



Curbastro, da Uberti a Villa Crespia, per citarne solo alcune), in occasione del quale il Consorzio è alla regia di una cena esclusiva per celebrare la città a Palazzo Borromeo D'Adda (16 giugno, su invito). E fino al 15 giugno, prosegue anche **"Percorsi d'Abruzzo"**, viaggio in 10 tappe tra aperitivi, apericene e cene in alcuni dei più interessanti locali della città, alla scoperta dei tesori enologici della Regione dove montagna e mare si incontrano dando origine a un territorio ed a una variegata proposta di vini, con la regia del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo in collaborazione con la Delegazione Fisar Milano. Dal 17 al 19 giugno Piazza Città di Lombardia ospita invece Arte del Vino che, in collaborazione con Ambrosiana Wine, organizza **"Viniamo + Wine & Sound"**, evento dedicato sia a operatori e professionisti sia ad appassionati che vedrà protagoniste etichette tra le più rappresentative del panorama vitivinicolo italiano – dall'Abbazia di Novacella alle Tenute Lunelli e Ferrari, da Marchesi di Barolo a Prime Altire, da Sartori, Tedeschi e Bisol a Rocca delle Macie, dalle Cantine Pellegrino a Siddùra, ma non solo, con dj set che animeranno la piazza. Si resta in città anche per **"Ristorando 2022"**, oggi e domani al Palazzo delle Stelline che ospita l'appuntamento dedicato al mondo della ristorazione moderna come momento di confronto per 100 relatori che animeranno 14 eventi per rilanciare il comparto messo alla prova dalla pandemia e dall'attuale instabilità economica e geopolitica. Sempre a Milano, **Terrazza Gallia**, uno dei luoghi più iconici della città, il rooftop bar e ristorante dell'Excelsior Hotel Gallia del portfolio di Marriott Bonvoy, è pronta per ospitare **"Terrazza & Friends"**, tre cene uniche con il meglio della giovane cucina italiana e della pasticceria al femminile che accompagneranno il pubblico in un vero viaggio gastronomico all'insegna di una cucina sempre in evoluzione e ricca di dialoghi che raccontano di emozioni, di bellezza, di forme, di radici e di genuine ispirazioni. Ospiti degli executive chef Vincenzo e Antonio Lebrano (con la consulenza dei trisstellati fratelli Cerea), il 20 giugno, arrivano Pasquale Laera di Borgo Sant'Anna e Federico Gallo della Locanda del Pilone, entrambi 1 stella Michelin, e la pasticciera Rita Busalacchi. Intanto ogni terza domenica del mese il **Castello di Padernello, nella Bassa Bresciana, diventa un "Mercato della Terra" di Slow Food**, aprendo le sue porte ad una comunità di piccoli agricoltori, artigiani e consumatori del cibo buono, pulito e giusto, tra ortofrutta, carni, pane, vini, tartufi, agro ittici, formaggi tipici come il bagòss con lo zafferano, Presidio Slow Food, e tante altre specialità, grazie alla collaborazione tra artigiani del cibo, la Fondazione Castello di Padernello e la Condotta Slow Food Bassa Bresciana. E grazie alla collaborazione con i Presidi Slow Food, invece, è possibile trovare anche altre produzioni tipiche italiane tutelate dalla Chiocciola (fino al 18 dicembre). **In Valseriana arriva la prima edizione di "Montagna di gusto"**, la rassegna enogastronomica che fino al 17 giugno mette in scena i prodotti e piatti tipici di questo territorio per promuovere il turismo di qualità, organizzata dal Distretto del Commercio Alta Valle Seriana-Clusone in collaborazione con PromoSerio, tra scarpinocc, Polenta e Picasö, Groc in cola e paruc, salumi della bergamasca, Foiade di grano saraceno e costolette di cinghiale al ginepro tra le prelibatezze proposte nei menu dei ristoranti del territorio. Nell'Oltrepò Pavese, il Castello di Cigognola presenta la seconda edizione del **"Cigognola Summer Festival"**, nato su iniziativa di Gabriele Moratti per valorizzare il tesoro vitivinicolo, storico e culturale del territorio, e di scena fino al 12 giugno con



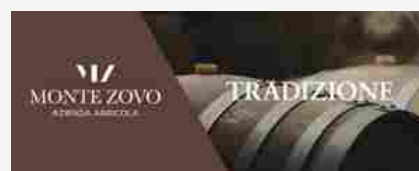
talenti musicali e ballerini di statura internazionale che, con la direzione artistica di Paolo Gavazzeni e Emilie Fouilloux, si esibiranno nella Piazza del Comune Cigognola, mentre l'evento conclusivo si svolgerà al Teatro Fraschini di Pavia. Ciascuna serata esordirà con un banco d'assaggio dei vini di Castello di Cigognola (Barbera La Maga 2016 e il Metodo Classico Cuveé 'More Brut), e si parte stasera con il concerto sinfonico Barocco dell'orchestra dei Cameristi della Scala diretti del maestro Giulio Prandi; quindi il 10 giugno tre giovani talenti italiani, la violoncellista Erica Piccotti, il pianista Filippo Gorini e il violinista Giovanni Andrea Zanon, eseguiranno alcune musiche di Johannes Brahms; l'11 giugno andrà in scena il Gran Gala di Danza dei ballerini del Teatro alla Scala, che interpreteranno alcune tra le più celebri coreografie del loro vasto repertorio; e il 12 giugno il gran finale sarà "Le Stelle del Cigognola Summer Festival", un suggestivo incontro tra musica e danza in cui si esibiranno nuovamente i ballerini del Teatro alla Scala, insieme a Zanon, Piccotti, Gorini, al soprano Federico Florio e al maestro Giulio Prandi al pianoforte.

