



Makemefeed.com

15 giugno 2017  
pag. 1



**L'Italia del vino è in partenza per Vinexpo (18-21 giugno). Per chi resta, è tempo di Festival: dal Festival Franciacorta a "Al Mèni", da "Sorsi d'Autore" a #EatMantua, da "Di Freisa in Freisa" a Estate Planeta. Vino & tecnologia: "Enovitis in Campo"**

L'Italia del vino è in partenza per il "Vinexpo", il prestigioso salone biennale del vino francese che torna a Bordeaux dal 18 al 21 giugno, all'ombra dell'avveniristica "Cité du Vin" ([www.vinexpobordeaux.com](http://www.vinexpobordeaux.com)), e dove l'Italia è il Paese più rappresentato dopo la Francia. Per chi resta nel Belpaese, nell'agenda degli eventi segnalati da WineNews è tempo di Festival, a partire da Rimini, dove, il 17 e il 18 giugno un colorato tendone da circo sul mare si trasforma in una grande cucina a vista, il Lungomare in un mercato a cielo aperto di prodotti di eccellenza, la rotonda davanti allo storico Grand Hotel in un punto di incontro dello street food gourmet e del gelato "stellato" e Piazzale Fellini in un lab store di artigianato innovativo: è "Al Mèni", il circo 8 e ½ dei sapori, sotto la guida dello chef Massimo Bottura con i protagonisti e le maggiori eccellenze della Regione Emilia Romagna, unica in Europa a vantare un paniere di 44 prodotti Dop e Igp ([www.almeni.it](http://www.almeni.it)). Nel 2017 anno di East Lombardy-Regione Europea della Gastronomia, tra gli eventi, c'è il "Food Film Fest", il Festival Internazionale di Cinema e Cibo, a Bergamo, con 500 film da 60 Paesi del mondo ed una serie di appuntamenti, tra cui degustazioni, convegni ed incontri con diverse realtà del mondo del food, da Piazza Dante alla Domus Bergamo, fino alla Val d'Astino (fino al 18 giugno; [www.foodfilmfestbergamo.com](http://www.foodfilmfestbergamo.com)). ConvivioZorzettig è invece l'evento culturale ideato da Annalisa Zorzettig della cantina di Cividale del Friuli, il cui prossimo appuntamento è il 29 giugno al Relais La Collina a Ippolis di Premariacco (Udine), con "Signori chi è di (s)cena!", un viaggio nel Teatro attraverso la nascita di uno spettacolo con Stefano Laudato, direttore Mittelfest, lo chef-attore Andy Luotto, Fabrizio Nonis, poliedrico gastronomo e non solo, e l'attrice Marta Cortellazzo Wiel ([www.zorzettigvini.it](http://www.zorzettigvini.it)).

Il 17 e il 18 giugno è anche il weekend "Di Freisa in Freisa", a Chieri, tra le colline di Torino, dove l'evento del Comune di Chieri con i Consorzi del Freisa di Chieri e Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, all'edizione n. 18, festeggia i cinque secoli di questo vino citato per la prima volta in una bolla doganale del 1517, e che recenti studi del Cnr indicano come diretto discendente del celebre Nebbiolo: protagoniste le cinque Doc del Piemonte Freisa di Chieri, Freisa d'Asti, Monferrato Freisa, Langhe Freisa e Colli Tortonesi Freisa, in degustazione nel centro storico, all'Enoteca itinerante, con una Piazza del Gusto, laboratori, workshop, musica, mostre, contest fotografici e menu a tema in ristoranti ed enoteche, oltre alla possibilità di visitare il vigneto sperimentale dell'Università di Torino al centro Bonafous di Strada Pecetto e richiedere lo speciale annullo filatelico di Poste Italiane dedicato al cinquecentenario del Freisa. Anteprema, il 17 giugno, nell'incontro a Chieri delle Città del Piemonte di Terra Madre, quando Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, riceverà la cittadinanza onoraria della città ([www.freisadichieri.com](http://www.freisadichieri.com)). Il 17 giugno nel Chiostro degli Agostiniani a Bracciano, torna invece il primo evento dedicato alle produzioni vitivinicole dei dintorni dei laghi italiani - ci saranno 160 etichette, tra aziende famose e piccole realtà di nicchia - ideata dall'associazione culturale Epulae: "LaghiDivini", con il tema "10 anni di vino, cibo e cultura" per rafforzare il legame tra vino e cibo, anche attraverso la collaborazione dell'istituto tecnico Domizia Lucilla di Roma con focus dedicati alle tecniche di cucina ed all'abbinamento delle pietanze ai vini lacustri, accanto all'assegnazione del Premio del pubblico - Laghidivini 2017, al vino che, durante il



