

A TAVOLA

il mensile della grande cucina italiana nel mondo

NomiEventiLuoghiNovità

MILANO, ROMA, TREVISO, VENEZIA

A lezione di grappa

Roberto Castagner, maestro distillatore, propone ai ristoratori di Treviso, Venezia, Milano e Roma lezioni "a domicilio" sui distillati e sulla carta delle grappe. Per info, tel. 0438.793811 o www.robertocastagner.it

VERONA / dal 3 al 7 aprile

Vinitaly, il salone di Bacco

Torna Vinitaly, manifestazione internazionale dedicata ai professionisti del vino a VeronaFiere. Il salone del vino, giunto alla 42a edizione, ospita degustazioni, congressi sul buon bere ed eventi culinari, come quelli organizzati presso lo stand della Guido Berlucchi (Pad. 7, stand D8) che coinvolgono chef emergenti e di talento, selezionati in collaborazione con *aTavola*. Tra le iniziative, *Trendy oggi*, *Big domani* sulle nuove promesse della viticoltura e la *Cittadella della gastronomia*, dedicata alla cucina regionale. Di sera, fuori salone con "Vinitaly for you" a Palazzo della Gran Guardia (piazza Bra), con musica e cucina. Ingresso 35 euro (30 se comprate il biglietto online). Per informazioni: tel. 045.8298854 o www.vinitaly.com

Morellino, ora è Docg

Da Doc a Docg: il Morellino di Scansano, a partire dal 1 marzo, vanta la Denominazione di origine controllata e garantita. In commercio, in contenitori di vetro da 0,1 a 5 litri, il frutto della vinificazione del raccolto 2007. Secondo il disciplinare, dunque, il rosso maremmano, prodotto nel Grossetano, non potrà più essere venduto sfuso.

VOLTA MANTOVANA (MN) / 25-27 APRILE

Passiti, che passione!

Torna la Mostra nazionale dei vini passiti e da meditazione allestita nella bella cornice di Palazzo Gonzaga. In programma ci sono degustazioni, assaggi (l'ingresso costa 5 euro e ne comprende uno) e percorsi sensoriali dedicati a oltre 150 etichette. Nei ristoranti voltesi, menu speciali a 25 euro. Per informazioni, tel. 0376.839431-32, www.vinipassiti.net