Come "contenitore" di eventi, **"Torino Wine Week"**, dal 10 al 16 giugno, inaugura l'**"Eno Week a Moncalieri"**, un viaggio che racconta l'Italia attraverso le sue etichette, partendo dai vini della Torino Doc, passando per i grandi vini veneti, la classe dei vini toscani, le nuove sperimentazioni dei vini laziali, arrivando anche al sapore estivo del Sud Italia, in ristoranti, enoteche, osterie e trattorie e nel Giardino delle Rose dello splendido Castello di Moncalieri, Residenza Sabauda Patrimonio Unesco, e con la "Notte delle Bollicine", il 17 giugno, da Eataly Torino Lingotto. Il 17 e 19 giugno ci si sposta a Villa Willy a Perosa Argentina, per **"Vini all'insù"**, la rassegna dedicata ai vini di montagna prodotti nell'arco alpino, organizzata dall'Unione dei Comuni Valli Chisone e Germanasca, e dai Comuni di Perosa Argentina e Pomaretto, per valorizzare i vini Doc del Pinerolese, accanto ad aziende provenienti dal Canavese e da Carema, dalla Valle di Susa, dalla Valtellina, ma anche dalla Liguria, con il Consorzio del Moscatello di Taggia, e dal Veneto, e poi dalle Alpi Apuane e dal Monte Amiata, espressioni anch'esse di un'autentica viticoltura eroica in Toscana. I Musei Reali celebrano invece l'Anniversario n. 161 dell'Unità d'Italia ripercorrendo le vie della storia che uniscono Torino, prima capitale, a Roma: fino al 17 luglio con **"Splendori della Tavola"**, la Sala da Pranzo del Palazzo Reale ospita un inedito allestimento incentrato sul fastoso corredo da tavola in argento realizzato a Parigi per il Re Carlo Alberto da Charles-Nicolas Odier, commissionato nel 1833 e trasferito al Quirinale tra il 1873 e il 1874 (alle cui collezioni oggi appartiene) e che comprende oggi 1.832 elementi ed è annoverato tra le maggiori committenze delle corti europee dell'epoca. La mise en table del Palazzo Reale di Torino è impreziosita da cristalli e porcellane delle collezioni dei Musei Reali e presenta un allestimento scenografico realizzato in collaborazione con la Fondazione Teatro Regio di Torino. Ai lati della tavola, quattro manichini con abiti da sera maschili e femminili di fine Ottocento - inizio Novecento, allestiti dalla scenografa Claudia Boasso. E oltre alla visita della Sala da Pranzo, inclusa nel normale percorso, è possibile accedere ad altre suggestive tavole apparecchiate con visite guidate su prenotazione. Nelle Langhe gli **e-bike tour tra i vigneti del Barolo**, sono la proposta "verde" del **Villaggio Narrante in Fontanafredda & Casa E. di Mirafiore** per scoprire il territorio Patrimonio Mondiale dell'Unesco su due ruote in un tour guidato tra i vigneti bio che



danno vita ai Barolo "La Rosa", "Lazzarito" e "Paialgallo", con visita alle cantine storiche. La decortica, la storia e l'utilizzo del sughero, dall'antichità ad oggi, passando da un focus sui tappi e sulla raccolta di quelli usati che, grazie ai volontari e le onlus protagonisti del progetto "Etico" e al loro riciclo per la linea "Suber", diventano oggetti di arredamento di lusso e interior design creati con l'uso della granina: è l'economia circolare messa in moto dal sughero, e dalla sua capacità di generare valore economico, raccontata nella mostra **"Sug_Hero - Metaforme - Le mille vite di uno straordinario dono della natura, il sughero" da Amorim Cork Italia**, al **"WiMu" a Barolo** (Castello Falletti, fino al 31 luglio). Corpi di donne e uomini creati con un materiale alimentare di uso quotidiano, il pane, sono invece i soggetti delle originali sculture dell'artista Matteo Lucca in mostra fino al 12 giugno nella terra della Barbera, all'**Antica Tenuta Scarpa** di Nizza Monferrato, per una nuova tappa di un percorso culturale tra enogastronomia e arte contemporanea dal titolo **"Brotraum", la stanza del pane**, e con un'opera di pane che sarà esposta anche a Palazzo Crova a Nizza Monferrato. E il 12 giugno in **un appuntamento enoico-letterario al Castello di Gabiano**, a Casale Monferrato, ci saranno una blind masterclass con Gianni Fabrizio, curatore della Guida "I Vini d'Italia" del Gambero Rosso, sul Rubino di Cantavenna Doc e sul Gabiano Doc, tra le più piccole Doc italiane, arricchita dallo storytelling dei pochissimi produttori autorizzati, con banco d'assaggio dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier con i vini tutelati dal Consorzio delle Colline del Monferrato Casalese (Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc), visite guidate alle cantine del Castello, di proprietà di Giacomo Cattaneo Adorno Giustiniani è che conserva un labirinto di inizio Novecento (Monumento Storico), un aperitivo letterario con Oscar Farinetti, patron di Eataly, autore del suo ultimo volume "Never quiet" (Mai quieto) edito da Rizzoli, e un apericena. E l'11 giugno è il **"Rosé Day"**, occasione per un brindisi all'estate con il raffinato Cocktail French Méditerranée con lo Champagne Rosé di **Comte de Montaigne** firmato dal Barman Oreste Maggiani dell'Excelsior Palace Portofino Coast di Rapallo.

