

# Prende il via la 51° edizione del Vinitaly

Prende il via la 51° edizione del Vinitaly a Veronafiere dal 9 al 12 aprile.

Vinitaly per il 2017 ha presentato un imponente piano di investimenti che prevede obiettivi come **maggiore internazionalità, più occasioni di business e innovazione digitale** – un progetto pluriennale ampio e articolato reso possibile dalla trasformazione di Veronafiere in società per azioni.

Vinitaly, anche quest'anno, rappresenta, il fulcro di un sistema di promozione e formazione continua che comprende la rete globale di **Vinitaly International** e della sua **Academy**, la guida **5StarWines THE BOOK**, l'e-commerce di **Vinitaly Wine Club**, **OperaWine**, **wine2wine**, il fuori salone di **Vinitaly and the City**. Si tratta di una community sempre più evoluta per la promozione del made in Italy del settore vitivinicolo, integrata e completata da **Sol&Agrifood**, rassegna sull'olio extravergine di oliva e agroalimentare di qualità, e da **Enolitech**, salone sulle tecnologie per il settore del vino e dell'olio.

Previste molte **degustazioni guidate** organizzate dalle aziende o da istituzioni nazionali, alla scoperta di vini e distillati provenienti dai cinque continenti. Diversificata la provenienza, con l'adesione di cantine da **Usa, Ungheria, Polonia, Russia** e, per la prima volta, da **Andorra, Kosovo** e dal **Giappone**, con sei aziende produttrici di sake. Si confermano le presenze di produttori da **Spagna, Francia, Azerbaijan, Georgia, Argentina, Portogallo, Australia, Sudafrica, Crozia e Slovenia**. Da segnalare la verticale dal

titolo *“Indietro nel tempo con il Sassicaia: less is more, ovvero le annate dimenticate”*. Organizzato da Vinitaly e guidato da **Raoul Salama** il grand tasting *“Quando le ‘Grandes Cuvées’ di Champagne incontrano le ‘GranSelezione’ di Chianti Classico”*. In collaborazione con l’**Associazione Le Donne del Vino** la degustazione *“Vini autoctoni rari delle Donne del Vino”*, realizzati con vitigni autoctoni di cui esistono meno di 50 ettari di vigneto, mentre con un grande walk around **Gambero Rosso** presenta i suoi i *‘Tre bicchieri 2017’*.

Organizzate in collaborazione con Vinitaly anche le degustazioni di **Doctor Wine by Cernilli**, la quarta edizione di Young to Young dedicato ai giovani blogger e ideato da **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti** e **Ieri, Oggi, Domani** con sei grandi etichette raccontate a due voci dai rispettivi produttori e dai sommelier dell’**AIS**. Chiuderà Vinitaly una grande degustazione realizzata in collaborazione con **Wine Research Team** dell’enologo **Riccardo Cotarella**, con i suoi produttori più famosi a illustrare i propri vini.

Ricordiamo l’imperdibile appuntamento dal **7 all’11 aprile** con gli eventi del fuori salone **Vinitaly and the City**, numerosi eventi e degustazioni animeranno il **centro storico di Verona** (Piazza dei Signori, Loggia di Fra’ Giocondo, Loggia Antica, Torre dei Lamberti, Cortile del Mercato Vecchio, Arsenale), tra arte, storia e cultura. Da quest’anno gli eventi coinvolgeranno anche **Bardolino**, località sul lago di Garda.

Per informazioni sull’evento:

[www.vinitaly.com/](http://www.vinitaly.com/)

---

# Salone del Prodotto Tipico, tra degustazioni e show cooking

Roma, il 25 e 26 febbraio 2017, una due giorni imperdibile dedicata ai vini ed ai sapori dei territori d'Italia, arricchito dalle proposte di ospitalità e i percorsi dell'agriturismo, tra **degustazioni e show cooking** per raccontare un fenomeno da 40 miliardi di euro l'anno con 500mila posti a tavola per accogliere l'esercito dei turisti enogastronomici.

La manifestazione, ideata e curata dalla **Piemmeti**, società di **Veronafiere**, propone quindi il perfetto connubio tra il mondo dell'accoglienza rurale e quello dei prodotti tipici, i due protagonisti del turismo enogastronomico, un fenomeno capace di sviluppare un business che sfiora i 40 miliardi di euro l'anno.