Festival, avrà ottenuto il maggior numero di preferenze da parte dei visitatori ([www.laghidivini.it](http://www.laghidivini.it)). **Fino al 12 novembre, lo spirito rock di Laovejabala torna alla Tenuta del Buonamico a Montecarlo (Lucca), nella terza avventura di Enrique Martín e Raúl San Cristóbal di Laovejabala in Toscana grazie alla famiglia Fontana, con le star della musica per l'anniversario n. 20 del Lucca Summer Festival ad ispirare le opere in barriques di "Deconstruction - Pieces of colored music" ([www.buonamico.it](http://www.buonamico.it)).** Restando in Toscana, la griffe Castiglion del Bosco tra i vigneti di Brunello a Montalcino ospita Summer Wine Notes (23 giugno, 21 luglio e 18 agosto; [www.castigliondelbosco.com](http://www.castigliondelbosco.com)), tre serate con i suoi vini e la musica jazz della Band Mailer Daemon, della Band Sam Evidence e della Band Harry's Jazz Combo. Fino al 26 luglio 2017 tornano anche "I Mercoledì del Nobile", il ciclo di incontri promosso dal Consorzio del Vino Nobile e dalla Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese, nella nuovissima sede dell'Enoliteca del Consorzio nella Fortezza di Montepulciano, dove si alterneranno due aziende di Montepulciano per presentare le proprie etichette di Vino Nobile accompagnate a diversi prodotti del territorio ([www.consorziovinonobile.it](http://www.consorziovinonobile.it)). A Cortona, invece, c'è "Cortona nel bicchiere", con la Strada dei Vini Cortona, l'evento per promuovere la tradizione eno-gastronomica del nostro territorio, con la possibilità di degustare le più importanti etichette made in Cortona, in abbinamento ai menù elaborati dai migliori ristoranti del centro storico o presso le suggestive location degli agriturismi e dei resort più caratteristici ([www.stradavinicortona.it](http://www.stradavinicortona.it)). Una stagione musicale estiva dedicata al jazz e alle musiche del Novecento, ricca di contaminazioni culturali e programmata in un luogo di grande fascino ma anche di alto valore scientifico come l'Orto Botanico Città Studi dell'Università degli Studi di Milano, con protagonisti musicisti di livello internazionale (Paolo Fresu, Tony Allen, Tino Tracanna, McCoy Tyner, Omar Sosa, solo per citarne alcuni), accompagnati da incontri culturali ed appuntamenti con il gusto, con le aziende italiane nella proposta enoica dell'OrtoBistrot: **tra i Festival, è nato anche "Area Musica Estate", che anima Milano fino al 28 settembre, promosso da Arti e Corti, Associazione Talenti Artistici Organizzati, e che vede la collaborazione del Seminario Veronelli con una piccola selezione di vini e cibi di qualità ([www.area-m.it](http://www.area-m.it)).** Per gli amanti della musica, c'è anche **"Bacco&Bach, Festival Internazionale di Musica e Vino" diffuso in tutto il Monferrato**, con il Comitato Casale Monferrato Capitale della Doc e un ricco calendario di concerti e degustazioni vini, presentazioni letterarie con ospiti internazionali, fino al 25 giugno, in un percorso declinato attraverso le pagine di grandi autori, tra cui Hemingway, Rabelais, Fenoglio, Pavese, Lajolo, Arpino, Monti, Vincobrio, Malpassuto, che si sono ispirati al vino e al territorio del Monferrato Langhe e Roero, oggi Patrimonio Unesco ([www.baccoebach.com](http://www.baccoebach.com)). **Ci si sposta a Marsala, dove, fino al 18 giugno, vino e cultura si incontrano nella prima edizione di "38° parallelo - Memorie e approdi tra libri e cantine", rassegna enologica e letteraria, con serate-dibattito sulla Sicilia, di scena, dopo la Cantina Barraco, alle Cantine Florio con "1992-2017, venticinque anni, e adesso?", un confronto a tre con il giornalista Rai Salvatore Cusimano, il fotografo Tony Gentile e il giornalista Gaetano Savatteri, la presentazione del libro "La guerra, una storia siciliana" e la proiezione del documentario Rai "Nella terra degli infedeli" (16 giugno), alla Cantina Sociale Birgi con "Giacomo Di Girolamo: scrittore giornalista? Un autore. Letteratura necessaria", in cui Di Girolamo, quattro libri pubblicati per il Saggiatore, ne discuterà con Lillo Garlisi, editore di Melampo (17 giugno), ed alla Cantina Caruso&Minini con "Giorni di mafia. Dal 1950 a oggi: quando, chi, come", con il giornalista Piero Melati ed il fotografo Giuseppe Prode (<https://www.facebook.com/38parallelomarsala/>).**

E mentre prosegue la stagione delle Anteprime dei vini italiani, con **"Enjoy Collio - L'anteprima internazionale dei vini del Collio" del Consorzio di Tutela dei Vini Collio, a Cormons fino al 17 giugno, occasione per il Consorzio di presentare a livello internazionale anche il nuovo disciplinare di produzione della Docg, che entrerà in vigore a partire dalla prima vendemmia del 2017, accanto a degustazioni, seminari, visite e degustazioni in cantina e cene con i produttori ([www.enjoycollio.it](http://www.enjoycollio.it)), in Puglia, a Borgo Egnazia a Savelletri di Fasano (Bari) con la Fondazione Italiana Sommelier Puglia, dopo la verticale delle annate 2015, 2011, 2009, 2005, 2001 di Cervaro della Sala, vino-simbolo della Tenuta Castello della Sala di Marches Antinori in Umbria con il Marchese**



Piero Antinori e il dg Renzo Cotarella, guidata da Daniela Scrobogna, il 16 giugno c'è la cena "Viv e Mang" al ristorante gourmet Due Camini, con le rivisitazioni gastronomiche dell'arte culinaria pugliese e i tesori delle più prestigiose cantine italiane, ovvero i vini Marchesi Antinori, a partire dal Bocca di Lupo, Aglianico in purezza prodotto nella tenuta pugliese della famiglia ([www.fondazione-sommelier-puglia.it](http://www.fondazione-sommelier-puglia.it)). Il 18 giugno, invece, nella campagna trevigiana, Cantina La Callaltella apre le porte per una Festa d'Estate con la Compagnia teatrale Teatro dei Pazzi e l'Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori, con cena degustazione dei suoi vini ed uno spettacolo tra i filari, con il ricavato dell'evento che sarà donato ad un Progetto Scuola sulla "stagionalità, natura e vino", con l'acquisizione con Giunti Editore di volumi per i ragazzi ([www.lacallaltella.it](http://www.lacallaltella.it)). Si resta in Veneto per la "Vespaiolona", la notte bianca (e rossa) della Doc Breganze, il 23 giugno nella notte più corta dell'anno del Solstizio d'Estate, nelle cantine di Breganze (Vicenza) del Consorzio Tutela Vini Doc Breganze, lungo la Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze ([www.stradadeltorcolato.it](http://www.stradadeltorcolato.it)). In Piemonte, nuovo appuntamento con "Cantine a Nord Ovest", evento itinerante di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta per promuovere e far conoscere i vini del Piemonte, in 7 tappe, con 7 vitigni da scoprire, oltre 150 cantine da visitare, sempre il 18 giugno con Qatar pass per Timurass (Timorasso) a Tortona ([www.slowfoodpiemonte.com/cantineanordovest-2017](http://www.slowfoodpiemonte.com/cantineanordovest-2017)). In Trentino in attesa della kermesse "Müller Thurgau: Vino di Montagna" a Cembra Lisignago (29 giugno-2 luglio) è tutto un pullulare di eventi dedicati al Müller Thurgau, per scoprire la magia di questo vino autoctono, il più antico vitigno bianco della regione, lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra degustazioni con i produttori, escursioni nei vigneti, menù a tema e molti altri appuntamenti fuori e dentro le cantine, da Mezzacorona a Mori Colli Zugna, da Cembra Cantina di Montagna a Monfort, da La Vis a Endrizzi, dalla Cantina Rotaliana alla Cantina Toblino, per citarne solo alcune (fino al 30 giugno; [www.tastetrentino.it](http://www.tastetrentino.it)). Amanti di mountain bike? In Oltrepò Pavese il 18 giugno sarà dato ufficialmente avvio al Romagnese Trail Park- bike&walk, progetto con cui Romagnese tra i vigneti dell'Oltrepò, diventa il primo Comune oltrepadano ad essere completamente "bike & walk friendly", con un bike park ufficiale, oltre 50 km di trail, strutturato per una ricezione a misura di ciclista e di trekker, compreso in hotel, agriturismi e b&b ([www.vinoltrepo.org](http://www.vinoltrepo.org)).