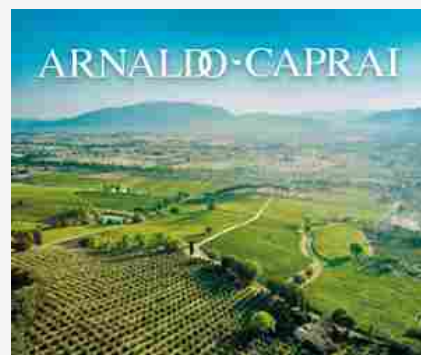
L'Abbazia di Novacella apre le sue porte a enoturisti e visitatori per celebrare nel 2022, tra arte, cultura e vino, un importante traguardo: gli 880 anni di storia. Lo fa con un ricco calendario di eventi e per immergersi tra le bellezze artistiche e i luoghi sacri di un'Abbazia fondata nel 1142, visitare una delle più antiche cantine attive al mondo, passeggiare tra i filari dei vigneti che custodiscono un patrimonio di grande valore enologico e paesaggistico. Ma anche per assaggiare il Sylvaner "Cor unum et anima una", l'etichetta celebrativa in vendita esclusivamente all'interno del negozio dell'Abbazia, ha dato il via a un periodo di festeggiamenti, ricco di moltissime iniziative". In particolare, fino al 3 settembre una mostra celebra il fondatore dell'Abbazia di Novacella, Artmanno di Bressanone, e contemporaneamente verranno esposti i dipinti del prevosto emerito Chrysostomus Giner. Quindi, dal 1 agosto al 6 settembre, sempre a Castel Sant'Angelo, verrà presentato il "fiat lux" di Albert Mellauner e del Gruppo Artistico Ladino. Dal 17 settembre, infine, una particolare mostra dedicata ai giochi e passatempi nel monastero arricchirà ancora una volta l'offerta del Museo abbaziale. E tra visite all'antica cantina e degustazioni dei suoi vini,



nell'accogliente e tipica Stiftskeller è possibile infine degustare i vini dell'Abbazia in abbinamento a tipicità tirolesi. E con la bella stagione arrivano anche gli appuntamenti estivi con le erbe selvatiche, per ristabilire il contatto con la natura, e Lana e dintorni, dalla fine della primavera all'inizio dell'autunno, faranno da palcoscenico ad una serie di appuntamenti con protagoniste le erbe selvatiche, le "erbacce" che anticamente venivano utilizzate in diversi ambiti per i loro effetti benefici, da conoscere con la guida di esperti, il 16 giugno, 14 luglio, 11 agosto e 8 settembre, in una passeggiata fino al Maso Roachhof si potranno conoscere diverse varietà colorate di piante ed erbe selvatiche e le proprietà, il loro utilizzo in cucina e la produzione di piccoli rimedi curativi per la farmacia in casa. Ma si può "Andar per Erbe-L'appetito vien cercando!" anche tra i prati delle Dolomiti in Trentino, nelle Valli di Primiero e Vanoi a San Martino di Castrozza, per imparare a conoscere e gustare i preziosi doni che la natura offre, dall'8 al 10 luglio, con protagonisti i prodotti dell'orto e le erbe coltivate.

In Friuli Venezia Giulia, poiché 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento, Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme a PromoTurismoFvg e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarsa, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che è anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, "Sui luoghi di Pasolini a Casarsa", ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello scrittore. Il Salone Transfrontaliero del Vino Naturale "Borderwine", organizzato da Regione Friuli Venezia Giulia e a PromoTurismoFvg, dà appuntamento invece il 19 e 20 giugno a tutti gli amanti del vino prodotto "secondo natura" nello splendido parco di Villa Manin di Passariano (Codroipo) che ospiterà 70 vignaioli tra Friuli Venezia Giulia, Italia, Austria, Slovenia, Francia e Spagna per oltre 250 etichette in degustazione, con una verticale di Ribolla di Radikon, la masterclass guidata su Lino Maga, volto del Barbaresco, il vino diventato "mito" nell'Oltrepò pavese, il tasting di ReValpo, l'associazione che unisce sette produttori della Valpolicella che condividono un'idea di produzione che rispetta gli antichi ritmi della terra. Ma ci sarà anche lo spettacolo "Parole al vino" di Francesco Quarna e Maurizio Rossato, direttamente da Radio DeeJay.

Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle "Forme del bere" alle quali InGalleria/Punta Conterrie Art Gallery a Murano dedica una





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





mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione. A Venezia Mestre fino al 25 settembre è di scena invece la mostra **“Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050”**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, al “M9 - Museo del ‘900”: un viaggio lungo ottant’anni nella gastronomia italiana, attraverso oggetti, immagini e attività esperienziali, che ha come obiettivo la narrazione della simbiotica relazione tra gli italiani e il cibo, una connessione radicalmente trasformatasi negli ultimi decenni che, nelle intenzioni dei curatori, disegna una traiettoria per indagare passato e presente e immaginare cosa può riservare il futuro. Con **“Visit Cantina 2022”** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell’Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l’autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D’Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vetoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Ma **il Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg incontra anche l’arte**, a **Col Vetoraz** a Santo Stefano di Valdobbiadene, che, fino a settembre, diventa la casa delle sculturee lignee (in legno di Pino Cembro) dell’artista pordenonese Arianna Gasperina, in arte Arya, un’occasione in più per raggiungere il punto più alto tra le colline del Cartizze, e l’inizio di un percorso che vedrà la cantina ospitare ogni volta un artista diverso. Sempre nelle Colline Unesco, anche **“Ville d’Arfanta”**, finora riservata all’accoglienza di eventi della famiglia Serena, cene su invito e per ospitare nella foresteria i clienti dell’azienda **Serena Wines 1881**, apre le porte agli eno-turisti, iniziando una nuova avventura nel mondo dell’ospitalità, grazie anche ai Tour Prosecco, Tour Avventura e Tour Romantic. E dai vigneti di Conegliano Valdobbiadene è partito anche **il tour di Masottina con il Gambero Rosso dedicato al progetto enologico “R.d.o - Rive di Conegliano”**, e che punta sul valore del tempo, con l’esperienza di degustazione di una vecchia annata di R.d.o, per dimostrare che il tempo può essere un alleato prezioso per un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliaio, nei ristoranti delle principali città italiane, Verona, Napoli, Milano e Torino (fino al 7 luglio). Intanto Masi ha lanciato invece il calendario 2022 della **“Masi Wine Experience”**, il progetto di ospitalità e cultura, che oggi conta ben otto location aperte agli enoturisti in Italia e all’estero, dalla primavera fino alla vendemmia, a partire dalle Possessioni Serego Alighieri, in Valpolicella, con una “Cena sotto le stelle” (29 luglio); tanti eventi anche alla Tenuta Canova, a Lazise sul Lago di Garda, con “Sparkling night” (15 giugno), un percorso di degustazione con focus sulle bollicine di Masi, il “Fresco di Masi” in



abbinamento alla pizza (13 luglio), e un esclusivo "Masi White party" (31 agosto); da Canevel, nel cuore di Valdobbiadene, ci sarà "Canevel incontra l'arte del sushi" (24 giugno) nella rassegna "Conegliano Valdobbiadene Experience" promossa da La Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, e la "Festa della Vendemmia" (17 settembre). Dalla "jungla nera" ai vigneti veneti, il mitico Sandokan si innamora del Prosecco Doc, e scende in cantina: domani **Kabir Bedi sarà da Viticoltori Ponte** a Ponte di Piave, per un brindisi nel quale la "Tigre della Malesia" condividerà con i fan retroscena della sua appassionante carriera al cinema e in tv e della sua sfera privata (raccolti nell'autobiografia "Storie che vi devo raccontare. La mia avventura umana", e che lo vedono impegnato come Ambasciatore nel Mondo di Care&Share Italia, Ong veneziana che opera in India per l'infanzia vulnerabile. E sta per tornare anche il **"Festival Spumantitalia"**, organizzato da Bubble's Italia dall'11 al 13 giugno a Garda, sulle sponde del Lago, con un'anteprima domani, e poi con talk show e tante masterclass nello storico Palazzo Pincini Carlotti per scoprire ed approfondire la migliore produzione spumantistica italiana, dal Garda Doc all'Asti Docg, dal Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg all'Oltrepò Pavese, dal Trentodoc alle tante bollicine da vitigno autoctono. E tra gli eventi più prestigiosi, nei giorni scorsi, anche **"VinoVip Cortina 2022"**, la biennale della rivista "Civiltà del bere" con il patrocinio del Comune di Cortina d'Ampezzo, ha annunciato il suo ritorno con le più importanti griffe del vino italiano che si danno appuntamento il 10 e 11 luglio nella "perla delle Dolomiti" Patrimonio Unesco, per incontrare stampa e professionisti del settore, ma anche i wine lovers, assaggiare i loro vini e riflettere sul futuro del vino. Ma si parlerà anche di cultura e mercati con tanti ospiti nella cornice della Alexander Girardi Hall, mentre il tradizionale talk show verterà sul tema delle "nuove competenze", ovvero il patrimonio di conoscenze indispensabili a chi opera a livello professionale nel mondo del vino, sia nell'ambito della produzione sia per la comunicazione e i servizi, con tra i relatori Vinitaly, Foragri, Della Toffola e Vivai Cooperativi Rauscedo. Quindi, il Grand Tasting VinoVip Cortina 2022 nella Club House del Golf Club Cortina, ai piedi dei Monti Faloria e Cristallo, dove ogni cantina presenterà tre etichette d'alta gamma (tra classici e novità).