I bellissimi spazi del **Salone delle Fontane**, nel **quartiere dell'EUR**, ospiteranno sia alcune delle più interessanti realtà agrituristiche del Belpaese che una selezione di artigiani del gusto che offriranno ai visitatori l'opportunità di assaggiare e acquistare prodotti che alla bontà uniscono anche il fascino di una storia e di una tradizione con pochi eguali nel mondo.

*“L'Italia può vantare un'indiscutibile leadership nel campo della produzione agroalimentare – spiega Ado Rebuli, Presidente di Piemmeti – ma, soprattutto, è il Paese che più di ogni altro ha creato un forte processo di identificazione tra i territori e le loro eccellenze gastronomiche. La nostra manifestazione si basa appunto su questo imprescindibile legame tra le bellezze delle nostre terre e la bontà dei prodotti che esse esprimono. In sintesi possiamo dire che il cosiddetto turismo rurale e i prodotti tipici sono le*

*sentinelle della tradizione gastronomica italiana”.*

E i più recenti dati ISTAT confermano questo trend. Delle **circa 22mila aziende agrituristiche** presenti nel nostro Paese, oltre **il 60% propone ristorazione o degustazione**, per un totale di circa 500mila posti a sedere.

Sono mediamente 40 i coperti proposti dalle singole aziende, con la Sardegna a condurre questa speciale classifica, con oltre 70 posti, e la provincia di Bolzano a chiuderla, con 11,5. La Toscana è la regione più rappresentata, con circa 1300 aziende autorizzate alla somministrazione di alimenti ma il fenomeno è in costante crescita su tutto il territorio nazionale, con punte altissime soprattutto nel centro della penisola.

*“Il turismo enogastronomico ha smesso da tempo di essere un fenomeno di nicchia – conferma Raul Barbieri, Direttore di Piemmeti – ed è diventato un asset fondamentale per la nostra economia. Tanto il fruitore italiano quanto quello internazionale è sempre più attento alla qualità di quanto trova sulla tavola e nei calici dei luoghi che sceglie per le proprie vacanze. Anzi, spesso sono proprio i prodotti a determinare la scelta di un luogo piuttosto che un altro e non sono pochi i territori che devono la loro fortuna alle proprie eccellenze. La nostra manifestazione vuole dare agli ospiti l’occasione di ritrovare, in scala, una mappa ragionata del giacimento enogastronomico italiano, senza dimenticare la capacità di accoglienza che ormai caratterizza gran parte delle nostre regioni e province”.*

Ma gli per il pubblico di Roma non ci saranno solo prodotti da degustare e acquistare. Troveranno anche chi i prodotti li presenta e li elabora: il Salone del Prodotto Tipico vede infatti, per questa sua prima edizione, la straordinaria partecipazione di **Giorgione**, il mitico **chef del Gambero Rosso**, e poi **Arcangelo Dandini**, l’oste per antonomasia, patron de l’**Arcangelo**, e **Stefano Callegari**, il re dei trapizzini.

Dunque grande attesa per gli show cooking evento di questi fantastici protagonisti della ristorazione.

salonedelprodottotipico@piemmetispa.com

**Eur**, Salone delle Fontane – Rama  
Via Ciro il Grande, 10 – 00144 Roma

**Organizzazione:** *Piemmeti spa*

[www.salonedelprodottotipico](http://www.salonedelprodottotipico)

---

# Gusto in Scena, Appuntamento a Venezia con la Cucina del Senza

**IL 23 E 24 APRILE 2017 A VENEZIA LA NONA EDIZIONE DI GUSTO IN SCENA CON QUATTRO EVENTI IN CONTEMPORANEA CON APPROFONDIMENTI SULLA CUCINA DEL SENZA**, il nuovo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Il 2 giugno si replica a Francoforte.

Sarà anche quest'anno la **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista** a Venezia a fare da cornice a [Gusto in Scena](#), in programma per **domenica 23 e lunedì 24 aprile**. La nona edizione dell'evento enogastronomico ideato e curato da **Lucia e Marcello Coronini** proporrà una serie approfondimenti sulla **Cucina del Senza**, il nuovo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zucchero aggiunti. Nata

sei anni fa a Gusto in Scena, **la Cucina del Senza è oggi diventata un marchio internazionale** che ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla salute.