**Spazio anche al dibattito, il 20 giugno nella sede del Gruppo 24 Ore a Milano con l'edizione n. 5 del Forum Food & Made in Italy del Sole 24 Ore, nel corso del quale le principali aziende del settore e le istituzioni si confronteranno sui temi dello sviluppo, sostenibilità e innovazione di un comparto sempre più di richiamo e valore aggiunto per il Sistema Italia: ad intervenire, tra gli altri, Licia Mattioli, vice presidente per l'Internazionalizzazione Confindustria, Luigi Pio Scordamaglia, presidente Federalimentare, Alberto Zunino, partner e managing director The Boston Consulting Group, Gianpiero Calzolari, presidente Granarolo, Roberto Tavano, The Food Trust Programme & senior advisor PwC, Ernesto Abbona, presidente e ceo Marchesi di Barolo, Albino Armani, Consigliere Nazionale Unione Italiana Vini, Sandro Boscaini, presidente Federvini e Masi Agricola, Antonio Iaderosa, dirigente Icdrf Lombardia-Emilia Romagna-Marche del Ministero delle Politiche Agricole, Ettore Nicoletto, ad Gruppo Santa Margherita, Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura, Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti, Fabio Di Gioia, fondatore & ceo Foodsccovery, Giulio Lampugnani, head of Seller Services - Marketplace Amazon, e Marco Magnocavallo, ceo & co-fondatore Tannico (<http://eventi.ilssole24ore.com>). Momenti formativi ma di taglio easy e divertente, ed alla portata di tutti, per divulgare l'importanza del patrimonio enogastronomico italiano con un linguaggio semplice, in location accattivanti e con personale giovane e preparato, senza dimenticare il giusto piatto da abbinare ad ogni calice, sono le degustazioni con il produttore nei wine store di Signorvino alla scoperta dei territori vitivinicoli più rappresentativi d'Italia: sempre a Milano a due passi dal Castello Sforzesco, il 21 giugno, c'è Adami con il Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry Vigneto Giardino, Col Credas e Dry Cartizze, e il 23 giugno Passopisciaro ([www.signorvino.com](http://www.signorvino.com)). Milano dove, il 14 giugno, ha aperto le porte la nuova Terrazza Moser dell'Hotel Hilton griffata dall'azienda viticola della famiglia del mito della due ruote, alle porte di Trento e vocata al Trentodoc ([www.hiltonhotels.it](http://www.hiltonhotels.it)). Ancora a Milano, il 19 giugno a Palazzo Parigi, ne "L'Arena del**



Makemefeed.com

15 giugno 2017

pag. 4



vino e non solo”, evento ideato da Giuseppe Arena, quattro aziende con i loro produttori in presenti di persona presenteranno le loro anteprime in esclusiva per la stampa: Laurent-Perrier la nuova Cuvée, Bibi Graetz il nuovo Testamatta Bianco da viti centenarie di Ansonica, Baglio del Cristo di Campobello un nuovo Chardonnay e Luciano Sandrone il suo Barolo Aleste. A seguire, 39 aziende del portfolio dell’agenzia Arena si racconteranno tra tasting e lifestyle (su invito; [www.agenziaarena.it](http://www.agenziaarena.it)).

Con Slow Food il 18 giugno si può trascorrere una “Domenica Slow in Fattoria”: una giornata di assaggi e approfondimenti a Casale del Bosco delle Tenute Silvio Nardi tra i vigneti di Brunello a Montalcino, con assaggio dei vini, il mercato dei produttori con Presidi Slow Food, un angolo osteria con piatti della tradizione toscana preparati dagli osti dell’Alleanza Slow Food dei cuochi, visite alla cantina e trekking tra i vigneti ([www.tenutenardi.com](http://www.tenutenardi.com)). Il 17 e il 18 giugno, sempre a Montalcino, con la Fattoria dei Barbi si ripercorre invece l’Antico Pellegrinaggio dalla Fattoria all’Abbazia di Sant’Antimo, con pranzo in Taverna e visite guidate alle cantine di Invecchiamento e al Museo del Brunello ([www.fattoriadeibarbi.it](http://www.fattoriadeibarbi.it)). Si resta in Toscana anche il 21 giugno, per “Elementi di vita, l’arte nel pane e nel vino”, evento di LuccaBioDinamica-Lbd a Gragnano (Capannori), nelle vigne di Tenuta Lenzini, dove la rete d’impresa che riunisce 14 aziende agricole del territorio invita a conoscere l’agricoltura biodinamica celebrando insieme la festa di San Giovanni ([www.luccabiodinamica.it](http://www.luccabiodinamica.it)). Il 19 giugno con “Storie di famiglia e di vino” al ristorante L’Orto di Alberico nella campagna romana c’è “Una cena con ... Alessia Antinori”, della storica famiglia del vino italiano e anima della Fattoria di Fiorano, l’azienda biologica ante litteram alle porte della capitale dove si trova il ristorante, sull’Appia Antica, che, insieme a Paolo Trimani della prestigiosa Enoteca Trimani Vinai in Roma, racconta di persona due vini diversissimi per la prima volta insieme, il Fiorano Semillion e il Cervaro della Sala, accanto ai piatti dello chef ospite Benny Gili de La Baia di Fregene ([www.fattoriadifiorano.it](http://www.fattoriadifiorano.it); [www.ortodialberico.it](http://www.ortodialberico.it)). A proposito di grandi famiglie, il 20 giugno le etichette delle Famiglie dell’Amarone d’Arte (Allegrini, Brigaldara, Begali, Masi, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant’Antonio, Tommasi, Torre d’Orti, Venturini e Zenato) sposano il tortellino di Valeggio sul Mincio nel “Nodo d’Amore”, cena-evento open air e multisensoriale, all’edizione n. 24, sul ponte-fortezza visconteo di Valeggio sul Mincio ([www.amaronefamilies.it](http://www.amaronefamilies.it)). Fino al 16 luglio ai Magazzini del Sale di Venezia, in concomitanza con La Biennale Arte 2017, è di scena la mostra di Robert Wilson “The dish ran away with the spoon everything you can think of is true”, dedicata al 25° anniversario delle illy Art Collection, le serie di tazze che dal 1992 illycaffè crea in collaborazione con i più importanti artisti contemporanei internazionali ([www.illy.com](http://www.illy.com)). Tra gli eventi food, il Cacciucco Pride (quello rigorosamente con le 5 C), Festival dedicato alla famosa ricetta toscana di pesce, di scena, ovviamente, a Livorno, dal 16 al 18 giugno, nell’ottocentesco Mercato Centrale ([www.cacciuccopridelivorno.it](http://www.cacciuccopridelivorno.it)). Parte invece il 16 giugno al ristorante Indaco del Regina Isabella di Ischia la rassegna enogastronomica Summer Dinners, ideata da Luigi Cremona, con lo chef patron Pasquale Palamaro che ha scelto il tema della cucina delle isole: ospite d’onore lo chef Roberto Petza del S’Apposentu di Casa Puddu, e, a seguire, Salvatore La Ragione del ristorante Mammà di Capri (20 luglio), Massimo Larosa dell’It di Ibiza nella Marina di Botafoch (1 settembre) e la chef rivelazione Martina Caruso del Signum di Salina (14 ottobre; [www.reginaisabella.com](http://www.reginaisabella.com)). A proposito di isole, a Carloforte sull’isola di San Pietro in Sardegna torna Girotonno, la rassegna dedicata alla valorizzazione dell’antica cultura di tonni e tonnare del Mediterraneo, con chef provenienti da 6 Paesi del mondo, tra degustazioni, cooking show, musica con Nek e Fiorella Mannoia, ed il primo ai migliori piatti (22-25 giugno; [www.girotonno.it](http://www.girotonno.it)). Nuovo appuntamento per gli amanti della birra, fino al 16 giugno, con Birroforum 2017 sul Lungotevere Maresciallo Diaz (zona Farnesina) a Roma, tra degustazioni con 20 birrifici artigianali selezionati tra i migliori in Italia, laboratori e musica con il “gemellaggio” con Fritto Misto, la più grande rassegna italiana dedicata alla frittura che si svolge ogni anno ad Ascoli Piceno ([www.birroforum.it](http://www.birroforum.it)). Ma la Capitale, dal 17 al 19 giugno, alle Officine Farneto, ospita anche la Roma Cocktail Week, con la direzione artistica di Massimo D’Addezio, e 6 top cocktail bar di Roma, 5 scuole di bartending, oltre 50 drink creati per l’occasione, masterclass, abbinamenti drink-food, mostra mercato, sfide tra bartender, il barman per un



