

ITALIA

L'AGENDA DI WINENEWS

Da “Barolo en Primeur” al “Merano WineFestival” e l’Asti che brinda alle Atp Finals: ecco gli eventi

Da “Wine Destinations Italia” a “Golosaria”, dall’“Ulivo Day” e “Frantoi Aperti” al tartufo in mostra in tutta Italia, aspettando “Benvenuto Brunello”

ROMA, 28 OTTOBRE 2021, ORE 14:30



1 / 10

Quella che arriva è una nuova stagione di grandi eventi wine & food, a partire dalle Langhe dove, mentre entra nel vivo la “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba”, cresce l’attesa per “Barolo en Primeur”, prima asta charity con lotti di barrique di Barolo al Castello di Grinzane Cavour. E, aspettando le “Nitto Atp Finals”, il più importante torneo di tennis al mondo per la prima volta in Italia, a Torino, con l’Asti Spumante e il Moscato d’Asti “Official Sparkling Wine e Silver Partner” (con testimonial d’eccezione lo chef Alessandro Borghese, Brand Ambassador dell’Asti Docg, e Lorenzo Sonogo, tennista torinese n. 21 al mondo), e “Benvenuto Brunello 2021” a Montalcino, è tempo anche del “Merano WineFestival”, con il ritorno a Merano del “salotto buono” del vino italiano. Sono questi solo alcuni **degli appuntamenti in presenza segnalati in agenda da WineNews (“work in progress” come ci ha abituato la pandemia, ndr)**. Tra i quali torna “Golosaria” a Milano e

prosegue a Firenze il “Trinità 50 on Tour” della famiglia Zingarelli, alla guida di Rocca delle Macie, per celebrare i 50 anni del “Lo chiamavano Trinità ...” ed il produttore cinematografico Italo Zingarelli, mentre il grande chef Massimo Bottura è ad Eataly Lingotto a Torino per raccontare il progetto del Tortellante. Ma ci sono anche “Arte&vino” che fa entrare l’arte contemporanea in celebri cantine della Maremma, e “Wine Destinations Italia”, alla prima edizione a Livorno con le migliori “Destinazioni del Vino Italiane”. E, ancora, dal primo “Ulivo Day” in tutta Italia ai “Frantoi Aperti” in Umbria, dal tartufo in mostra-mercato ad Acqualagna, Città di Castello, a Volterra e nelle Crete Senesi, ad “Aspettando Radici del Sud” tra il Subappennino Dauno e l’alta Murgia, fino ai corsi della “Sabrage Academy” per diventare Master Sabrage.

Tra i “big-event” del mondo del vino e del cibo italiano è la volta del **“Merano WineFestival”**, il “salotto buono” del vino italiano che torna in presenza a Merano dal 5 al 9 novembre con la regia del The WineHunter Helmuth Köcher e con oltre 400 etichette prodotte da più di 400 aziende diverse, masterclass, approfondimenti e premiazioni come quelle dei “The WineHunter Platinum Awards”, il meglio del meglio delle eccellenze selezionate dal “Merano WineFestival”. Si prosegue poi con il **“Mercato dei Vini” della Fivi - Vignaioli Indipendenti** dal 27 al 29 novembre con 680 vignaioli a Piacenza Expo, e con il **Congresso n. 75 di Assoenologi**, a Verona, il 4 e 5 dicembre (e in streaming). Guardando già al 2022, **“Grandi Langhe”**, evento dedicato a buyer, distributori, enotecari e ristoratori italiani e stranieri, ha già annunciato il ritorno in presenza, ma a Torino, il 31 gennaio e 1 febbraio 2022, con 200 cantine di Langhe e Roero, che presenteranno le etichette negli spazi di Ogr Torino, hub di innovazione, enogastronomia e cultura contemporanea del capoluogo piemontese, una scelta strategica orientata alla volontà di far crescere ancora l’evento che, da anni, apre gli appuntamenti del calendario enologico italiano. In tutta Italia si avvia intanto a conclusione **“Cantine Aperte in Vendemmia”** con il Movimento Turismo del vino (fino al 31 ottobre), tra pranzi e cene in vigna, trekking enologici, degustazioni guidate, mostre d’arte, spettacoli e concerti, e tanto altro per offrire ai wine lovers la possibilità di visitare vigne e cantine nel periodo più importante dell’annata vitivinicola, vivendo live fasi come quelle della raccolta e della pigiatura. Come nelle cantine d’Abruzzo, che accolgono le famiglie con la “Vendemmia didattica”, un’esperienza all’insegna della conoscenza delle tradizioni contadine e dell’apprendimento di rudimenti delle tecniche enologiche e agronomiche. E dal Collio ai Colli Orientali del Friuli, ci sono anche i **“Vigneti Aperti”**.

