

**NELLAGENDA ENOGASTRONOMICA DI WINENEWS, VINO IN VILLA (12-15 MAGGIO), PORTO CERVO WINE & FOOD FESTIV**

Roma - 12 Maggio 2016, ore 09:13

Nellagenda enogastronomica di WineNews, Vino in Villa (12-15 maggio), Porto Cervo Wine & Food Festival (13-15 maggio), Porchettiamo (13-15 maggio). Con un occhio alle prossime settimane, quando arriveranno Cantine Aperte e Congresso Assoenologi Da Vino in Villa, il Festival di territorio tra Conegliano e Valdobbiadene, al Porto Cervo Wine Festival con i vini top della Sardegna e d'Italia, dall'ormai immancabile Porchettiamo - Il Festival delle Porchette d'Italia a Le vie dei Presdi, evento diffuso organizzato da Slow Food Campania, dal Congresso Assoenologi n. 71, di scena a Verona, al convegno Il cibo delle donne. Alimentazione al femminile, a Monza, senza dimenticare l'edizione n. 23 di Cantine Aperte, ormai alle porte. Non solo vino, ma anche tanto food e cibo per la mente nellagenda degli eventi da non mancare di WineNews.

Il meglio, insomma, deve ancora venire, anche per i wine lover del Belpaese, che immaginiamo abbiano già cerchiato sul calendario le date del 28-29 maggio, l'ultimo fine settimana del mese, tradizionalmente dedicato a Cantine Aperte, la festa del vino del Movimento Turismo del Vino che, da 24 anni, spalanca le porte delle aziende di tutta Italia a giovani, coppie e gruppi di amici, uniti nella passione per Bacco. Tra le Regioni più attive, come accade da qualche anno, la Puglia, dove saranno 55 le aziende vitivinicole che apriranno le porte agli enoappassionati per mostrare quello che c'è dietro ogni calice di vino, con ricchi programmi di iniziative culturali, musicali, eventi e attività ad accompagnare le degustazioni dei vini ed i tour nei territori ([www.puglia.topwinedestination.it](http://www.puglia.topwinedestination.it)). Prima per, le protagoniste saranno le colline delle celebri bollicine del Prosecco, che offriranno lo spunto per riflettere attorno al tema Natura e Cultura ad intellettuali, giornalisti e filosofi, protagonisti con il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. a Vino in Villa, il Festival di territorio tra Conegliano e Valdobbiadene (12-15 maggio), un'occasione per conoscerlo, incontrando i produttori e assaggiando la nuova annata al Castello San Salvatore di Susegana ([www.vinoinvilla.it](http://www.vinoinvilla.it)).

Il big della musica e il meglio dell'enogastronomia sarda e non solo per salutare la nuova stagione in Costa Smeralda. Nina Zilli e Bianca Atzei, madrina dell'evento, sono le ospiti di punta del Porto Cervo Wine & Food Festival: due eventi in uno raggruppati dal 13 al 15 maggio a Porto Cervo, un weekend all'insegna del buon cibo e del buon vino, con incontri e degustazioni e la partecipazione di esperti di settore e buyer selezionati provenienti da tutto il mondo. Una vetrina privilegiata per produttori nazionali e regionali: 90 gli espositori delle due rassegne, tra cui 60 aziende vinicole e 30 espositori del food ([www.portocervowinefestival.com](http://www.portocervowinefestival.com)).

Un altro appuntamento fondamentale per il mondo del vino, in particolare per i suoi protagonisti di cantina, enologi ed enotecnici, il Congresso di Assoenologi n. 71, dal 2 al 5 giugno a Verona, dove al centro ci saranno Le nuove frontiere - Ricerca internazionale, aspetti salutistici, culturali e artistici. Come raccontato a WineNews dal presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, ci saranno gli enologi e gli enotecnici del futuro nel cuore del nostro lavoro, in sinergia con le Università e gli Istituti Tecnici ([www.assoenologi.it](http://www.assoenologi.it)).