giorno, ma anche concerti e djset ([www.spiritsevent.com](http://www.spiritsevent.com)). Per gli amanti del gelato, Gelato Festival, l'evento itinerante di gelato artigianale all'italiana al 100%, oltrepassa i confini a Londra (Old Spitalfields Market, 16-18 giugno), Varsavia (Piazza presso Torwar, 22-25 giugno), e Amburgo (Spielbudenplatz, 28-30 luglio), fino alla finale dei 100 gelatieri in gara con la premiazione del Miglior Gusto d'Europa a Firenze (14- 17 settembre; [www.gelatofestival.it](http://www.gelatofestival.it)). Tra gli eventi da non perdere, il 22 giugno il Primo Quadrangolare di Calcio a 7 tra aziende di vino Memorial Claudio Pontremolesi, al Centro Sportivo Anchetta a Fiesole (Firenze), il cui ricavato sarà destinato all'Associazione onlus Amici di Claudio Pontremolesi che segue piccoli progetti locali ed aiuta famiglie in stato di bisogno. Chi scenderà in campo? Marchesi Antinori, Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, Marchesi de' Frescobaldi e Studio Giuri Associati ([www.studiogiuri.it](http://www.studiogiuri.it)).

**Focus - "Festival Franciacorta d'Estate", tra i più importanti eventi di territorio dell'Italia del vino, amatissimo dai wine lovers, celebra le prestigiose bollicine in un fitto e variegato calendario di eventi culturali nelle cantine e in tutto il territorio (17-18 giugno)**

Porte aperte nei Palazzi e nelle Ville più affascinanti che costellano i vigneti, escursioni in bicicletta, a piedi e su di un pulmino vintage tra le colline vitate di Erbusco ed i boschi del Monte Orfano, visite e tasting nelle cantine, ma anche verticali di vecchie annate e grandi formati, le celeberrime sciabolate, aperitivi sull'erba o con vista Lago d'Iseo, chef e prelibatezze locali tra le botti, musica e concerti, visite ai musei aziendali, degustazioni dai produttori agroalimentari e menu a tema nei ristoranti ed agriturismo, fino all'evento clou, unico nel suo genere, un "Brunch Pic Nic" en plein air con i piatti d'autore dei più importanti chef franciacortini, con un grande banco d'assaggio di Franciacorta, sullo sfondo dello storico e scenografico parco secolare tra le vigne del brolo di Palazzo Monti della Corte di Nigoline di Corte Franca: **il 17 e il 18 giugno in Franciacorta torna il "Festival d'Estate", uno degli eventi di territorio più importanti dell'Italia del vino promosso dal Consorzio Franciacorta**, nelle cantine, ma anche nelle strutture ricettive della Strada del Franciacorta.

**Il 17 giugno le cantine organizzeranno micro eventi a tema**, visite guidate e degustazioni. Saranno aperte al pubblico anche le aziende di prodotti tipici e le distillerie, che sveleranno ai visitatori i segreti delle loro lavorazioni. **La giornata si concluderà con un grande evento diffuso su tutto il territorio, che coinvolgerà ristoranti, trattorie, agriturismo, winebar della Strada del Franciacorta, ciascuno dei quali proporrà il suo personalissimo Menu Festival**, creato per l'occasione utilizzando prodotti del territorio.

**Il 18 giugno, tutti i protagonisti della Franciacorta si ritroveranno a Palazzo Monti della Corte di Nigoline di Corte Franca, che farà da cornice ad un raffinato Brunch Pic Nic con piatti d'autore a base di prodotti del territorio abbinati a Franciacorta. Una grande festa en plein air con alcuni tra i più grandi chef del territorio e d'Italia ed i loro piatti d'autore dedicati alla Franciacorta:** dagli chef franciacortini Fabio Abbattista (Bistrò Vistalago - L'Albereta Relais & Chateaux, Erbusco) con Pancetta di maialino laccata e ketchup di albicocche; Marco Acquaroli (Dispensa Pani e Vini, Torbiato Di Adro) con il Manzo all'olio non tradizionale; Alberto Bittu (Trattoria del Gallo, Rovato) con il Manzo all'Olio di Rovato ed il Risotto alle fragole con sfumature di Franciacorta Rosé; Alessandro Cappotto (Ristorante Villa Calini, Coccaglio) con la Sarda di lago frita in crosta, lattuga di mare e cialda di riso venere; Stefano Cervenì (Due Colombe, Ristorante Al Borgo Antico, Borgonato di Cortefranca) con l'Anguilla Psichedelica; Andrea Martinelli (Trattoria del Muliner, Clusane d'Iseo) con la Tinca al Forno versione street food; Ennio Zanoletti (Hostaria Uva Rara, Monticelli Brusati) con il Raviolo di tinca ripiena, con burro di malga e formaggella camuna; Attilio Bernacchini (Ristorante Bella Iseo, Pilzone d'Iseo) con gli Spaghetti trafilati al bronzo con bottarga di lavarello e spuma di aglio e olio del Sebino; Piercarlo Zanotti (Cappuccini Cucina San Francesco, Cologne) con Éclair all'olio d'oliva riserva Cappuccini con fonduta di formaggella della Valsabbia e sarde di Monte Isola; e Fausto Peci (Albergo Rosa, Iseo) con la Sfoglia all'uovo ripiena, accompagnata da vellutata di zucchine e bottarga del Sebino; agli chef ai confini della Franciacorta come Beppe Maffioli (Ristorante Carlo Magno, Collebeato) con il Risotto mantecato al Franciacorta con ragout di faraona e tartufo estivo, e Maurizio Rossi (Osteria della Villetta, Palazzolo sull'Oglio) con Pasta e fagioli cannellini, pomodorini, basilico e