Fino al 3 novembre a Milano è di scena una nuova edizione della rassegna **“Jazz Bar” di Eataly Milano Smeraldo**, che anima tutti i mercoledì le serate dello store. Dove dal 28

ottobre al 10 novembre il **Palco ospiterà un'inedita rassegna in seconda serata di spettacoli di stand up comedy** per rendere omaggio all'anima artistica del luogo che ospita il punto vendita milanese, lo storico Teatro Smeraldo. Tre appuntamenti con protagonisti alcuni dei nomi più influenti della scena comica italiana: Gioia Salvatori, Saverio Raimondo e Filippo Giardina. Ad inaugurare la rassegna un ospite d'eccezione: il @piuttosto_che di Instagram, Pierluca Mariti. Il tutto aspettando una nuova edizione in presenza, dopo quella digitale, di **"Golosaria"**, il 6-8 novembre al MiCo - Milano Convention Centre, con un parterre di artigiani del gusto provenienti da tutta Italia affiancati, come da tradizione, dalle migliori cantine del panorama enoico tricolore nei 20 anni dei Top Hundred, il riconoscimento ai migliori vini d'Italia, di Paolo Massobrio e Marco Gatti, autori de "IlGolosario" (e che firmano anche il volume "L'Emozione del Vino"), e con il tema "Il Gusto della Colleganza". Declinato nell'Enoteca di Golosaria - con vini di cantine come Santa Margherita, Tenuta Stella e Genagricola, e con i Consorzi della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e del Gavi, accanto alle etichette della Valpantena, della Regione Valle d'Aosta, dell'Oltrepò Pavese con il Buttafuoco Storico e con le Strade del Vino e dei Sapori lombarde, e ancora, dal Molise, alla Calabria, passando per il Friuli - incontri, dibattiti, show cooking e wine tasting anche online, tra l'Agorà, gli spazi Food & Wine, il PetraLab e il **Grana Padano** con il focus sulla centralità del suo racconto declinato sull'asse della "Territorialità" (e con le Boutiques del Formaggio Italiane de "IlGolosario" che riceveranno il Premio Grana Padano Dop con Patrizio Roversi, protagonista di "Slow Tour Padano", prodotto da Mediaset in partnership con il Consorzio, che lo vede conduttore per la seconda stagione) e la Cucina di Strada. E con una preview in alcuni ristoranti ed hotel di Milano con gli aperitivi a base di bollicine firmate Garda Doc, lo spumante ufficiale di "Golosaria" presente anche all'interno della rassegna nelle aree espositive e in tasting dedicati. E ripartono anche i corsi di **"Sabrage Academy"**, la prima accademia amatoriale italiana per diplomarsi sabreur (sciabolatori), con i già diplomati in sabrage che potranno diplomarsi in Master Sabrage, un upgrade del primo diploma che attesterà la loro capacità di sciabolare bottiglie in grandi formati come magnum e jeroboam (di Ca' di Rajo, partner tecnico del corso), nel primo corso l'11 novembre al ristorante Testina Milano nel suo spazio Testina. Fino al 31 ottobre continuano anche i weekend **alla scoperta dell'Oltrepò Pavese e del Buttafuoco Storico, con "Scollinando-Autumn Edition"**, tra passeggiate guidate tra i vigneti maturi che cambiano colore, lezioni di yoga all'aria aperta, picnic, la vendemmia per famiglie e bambini, sipari comici e teatrali seguiti da degustazioni di vino e del meglio delle tipicità gastronomiche del territorio, con i vignaioli del **Consorzio Club del Buttafuoco Storico** che raccontano tutti gli aneddoti, i segreti e le