A Bologna, nasce un nuovo evento dedicato agli appassionati di vino e agli operatori del settore che desiderano scoprire le sfumature e le caratteristiche dei vini che nascono sui colli di Bologna, dai grandi rossi come il Rosso Bologna e la Barbera, al Pignoletto in tutte le sue versioni, dal frizzante al Superiore Classico: fino al 28 giugno, il **Consorzio Vini Colli Bolognesi** in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Emilia e l'Amarena Brusca di Modena Igp dà appuntamento con **"Terra Emilia-Road Show"**, rassegna itinerante con un ricco calendario di degustazione nelle principali enoteche e nei ristoranti dell'Associazione Tour-tien della città. Il **Consorzio Tutela Vini Doc Colli Piacentini** organizza quindi il **"Seminario dalla A alla Doc. Le prospettive vinicole dei Colli Piacentini"**, il 10 giugno nella Cappella Ducale di Palazzo Farnese (Piacenza), con una Tavola Rotonda con, tra gli altri, Marco Profumo, presidente del Consorzio, Maurizio Dodi, presidente Consorzio Tutela Vini Dop Colli di Parma, Daniele Fornari, direttore RemLab - Centro di Ricerche su Retailing e Trade Marketing dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Michele Antonio Fino, professore di Fondamenti

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



TORREVENTO
vini di un'alt(r)a puglia



MASO MARTIS
TRENTO DOC



di Diritto Europeo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e Daniele Manzone, direttore Consorzio I Vini del Piemonte e Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, condotti da Luciano Ferraro, vicedirettore "ad personam" del "Corriere della Sera", e che inaugurerà l'evento "Oh my Doc! Da noi la vita si sorseggia" in programma il 10 e 11 giugno nel cortile del Palazzo Farnese. Un omaggio dell'arte culinaria allo spirito visionario e sognatore di uno dei più grandi registi di tutti i tempi, con tanti chef e giovani talenti della cucina italiana ed internazionale chiamati a raccolta da Massimo Bottura - da Jessica Rosval a Simone Tondo, da Isa Mazzocchi a Alberto Faccani, con lo chef ucraino Mirali Dilbazi e l'associazione del Tortellante - per essere protagonisti di show cooking nella Piazza dedicata al maestro del cinema italiano, con i migliori prodotti dell'Emilia Romagna, la Regione che vanta il maggior numero di Dop e Igp al mondo nel mercato sul Lungomare, e un picnic stellato nel giardino del mitico Grand Hotel: a Rimini, la città di Federico Fellini, il 18 e il 19 giugno torna invece **"Al Meni"**, il "Circo 8 e 1/2 dei sapori" ideato dal tristellato chef dell'Osteria Francescana di Modena, con tema il Mediterraneo. Il tutto aspettando il **"Lambrusco Day"**, il 21 giugno, solstizio d'estate, per dare il benvenuto alla bella stagione e scoprire come il rosso d'Emilia per eccellenza, versatile ed eclettico, ben si sposa non solo con il super noto Lambrusco&Popcorn portato alla ribalta da Ligabue, ma con piatti di tradizioni differenti, come raccontano cantine come **Venturini Baldini**: dalla cucina asiatica all'hamburger, senza tralasciare i must della cucina nostrana, come la pasta. Un'esperienza di viaggio unica, tra enogastronomia, arte, cultura all'insegna del turismo slow a bordo di un treno storico "Centoporte", che attraversa il cuore dell'Appennino Tosco-Romagnolo alla scoperta delle terre che Dante Alighieri visitò nel suo cammino tra Firenze e Ravenna, un percorso incantevole che coniuga celebri città d'arte e borghi medievali completamente immersi nella natura, ma anche un itinerario nel gusto, alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche che vi si possono: ecco il **"Treno di Dante"**, pronto a ripartire in questa estate 2022 i sabati e le domeniche fino al 10 luglio e dal 27 agosto al 30 ottobre (escluso il 10 settembre), con una corsa straordinaria il 1 novembre.