C'è da aspettare decisamente meno, invece, per quello che è diventato un vero e proprio cult tra gli amanti della porchetta, cibo di strada ante litteram: dal 13 al 15 maggio torna, nel borgo di San Terenziano, in Umbria Porchettiamo, il festival delle porchette d'Italia, con le migliori produzioni d'Italia, ma anche tante iniziative collaterali, da In punta di porchetta!, con la porchetta in versione gourmet declinata dagli chef, a Porchettiamo&Friends, con nuovi cibi di strada amici della porchetta, anche dalla Sardegna. In abbinamento, i vini della Strada del Sagrantino e l'esclusiva selezione di birre artigianali italiane e straniere a

cura di Fermento Birra ([www.porchettiamo.com](http://www.porchettiamo.com)).

Rimanendo in tema di food, il 21 e 22 maggio torna l'appuntamento con Le vie dei Presdi, evento diffuso organizzato da Slow Food Campania e Basilicata, grazie al quale i consumatori potranno scoprire territori e tecniche di produzione dei Presdi Slow Food, con l'adesione di 65 produttori di 21 Presdi Slow Food della Campania e 5 Presdi Slow Food della Basilicata, in un viaggio attraverso 31 comuni campani ed 8 lucani ([www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)).

Per chi, oltre che di cibo, fosse affascinato di cultura, da segnalare il convegno Il cibo delle donne. Alimentazione al femminile, iniziativa del Cam - Centro Analisi Monza, di scena nella città lombarda, il 21 maggio. Una prospettiva interdisciplinare sul ruolo che l'universo femminile assume rispetto al tema del nutrimento. I saperi alimentari appartengono da sempre alle competenze femminili: non solo in rapporto alle pratiche culinarie-gastronomiche del mangiare quotidiano, ma anche in relazione alla conoscenza e all'uso dei cibi per preservare la salute e guarire i malanni, come racconteranno esperti e professionisti provenienti da diversi settori legati al mondo dell'alimentazione, affrontando ognuno l'enorme importanza che il cibo ha avuto e tuttora assume nella società, sia dal punto di vista medico-nutrizionale sia da quello conviviale e culturale ([www.cam-monza.com](http://www.cam-monza.com)).

Per gli amanti dell'olio, il 13 maggio a Lucca di scena il primo dei 5 incontri sensoriali organizzati da Scuola Made e dedicati ai 5 sensi: si inizia con Alla scoperta del senso del gusto: olio, secondo Fausto Borella, Maestro d'Olio e patron della manifestazione Extra Lucca ([www.fondazione-campus.it](http://www.fondazione-campus.it)).

Proseguono le iniziative dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per Gemme di Gusto, con Un sorso di primavera (13 maggio), a Cantina Mori Colli Zugna di Mori, con abbinamenti di prodotti locali e Trentodoc, Müller Thurgau e Gewürztraminer, e La primavera fiorisce nella Grotta dello Spumante (14 maggio), a Nomi, per una passeggiata tra Palazzo Vecchio e il castello, tra boschi e vigneti in fiore, seguita da una degustazione di Trentodoc Pedrotti in abbinamento a bocconcini di pesce trentino della Trosciolatura Armanini, all'interno della Grotta dello Spumante Pedrotti ([www.stradadelvintrentino.com](http://www.stradadelvintrentino.com)).

Dai tratturi molisani al cibo dei pellegrini, lo Streetfood Tour si sposta ad Altopascio, patria del pane di qualità, dove, dal 13 al 15 maggio, in Piazza Cavour, dar vita allo Streetfood Village, che porterà nella città lucchese i migliori prodotti cucinati sul momento e da assaporare al volo che rappresentano il meglio della cucina di strada italiana, e non solo: ci saranno infatti diverse specialità molto diffuse in altri paesi dell'Europa, in Africa e Sudamerica ([www.streetfood.it](http://www.streetfood.it)).