particolarità del mestiere e del rosso per eccellenza dell'Oltrepò. Le celebri bollicine del **Franciacorta** sono invece **Partner Ufficiale della Porsche Carrera Cup Italia 2021-2022** il campionato monomarca che vede le 911 GT3 Cup sfidarsi sui più famosi circuiti nazionali (il 29-31 ottobre a Monza), in una nuova ed importante collaborazione con Porsche Italia, che si aggiunge alla lista delle esclusive partnership del Metodo Classico italiano, brindisi della Carrera Cup i cui vincitori saranno premiati con una Magnum con etichetta esclusiva. Fino a novembre una nuova mostra è di scena nella Galleria della cantina **La Montina** dedicata alle opere del maestro Walter Xausa nella personale **"Xausa Style"**. Il **"BonTà"** è l'evento che torna invece a CremonaFiere, dedicato alle eccellenze enogastronomiche di tutte le Regioni italiane, all'educazione alimentare e alle nuove esigenze del mercato (29 ottobre-1 novembre). E dove si incontrano consumatori e operatori del settore in un ricco programma di eventi studiati per conquistare l'attenzione dei gourmet, dei ristoratori e degli operatori della distribuzione, tra showcooking e workshop, dimostrazioni pratiche con celebri chef, incontri sulla nutrizione e premiazioni.

In Trentino il Teroldego Rotaliano, "principe dei vini trentini", è protagonista di **"EnotourLAB"**, un progetto di Trentino Marketing che attraverso la voce dei vignaioli permette di scoprire i tanti segreti del "più bel giardino vitato d'Europa", ammirato e raccontato da Goethe nelle pagine del "Viaggio in Italia", attraverso esperienze uniche come tour tra i vigneti, trekking, pic-nic, brunch in vigna, momenti emozionali nel segno di un connubio tra vino e musica, tra vino e arte e tra vino e gioco, degustazioni itineranti di vini e distillati, anche in momenti particolari, all'alba o al tramonto, che trasformano una degustazione in una storia da vivere e raccontare. La storia di economia circolare e la seconda vita dei tappi in sughero di cui si è resa protagonista **Amorim Cork Italia** è narrata nella mostra **"Sug_Hero - Metaforme - Le mille vite di uno straordinario dono della natura, il sughero"**, fino al 30 ottobre, a Palazzo Sarcinelli sempre a Conegliano. Intanto, il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg ha lanciato una serie di **virtual tasting**** fino al 19 gennaio: gli appassionati possono iscriversi, ricevere a casa le bottiglie e seguire online le degustazioni condotte dal giornalista Antonio Paolini, curatore della guida "Ristoranti d'Italia" del Gambero Rosso, che modererà gli interventi di esperti del territorio e aziende produttrici. **Tra le "vendemmie solidali", torna l'appuntamento con i ragazzi dell'Associazione Italiana Persone Down (Aipd) per la vendemmia del Raboso del Piave**, il 30 ottobre all'azienda **Giorgio Cecchetto**, un evento importante, per condividere e riscoprire le tradizioni ed i valori di un tempo.

E se la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** ha dato il via al mercato del pregiato Tuber Magnatum Pico che proseguirà fino al 5 dicembre, sale l'attesa per **"Barolo**

