

<https://winenews.it/it/da-insime-in-franciacorta-a-millumino-di-meno-tra-i-vigneti-di-maremma-ecco-gli-eventi> 411295/2/



ITALIA

HOME > ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

Da INSI&ME in Franciacorta a “M’illumino di meno” tra i vigneti di Maremma, ecco gli eventi

Coronavirus, non tutto è cancellato, ma il calendario wine & food è work in progress: da Terre di Toscana alla Settimana della Birra Artigianale



Se le viti sono ancora assopite dal lungo inverno, la Franciacorta è già in fermento, e cantine, ristoratori e maestri dell’ospitalità, che amano il loro territorio e con orgoglio presentano i frutti del loro lavoro, della loro fatica, ma soprattutto della loro passione, tutti insieme, sono pronti ad accogliere i wine lovers, ma anche amanti della buona cucina ed appassionati di cultura, con un nuovo Festival, sullo sfondo di una regione-modello nel creare grandi eventi di territorio:

ecco **INSI&ME in Franciacorta** (6-8 marzo), occasione unica per conoscere il terroir delle celebri ed amate bollicine dal punto di vista dell'ospitalità e della convivialità, tra mostre, presentazioni di libri, visite guidate e concerti, e, soprattutto, tradotta nell'arrivo di tanti chef dall'Italia e dal mondo, che saranno ospiti dei colleghi franciacortini per menu creativi a quattro mani, in cui la cucina tradizionale e di territorio sarà mescolata ai sapori di altri luoghi, esaltati come sempre da un buon calice di Franciacorta. E con una dedica speciale: all'amico Vittorio Fusari, chef icona del territorio, scomparso prematuramente (parte del ricavato sarà devoluto alla Fondazione Ant per l'assistenza domiciliare ai malati di tumore e la prevenzione oncologica). **Se alcuni eventi non ci saranno, annullati o solo posticipati per l'emergenza Coronavirus, sono molti gli appuntamenti come questo che restano nell'agenda del Belpaese, che non si può fermare, ma deve andare avanti anche grazie ad un "motore" come l'enogastronomia, e che WineNews segnala in "linea diretta" con gli organizzatori (che invitano a consultare website & social per gli aggiornamenti in tempo reale, ndr), informando gli appassionati su un calendario work in progress.**

E un'idea così originale, ed a dir poco "eccezionale" visto che può capitare per un solo giorno e solo ogni quattro anni, non poteva che arrivare da quello stesso locale tra i cui tavoli e decori ottocenteschi, che oggi dialogano con opere di Martino Gamper, Michelangelo Pistoletto e Izhar Patkin, sono nate le più brillanti intuizioni del Conte di Cavour, il più celebre tra gli avventori, e si sono scritte pagine importanti della storia d'Italia: controcorrente a tutte le apprensioni sull'anno bisestile, e al clima che, per pura coincidenza, stiamo vivendo, dal [Del Cambio di Torino](#), lo chef stellato Matteo Baronetto lancia il "Giorno in più della Creatività", invitando a inventare qualcosa fuori dall'ordinario e irripetibile per il 29 febbraio. Nel suo celebre ristorante-salotto della città, con la sua brigata, in un momento di creatività condivisa tra la cucina del ristorante ed il team di pâtissiers della Farmacia Del Cambio, preparerà piatti ad hoc che si potranno assaggiare solo nel giorno in più del calendario 2020 e non saranno più replicati. Ci si sposta in Valle Isarco, in Alto Adige, per "Snow and Wine 2020, il piacere del vino in malga" (1-28 marzo), con i vini dei vigneroni dell'[Associazione Eisacktalwein](#), che si gustano sulla neve, tra escursioni e degustazioni insieme ai produttori, nelle malghe e nei rifugi, accompagnati da pietanze gastronomiche espressioni autentiche delle migliori tavole del territorio. Nella food valley di Parma, Capitale Italiana della Cultura 2020, invece, dal 1 marzo **riaprono le porte a grandi e piccini i Musei del Cibo**, da quello del Salame a quello del Parmigiano Reggiano, dal Museo del Vino a quello del Prosciutto di Parma, dal Museo del Culatello a quello dell'Arte Olearia, tra visite guidate a tema, attività per bambini, esperimenti e curiosità.