Il 14 e 15 maggio, a Pinerolo, torna Un Bicchiere d'Italia, l'evento degustazione con una selezione dei migliori vini prodotti da piccoli vignaioli artigianali di ogni Regione d'Italia, organizzato dall'associazione Viva il Vino, nella cornice di Sapori Divini 2016, una due giorni dedicata allo street-food e al mercato di prodotti eno-gastronomici del territorio. Al centro, 50 sfumature di bianco, rosso e rosé in degustazione, con un percorso che dalla Valle d'Aosta scenderà fino alla Sicilia, toccando 18 Regioni ([www.vivailvino.it](http://www.vivailvino.it)).

Tre giorni per conoscere, assaggiare, scoprire il meglio della gastronomia italiana, ma soprattutto un calendario di appuntamenti con i più importanti Maestri della Cucina Italiana, da Gualtiero Marchesi a Gianfranco Vissani, da Davide Oldani a Igino Massari, da Arrigo Cipriani a Renato Bosco: ecco la prima edizione di Gourmandia - Le Terre Golose del Gastronomo la manifestazione, ideata da Davide Paolini, in programma dal 14 al 16 maggio all'Ex Filanda di Santa Lucia di Piave (Treviso), con un programma ricchissimo, diviso in cinque aree tematiche, ognuna pensata per raccontare un aspetto del mondo artigiano: produttori, in arrivo da tutta la penisola; le migliori cantine nazionali; il cibo di strada; uno spazio per incontri, approfondimenti e laboratori; un'area per gli show cooking con ospiti della più alta cucina nazionale ([www.gourmandia.gastronauta.it](http://www.gourmandia.gastronauta.it)).

Da Bellavista a Cantina Terlano, da Col d'Orcia a Contadi Castaldi, da Ferrari ad Ettore Germano, da Leone De Castris a Pio Cesare, da Santa Caterina a Vajra, da Venica&Venica a Villa Rinaldi, solo per citarne alcuni: un parterre de roi quello di Vini d'Autore, Terre d'Italia, che porta al Lido di Camaiore (Lucca), il 15 e 16 maggio, nella cornice dell'Una Hotel Versilia, le cantine d'autore d'Italia, dal Nord al Sud della Penisola, a prescindere da grandezza aziendale e filosofia produttiva ([www.vinidautore.info](http://www.vinidautore.info)).

Brut, Extra Brut, Satn, Ros, Pas Dos e Riserva, di aziende top come Berlucchi, Barone Pizzini, Bellavista, Ca del Bosco, Contadi Castaldi, Monte Rossa, Le Marchesine, Ricci Curbastro e tante altre: le bollicine del Franciacorta, il metodo classico pi bevuto in Italia, sbarcano a Bari, che il 16 maggio accoglier la seconda tappa della stagione 2016 del Festival Franciacorta itinerante ([www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net)).

Da C del Baio a C Rugate, da Marcalberto a Montagna, da Tenuta di Lilliano a Terenzi, da Umani Ronchi a Poderi dal Nespoli: saranno 26 le cantine protagoniste di OpenWine, evento firmato Partesa, di scena il 16 maggio a Milano, per aprire un dialogo sul prodotto vino, generando un incontro diretto e costruttivo tra gli operatori del settore Ho.Re.Ca. e i produttori vinicoli ([www.partesa.it](http://www.partesa.it)).

Appuntamento classico della primavera di Caldaro, sulla Strada del Vino dell'Alto Adige, torna la serata-evento dedicata a uno dei pi conosciuti vini altoatesini, il Kalterersee (Lago di Caldaro): appuntamento il 20 maggio, nella piazza principale del paese, con ledizione 2016 de Il meglio di Caldaro, protagoniste le etichette del Kalterersee 2015, in abbinamento a specialit culinarie appositamente create, da quelle tradizionali a base di Speck, a diversi tipi di pasta e primi piatti fino al pi insolito sushi ([www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com)).