en Primeur”, asta charity promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, insieme al progetto Donare della Fondazione e in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, insieme al centro “Enosis Meraviglia” dell’enologo Donato Lanati, e con “Vinous” del critico Antonio Galloni, e che sarà battuta da Christie’s il 30 ottobre al Castello di Grinzane Cavour, con all’incanto 15 barrique di Barolo che daranno vita, ognuna, a 300 bottiglie di Barolo Gustava 2020, dalle uve di Nebbiolo della Vigna Gustava, appartenuta a Cavour e che si trova alle pendici del Castello, in favore di 15 progetti solidali. E se le bottiglie numerate saranno vestite da un’etichetta creata in esclusiva dal celebre artista Giuseppe Penone, ad ogni barrique sarà annesso un Nft (Non Fungible Tokens), certificato di autenticità digitale garantito tramite blockchain, coniato da Antonio Galloni, presente il 30 ottobre da New York per raccontare le singole caratteristiche e differenze delle 15 barrique. E con **“Tartufo Bianco & Barolo”** che insieme sono protagonisti nei piatti e nei calici nel [Villaggio Narrante di Fontanafredda & Casa E. di Mirafiore](#), alla scoperta del territorio, dei suoi sapori nello stellato Guidoristorante in Villa Reale e dei suoi vini visita guidata alle storiche cantine della dimora del Re Vittorio Emanuele II, ma anche alla ricerca guidata del tartufo in compagnia del “trifolao” e del suo fedele cane nell’esclusivo contesto del Bosco dei Pensieri, uno degli ultimi boschi ad essere rimasto intatto nel territorio della Bassa Langa (e con la storica cantina che celebra il territorio piemontese anche in occasione dei grandi eventi sportivi di tennis a Torino, con un’edizione limitata del suo Alta Langa Docg Metodo Classico e una proposta di esperienze dedicate). Un itinerario enogastronomico alla scoperta di un angolo di Piemonte che piano piano svela la sua bellezza fatta di accoglienza, sorrisi ed eccellenze che rendono questo territorio unico e affascinante. Il tutto aspettando anche **“Barolo & Barbaresco Academy - Langhe Wine School”**, edizione n. 4 dal 3 al 5 dicembre del percorso formativo, promosso e organizzato dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani insieme alla Strada del Barolo e grandi vini di Langa, rivolto a formatori, brand manager, produttori, giornalisti e buyer con l’obiettivo di creare una rete globale di Ambasciatori delle Langhe e che si svolgerà, in presenza, sempre nel Castello di Grinzane Cavour (iscrizioni entro il 15 novembre). E aspettando il **“Bagna Cauda Day”**, la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, promossa dall’Associazione Astigiani, da Asti ai ristoranti, le trattorie, le associazioni e le cantine pronte di tutto il Piemonte (che la propongono a 25 euro, nelle versioni “Come dio comanda”, “eretica” e “atea senz’aglio”, accanto al “Finale in gloria con tartufo” ed il vino proposto a 12 euro a bottiglia), lancia le prenotazioni, con tutti i bagnacaudisti che avranno in omaggio il bavaglione in stoffa con lo slogan “Quarta dose!” firmato dal fumettista ed

illustratore Sergio Ponchione (26-28 novembre e 3-5 novembre). Le cantine “alleate”? Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d’Asti e Coppo di Canelli, simbolo della Barbera e della sua storia. A Torino prosegue invece [“Buonissima”](#), Festival diffuso con grandi chef stellati come Massimo Bottura in location uniche come il Museo dell’Automobile e nelle piole torinesi (fino al 31 ottobre). **Bottura che oggi sarà anche ad [Eataly Lingotto](#) per presentare il Tortellante**, progetto di inclusione nel mondo del lavoro e integrazione, sostenuto da lui e dalla moglie Lara Gilmore, che coinvolge nella produzione della pasta fresca - i mitici tortellini, un’eccellenza della gastronomia modenese - giovani e adulti nello spettro autistico (e fino al 31 ottobre Eataly Lingotto proporrà i tortellini, proposti nella golosa versione con crema al Parmigiano Reggiano, donando parte del ricavato a favore delle attività del Tortellante). E Torino dove il mix tra grande vino, cucina e sport, sinonimo di successo garantito, si rinnoverà alle **Nitto Atp Finals**, l’appuntamento più importante nella stagione del tennis mondiale, competizione che mette di fronte i migliori 8 tennisti dell’anno, assieme alle migliori 8 coppie di doppio maschile, che, dal 2021 al 2025, sarà ospitata da Torino, che, dal 14 al 21 novembre, diventerà la capitale del tennis mondiale, e dove i grandi campioni del presente e quelli del passato brinderanno all’ambito Trofeo del torneo con [l’Asti Spumante e il Moscato d’Asti](#), in veste di “Official Sparkling Wine e Silver Partner” del grande evento per la prima volta in Italia, e dove a scendere in campo saranno anche Alessandro Borghese, Brand Ambassador dell’Asti Docg, e Lorenzo Sonogo, tennista torinese oggi n. 21 al mondo.