In Toscana l'1 e 2 marzo è di scena l'edizione n. 13 di [Terre di Toscana](#), evento promosso dalla testata giornalistica on line Acquabuona.it, che porta all'Una Esperienze Versilia a Lido di Camaiore una selezione di 140 cantine toscane per raccontare, alla presenza dei produttori, 700 vini simbolo della qualità enologica di tutta la Regione, alla stampa, ai wine lovers e agli addetti ai lavori, con le ultime annate ma anche vecchie e rare, di icone come Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Chianti e Chianti Rufina, Vino Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano e Bolgheri, così come vini appartenenti a Denominazioni nate in tempi più recenti ma di grande appeal come Morellino di Scansano, Val di Cornia, Val d'Orcia, Cortona, Colline lucchesi, pisane e massesi, ed alcune enclaves "appartate" ma dal fascino irresistibile come Mugello, Casentino, Versilia e Isola d'Elba. Restando in Toscana, l'[Osteria di Passignano](#), ristorante stella Michelin nato 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, festeggia i suoi primi 20 anni con "20 Anni da A ... Mare", ospitando ai fornelli Gennaro Esposito, chef stellato de La Torre del Saracino di Vico Equense (2 marzo), per una cena di compleanno speciale a quattro mani con lo chef dell'Osteria Nicola Damiani. **Ci si sposta tra i vigneti di Maremma, sulla Costa d'Argento, tra Capalbio e il mare, alla cantina bio [Monteverro](#), che, per un giorno, si "illumina di meno", protagonista di "M'illumino di meno", la Giornata dedicata al risparmio energetico e agli stili di vita sostenibili della storica trasmissione radio di Radio2 Caterpillar (6 marzo), con una degustazione a lume di candela e visita delle vigne all'imbrunire, guidati da un percorso di luci solari, per riscoprire il piacere della natura e di sensi dimenticati. E poiché l'edizione 2020 della Giornata è dedicata ad aumentare gli alberi, le piante e il verde intorno a noi, la cantina donerà agli appassionati un sacchetti in cotone con dentro il mix del loro sovescio: semi di Trifogli, Lupinella, Veccia, Senape, Rafano, Facelia, ognuno dei quali a modo suo, arricchisce il terreno delle vigne e crea**

fertilità.

Oltre 200 vini naturali di 50 vignaioli provenienti da Italia, Spagna, Francia, Slovenia e Austria, il 29 febbraio e il 1 marzo saranno protagonista alla Città dell'altra Economia a Roma, della fiera-mercato **Van-Vignaioli Artigiani Naturali**, un momento di incontro tra appassionati e produttori che Luigi Veronelli definiva i "poeti della terra", con la possibilità di degustare e acquistare i loro vini artigianali, oltre a partecipare a momenti di approfondimento delle tematiche di naturalità e sostenibilità dell'agricoltura in generale. E in tutta Italia scatta il più grande "evento diffuso" dedicato alla bionda: la **Settimana della Birra Artigianale** (2-8 marzo), lanciata dal blogzine Cronache di Birra, per celebrare la birra di qualità, prodotta da birrifici indipendenti e artigianali, tra degustazioni, cene con abbinamenti, incontri con i birrai, visite a birrifici, presentazioni di nuove birre, festival, offerte speciali e "Il Ballo delle Debbuttanti", evento anteprima dedicato alle birre inedite dei birrifici italiani, nella Festa delle Birre Artigianali di Eataly Roma (da domani al 1 marzo).

Tra gli eventi oltreconfine, continua l'avventura della **Chianti Academy Latam**, il percorso di formazione proposto dal **Consorzio Vino Chianti** per professionisti del settore vinicolo, che dopo le lezioni e la consegna dei diplomi a Playa del Carmen in Messico e L'Avana a Cuba (con il Chianti nei calici anche del Festival Habanos e della Cena di Gala con un Chianti Riserva formato magnum dedicata ai sigari Romeo y Julieta, e il Vin Santo del Chianti in abbinamento ai sigari), fa tappa a Medellin in Colombia, Panama City a Panama, Lima in Perù e Città del Messico (fino al 12 marzo). Ma c'è anche una curiosità: la **prima verticale di tutte le annate del Galatrona** (1994-2017), il "Gran-Cru" della cantina toscana **Petrolo**, di scena oggi al Ristorante Salon, a Copenaghen, condotta da Luca Sanjust, proprietario della Tenuta.

La stagione delle Anteprime continua a primavera: da Campania Stories ai Roero Days, dall'Anteprima dei Vini della Costa Toscana a Sicilia en Primeur ...