Festa grande il 21 maggio, con la Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio, edizione n. 6 dell'iniziativa promossa dall'Ais - Associazione Italiana Sommelier, col patrocinio dei Ministeri delle Politiche Agricole e dei Beni Culturali, per rendere il giusto riconoscimento allo straordinario patrimonio culturale che il settore vitivinicolo e quello oleario rappresentano per il nostro Paese. Il tema scelto per la Giornata Nazionale di quest'anno letichettatura, in particolare, ovviamente, del vino e dell'olio ([www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it)). Per chi non vive di solo vino, e sappiamo essercene tanti anche tra i wine lover pi fedeli, a Roma l'appuntamento con Birra Gourmet Taste of Excellence, evento romano dedicato alle birre artigianali organizzato da Excellence Magazine in collaborazione con Food Confidential, di scena il 22 e 23 maggio a Roma, all'Opificio RomaEuropa. Protagonista lincontro tra la birra artigianale e l'alta ristorazione, con i cooking show firmati da chef come Marco Martini (The Corner), Giuseppe di Iorio (Aroma, 1 stella Michelin), Nikita Sergeev (L'Arcade) e Stefano Marzetti (Mirabelle).

In Alto Adige, il 23 maggio, la cantina Pfitscher insieme al Gruppo Meregalli organizza un evento unico, con una selezione di eccellenze vinicole italiane e internazionali, in Sudtirolo: da Letrari a Oddero, da Speri a Bastianich Winery, da Tenuta Fertuna a Podere Boscarelli, da Tenuta Sa Guido a Ciacci Piccolomini d'Aragona, da Terre di Lavoro a Bollinger, fino ad Ayala e Penfolds ([www.meregalli.it](http://www.meregalli.it)).

Sar una festa, per il decimo compleanno della Strada del Barolo e grandi vini di Langa e per il cinquantenario del riconoscimento della Doc al Barolo, ma anche loccasione per il grande pubblico di scoprire l'ultima annata, la 2012, del Barolo, con alcune delle aziende leader di Langa, da Fontanafredda a Damilano, da Diego Morra a Franco Conterno, da Gigi Rosso a Terre del Barolo: al Castello di Roddi, il 28 maggio, torna lo, Barolo - la nuit, firmato dalla Strada del Barolo ([www.stradadelbarolo.it](http://www.stradadelbarolo.it)).

Focus - Il 13-15 maggio di scena il Porto Cervo Wine & Food Festival

26 tra le cantine pi rappresentative del vino di Sardegna (Argiolas, Sella & Mosca, Cantina di Santadi, Agricola Punica, Siddra, Capichera, Pala, Cantina della Vernaccia, Cantina di Mogoro, Cantina Gallura, Cantina Tondini Orlando, Cantine di Dolianova, Conca di Oleva, Distilleria Rau, Jankara, Cantina Mesa, Mora & Memo, Paulis, Pedres, Pure Sardinia,

SuEntu, Tenute Masone Mannu, Tenute Aini Vini Berchidda, Vigne Surrau, Vini Mura e Vinicola Cherchi), e grandi griffe dell'enologia del Belpaese tra degustazioni, musica e riflessioni sul vino e il cibo: ecco gli ingredienti del Porto Cervo Wine & Food festival, di scena nella località pi glamour della Costa Smeralda (13-15 maggio [www.portocervowinefestival.com](http://www.portocervowinefestival.com)), in collaborazione con Starwood Hotels. Dove, tra degustazioni, cene glamour e musica (con la madrina della kermesse Bianca Atzei, e con Nina Zilli), si approfondiranno alcuni dei temi pi caldi del Wine & Food, dal valore del cibo alla comunicazione, dal marketing del vino e del gusto al rapporto tra orti di citt e cucina, con esperti e giornalisti come Bruno Gambacorta, ideatore della rubrica Eat Parade del Tg2. E dove, oltre ai grandi vini, protagonisti nei calici anche nella degustazione che sar guidata dal sommelier campione del mondo Luca Martini, saranno protagonisti i sapori della cucina sarda, nei piatti firmati da che come Achille Pinna del ristorante di Sant'Antioco e Roberto Serra del ristorante Su Carduleu ad Abbasanta, maestro della cucina sarda contemporanea.