Un ricco calendario di **150 esperienze “food & wine” per gli enoturisti anima il Friuli Venezia Giulia** fino ad ottobre, anima anche la [Strada del Vino e dei Sapori del Friuli](#) con la regia di PromoTurismoFvg, tra picnic con prodotti tipici friulani tra le vigne o nei frutteti con Pic&Taste, concerti nelle cantine e nei birrifici con Art&Taste, mindfulness tra le vigne con il Nature Bathing, momenti bucolici per le famiglie con Family&Taste, accanto alle classiche degustazioni o quelle a bordo di un battello navigando nella laguna con Sea&Taste e ad una giornata di vendemmia tra il profumo dell’uva e del mosto con Harvest&Taste, sullo sfondo di scenari naturalistici unici come i vigneti delle principali Doc, dal Collio alla Doc Friuli Grave, fino ai Colli Orientali del Friuli, le malghe dell’arco montano, le riserve naturali e le lagune, il golfo di Trieste, frutteti e uliveti dove nascono le eccellenze del territorio. Trieste dove nasce **“Okùs”**, una nuova rassegna di cultura enogastronomica dedicata alla conoscenza e all’incontro tra i cibi provenienti da diverse località europee e i vini locali, in collaborazione tra la rete d’impresa Carso Kras e Slow Food Italia, e di scena dal 19 al 21 novembre tra Trieste, Carso e Istria, con laboratori, cene e degustazioni professionali con la possibilità di scoprire e conoscere il meglio delle produzioni casearie

internazionali a latte crudo, conserve a base di pesce prodotte sul suolo nazionale, i prodotti dei Presìdi di Slow Food del Friuli-Venezia Giulia, nonché i vini e i vignaioli locali.

L'[Aies-Accademia Internazionale Enogastronomi Sommelier](#) celebra invece 20 anni con una cena di gala di scena il 29 ottobre alla Trattoria Bolognese di Fico EatalyWorld. Anche il road show **["Tramonto DiVino"](#)** che ha apparecchiato le notti in Riviera e le città dell'Emilia Romagna con il meglio del cibo e del vino del territorio servito a tavola in cene-degustazione con i cuochi CheftoChef, in sicurezza, al calar del sole, nelle cucine a vista nelle piazze con protagonisti i migliori prodotti Dop e Igp e vini del territorio, dal Prosciutto di Parma ai salumi Piacentini, dalla Mortadella di Bologna al Parmigiano Reggiano, dalla Piadina Romagnola agli aceti Balsamici Tradizionali, si prepara al gran finale a Bologna (21 novembre) in occasione del Congresso nazionale dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier ospitato quest'anno in Emilia Romagna, con la regia della Regione in partnership con Enoteca Regionale Emilia Romagna. E se tra le tante città che celebrano il cioccolato Modica, Perugia e Torino sono i tre territori che rappresentano maggiormente l'Italia più dolce, le aziende più rappresentative di questi distretti saranno protagoniste sempre a Modena di **["Sciocola'- Festival del Cioccolato"](#)**, dal 29 ottobre al 1 novembre. Ma c'è anche il **["Ferrara Food Festival"](#)** (5-7 novembre), con protagonisti i grandi prodotti della tradizione del territorio.

E dopo Roma e Milano, la famiglia Zingarelli, alla guida della storica griffe del Chianti Classico [Rocca delle Macie](#) (prima "Cinematic Winery" d'Italia con un Museo del cinema in cantina, la "Galleria Trinità") celebra 50 anni dall'uscita del film "Lo Chiamavano Trinità ...", capolavoro del cinema italiano prodotto dal produttore cinematografico e vigneron Italo Zingarelli, creatore della coppia di attori più amata del recente cinema italiano, Bud Spencer e Terence Hill, diretti da diretto da E. B. Clucher, con il **["Trinità 50 on Tour"](#)** che fa tappa a Firenze, il 3 novembre nel salotto di Cinema Paradiso nel nuovissimo 25Hours Hotel, con la proiezione della versione originale della pellicola, restaurata dalla cineteca di Bologna (evento su invito), preceduta dal brindisi con l'esclusiva Edizione Limitata di 1970 Magnum Chianti Classico Gran Selezione "vestito" da "Lo Chiamavano Trinità ..." dedicata dai figli Fabio, Sandra e Sergio al padre Italo, con assaggi dell'immane salsiccia e fagioli "Trinità Style". Il 13 e 14 novembre a Livorno al Terminal Crociere nasce invece la prima edizione di **["Wine Destinations Italia"](#)**, un progetto innovativo nel panorama dell'enoturismo per valorizzare il legame indissolubile tra vino e territorio, con le "Destinazioni del Vino Italiane" - 15 da 7 Regioni, con oltre 50 tra cantine Consorzi protagonisti - che daranno vita ad un giro d'Italia unico, alla scoperta di territori straordinari quali ad esempio le Cinque Terre, Bolgheri, Suvereto, il Chianti,