Intanto nasce **"Red Montalcino"**, prima edizione dell'evento dedicato al Rosso di Montalcino Doc, voluto dal Consorzio del Brunello, per "raccontare l'anima giovane e contemporanea di un grande territorio", l'11 giugno, con ospite d'onore "Food for Soul", l'organizzazione no-profit di Lara Gilmore e del tristellato chef Massimo Bottura per combattere lo spreco alimentare e sostenere i "Refettori" nati in tutto il mondo, e che creerà un menu a cui saranno abbinati le nuove annate del Rosso in una charity dinner nella Fortezza di Montalcino, dopo le masterclass, a partire da "10 anni di Rosso di Montalcino, dal 2020 al 2010" guidata dal "Best Italy Wine Critic of the World 2022" Luca Gardini, e un walk around tasting aperto al pubblico nel Complesso museale di Sant'Agostino sede del "Tempio del Brunello", ma anche una tavola rotonda al Teatro degli Astrusi, con, tra gli altri, Lara Gilmore e il presidente Ais-Associazione Italiana Sommelier Antonello Maietta, moderata da Luciano Ferraro, vicedirettore "ad personam" del "Corriere della Sera". A Siena nasce invece un "talent" per cantine ed etichette emergenti: **"Saranno Famosi nel Vino"**, nella Fortezza Medicea dall'8 al 10 luglio, con degustazioni e masterclass con oltre 200 nuovi vini nuovi italiani creati



nelle ultime cinque vendemmie dalle migliori aziende sorte negli ultimi dieci anni, ideate da imprenditori come Donatella Cinelli Colombini, Ugo Venturini e Giacomo Lodovici e l'Ais-Associazione Italiana Sommelier Toscana. In Chianti Classico il 19 giugno in Piazza Ferrucci a Radda in Chianti **nella "Cena dei Vignaioli di Radda" sarà presentato il Vino dei Vignaioli di Radda 2018**, con lo chef Marco Stabile (evento riservato, su invito). Restando nel territorio del Gallo Nero, **Castello di Fonterutoli, di proprietà della famiglia Mazzei dal 1435, offre invece un'ampia gamma di "Wine&Food Experiences"**, tra wine tour e degustazioni esclusive per neofiti o per grandi appassionati, visite alla cantina d'autore firmata dall'architetto Agnese Mazzei e che fa parte del progetto Toscana Wine Architecture, tour in fuoristrada e in bici nelle strade bianche tra i vigneti, lezioni di cucina e visite ai borghi circostanti di Gaiole, Castellina, Radda e Greve e alle loro botteghe artigiane. **Da Vallepicciola, invece, si va dal trekking tra i filari alla musica dal vivo, dalle cene vista vigneti alle degustazioni sotto le stelle di vini e prodotti del territorio del Gallo Nero**, fino al 31 agosto, e in particolare il 21 giugno la cantina di Pievasciata celebra il solstizio d'estate con una cena sotto le stelle, ottimo vino e un esperto astronomo per vedere l'allineamento dei pianeti nel giorno più luminoso dell'anno. Intanto Coop apre al pubblico alcune delle migliori aziende dei fornitori del prodotto a marchio, dando il via, l'11 e il 12 giugno a **"Piacere Coop"**, open day in cui i soci possono toccare con mano la terra su cui viene prodotto il cibo Coop, come alla Fattoria del Cerro a Montepulciano - dove si producono alcuni dei grandi vini di Toscana e, in esclusiva per Coop, il Braviolo Fior Fiore, da uve Sangiovese e Merlot provenienti da parcelle di vigneti dedicati a questo progetto unico, con visita ai vigneti con gli agronomi, alla dimora storica di Villa Graziella ed alla cantina accompagnati dall'enologo, e con un aperitivo in bottaia - e, a seguire i frutti di bosco Ortofruit in Piemonte (18 giugno) e i meloni e cocomeri Francescon in Emilia-Romagna (25 giugno). E con un convegno tecnico, degustazioni guidate, mostre multimediali e acquisti di vino all'Enoteca. Firenze dove, nella Villa medicea Castelletti il 12 e 13 giugno, arriva anche **"EnoMundus"**, la prima fiera mercato promossa da **Olfa Haniche "Vinàvie wine tasting"** e dedicata a mettere in contatto direttamente tra loro i piccoli/medi produttori di vini esteri da oltre 10 Paesi con cantine dalla Champagne alla Borgogna e Bordeaux, dello Jura e del Beaujolais, dalla Corsica e del Cava e Priorat, dalla Mosella all'Austria, dal Libano alla Slovenia, fino alla Nuova Zelanda - non presenti sul mercato italiano con i professionisti del settore ed i consumatori finali in cerca di nuove realtà, e con un'asta di beneficenza di Magnum di alcuni vini esposti in fiera a favore della fondazione Cure2Children. In Versilia, torna invece **"Maestrod'olio in Pietrasanta"** con l'olio extravergine di qualità e le eccellenze gastronomiche di tutto il panorama italiano con 45 aziende selezionate di olio Evo, le Corone e le Gemme Maestrod'olio, selezionate e premiate nella Guida "10 anni di Terred'Olio di Fausto Borella", artigiani del gusto e i loro migliori prodotti nella Piazza Duomo della "Piccola Atene" dal 10 al 12 giugno. Il 19 giugno ci si sposta al **Castello del**