**Focus - Vino in Villa, di scena, dal 12 al 15 maggio, a Conegliano ed a Valdobbiadene**

Le colline delle celebri bollicine del Prosecco offrono lo spunto per riflettere attorno al tema Natura e Cultura ad intellettuali, giornalisti e filosofi, protagonisti con il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg a Vino in Villa, il Festival di territorio tra Conegliano e Valdobbiadene (12-15 maggio, [www.vinoinvilla.it](http://www.vinoinvilla.it)), un'occasione per conoscerlo, incontrando i produttori e assaggiando la nuova annata al Castello San Salvatore di Susegana. Vino in Villa compie 19 anni e abbiamo ritenuto fosse giunto il momento di mettere al centro il tema del rapporto tra Natura e Cultura - spiega il presidente del Consorzio Innocente Nardi - perch alla base del nostro agire quotidiano. A confrontarsi sul quale a Vino in Villa saranno grandi protagonisti della scena culturale italiana: se la Sala dei Battuti del Duomo di Conegliano sar sede dei Seminari con ben nove filosofi (Davide Grossi, Andrea Tagliapietra, Luca Taddio, Giacomo Petrarca, Marco Moschini, Marco Bruni, Francesco Valagussa, Giulio Gorla, Vincenzo Vitiello) per incrociare nuove prospettive sulla realt, il modo di viverla e raccontarla, e dei Dialoghi, in cui si (ri)scopriranno natura e cultura nell'arte con Flavio Caroli, e si indagheranno la verit del vino insieme a Davide Paolini e Antonio Gnoli, e la cultura del cibo con Francesca Rigotti, attraverso la Strada del Prosecco Superiore e le sue poetiche colline che si snoderanno le Serate da autore nei Borghi: sul filo della memoria insieme allo storico e saggista Paolo Mieli; incontro alle sorprese del destino con la scrittrice Sveva Casati Modignani; alla ricerca di una felicit possibile con lo psicanalista Vittorino Andreoli.

Per gli appassionati ed estimatori del Prosecco Superiore Docg la giornata clou il 15 maggio al Castello di San Salvatore a Susegana, con la tradizionale degustazione dell'ultima annata del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg: 300 etichette e i loro produttori, protagonisti ai banchi d'assaggio per scoprire, attraverso la vendemmia 2015, le diverse sfumature del territorio, da Conegliano a Valdobbiadene, passando per il Cartizze (la chicca? Vinum Extreme Prosecco Superiore, il calice creato su misura da Riedel, il prestigioso marchio austriaco che rinnova cos la sua partnership con le bollicine italiane) e scoprire gli altri vini della Regione, come il Colli di Conegliano Docg, il Torchiato di Fregona ed il Refrontolo Passito. Accanto a minicorsi di approfondimento e degustazione dedicati a chi vuole approfondire la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, e un food show di con le eccellenze gastronomiche del territorio nel Giardino Gastronomico per esplorare le molteplici possibilit di abbinamento alle amate bollicine.

**Focus - Porchettiamo - Il Festival delle Porchette d'Italia**

Torna, con lottava edizione, la dichiarazione d'amore per la porchetta: Porchettiamo, evento ideato e organizzato dall'agenzia Anna7Poste Eventi&Comunicazione, in collaborazione con il Comune di Gualdo Cattaneo. I migliori produttori di quello che

considerato uno dei cibi pi gustosi, antichi e popolari della tradizione gastronomica italiana si danno ancora una volta appuntamento in Umbria, a San Terenziano di Gualdo Cattaneo (Perugia) nella Piazza delle Porchette, per una tre giorni (13-14-15 maggio 2016) dedicata alla regina del cibo di strada. Tutto in abbinamento alle birre artigianali, selezionate da Fermento Birra, e ai vini della Strada del Sagrantino ([www.porchettiamo.com](http://www.porchettiamo.com)).