olio extravergine dell'orto del Terzo Paradiso; passando per gli **chef franciacortini in trasferta** Vittorio Fusari (Al Pont de Ferr, Milano) con il suo Picnic sul Lago, e Fabrizio Albini (Cristallo Hotel SPA & Golf, Ristorante Gazebo, Cortina d'Ampezzo) con la Pasta fermentata, cappuccio, speck, rafano e blu di malga; fino al pizzaiolo Corrado Scaglione (Enosteria Lipen, Canonica Lambro) con due tipologie di pizza, una classica e una integrale con prodotti tipici della Franciacorta. Nei banchi d'assaggio, tutte le tipologie di Franciacorta. **Fino alla sera, quando lo scenario cambierà, per dar spazio all'Aperitivo e alla festa finale con un unico, grande banco di assaggio per la degustazione dei Franciacorta, accompagnati da pizza e barbecue, con sottofondo di musica.** Nell'attesa, tra gli eventi di "Aspettando il Festival", il 16 giugno le austere mura del Convento dell'Annunciata di Rovato, una delle più suggestive location della Franciacorta, faranno da cornice al **Benny Goodman alla Carnegie Hall, uno degli spettacoli jazz di maggior successo della recente stagione del Piccolo Teatro Strehler di Milano, organizzato da Terra della Franciacorta.** Le cantine protagoniste con i loro micro eventi, il 17 e il 18 giugno, nel "Festival Franciacorta d'Estate"? Da **1701 Franciacorta** un tour biodinamico con l'agronomo si conclude con un aperitivo sull'erba al tramonto, sullo sfondo del Brolo, un vigneto domestico cinto da mura dell'XI secolo. Aperitivo a tutte bollicine, ma con vista Lago d'Iseo, anche da **Massusi**, mentre da **Barone Pizzini** una passeggiata in vigna con un esperto racconta la biodiversità del territorio. **Bellavista** dà il Benvenuto all'Estate realizzando il desiderio di quanti, una volta in azienda, non vorrebbero mai andarsene, con un grande banco d'assaggio sulla sua terrazza accompagnati dalle note di un dj set. **Guido Berlucchi** ospita invece uno chef dell'Associazione Jre-Jeunes Restaurateur d'Europe con finger food abbinati ai suoi Franciacorta e la possibilità di assaggiare Franciacorta Rosé Riserva 2007, ideato in esclusiva per i ristoranti Jre. Da **Bosio**, un'esclusiva degustazione verticale di Franciacorta Extra Brut Millesimato Boschedòr (annate 2004-2007-2010-2011) racconta la capacità di invecchiamento delle celebri bollicine. **Ca' del Bosco** accompagna le sue raffinate etichette con burgers gourmet, mentre a **Castello Bonomi Tenute in Franciacorta-Paladin** si passeggia tra le pupitres in compagnia dello chef de cave, degustando Franciacorta con ostriche, prosciutto di Parma, e tante altre prelibatezze, e alla **Tenuta Ambrosini** si assaggiano le sardine del Lago d'Iseo Presidio Slow Food e la Polenta Bresciana. E se **Contadi Castaldi** stappa i suoi Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn Millesimato in grandi formati, per arrivare da **Corte Fusia** si attraversano i boschi del Monte Orfano e i vigneti di Erbusco a piedi o con una cicloescursione con le guide Franciacorta Bike Tour. **La Riccafana** racconta i suoi Franciacorta bio con una conferenza degustazione, mentre il pic-nic più chic di Brescia con i famosi cestini di prelibatezze preparati dal ristorante Vita Nova accompagnano i Franciacorta de **La Rotonda**.

**Corteaura** accoglierà i wine lovers più attenti e curiosi, giovani come questa cantina nata nel 2009. **Monte Rossa** apre eccezionalmente al pubblico la storica villa privata che domina la collina di Bornato, con degustazione nella Sala degli Olandesi, affrescata da pittori di Scuola Fiamminga, del Franciacorta Cabochon 2012, e **Ricci Curbastro** il Museo Agricolo e del Vino con degustazione verticale di Franciacorta Extra Brut (annate 2012-2009-2007-2006 Museum Release-2004-2000). Da **Mosnel** un percorso dai vigneti certificati dal 2014 alla cantina, fa scoprire come nel 2017 nasce il primo Franciacorta bio, mentre **Romantica Franciacorta** si assiste al nobile gesto della sciabolata delle bollicine nel vigneto. A **Villa Crespia** si fa yoga tra i vigneti che crescono sui suoli simbiotici dove nasce il Simbiotico Brut, un Franciacorta prodotto senza residui di antiparassitari di sintesi ed in assenza di solforosa e di qualsiasi additivo e coadiuvante potenzialmente allergenico di origine animale e Ogm, assaggiando i vegan food dell'Hosteria Uva Rara di Adro (Brescia). A **Villa Franciacorta** si va da "Emozione in Verticale", degustazione sensoriale del Brut Emozione, alla visita alle cantine di affinamento che risalgono al XVI secolo. E ancora, visite e degustazioni da **Elisabetta Abrami ad Alberelle**, da **Antica Fratta a Fratelli Berlucchi**, da **Barboglio de Gaioncelli a Gabriella Bariselli**, da **Bersi Serlini a Bonfadini**, da **Borgo La Gallinaccia a Ca D'Or**, da **Cascina San Pietro a Castello di Gussago - La Santissima**, da **Castelveder a Cavalieri**, da **Clarabella a Colline della Stella**, da **Corte Aura a Ferghettina**, da **Enrico Gatti a La Costa di Ome**, da **La Fioca a La Manèga**, da **La Montina a Lantieri de Paratico**, da **Le Cantorie a Le Marchesine**, da **Marchese**



**Antinori Tenuta Montenisa a Priore, da Ronco Calino a San Cristoforo, da Santa Lucia a Solive, dalla Tenuta Montedelma ad Ugo Vezzoli.**