Montepulciano, la Maremma, il Chianti Classico, il Sannio, l'Irpinia, i Colli Orientali del Friuli, la Valpolicella, la Valtellina e molti altri, per un pubblico selezionato di operatori del settore, comunicatori, stampa specializzata ed enoturisti, che vogliono incontrare in maniera fruttuosa i produttori artefici delle esperienze e scoprire le molteplici opportunità dei territori. L'evento sarà caratterizzato da molteplici focus, tra cui una tavola rotonda organizzata in collaborazione con l'avvocato Marco Giuri - ideatore del format con Simone Nannipieri di Winetrade, e con la Scuola Europea Sommelier di Livorno - ed i protagonisti dell'enoturismo Italiano come il Movimento Turismo del Vino Italia, Le Donne del Vino, Città del Vino, l'Associazione Nazionale Travel Blogger, Banca del Vino, Vetrina Toscana, l'Associazione Dimore Storiche Italiane sezione Toscana e l'Associazione Nazionale Borghi più Belli d'Italia, mentre uno spazio "Front Stage", sarà dedicato alle nuove idee, ai dibattiti, alle proposte, in una sorta di "pensatoio del domani" sul tema della "Wem" (Wine Experience Mix). [Tenuta Casenuove](#) porta l'arte cubana in Chianti Classico con una mostra di Susana Pilar, fino a dicembre, seconda tappa del progetto nato in collaborazione con Galleria Continua per valorizzare i luoghi del vino attraverso l'arte e promosso dal proprietario della Tenuta, il collezionista e mecenate Philippe Austruy. Aspettando ["Benvenuto Brunello 2021"](#) a Montalcino (21-29 novembre), il ["Tempio del Brunello"](#), il nuovo museo immersivo ed emozionale dedicato al Brunello, a Montalcino nell'antico Complesso Museale di Sant'Agostino, con il progetto ["L'Oro di Montalcino"](#) di Opera Laboratori, presenta "InChiostro", una serie di appuntamenti tra cultura, arte, spiritualità, scoperta del territorio, sport ed enogastronomia: il 6 novembre ci sarà una passeggiata storico artistica da e al Chiostro di Sant'Agostino dedicata al pittore sangimignanese che lavorò al fianco di Raffaello Vincenzo Tamagni, con un brunch all'Enoteca Bistrot. Restando a Montalcino, [Villa Le Prata](#) ha dato il via al progetto ["Villa Le Prata: Vino, Arte e Bellezza"](#), una collaborazione con artisti italiani ed internazionali incentrata sulla creatività legata al vino ed al suo territorio, con "Vino & Vetro", la nuova collezione di Carlo Baldessarri per la cantina, in una personale che lo scultore ha ideato e deciso di esporre nella Tenuta (fino al 31 dicembre). Tra i vigneti della Val d'Orcia Patrimonio Unesco, [l'Adler Spa Resort Thermae](#) a Bagno Vignoni, all'insegna del turismo sostenibile che preserva l'eredità dei luoghi, propone itinerari di trekking guidati alla scoperta di un territorio unico con piacevoli soste presso i produttori locali dei migliori vini, formaggi, olii d'oliva extravergine, spezie ed altri prodotti tipici (7-28 novembre). Nelle Crete Senesi, si sta per aprire la ["Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi" n. 35](#) a San Giovanni d'Asso (13-14 e 20-21 novembre), la "città del tartufo" nel territorio del Brunello di Montalcino. Ma il tartufo è protagonista anche a Volterra, dove in collaborazione con la