Un percorso gastronomico dai cru della porchetta Umbra fino alla Calabria, passando per la Sicilia e la Sardegna della sezione Porchettiamo&Friends dedicata allo street food, insieme a musica, passeggiate e giochi. Un'occasione irrinunciabile, unica in tutta Italia, per gustare le diverse varianti di questo succulento cibo di strada con gli estimatori della porchetta che potranno quindi ritrovarsi al Festival delle Porchette d'Italia. Nella piazza principale del piccolo borgo umbro, rinominata per l'occasione La piazza delle Porchette, si riuniranno stand attentamente selezionati dall'organizzazione, con la conferma di produttori che arrivano anche da fuori dei confini produttivi classici e di regioni italiane meno consuete per questo cibo. Anche questanno, quindi, a San Terenziano saranno presenti, per un confronto tra alcune delle produzioni top della tradizione italiana. Si allarga poi la sezione In punta di Porchetta dove rinomati chef scenderanno ancora in strada con preparazioni ispirate alla porchetta. Insomma, una interpretazione con panini gourmet ispirati al maiale e alla preparazione in porchetta. La porchetta sar dunque alla base di tante varianti territoriali e di gusto, con altrettanti ingredienti che entrano nella produzione. Tradizione e innovazione, storia e fantasia contemporanea si fondono in questo squisito cibo di strada.

Far conoscere e assaggiare agli appassionati le migliori produzioni di porchette italiane il principale obiettivo di Porchettiamo, ma non solo. La porchetta sar, inoltre, in buona compagnia, per un gemellaggio all'insegna di sapori unici. Dopo il successo delle ultime edizioni, torna infatti lincontro con altri cibi di strada grazie all'iniziativa Porchettiamo&Friends, che allarga ancora di pi le sue presenze. A far visita alla porchetta saranno l'hamburger di pecora dalla Sardegna, il Lampredotto toscano, Pane e Pannelle e arancini dalla Sicilia, passando per il locale Cicotto di Grutti (presidio Slow Food), le olive ascolane e le polpette di Porchetta. In abbinamento a questi straordinari street food ci saranno i vini del territorio, presso l'Enoteca del Sagrantino, a cura della Strada del Sagrantino e le birre artigianali italiane e straniere scelte da Fermento Birra, presso la Birroteca Artigianale.

#### Focus - Le Vie dei Presdi in Campania

Il 21 e 22 maggio torna l'appuntamento con Le vie dei Presdi, evento diffuso organizzato da Slow Food Campania e Basilicata grazie al quale, per il secondo anno, sar possibile avvicinare i consumatori ai territori e alle tecniche di produzione dei Presdi Slow Food ([www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)).

All'edizione 2016 hanno aderito oltre 65 produttori di 21 Presdi Slow Food della Campania e 5 Presdi Slow Food della Basilicata, oltre ai produttori del Presidio nazionale sull'Olio extravergine di oliva. Sono 34 gli appuntamenti previsti per il week-end in 31 Comuni della Campania e 8 della Basilicata, alcuni dei quali in azienda, altri in luoghi simbolo delle citt in cui i Presdi nascono. A coordinare le giornate sono 12 Condotte Slow Food attive nelle due regioni in collaborazione con Comuni, Pro Loco, Istituti di cultura e Associazioni territoriali.

Le vie dei Presdi ha inoltre ottenuto il Patrocinio Morale del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni e del Parco Nazionale del Vesuvio. Tra gli appuntamenti in programma, visite didattiche in azienda, Laboratori del Gusto, momenti di musica popolare e visite guidate alla scoperta della bellezza nascosta di Campania e Basilicata.

#### Focus - Il cibo delle donne. Alimentazione al femminile

I saperi alimentari appartengono da sempre alle competenze femminili: non solo in rapporto alle pratiche culinarie-gastronomiche del mangiare quotidiano, ma anche in

relazione alla conoscenza e all'uso dei cibi per preservare la salute e guarire i malanni. Questa particolare capacità delle donne nell'impiego del cibo andata progressivamente modificandosi negli ultimi decenni. Per riflettere sul tema, sabato 21 maggio, il Cam - Centro Analisi Monza organizza un convegno dal titolo Il cibo delle donne. Alimentazione al femminile, all'Auditorium del Cam di Monza ([www.cam-monza.com](http://www.cam-monza.com)).