Info: [www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it)

**Focus - A Villa Cordellina Lombardi con Vessicchio, a Violini Nogarola con Mauro Corona e Luigi Maieron, a Villa Farsetti con Milly Carlucci e Cinzia Tani e a Villa Badoer con Federico Rampini e Luca Telese, torna "Sorsi d'Autore" in Veneto (22 giugno-2 luglio)**

Da Villa Cordellina Lombardi a Vicenza, con il maestro d'orchestra Giuseppe Vessicchio, a Villa Violini Nogarola a Castel D'Azzano (Verona), con Mauro Corona e Luigi Maieron, da Villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Venezia), con Milly Carlucci e Cinzia Tani, a Villa Badoer a Fratta Polesine (Rovigo), con Federico Rampini e Luca Telese: dal 22 giugno al 2 luglio, tra vino e cultura, il Veneto si racconta attraverso il suo patrimonio storico, paesaggistico ed enogastronomico, nelle più belle e prestigiose Ville Venete, che tornano ad ospitare la rassegna "Sorsi d'Autore", all'edizione n. 18 promossa dalla Fondazione Aida, in collaborazione con l'Istituto Regionale Ville Venete e la Regione del Veneto. Sullo sfondo unico di uno dei gioielli italiani, "Sorsi d'Autore" si snoda tra degustazioni guidate a cura dei sommelier Ais- Associazione Italiana Sommelier Veneto con le eccellenze eno-gastronomiche made in Veneto, visite alle dimore ed incontri culturali & letterari con personaggi famosi.

Si parte il 22 giugno a Villa Cordellina Lombardi a Montecchio Maggiore con il maestro d'orchestra Giuseppe Vessicchio, in dialogo con Giuseppe Maria Ricchiuto, fondatore di Specchiasol e pioniere della medicina naturale in Italia, che presenterà il suo volume "La musica fa crescere i pomodori" (Rizzoli, 2017). Il 24 giugno a Villa Violini Nogarola a Castel D'Azzano Mauro Corona e Luigi Maieron presenteranno "Quasi niente" (Chiarelettere, 2017). Un incontro dedicata alla cura di sé e al benessere sarà invece quella del 30 giugno a Villa Farsetti a Santa Maria di Sala dove Milly Carlucci, con Cinzia Tani, darà voce a "Il meglio di te - Volersi bene per essere in forma" (Sperling & Kupfer, 2017). Un appuntamento con l'attualità, un confronto sui "temi caldi" del nostro tempo sarà invece quello del 2 luglio presso Villa Badoer a Fratta Polesine con Federico Rampini e Luca Telese che presenteranno "Il tradimento" (Mondadori, 2016).

Fiore all'occhiello della kermesse sono le degustazioni delle eccellenze eno-gastronomiche del Veneto. Divise in due momenti, uno pomeridiano con una tradizionale degustazione guidata con i sommelier, ed uno serale in concomitanza con gli incontri quando si potranno degustare vini provenienti dalle migliori selezioni, di cantine come Cantina Tedeschi, Punto Zero, Tommasi, Piovene Porto Godi e Comini, accompagnati da formaggi del Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago Dop, e molto altro.

Info: [www.fondazioneaida.it](http://www.fondazioneaida.it)

**Focus - Vino & tecnologia a "Enovitis in Campo 2017", storica rassegna di Unione Italiana Vini e Veronafiere, in collaborazione con Fieragricola, a Cavaion Veronese nell'azienda Vigneti Villabella, nel cuore del Bardolino classico (22-23 giugno)**

Vino e tecnologia tornano ad incontrarsi a "Enovitis in Campo 2017", storica rassegna organizzata da Uiv-Unione Italiana Vini e Veronafiere, in collaborazione con Fieragricola, che si terrà il 22 e 23 giugno a Cavaion Veronese (Verona) all'azienda agricola Vigneti Villabella, nel cuore del Bardolino classico sulle colline che si affacciano sul Lago di Garda. Unica fiera dinamica e itinerante sul territorio nazionale, interamente dedicata alle tecnologie per la viticoltura, Enovitis in Campo è pronta a superare i numeri record delle edizioni precedenti, sia per le aziende presenti sia per i visitatori, pronti ad assistere dal vivo alle dimostrazioni del funzionamento delle attrezzature in esposizione che, proprio come tradizione vuole, si svolgono direttamente nel vigneto. **Ma nel ricco calendario di appuntamenti Uiv propone un confronto interattivo tra i diversi attori della filiera vitivinicola italiana sui temi cruciali per lo sviluppo tecnologico in vigneto.** Oltre al convegno "Pinot Grigio delle Venezie: evoluzione qualitativa e aspettative di mercato", i workshop tecnici proposti raccolgono i risultati della ricerca scientifica, universitaria e privata così come le



Makemefeed.com

15 giugno 2017  
pag. 8



esperienze virtuose delle aziende vitivinicole e le soluzioni dei fornitori per favorire il trasferimento in campo dell'innovazione. "Viticoltura di precisione: previsioni di crescita del settore" analizzerà invece costi e benefici delle principali applicazioni che si prevede verranno implementate nel breve periodo in viticoltura per individuare i trend di sviluppo del settore e orientare le proprie scelte di investimenti futuri; "Gestione del sottofila nel vigneto: tecniche a confronto" tratterà il tema di estrema attualità legato alla maggior attenzione all'impatto ambientale delle tecniche di gestione tradizionali e ai disciplinari di produzione sempre più restrittivi.

Momento centrale sarà anche la premiazione dei vincitori dell'Innovation Challenge Enovitis, premio istituito da Uiv per offrire un significativo riconoscimento alle innovazioni tecnologiche. Ma ci saranno anche visite guidate alla scoperta di alcune delle migliori innovazioni presenti, grazie al supporto di Valeria Fasoli, agronomo ed esperta viticola, e il contest Vota il trattore con il portale Macgest.com. Novità 2017 sarà invece Quizagro con Image Line: i visitatori potranno ritirare una scheda con una serie di domande, le cui risposte andranno cercate a Enovitis. Infine, **in collaborazione con Vivai Cooperativi Rauscedo, leader mondiale nel vivaismo viticolo presente ad Enovitis in campo con le sue microvinificazioni sperimentali e Partner del progetto Tergeo di Unione Italiana Vini, sarà anche possibile partecipare a degustazioni guidate di vini ottenuti da nuove varietà resistenti alle malattie e da varietà coltivate utilizzando i nuovi portinnesti serie "M" in comparazione con i portinnesti tradizionali. Sarà a disposizione un servizio navetta gratuito per la sala degustazione.**

Info: [www.enovitisincampo.it](http://www.enovitisincampo.it)