Boutique del Tartufo, la **Galleria Kalpa** partecipa all'edizione n. 23 della mostra mercato **"Volterragusto"** presentando **"t|ARTufo"**, un'installazione d'arte e incontri tematici dedicati all'opera d'arte della natura del territorio con la guida sapiente di esperti di questo eccezionale frutto della terra. **"Tra Borghi e Cantine"** torna invece su "I sentieri del Gusto", nei ristoranti del territorio di Siena che ospitano le sue cantine ed i loro vini, dal Brunello di Montalcino al Chianti, dal Nobile di Montepulciano alla Vernaccia di San Gimignano, fino all'Orcia Doc, con Confcommercio Siena e Vetrina Toscana (fino al 18 novembre). La Maremma fa da sfondo a **"Morellino Gravel"**, il progetto del Consorzio Morellino di Scansano e Saturnia Bike, per promuovere l'enocicloturismo nel territorio della Denominazione, rendendo l'area una destinazione turistica d'eccellenza. Nella cantine di Capalbio - da Monteverro alla Tenuta Monteti, da Il Cerchio a La Vigna sul Mare, da Il Ponte a BorgoCiro, da Roberto Lambardi a Villa Pinciana, alla Tenuta Montauto extra-circuito - c'è invece **"Arte&vino"**, edizione n. 8 dell'evento che coniuga l'eccellenza delle realtà vitivinicole con l'arte contemporanea, con opere in mostra che sono dei lavori inediti, realizzati esclusivamente per il progetto o ripensati per farne parte.

E mentre il **Movimento Turismo dell'Olio** il 30 e 31 ottobre lancia per la prima volta l'"**Ulivo Day**", alla scoperta dell'arte olivicola italiana in Abruzzo, Calabria, Lombardia, Puglia, Toscana e Umbria, aprendo le porte di oltre 30 aziende olivicole ai turisti gourmet che vogliono vivere un'esperienza diretta e formativa a contatto con chi produce l'olio extravergine di qualità dalle cultivar autoctone, dal 30 ottobre al 28 novembre torna **"Frantoi Aperti"** in Umbria. Un evento promosso per celebrare l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva nel periodo della frangitura delle olive, proponendo iniziative in frantoio, tra visite, degustazioni di olio e.v.o., passeggiate a piedi tra gli ulivi e tour in bicicletta con merenda in frantoio, itinerari alla scoperta delle Cultivar dell'Umbria (Moraiolo, San Felice, Dolce Agogia e Rajo), i "Suoni degli ulivi secolari" (l'ulivo di Sant'Emiliano a Trevi, l'ulivo di Macciano a Giano dell'Umbria, l'ulivo di Villafranca di Panicale e l'ulivo di Rajo di Amelia), i concerti e gli spettacoli musicali nei borghi, le visite guidate nei centri storici e nei musei tematici, la raccolta delle olive, gli assaggi di pane e olio nelle piazze, le aperture straordinarie di castelli e palazzi e le tante iniziative immaginate per coinvolgere i più piccoli, menu ad hoc nei ristoranti, accanto a "Olio a fumetti-Live drawing nei frantoi", che animerà i frantoi con aperitivi, dj set e la creatività dell'industria del fumetto attiva nel territorio umbro. La stagione di raccolta del tartufo bianco partita in Italia, ci fa restare in Umbria per la **"Mostra Nazionale del Tartufo Bianco" n. 41 di Città di Castello** (29 ottobre-2 novembre), e ci porta nelle Marche alla **"Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna" n. 56** (30 e 31 ottobre e 1, 6, 7, 13 e 14