Dopo la parentesi con **Go Wine** e "I grandi terroir del Barolo" a Monforte d'Alba (21-22 marzo, Ristorante Moda Venue), con il tasting dedicato alla nuova annata 2016 del Barolo, visite in cantina e una selezione di grandi vini italiani legati a vigne storiche, cru e terroir particolari, **salvo spostamenti o annullamenti che, ci auguriamo non debbano esserci, la primavera delle Anteprime del vino italiano "sboccia" al Sud, con Campania Stories** e la presentazione delle nuove annate dei vini campani, dal 2 al 5 aprile, e con un Campania Stories Day per gli operatori il 6 aprile, tra gli scavi archeologici di Pompei e la Terra degli Dei, ad Agerola, nella Costiera Amalfitana. E in attesa di conoscere le date de **La Prima dell'Alta Langa**, l'evento organizzato dal **Consorzio Alta Langa**, in Piemonte ci saranno anche i **Roero Days**, la rassegna itinerante del Consorzio di Tutela del Roero dedicata ai grandi vini della Denominazione Roero, che quest'anno ritorna a casa, nella location unica della Reggia di Venaria Reale, tra degustazioni e verticali, ma anche spettacoli d'acqua nei giardini (5-6 aprile).

A seguire, l'**Anteprima dei Vini della Costa Toscana** con "I Grandi Cru della Costa Toscana" a Lucca (Real Collegio, 9-10 maggio). Dall'11 al 16 maggio è tempo quindi di **Sicilia En Primeur** con le tante declinazioni enoiche dell'isola-continente con la regia di **Assovini**, nella cornice di Cefalù e Castellana Sicula. **Taste Alto Piemonte**, è, invece, il più importante evento dedicato alle eccellenze vinicole e gastronomiche, dei territori di Novara, Biella, Vercelli e Verbanò Cusio Ossola promosso dal Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte al Castello Visconteo Sforzesco di Novara, di scena da 23 al 25 maggio al Castello di Novara. Si torna al Sud per l'appuntamento con **VitignoItalia 2020**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani in programma nella suggestiva cornice di Castel dell'Ovo a Napoli (24-26 maggio).

L'estate porta con sé la nuova edizione di **Radici del Sud**, in programma al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari (9-15 giugno), con tre nuove Regioni, Sardegna, Abruzzo e Molise, giurie rinnovate del concorso dei vini del Sud, che saranno composte unicamente da giornalisti italiani e internazionali, e un format più snello aperto al pubblico il 15 giugno. Ma non finisce qui, perché con **Soave Versus**, l'evento firmato a Verona dal Consorzio di Tutela del Soave a settembre, e l'**"Asti & Moscato d'Asti Experience"**, la rassegna del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg alla scoperta del territorio e dei suoi grandi vini in novembre, si brinda fino a fine anno.

Gli eventi dal Nord al Sud del Belpaese: dal Trentino al Veneto

In Trentino, prosegue **Happy Cheese 2020**, con gli aperitivi dolomitici in puro stile trentino, promossi dalla Strada dei formaggi delle Dolomiti lungo le piste del Dolomiti Superski con i formaggi delle valli trentine abbinati ai vini, alla birra artigianale locale o alle gustose mele La

Trentina, tra Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza e Passo Rolle, fino al 28 marzo. I vini artigianali dell'arco alpino tornano invece protagonisti alla Fiera di Trento con **Vinifera** (28-29 marzo) con 70 produttori provenienti da Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli ma anche da Austria, Svizzera, Francia e Slovenia, ed i loro racconti di fatica, passione e tenacia della viticoltura eroica. Fino al 27 marzo, ad anticipare il Salone, è un Forum, una ricca proposta itinerante nel territorio di Trento dove troveranno posto degustazioni, conferenze, incontri con produttori ed esperti del settore.

A Breganze è tornata l'edizione n. 3 del **“Premio Maculan, miglior abbinamento dolce-salato”**, da un'idea di Fausto Maculan e delle figlie Angela e Maria Vittoria, che invitano professionisti e appassionati dei fornelli a ideare ed eseguire una ricetta salata abbinata a un vino dolce, di fronte alla giuria guidata da Giuliano Baldessari, chef stellato del ristorante Aqua Crua di Barbarano Vicentino e giudice di Top Chef Italia (entro domani, la premiazione il 23 marzo alla Cantina Maculan). È invece dedicato a Dante il **Premio Poesia Cantina Valpantena** della Cooperativa di Quinto di Valpantena, per celebrarne i 700 anni della morte con i componimenti in gara, sottoposti alla giuria guidata dal poeta Antonio Seracini, che dovranno ispirarsi ai versi 77-78 del Canto XXV del Purgatorio “guarda il calor del sol che si fa vino, giunto all'omor che della vite cola” (da inviare entro il 20 aprile). Il componimento che saprà meglio esaltare i versi del Poeta verrà stampato sull'etichetta di una bottiglia celebrativa. E si resta in Veneto, per conoscere e degustare i vini che nascono nelle storiche colline di Conegliano Valdobbiadene, riconosciute Patrimonio dell'Umanità Unesco, dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg al Cartizze, dal Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano ai passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt, ci sono invece i **“Weekend in cantina sulla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene”** (fino al 27 dicembre), con porte aperte in tante aziende del territorio, da Bortolomiol a Bisol, da Collalto a Col Vetoraz, da Villa Sandi a Mionetto, da Val d'Oca a Carpenè Malvolti, per citarne solo alcune.