**Focus - Rivivere la convivialità della corte rinascimentale dei Gonzaga e diffonderne valori e tradizioni: lo fa Mantova, capitale di uno dei più importanti distretti wine & food d'Italia, con #EatMantua, un Festival di eventi a Palazzo Te (23 giugno-10 settembre)**

Mantova, oggi uno dei migliori distretti territoriali italiani di wine & food e ristorazione, dove cibo e cucina sono da sempre manifestazione di identità, di storia, di valori legati alla terra ed espressione del lavoro, del talento e dell'arte dell'uomo, rivive l'atmosfera di convivialità capace di attirare alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti ed intellettuali da tutta Europa: lo fa con il Festival di tradizione culinaria #EatMantua, di scena dal 23 giugno al 10 settembre nella suggestiva cornice di Palazzo Te, promosso da Comune di Mantova, Centro Internazionale d'Arte e di Cultura e Museo Civico di Palazzo Te, nel progetto di Erg-East Lombardy 2017 - European Region of Gastronomy, con un calendario di eventi pensati per diffondere una cultura costruita sui valori di qualità e unicità propri delle tradizioni culinarie locali. In programma una tavola rotonda con esperti di profilo internazionale e la riedizione di un volume di grande importanza storico-culturale, il Festival della pasticceria tradizionale mantovana, cene-evento dei Jre-Jeunes Restaurateurs d'Europe, arte, musica e cuochi europei che proporranno garden food nei giardini dello storico Palazzo. #EatMantua si aprirà il 23 giugno nel Cortile d'Onore del Palazzo dove **Giancarlo Malacarne**, uno dei massimi esperti della storia rinascimentale mantovana, illustrerà al pubblico la riedizione (Skira) del volume "Cucina Mantovana di Principi e di Popolo", scritto nel 1963 da Gino Brunetti. A seguire, un dialogo tra cuochi ed esperti del settore food guidato dal Gastronomo **Davide Paolini**, metterà a confronto le tradizioni culinarie mantovane con la cucina contemporanea nel talk "La cucina mantovana e l'Europa": parteciperanno lo stesso Giancarlo Malacarne, che condurrà il pubblico in un viaggio alla scoperta dell'evoluzione della cucina mantovana nel tempo; **Massimo Montanari**, storico dell'alimentazione riconosciuto a livello internazionale, che parlerà del rapporto tra cibo, economia, cultura e identità; lo chef stellato **Gualtiero Marchesi** che guiderà un colto e saporito excursus sulla cucina italiana del Novecento; **Antonio Santini** del ristorante tristellato Dal Pescatore, che tratterà un quadro sulla cucina mantovana contemporanea dal punto di vista di chi in una cucina sta tutti i giorni; **Roberta Garibaldi**, direttore scientifico di East Lombardy, che indagherà le possibilità future delle cucine locali nel contesto europeo; e infine **Luca Marchini**, presidente italiano dei Jre, che spiegherà il rapporto tra i giovani e la cucina italiana. Il 24 giugno, invece, alle Fruttiere di Palazzo Te, le pasticcerie di Mantova, tra cui La Deliziosa e la Pasticceria Atena di Sabbioneta, metteranno in



Makemefeed.com

15 giugno 2017  
pag. 9



scena un vero e proprio spettacolo dei sensi, allestendo un ricco buffet di dessert e dolci tipici aperto gratuitamente al pubblico, che comprende la realizzazione di tre dolci della tradizione mantovana ciascuna con ricette selezionate da Giancarlo Malacarne, oltre che di un "dolce dimenticato". A seguire, la tavola rotonda "L'originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana", moderata da Davide Paolini con **Iginio Massari**, maestro e fondatore dell'accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, Gaetano Martini del ristorante Il Cigno, Carlo Dal Ceré della pasticceria La Deliziosa e Giancarlo Malacarne.

Dal 26 agosto al 10 settembre, per tre fine settimana, andrà in scena la seconda tappa di #EatMantua con "Il giardino dei sapori". Protagonista il cibo di strada che entrerà nel giardino dell'Esedra per dare vita ad originali degustazioni di Garden Food, diviso in più aree: una prima gestita dai **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, una seconda dedicata alle proposte gastronomiche mantovane, una terza che propone una selezione di prodotti della pasticceria mantovana e infine una quarta gestita dal Consorzio dei Vini Mantovani. In particolare, con i Jre, ogni weekend, un giovane cuoco interpreterà piatti e prodotti tipici mantovani realizzando originali cene a tema di qualità e il tutto sarà accompagnato da eventi musicali con ospiti internazionali di musica contemporanea e momenti performativi legati a innovativi cocktail show. Nello stesso periodo le Fruttiere ospiteranno una video installazione che racconterà la storia dell'enogastronomia della città dei Gonzaga, con approfondimenti sui suoi grandi protagonisti di ieri e di oggi, svelandone i processi creativi e i segreti delle loro cucine, dove realizzano piatti che sono anche opere d'arte.

Info: [www.mantova2017.it](http://www.mantova2017.it)

**Focus - Arte contemporanea, teatro e musica, da Palermo all'Etna fino a Noto: ecco l'"Estate Planeta", il cartellone di eventi culturali promosso dalla griffe siciliana per il territorio, dalla mostra di "Viaggio in Sicilia" allo Sciaranuova Festival e il "Santa Cecilia in Musica" (30 giugno-12 agosto).**