Terriccio che inaugura la stagione estiva con **"Degustarte"**, un evento che coniuga grandi vini con l'alta cucina dello chef Cristiano Tomei ospite del ristorante Terraforte, ma anche i panorami della storica Tenuta a Castellina Marittima, una delle maggiori proprietà agricole della Toscana, e l'arte, con Leonardo Romanelli. Si resta sulla costa per **"La Prima Estate Food"**, l'experience enogastronomica del Festival Musicale di Lido di Camaiore con la direzione artistica affidata allo chef stellato Gennaro Esposito, dal 21 al 26 giugno, con alcuni importanti interpreti della cucina italiana che condurranno uno show cooking davanti al mare della Versilia, al Ristorante La Risacca, a pochi metri dal parco BussolaDomani, dove ogni sera si esibiranno artisti del calibro di Duran Duran, The National, Anderson .Paak, Bonobo, Bluvertigo e molti altri. Intanto, nell'edizione n. 30 della **"Rassegna di degustazione dei vini biologici e biodinamici"** di **Legambiente**, di scena l'11 giugno al Circolo Festambiente a Rispescia con oltre 200 etichette in degustazione e premiate per le buone pratiche di viticoltura bio, si parlerà dell'approvazione della Legge sul biologico allo sviluppo della filiera sostenibile in agricoltura con, tra gli altri, Leonardo Marras, assessore al Turismo della Regione Toscana, Filippo Gallinella, presidente Commissione Agricoltura della Camera dei deputati, Giampaolo Vallardi, presidente Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica, Camilla Laureti, Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale del Parlamento Ue. Giuseppe Ferroni, docente Università di Pisa, Maria Grazia Mammuccini, presidente FederBio, e Stefano Ciafani, presidente nazionale Legambiente.

E dopo due anni di assenza, torna **"Porchettiamo"**, uno degli eventi enogastronomici più attesi del Centro Italia, a San Terenziano, in Umbria, dal 17 al 19 giugno, in un'edizione ancora all'insegna delle migliori porchette d'Italia, e con al fianco della "regina" del cibo di strada anche altri street food di qualità, vini del territorio e birre artigianali. A Roma, tra gli eventi più famosi, torna **"Vinòforum-Lo Spazio del Gusto"**, con l'edizione n. 19 a Roma al Parco Tor di Quinto, da domani al 19 giugno, tra grandi vini italiani ed internazionali in degustazione con 2.500 etichette di oltre 800 cantine italiane ed internazionali, protagoniste anche dei "Wine Top Tasting": da "Vinibuoni d'Italia" e Alessandro Scorsone con la Barbera d'Alba Doc e la Barbera d'Asti Docg, ad Arnaldo Rivera e i Cru storici di Barolo; da Barolo vs Borgogna con i due territori simbolo dell'enologia mondiale a confronto, a "La Grande Vendemmia" con l'Iswa-Italian Signature Academy che racconta l'annata 2016 nei vini simbolo d'Italia La Poja di Allegrini, Pas Operé di Bellavista, Sagrantino 25 Anni di Caprai, Barolo La Rosa di Fontanafredda, Brunello di Montalcino di Castelgiocondo di Frescobaldi, Iskra Montepulciano di Masciarelli, Eruzione 1614 Carricante di Planeta e Schioppettino Tenuta Borgo Conventi di Villa Sandi; dagli eleganti bouquet delle etichette calabresi firmate Ippolito, alla verticale di Bruno di Rocca Vecchie Terre di Montefili. E poi, oltre alle enoteche, le "The Night Dinner" degli chef stellati che curano la proposta gastronomica delle più prestigiose realtà alberghiere italiane con grandi vini italiani - l'aperitivo di benvenuto sarà firmato dal Consorzio del Prosecco Doc - e la mixology di Massimo D'Addezio, 30 Temporary Restaurant con 60 chef provenienti da tutta Italia selezionati con la testata "Food & Wine Italia" (e divisi nelle categorie Casual, Fine Dining, Veg, Internazionale, Mare, Street Food Gourmet), gli appuntamenti con l'Olio



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



Extra Vergine d'Oliva a cura di Unaprol e Fondazione Evoo School e per la prima volta anche la pizza d'autore con la testata "Pizza&Pasta Italiana", in un mix tra divulgazione del vino e business, tra iniziative rivolte agli appassionati e appuntamenti studiati per gli operatori. Sempre presenti gli Champagne Dom Pérignon, Krug, Veuve Clicquot, Moët & Chandon, Ruinart protagonisti del Bar à Champagne. Ma ci sarà anche **la giovane Roma Doc con il suo Consorzio, nel primo di una serie di eventi che la vedranno protagonista**, da "Roma Hortus Vini" il 17 e 19 giugno all'Orto Botanico di Roma in Trastevere, vero e proprio Festival dei vitigni autoctoni, a "VinoXRoma" dal 15 al 17 luglio al The Box in abbinamento ai piatti dei grandi chef del panorama romano, fino a "Mare DiVino" l'1 e 2 luglio ad Anzio e il 22 e 23 luglio a Terracina nell'appuntamento dedicato a valorizzare il vino laziale. Il tutto aspettando, come per il cinema, gli **"Oscar del Vino"**, firmati da Fondazione Italiana Sommelier (Fis) e Bibenda, guidate da Franco Ricci, che tornano a Roma il 18 giugno, con il loro originale format. Ventuno vini (da Sella & Mosca a Letrari, da Frescobaldi a Pio Cesare, da Masseto a Castello della Sala, da Vigne Marina Coppi a Di Meo, da Ricasoli a Valentini, le nomination in approfondimento) saranno degustati in batterie, e poi, tra voti on line e quelli delle persone in sala, il vincitore dell'"Oscar" sarà decretato in tempo reale (evento riservato, su invito).