Da Milano a Torino

A Milano c'è **Musica Urbana**, il format musicale ideato da **Cantina Urbana**, con un calendario di incontri con artisti e band emergenti del panorama indie italiano che offriranno agli avventori della prima urban winery nel cuore della città la possibilità di passare una serata all'insegna del buon vino e di musica underground ricercata: il 19 marzo sarà il turno di Alessandro Martini, in arte Martiny, il 16 aprile il duo Gianlu&Giulia, quindi Roxyandthedoc il 14 maggio, e l'11 giugno Salvoemme.

In Piemonte, il 7 marzo torna anche la **“Notte Rossa Barbera”** che unisce il gusto della cucina e del vino piemontese, giovani artisti e tanta convivialità, facendo riscoprire in chiave pop e moderna l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno apericena: l'appuntamento con questo evento diffuso è nelle pirole più autentiche con uno speciale Menù Buscaglione con i piatti e i vini più significativi della tradizione gastronomica sabauda.

Dalla Toscana a Roma, passando per l'Abruzzo

Restando in Chianti Classico, anche il Ristorante L'Asinello di Villa a Sesta a Castelnuovo Berardenga firma una serie di eventi ideati dallo chef patron Senio Venturi e dalla moglie Elisa per ospitare un amico del mondo della ristorazione contemporanea per un **“Pranzo della domenica all'Asinello a quattro mani”**: il 1 marzo Samuele Bravi di Futura Osteria, e il 19 aprile Tommaso Vatti di Pizzeria La Pergola.

Con **“Words of Wine-Parole di vino”**, il Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo lancia l'edizione n. 6 del Premio giornalistico internazionale dedicato ai giornalisti che sapranno dare forma alla migliore storia che renda omaggio alla Regione e alle sue produzioni, dalle potenzialità ancora inesplorate (la premiazione, il 28 maggio, a Pescara).

Il 3 marzo al Savoy Hotel a Roma è di scena **“Cantine d'Italia 2020”**, l'evento-degustazione dedicato alla Guida di **Go Wine**, occasione anche per conoscere e degustare vini interessanti e dialogare con i produttori su itinerari e turismo alla scoperta di cantine e territori.

Da Napoli a Palermo

È la più piccola pizzeria al mondo, con soli otto posti, un banco di lavoro per il pizzaiolo e un forno, un percorso esclusivo di degustazione in cui è possibile ascoltare, meditare e creare che uno dei più famosi pizzaioli al mondo ha deciso di condividere con i più importanti e rappresentativi chef del panorama italiano e internazionale, per offrire ai gourmet un'esperienza

unica, facendo vivere e raccontando l'arte della pizza in maniera inedita e davvero singolare: ecco **Authentica Stellata**, fortemente voluta dal maestro pizzaiolo Franco Pepe, nel suo **Pepe In Grani** nel piccolo centro di Caiazzo (Caserta), e che si prepara ad ospitare chef del calibro di Heinz Beck (La Pergola, Roma, 9 marzo), Marco Martini (Marco Martini Restaurant, Roma, 11 marzo), Domenico Candela (George Grand Hotel Parker's, Napoli, 15 marzo), Domingo Schingaro e Andrea Ribaldone (Identità Golose, Milano, 18 marzo), Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto, 22 marzo), Enrico Cerea (Da Vittorio, Brusaporto, sempre in marzo), Floriano Pellegrino e Isabella Potì (Bros, Lecce, 5 aprile), Antonino Cannavacciuolo (Villa Crespi, Orta San Giulio, 6 aprile), Andrea Berton (Ristorante Berton, Milano, in maggio) e gli Iaccarino (Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi, sempre in maggio). Quattro case private, quattro incontri per dissertare di vino in modo informale e inusuale, comodamente seduti in salotto, tra poltrone e divano: in un approccio semiserio all'universo vino, tra racconti, assaggi e tecniche di degustazioni in pillole guidati da un sommelier dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier di Napoli, ecco, invece, "**Un Salotto per Bacco**", iniziativa di **Wine&Thecity**, che fa aprire eccezionalmente i palazzi di Napoli. Gli incontri? Da "Fermi tutti: a ciascuno il proprio bianco" con i luoghi comuni da sfatare a proposito di bianchi (12 marzo) a "Dulcis in fundo: i vini da dessert" (26 marzo) per imparare i migliori abbinamenti.