Su questo tema si confronteranno chef stellati e maestri pasticceri nel corso del **Congresso di Alta Cucina** che costituisce la colonna portante della manifestazione. Ma le ricette, sane e gustose, della Cucina del Senza si potranno provare anche a **Fuori di Gusto**, il programma fuori salone in una ventina di ristoranti e bacari veneziani. Ottanta selezionatissime aziende saranno inoltre presenti nelle due sezioni **I Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola** con le loro eccellenze enogastronomiche. L'evento veneziano aprirà un anno importante per la Cucina del Senza che la vedrà approdare in Germania con un'edizione speciale di **Gusto in Scena a Francoforte**, il prossimo **2 giugno**, su invito del **Consolato Generale d'Italia**, dove Marcello Coronini presenterà una selezione di Produttori del Senza. Una serie di altre presenze all'estero è in corso di definizione.

«Stiamo raccogliendo grandissimo interesse nei confronti della Cucina del Senza» spiega **Marcello Coronini**. «Si tratta di una cucina gustosa quanto attenta alla salute, con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. **Sale, grassi e zucchero sono indispensabili per la nostra vita**: quelli contenuti negli alimenti sono sufficienti per una dieta equilibrata, quelli aggiunti rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli aiuta a prevenire l'insorgere di diverse patologie».

Dall'interesse di Marcello Coronini di dare a tutti la possibilità di alimentarsi meglio con una cucina gustosa in cui non ci si accorge della mancanza di grassi, sale e zucchero è nato **il libro La Cucina del Senza**, editore **Feltrinelli-Gribaudo**. Il libro, presentato al Salone del libro di Torino lo scorso 14 maggio, ha già venduto più di

10.000 copie ed è in ristampa. L'intenzione dell'editore è quella di fare dell'autore il gastronomo di riferimento delle case italiane con libri di ricette semplici e facili, da tenere in cucina e non nelle biblioteche. Per questo dal 10 al 17 dicembre ha promosso il volume mettendolo in vendita come supplemento a Gente a soli euro 8,90.

#gustoinscena #cucinadelsenza

### **Info in breve | GUSTO IN SCENA 2017**

**Data:** 23 e 24 aprile 2017

**Orari di apertura degustazioni:** ore 11,00 – 19,00

**Luogo:** Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia

**Ingresso a I Magnifici Vini + Seduzioni Di Gola:** Per un giorno: € 25,00 – Per due giorni: € 40,00

**Ingresso a Congresso Alta Cucina:** scaricare il modulo sul sito [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)

---

# **Taste of Excellence, a Roma nel segno della #FoodInnovation**

Approda a Roma, dal 25 al 28 novembre, la quarta edizione di **TASTE OF EXCELLENCE**, l'evento dedicato al B2B del Food che riunisce in un'unica cornice produttori, chef, scuole di cucina, operatori e istituzioni.

Ideato da EXCELLENCE, l'iniziativa è dedicata quest'anno alla **#FoodInnovation**, concepita come innovazione ma anche come creatività nell'accostamento di eccellenze lavorate direttamente da grandi chef in performance, dialoghi e

incontri in perfetto equilibrio tra tecnica ed improvvisazione.

*“Taste of Excellence si pone come obiettivo primario quello di essere utile agli operatori del Settore incrementando il networking ed il business tra gli addetti ai lavori. Si presterà particolare attenzione alle performance dei grandi chef che porteranno creatività e innovazione attraverso la spettacolarizzazione del cibo tenendo quale riferimento assoluto la qualità dei contenuti”* afferma **Pietro Ciccotti**, ideatore dell'evento.

Molte le tematiche affrontate, distribuite tra talk show interattivi con pubblico e addetti ai lavori: si parte dagli **ingredienti della cucina del futuro**, per parlare dell'idea di cibo perfetto; si attraverseranno **i meccanismi dello Chef Star System** per poi incorrere in discorsi sulle virtualità enogastronomica, a partire dall'Oste 2.0. E ancora ipotesi di come sarà lo Chef del domani e del nodale ruolo affidato al Critico Enogastronomico (Osservatore o Giudice?), **analisi algoritmiche sui modelli empirici della ristorazione e ricette di donna**, raccontate da rilevanti operatrici del settore con una considerevole esperienza nel mondo enogastronomico, oltre ad uno speciale approfondimento sulle **innovazioni in corso nell'universo “Pizza”**.