E aspettando, invece, il ritorno dal 3 al 6 luglio a Napoli delle **"Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana"**, l'[Avpn-Associazione Verace Pizza Napoletana](#) ha lanciato le selezioni a Los Angeles, San Paolo, Granada, Poznan, Gifu, Parigi, Atlanta, Istanbul, Il Cairo e Londra, oltre che a Milano, e non solo. Sulle terrazze dei grandi alberghi, in cortili e palazzi storici, nelle boutique e nei ristoranti, in spettacolari spazi privati e tra le vasche dell'Acquario, a Napoli torna anche **"Wine&TheCity"**, la rassegna culturale-enologica di scena fino al 23 giugno in oltre 50 luoghi della città e non solo, con la partecipazione di 100 cantine da tutta Italia, attorno al tema "WineYourSelf", un invito a esprimere se stessi, a rimettersi in gioco, ad essere protagonisti delle esperienze proposte e non semplici spettatori, tra l'arte e il design, la moda, il viaggio inteso come scoperta continua, e il cibo come esperienza. Al connubio moda e vino è dedicata la novità di questa edizione: la partecipazione della Reggia Designer Outlet di Caserta del gruppo britannico McArthurGlen, con la quale le boutique del centro apriranno le porte a calici e sommelier per nuove esperienze di degustazione. Intanto, sono tornati i **pic-nic gourmet in vigna di Feudi di San Gregorio a cura del Ristorante Marennà** della cantina e con le etichette della griffe. E da giugno, l'anfiteatro ospiterà infatti il "Darjeeling bar", un angolo wine&cocktail aperto tutte le sere dal giovedì alla domenica, roponendo aperitivi d'ispirazione esotica, da accompagnare alle bollicine del Dubl o alla freschezza del Visione rosato, e aspettando l'installazione in autunno della nuova opera dell'artista Pietro Ruffo, che si unirà alle opere già presenti e che darà vita alla nuova etichetta d'artista in edizione limitata. Nella cantina bolgherese del Gruppo Tenute Capaldo, [Campo alle Comete](#), sempre a partire da giugno, c'è invece **"Wine & Music in a Magic Garden"**, tra aperitivi, degustazioni, visite in cantina e musica dal vivo alla luce del tramonto. Restando tra i vigneti campani, l'esperienza del visitatore nelle antiche cantine di Atripalda di Mastroberardino si arricchisce grazie all'articolata collezione di opere d'arte, dai mosaici alle tele, dai bronzi ai bassorilievi,



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

della storica famiglia del vino italiano, da questi giorni accessibile al pubblico con il **"Mag-Mastroberardino Art Gallery"**. Infine, ospitare ogni anno un artista e le sue opere tra i vigneti della Tenuta alle pendici dell'Etna, per creare un museo a cielo aperto, una fonte di suggestione per i visitatori della cantina, per coloro che ci lavorano e per chiunque desideri scoprire il territorio etneo, è l'obiettivo di **"Cottanera Visioni 2022"**, la rassegna culturale di Cottanera, che fa incontrare il mondo del vino con quello dell'arte. Con la griffe siciliana che lancia l'edizione n. 2 in collaborazione con la Galleria Ncontemporary (Milano, Londra), con l'inaugurazione di "Embracement" (da oggi al 15 ottobre), mostra personale di Ruben Brulat, che si snoda negli spazi della cantina dove le opere dell'artista francese dialogano con installazioni site-specific create nella residenza d'artista e nella performance sul vulcano, tra cui un'opera che unisce suggestioni sonore ed elementi della natura, incisi con alcune delle parole raccolte intervistando le persone della cantina della famiglia Cambria per indagare il rapporto con il vulcano.

Copyright © 2000/2022

TAG: **AMARONE OPERA PRIMA, CASTELLO DEL TERRICCO, CASTELLO DI CIGOGNOLA, CASTELLO DI GABIANO, COOP, FATTORIA DEL CERRO, FESTIVAL FRANCIACORTA, FESTIVAL SPUMANTITALIA, GARDA DOC, MASI WINE EXPERIENCE, OSCAR DEL VINO, RADICI DEL SUD, RED MONTALCINO, TORINO WINE WEEK, VINOFORUM, VITICOLTORI**