Eventi in tutta Italia

In tutta Italia, l'alta cucina dei più grandi e stellati chef italiani è a prezzi slow: è la formula amatissima di **InGruppo**, l'iniziativa che riunisce 20 ristoranti, di cui 8 stellati, 2 trisstellati, da Da Vittorio dei Cerea al Mudec di Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia fresco di tre stelle Michelin, da Sadler al Casual, da Frosio a Il Saraceno, da Loro all'Osteria della Brughiera (e ancora, Collina, La Caprese, Lio Pellegrini, Al Vigneto, Antica Osteria dei Cameli, Posta, Roof Garden Restaurant, Tenuta Casa Virginia, Pomiroeu e Cucina Cereda), con un successo sempre più ampio anche tra Millennials e food lovers, e che, fino al 30 aprile, vede gli chef proporre menu e proposte dedicate, sia a pranzo che a cena, a un prezzo accessibile (un menu di 4 portate al prezzo di 60 euro a persona; per Da Vittorio, Sadler e Bartolini, il prezzo è di 120 euro). Ma c'è anche il **TheFork Festival**, evento promosso dall'app TheFork, grazie al quale, fino al 4 aprile, 2.000 ristoranti in tutta Italia offrono sconti del 50% ai gourmet, da Milano a Roma, da Torino a Firenze, da Bologna a Napoli.

E da Verona a Torino, da Bologna a Firenze, c'è anche il **calendario di eventi di Signorvino**, l'enciclopedia del Gruppo Calzedonia, per promuovere la cultura enogastronomica italiana permettendo al pubblico di avvicinarsi al vino in maniera semplice e divertente, sempre affiancati da Wine Specialist e professionisti del settore, tra Cene con Degustazione per conoscere i prodotti di una cantina (da Santa Sofia a Maeli, da Pasqua a Baglio di Pianetto, dal Castello di Ama a Tedeschi, da Donnafugata a Grattamacco, da Oddero a Vajra, da Feudi di San Gregorio a Ceci, da Contadi Castaldi a Planeta, passando per Banfi, per dirne solo alcune), e Lezioni brevi, approfondimenti tematici di 30 minuti di semplice approccio ma molto concreti ed utili per sviluppare un proprio bagaglio di conoscenze (fino al 31 marzo).

Castello di Cigognola e **Gambero Rosso** sono compagni di viaggio alla scoperta di alcuni tra i migliori wine bar premiati dalla Guida Ristoranti d'Italia 2020, in un **Tre Bottiglie Tour** con menu degustazione di piatti tipici regionali abbinati ai vini della selezione Moratti (dedicata al Pinot Nero nella versione Metodo Classico Blanc de Noirs) condotti da Lorenzo Ruggeri il 24 marzo allo storico Trimani - Il Wine Bar di Roma, il 28 aprile all'Enoteca Fiorentina di Firenze, il 18 maggio alla Rimessa Roscioli a Roma e il 17 settembre all'Enoteca Marcucci a Pietrasanta.

Imparare l'arte del sabrage, la sua storia e lo straordinario mondo dello Champagne e delle altre grandi bollicine Metodo Classico al mondo, dal Franciacorta al Trentodoc, dal Cava al Méthode Cap Classique, è l'obiettivo, invece, della prima e unica **Sabrage Academy** italiana, da un'idea della giornalista e wine tutor Francesca Negri (Geisha Gourmet), e che dà appuntamento con i suoi corsi a Milano (Testina Eventi e Testina Milano, 13 marzo), Grosseto (Tenuta di Poggio Cavallo, 9 maggio e 12 settembre) e a Bormio (Panoramic restaurant Heaven, 21 marzo).

All'edizione n. 19, torna infine il Concorso Letterario Nazionale di **Go Wine** "**Bere il Territorio**" che invita a raccontare il vino attraverso un viaggio, evidenziando il rapporto con i valori cari all'enoturista: paesaggio, ambiente, cultura, tradizioni e vicende locali (entro il 10 marzo, la cerimonia di premiazione sarà di scena ad Alba il 4 aprile).