Più di un convegno dai contenuti di estrema attualità, Excellence avrà valenza di uno show che prevede anche una serie di incontri quotidiani per sviluppare – attraverso **cooking show a 4 mani** – ricette inedite ed esclusive, con prodotti sia territoriali sia forniti in prevalenza dalle **oltre 40 aziende espositrici. Oltre 70 invece i cuochi** protagonisti in scena, molti dei quali chef stellati che presenteranno direttamente sul piatto in lavorazione la propria filosofia culinaria.

Nell'ambito dell'evento verranno infine **presentate le guide 2017 “Roma nel Piatto” e “Roma per il Goloso”** a cura di **La Pecora Nera editore**.



Taste Of Excellence prenderà ufficialmente il via venerdì 25 novembre alle 19:00 con una serata inaugurale riservata a stampa, aziende e Istituzioni, nel corso della quale verranno consegnati importanti premi a personaggi e aziende di spicco, selezionati da Excellence e da giurie qualificate. Numerose le categorie in gara tra cui il **“Premio Excellence Chef 1986 Così com’è”**, dedicato a chef uomo/donna under 30, il **“Premio Excellence Architecture For Food”**, sulle innovazioni strutturali in cucina, il **“Premio Excellence Ricetta di Donna”**, alle donne dell’imprenditoria enogastronomica. Riconoscimenti speciali saranno poi quelli attribuiti da “Excellence”, da **“Operation Smile”** e dal portale **“Agrodolce”**. Nell’ambito della stessa serata **la chef-sommelier Adua Villa** darà vita ad uno spettacolo-reading dal titolo **“Basta un bel divano”**, tratto dal suo romanzo enologico di successo **Vino rosso tacco 12**.

All’interno di Taste of Excellence vi sarà anche un ulteriore **appuntamento di beneficenza** previsto **domenica 27 novembre** con **la cena “Angel Chef Dinner” (su prenotazione)** il cui ricavato sarà interamente devoluto alle borse di studio a favore delle allieve dell’**Istituto Enogastronomico SafiElis di Roma**.

#NextCookingLazio, #PerfectFood, #FoodInnovation, #PizzaInnovation, #foodexperience, #ristorantedelfuturo saranno alcuni degli hashtag che permetteranno a tutti i blogger e appassionati con smartphone convenuti di interagire con i singoli eventi in calendario. Per il resto, largo alle molteplici degustazioni dei prodotti di aziende selezionate all’interno della Tasting Area.

## **TASTE OF EXCELLENCE**

Dal 25 al 28 novembre 2016

SET – Spazio Eventi Tirso

Via Tirso 14, Roma

Orari: 11-21

Ingresso: 20 Euro

Excellence infoline:

Tel: +39 06 43254399 -info@excellencemagazine.it

[www.excellencemagazine.it](http://www.excellencemagazine.it)

---

# Vignaioli Naturali, oltre cento produttori per la nona edizione a Roma

Oltre **100 produttori italiani, francesi, spagnoli e tedeschi, banchi d'assaggio enogastronomici, birra artigianale e una speciale area Made in Japan**, tutto all'insegna della produzione naturale: sono questi i numeri della **IX edizione di Vignaioli Naturali a Roma** che si svolgerà il **19 e il 20 novembre 2016** presso **The Westin Excelsior Rome**, in Via Veneto 125, organizzato da Tiziana Gallo.

Per i cultori di vino e i curiosi, per coloro che vogliono scoprire il percorso produttivo naturale e assaporarne i risultati, ogni azienda offrirà un vero e proprio **banco d'assaggio, per raccontare la propria storia e proporre direttamente i vini ai moltissimi appassionati e professionisti del settore**, intenzionati a non mancare all'appuntamento enologico naturale più importante della capitale.

In questa edizione, la seconda in un anno, saranno inoltre ricchissime e invitanti anche le **proposte alimentari con prodotti che rappresentano l'eccellenza della gastronomia italiana con ben 6 banchi d'assaggio e un angolo interamente dedicato alla cucina made in Japan**, oltre all'immane birra artigianale.

*"Nove anni fa ho deciso di intraprendere questa avventura" ha dichiarato Tiziana Gallo, "passionalmente motivata a fare in modo che la degustazione che mi accingevo a organizzare rappresentasse un punto d'incontro per i produttori, per gli esperti e non, per i curiosi e per gli appassionati; diciamo un modo per contribuire, nel mio piccolo, alla diffusione e*

alla condivisione della magnifica e sempre stupefacente esperienza che gli eroici vignaioli naturali possono regalarci. Ognuno a suo modo, esprimendo i diversi terroir, ma tutti uniti nella volontà di sostenere il ciclo della natura e di farsi guidare tra i filari e i preziosi frutti per trasformarli in vino prodotto secondo natura”.