Il convegno sarà moderato dal giornalista Luigi Losa, già direttore de Il Cittadino. Si alterneranno una serie di professionisti provenienti da diversi settori legati al mondo dell'alimentazione, affrontando ognuno l'enorme importanza che il cibo ha avuto e tuttora assume nella società, sia dal punto di vista medico-nutrizionale sia da quello conviviale e culturale. Il poliedrico rapporto tra Donne e Cibo sarà approfondito da: Vittorio A. Sironi, dell'Università Bicocca di Milano; Alessandra Baruzzi, Coordinatrice Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi; Sergio Bernasconi, Professore Ordinario di Pediatria dell'Università Modena-Reggio Emilia e Parma; Silvia Briganti, Specialista in Scienza dell'Alimentazione presso Camlei e Silvia Rinaldi, Specialista in Psicologia Clinica e Psicoterapia Cognitiva.

Al termine, un dialogo a più voci sul tema La donna manager: imprenditoria rosa dell'alimentazione metterà in luce come la donna sia oggi in grado di gestire industrialmente la produzione dei frutti della terra o di essere competente imprenditrice nel settore alimentare. Seguirà, infine, un momento conviviale di degustazione dal titolo Alimentazione rosa: il cibo fatto dalle donne per tutti.

La prospettiva interdisciplinare del convegno e il ruolo che l'universo femminile assume rispetto al tema del nutrimento sono gli aspetti chiave di questa iniziativa, che ha ottenuto i patrocinii di Comune di Monza, Provincia di Monza e Brianza, Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri della provincia di Monza e Brianza (Omceo), Università Bicocca, Istituto Alberghiero Ballerini, Associazione Cuochi Monza e Azienda Ospedaliera San Gerardo (Asst Monza).

**Focus - Di scena Cantine Aperte il 28 e 29 maggio**

Alle porte ledizione n. 24 di Cantine Aperte, la grande festa del vino del Movimento Turismo del Vino in tutta Italia che storicamente si tiene l'ultimo week end del mese, quest'anno il 28 e 29 maggio. In Puglia ([www.mtvpuglia.it](http://www.mtvpuglia.it)) saranno 55 le aziende vitivinicole che apriranno le porte agli enoappassionati per mostrare quello che c'è dietro ogni calice di vino, con ricchi programmi di iniziative culturali, musicali, eventi e attività ad accompagnare le degustazioni dei vini di produzione. Tutto il territorio regionale sarà protagonista attraverso i suoi vignaioli professionisti dell'accoglienza in cantina che, con passione e costante impegno, disegnano il volto dell'enologia regionale. Cantine Aperte 2016 in Puglia non fa solo degustare, ma divulga, forma e informa sui vini regionali con l'iniziativa #salvalagoccia, veicolata dal dropstop che i visitatori riceveranno in omaggio all'acquisto del calice. Al motto di Non una goccia di vino deve andare persa! tutti gli enoappassionati potranno accedere alle app Ampelopuglia e Top Wine Destination attraverso gli indirizzi web e i QR code riportati sul flyer informativo che accompagna il simpatico e utile gadget.

**Focus - A giugno il Congresso n. 71 di Assoenologi ...**

Sarà Verona la cornice di uno degli appuntamenti clou del mondo enoico italiano: la città di Romeo e Giulietta, dal 2 al 5 giugno, ospiterà il Congresso Assoenologi n. 71 ([www.assoenologi.it](http://www.assoenologi.it)), che metterà al centro Le nuove frontiere - Ricerca internazionale, aspetti salutistici, culturali e artistici. Tra i principali relatori, il professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti al mondo di enologia e docente di viticoltura all'Università degli Studi di Milano, con La sfida della ricerca genetica per contrastare gli effetti del cambiamento climatico e dei parassiti della vite, di scena il 3 giugno, seguito dal talk show condotto da Enzo Vizzari Noi di sala, con la partecipazione dei sommelier dei ristoranti top del Belpaese, da Marco Reitano (La Pergola) a Matteo Zappile (Il Pagliaccio), da Luca Boccoli

(Ciccio Sultano) ad Alessandro Pipero (Pipero al Rex), da Giuseppe Palmieri (Osteria Francese) ad Alessandro Tomberli (Enoteca Pinchiorri).