novembre), con un calendario ricco di eventi, tra degustazioni, esperienze sensoriali, performance gastronomiche e culturali, ospiti del mondo dello spettacolo insieme agli chef stellati che hanno fatto grande la cucina italiana protagonisti di cooking show - da Moreno Cedroni (cui sarà conferita la "Ruscella d'Oro 2021" a Fabio Pisani, da Luca Montersino ad Antonella Ricci e Vinod Sookar, insieme a Giorgio - accanto a percorsi, mostre, laboratori didattici e creativi per adulti e bambini. Acqualagna dove, Food Brand Marche organizza il press tour **"Segugi del gusto"**, il 12 e 13 novembre, sulle tracce del tartufo, del vino e degli altri tesori marchigiani del palato ed alla scoperta delle novità del turismo enogastronomico delle Marche, a partire dal nuovo progetto regionale del tartufo, ["Marche terra di tartufi"](#), e dalla nuova legge sull'enoturismo. A Roma è di scena l'edizione n. 8 di **"Excellence"**, tra cooking show con oltre 80 chef, molti stellati, tavole rotonde, degustazioni, talk show, incontri B2b e B2c, ma anche 100 aziende tra le più importanti del settore a livello nazionale e internazionale, senza dimenticare enti istituzionali, scuole di formazione professionale, di sala e di cucina, associazioni d'impresa, opinion leader, giornalisti, imprenditori F&B, sommelier e ristoratori, ideato dai fratelli editori di "Excellence Magazine" Pietro e Claudio Ciccotti, dal 10 al 13 novembre al Roma Convention Center La Nuvola, capolavoro dell'archistar Massimiliano Fuksas, e con il fuorisalone "Excellence Off": due cene all'insegna dell'alta cucina e dei grandi vini italiani, in programma il 9 e l'11 novembre, a partire dallo chef stellato Francesco Aprea di Idyllo. E torna anche **"Aspettando Radici del Sud"**, per prepararsi a "Radici del Sud" n. 17 (Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari, 10-13 giugno 2022), con due appuntamenti: fino al 29 Ottobre, tra il Subappennino Dauno e l'alta Murgia, si svolgerà la rassegna itinerante "Storia, Geografia, Scienze sociali del vino e del cibo del Sud" realizzata con il patrocinio del Dipartimento Agricoltura della Regione Puglia, e dedicata alle culture vinicole, olearie e alimentari del Sud d'Italia con laboratori, attività e dibattiti, insieme ai cuochi Peppe Zullo nel ristorante a Piano Paradiso e Angelo (Trilussa) Di Biccari del forno "Pane e Salute 1526" di Orsara di Puglia che insieme ad alcuni produttori di vino e olio ospiteranno giornalisti, blogger italiani e stranieri per un laboratorio in vigna, nell'orto e in cucina; e il 29 ottobre alla Masseria Barbera di Minervino Murge, dove si rilancerà il tema dell'alimentazione sostenibile con i cuochi Gianluca Ferri e Riccardo Barbera dell'omonima Masseria e da Giacomo Racanelli di Aromi di Sannicandro di Bari, con degustazione dei 70 vini autoctoni del Meridione d'Italia premiati dal Salone di "Radici del Sud 2021" - di cantine come Santadi e Benanti, Produttori di Manduria, D'Araprì, Placido Voplone e Villa Matilde, da Torrento a Librandi, da Cataldi Madonna alla Cantina Due Palme, per citarne solo alcune - con la rassegna che proseguirà poi dal 9 all'11 dicembre al Castello di Sannicandro di Bari.

E tra i colori, i profumi ed i sapori autunnali della Sardegna, una tappa obbligata per gli amanti del vino nella Regione, è [Argiolas](#) a Sardinia, con le sue “wine & food experience” dedicate al “perfect pairing” tra i grandi vini - dal Turriga al Vermentino di Sardegna Is Argiolas, dal Cannonau Riserva Senes all'Iselis Nasco, un Nasco di Cagliari Doc, dall'Antonio 100, l'Igt Isola dei Nuraghi allo spumante brut Tagliamare - ed i piatti di mare e terra con i prodotti locali, nell'esclusiva location dell'elegante barricaia.

Infine, fino al 28 novembre torna il **“TheFork Festival”**, il più grande evento della stagione nel mondo della ristorazione e che si svolge in 11 Paesi coinvolgendo 6.000 ristoranti di cui più di 2.000 solo nel Belpaese, offrendo sconti del 50% agli utenti di [TheFork](#).

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](#)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](#)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2021