Nell'esclusiva location del **The Westin Excelsior Rome**, in Via Veneto 125, i **Vignaioli Naturali a Roma** danno l'appuntamento nei giorni di **sabato 19 e domenica 20 novembre 2016 – dalle 12 alle 19**.

---

## Non solo vino al Vinòforum di Roma

Di **Stefania Taruffi**



Linda Batista - Emiliano De Venuti

Ha aperto venerdì l'estate della capitale con **Vinòforum**, la grande manifestazione dedicata al vino, con una serata inaugurale tutta in 'giallo', il *dress code* della serata. La kermesse ideata da **Emiliano De Venuti**, patron della manifestazione, celebra da otto anni l'arte del bere e raduna

i migliori marchi del buon vino italiano e internazionale. A due passi dai giardini della Farnesina, centinaia sono stati gli ospiti che hanno raggiunto l'area riservata a vip e stampa, inaugurata da **Matteo Marzotto**, il quale si è concesso con garbo a telecamere e flash.

Tantissimi gli ospiti che hanno accolto l'invito del press agent **Emilio Sturla Furnò** e non si sono voluti perdere l'occasione di un percorso nel mondo dei vini e degli champagne accompagnati da coloratissimi stuzzichini preparati a scena aperta. Da segnalare l'affollato il punto di degustazione **Bufalallegra**, il cui punto vendita si trova a Roma in Via Orazio, 17 dove si potevano assaggiare delle vere e proprie specialità dal sapore autentico e di gran qualità: mozzarelle di bufala, caciotte di vacca e delicati salumi di bufala di origine biologica come ormai non se ne trovano più sul mercato.

Tantissimi i volti noti: Linda Batista, Nadia Bengala, l'Ambasciatore d'Austria Christian Berlakovitz, Roberta Beta, Emanuela Tittocchia e Vincenzo Bocciarelli – entrambi con bombetta color oro – gli stilisti Giada Curti e Luigi Borbone, Julian Borghesan con la fidanzata Giorgia Vittiglio, Rosanna Cancellieri, Giorgio Caputo, Andrè De La Roche, Guglielmo Giovanelli Marconi, Wilma Goich, la vice presidente di AltaRoma Valeria Magani, Daniela Martani, Maria Grazia Nazzari, Maria Rosaria Omaggio, Valeria Oppenhemer, Max Parodi, Alex Partexano, Elisabetta Pellini, Stefano Piccirillo, Alessandra Rauti, Emanuela Tittocchia, Marta Zoffoli, il Prof. Roly Kornblit, Franco Fatone del TG2, Nicola Rao del TG3 Lazio, Antonio Pascotto del TG4, la lady investigation Alba Russo, Francesco Minervini, che ha dato un benvenuto in qualità di rappresentante della Fondazione Fibrosi Cistica del Lazio e, infine, le ragazze del social network "Così non fan Tutte". Due brindisi nel corso della serata per altrettanti compleanni di Rosanna Cancellieri e Linda Batista.

Tanti applausi per le speciali performance artistiche dal vivo offerte dal comico Antonio Giulianie dalla cantante Laura Valente accompagnata dal chitarrista Carlo De Bei sotto l'attenta direzione dell'attore e regista Alessandro Sena, per sostenere la **Fondazione Fibrosi Cistica (FFC)** presieduta da Matteo Marzotto. Questa Fondazione è l'unica realtà italiana che promuove e finanzia progetti di qualificata ricerca destinati allo studio di nuove e radicali cure per sconfiggere la fibrosi cistica, la malattia genetica grave più diffusa in Italia con oltre seimila malati accertati e quasi tre milioni di portatori sani. Costituita a Verona nel gennaio 1997, complessivamente ha finanziato 160 progetti di ricerca e ha coinvolto oltre 400 ricercatori italiani di 120 laboratori e gruppi di ricerca. Anche quest'anno Decanter – il programma radiofonico di Radio 2 dedicato all'enogastronomia e condotto da Federico Quaranta e dall'Inutile Tinto, Nicola Prudente, è stato presente in diretta durante tutto il corso della serata.