Ma, tra i temi principali, come racconta a WineNews il presidente Assoenologi, Riccardo Cotarella, gli aspetti della ricerca, della salute, dell'arte e della cultura legati al mondo del vino. Per la ricerca abbiamo chiamato le quattro scuole pi importanti al mondo (italiana, francese, tedesca e californiana), che presenteranno i risultati delle ultime ricerche, su cui impostare le basi della vitivinicoltura del futuro. Anche a partire dallo studio della Hochschule Geisenheim sulle tecniche in cantina ed in vigna per contenere la gradazione alcolica, perch dobbiamo imparare a fare vini meno alcolici - spiega Cotarella - senza perderne il carattere. Poi presenteremo i risultati della ricerca genetica che 34 aziende stanno gi facendo, ognuna su un ettaro, diviso a met tra vitigni convenzionali e vitigni su portainnesti diversi per capire cosa pu cambiare.

La vera novita, per l'associazione che da 125 anni riunisce i protagonisti delle cantine d'Italia, una ritrovata apertura al mondo esterno, che passa in maniera particolare - come racconta la dg Gabriella Diverio, che da inizio 2016 ha preso il posto di Giuseppe Martelli - per il mondo della scuola, dove vogliamo far scoprire ai pi giovani le tante professioni del vino, sfruttando appieno le potenzialit degli strumenti di comunicazione pi moderni.

Un'apertura che, nel Congresso, come detto, superer i confini nazionali e diventer momento di confronto con tre grandi viticolture: quelle di Germania, il 3 giugno, nel focus La scuola tedesca e le ultime ricerche, con Monika Christmann, presidente Oiv - Organisation Internationale de la Vigne et du Vin e responsabile Istituto per l'Enologia Hochschule Geisenheim, su la viticoltura e l'enologia nel prossimo trentennio; di Francia, il 4 giugno, con La scuola francese e le ultime ricerche, in cui Philippe Darriet, direttore dell'Unit di Ricerca in Enologia dell'Institut du Vin et de la Vigne dell'Universit di Bordeaux, si focalizzer su mantenimento e valorizzazione della tipicit aromatica ei vini e degli Stati Uniti, sempre il 4 giugno, con La scuola americana e le ultime ricerche, condotto da Ron C. Runnebaum, docente del Dipartimento di viticoltura ed enologia Universit della California di Davis, che approfondir il tema dell'enologia sostenibile e della correlazione tra le caratteristiche del vigneto e quelle del vino.

Da segnalare, ad alleggerire il peso delle sessioni di lavoro, il talk show, condotto dal telecronista e giornalista Bruno Pizzul, *Vino & Sport*, di scena il 4 giugno, con i protagonisti del calcio, del ciclismo, dell'atletica, dello sci e della Formula 1: Demetrio Albertini, Rino Gattuso, Marcello Lippi, Francesco Moser (produttore nel Trentodoc), Sara Simeoni, Alberto Tomba e Jarno Trulli (vigneron in Abruzzo). Stiamo parlando - ricorda ancora il presidente Assoenologi, Cotarella - di grandi campioni che, una volta terminata l'attivit agonistica, o hanno iniziato a produrre vino, o nel vino hanno scoperto un'enorme passione. A condurre un'altra serata importante, il 4 giugno, il giornalista Bruno Vespa, da anni protagonista, oltre che del piccolo schermo, del mondo del vino, con la sua azienda pugliese Futura 14, che porter sul palco Letizia Moratti, con il tema La viticoltura come terapia per il recupero delle dipendenze, il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, che presenter - aggiunge Cotarella - il Testo Unico del Vino, che a giugno dovrebbe finalmente essere terminato, il critico Vittorio Sgarbi sul rapporto tra *Vino & Arte*, che racconter le opere legate al mondo del vino e dell'arte, siamo convinti, da tecnici, che il vino arte, e l'arte vino, e le note divine del pianista Giovanni Allevi (il Coro della Filarmonica di Verona ci far, invece, ascoltare la *Traviata* ed altre opere musicali legate al mondo del vino ...).