Arte contemporanea, teatro e Musica, da Palermo all'Etna fino a Noto, per conoscere i territori del vino in Sicilia e leggerne in modo diverso le singole specificità culturali: **ecco l'"Estate Planeta", il cartellone di eventi culturali promosso dalla griffe siciliana per il suo territorio.** Il primo appuntamento è il 30 giugno, quando, **grazie alla partnership istituzionale col Museo Archeologico Regionale Antonino Salinas di Palermo, sarà inaugurata la mostra di "Viaggio in Sicilia 7. Mappe e miti del Mediterraneo" (fino al 10 settembre)**, a cura di Valentina Bruschi, e risultato della residenza itinerante d'artista del settembre 2016 durante la vendemmia con protagoniste le opere degli artisti Marianna Christofides, Gabriella Ciancimino, Malak Helmy, Andrew Mania, Pietro Ruffo, Luca Trevisani, appositamente pensate per gli spazi del museo, in dialogo con i reperti archeologici. Da Palermo all'Etna, si rinnova l'appuntamento con **l'edizione n. 3 dello Sciaranuova Festival, il Teatro in Vigna di Planeta, anfiteatro naturale tra il vulcano e i vigneti, che ospiterà quattro spettacoli teatrali sotto la direzione artistica di Paola Pace, autrice e protagonista della prima produzione teatrale del Festival:** il suo "Tre Pi, Le fiabe atroci di Palermo", dai testi di Giuseppe Pitre, inaugurerà il cartellone il 28 luglio; il 29 luglio Roberta Caronia, con la regia di Valter Malosti, porterà sull'Etna "Ifigenia in Cardiff" di Gary Owen; il 4 agosto sarà la volta di "Nunzio" con Spiro Scimone e Francesco Sframeli e la regia di Carlo Cecchi, e il 5 agosto di "Mari" di Tino Caspanello e con Cinzia Muscolino. Ma Sciaranuova ospiterà per un progetto di formazione anche la scuola Teatroimpulso, che il 2 agosto terrà un workshop sull'improvvisazione e porterà in scena uno spettacolo. Le vigne della Tenuta di Buonivini a Noto, tra i mandorli, i carrubi e l'antico palmento restaurato, ospiteranno un programma di concerti al tramonto che culminerà l'11 e 12 agosto con **la seconda edizione di "Santa Cecilia in Musica"**. Planeta celebrerà così l'inizio della vendemmia: qui nasce infatti il Nero d'Avola Santa Cecilia, il vino che porta il nome della famiglia e della patrona della musica. **"Farci produttori di cultura - spiega Francesca Planeta - vuol dire continuare a operare nel solco dei nostri valori, seguendo la combinazione di etica ed estetica, per la tutela e la ricerca della bellezza. Lavorare con entusiasmo e passione, vuol dire spingerci anche in questo modo verso il futuro con creatività, innovazione e coraggio. È quello che facciamo ogni giorno nella promozione del nostro vino insieme a una vera e**



propria Esperienza Sicilia, che tiene insieme anche cultura e natura, olio, cucina e ospitalità, impegnandoci così a generare valore attraverso l'attività imprenditoriale in tutti i territori". Per tutta l'estate 2017, Planeta accoglierà il pubblico anche attraverso il proprio mondo dell'ospitalità, da La Foresteria Menfi con il Ristorante tappa gastronomica de Le Soste di Ulisse con lo chef Angelo Pumilia, che attinge alla grande eredità di Casa Planeta, a La Foresteria di Palermo, un raffinato apartment hotel nel salotto nobile della città Capitale italiana della Cultura 2018, fino ai Winetour tra Menfi, Noto e l'Etna.

Info: [www.planeta.it](http://www.planeta.it)

**Focus - Ecologia, sport, musica, arte e cultura animano l'estate a Val delle Rose, la Tenuta in Maremma della famiglia Cecchi, con un vero e proprio Festival culturale (fino al 2 settembre). Ospite d'onore, l'Accademia Chigiana di Siena.**

Si parte con un trekking in vigna, tre diversi percorsi per altrettante difficoltà e lunghezza, il cui nome varia secondo la vigna da cui passa - percorso Morellino, Litorale e Poggio Leone - si prosegue con la visita alle cantine e le degustazioni dei suoi vini, dal Morellino di Scansano Docg al Vermentino, in abbinamento ai prodotti locali all'ora del tramonto, per poi assistere il 29 luglio al concerto del Morellino Classica Festival che presenterà un quartetto jazz composto dal trio De Toro e dal noto sassofonista Tim Garland; il 19 agosto, per la prima volta, con l'Accademia Chigiana in Maremma con quattro percussionisti che con i loro vibrafoni costruiranno suggestive armonie contemporanee, e, infine, il 2 settembre con l'Orchestra Maccheroni Swing e un repertorio di canzoni italiane e internazionali dal sapore retrò con atmosfere swingeggianti. **È un vero e proprio Festival culturale quello promosso dalla famiglia Cecchi nella Tenuta Val delle Rose in Maremma**, che "non è soltanto vino - spiega Andrea Cecchi - ma vogliamo farla vivere in tutta la sua bellezza". Per l'occasione, il 15 luglio saranno inaugurate anche le installazioni del Maestro Antonio Barbieri e ad agosto sarà proiettato un film selezionato da Lo Schermo dell'Arte Film Festival.

Info: [www.valdellerose.it](http://www.valdellerose.it)

**Focus - Venti anni per uno dei più longevi e prestigiosi Festival del panorama musicale internazionale, con i big della musica d'autore, grandi vini e i vigneti di Brunello sullo sfondo: è il "Jazz & Wine in Montalcino" firmato Banfi (18-23 luglio). Con "Aspettando Jazz & Wine" a Castello Banfi (6 e 13 luglio).**

Venti anni per uno dei più longevi e prestigiosi Festival del panorama musicale internazionale, i big della musica d'autore, grandi vini e i vigneti di Brunello sullo sfondo: "Jazz & Wine in Montalcino", un evento pioniere del genere, nato dalla collaborazione tra l'azienda vinicola Banfi, la famiglia Rubei dell'Alexanderplatz di Roma ed il Comune di Montalcino. Ancora una volta, e ancor più in grande stile, saranno tanti gli artisti internazionali che arriveranno a Montalcino per celebrare la ricorrenza con i più diversi linguaggi del jazz, a partire da "Aspettando Jazz & Wine", **due appuntamenti nelle storiche mura di Castello Banfi**, il 6 luglio, con il **Giovanni Amato Quintet**, nuovo progetto del trombettista, compositore e arrangiatore italiano che si esibirà con Gianluca Figliola (chitarra), Pietro Lussu (pianoforte), Luca Fattorini (contrabbasso) e Marco Valeri (batteria), e il 13 luglio con il trascinate progetto ispirato a Frank Zappa, realizzato dalla Tankio Band e impreziosito dalla presenza di **Napoleon Murphy Brock Brock (voce, sax tenore, flauto), front man dello stesso Zappa** e interprete carismatico del suo universo musicale, con Riccardo Fassi (pianoforte, arrangiamenti), Manlio Maresca (chitarra), Pierpaolo Bisogno (vibrafono), Steve Cantarano (contrabbasso) e Pietro Iodice (batteria).

Via all'edizione n. 20, il 18 luglio sempre a Castello Banfi, **Yakir Arbib, uno dei più grandi pianisti jazz internazionali, vero "re" dell'improvvisazione**, si esibirà con Roberto Giaquinto alla batteria e Francesco Ponticelli al contrabbasso. Il 19 luglio il Festival si trasferisce nella trecentesca Fortezza di Montalcino con la **Jazz & Wine Orchestra diretta da Mario Corvini, una big band di 20 elementi nata per celebrare il binomio che ha reso il Festival famoso nel mondo. Sull'onda dei grandi Festival americani, è infatti l'unico in Italia a vantare una propria orchestra stabile diretta da un**



**Makemefeed.com**

**15 giugno 2017**  
pag. 11



**grande direttore**, nata dall'idea del fondatore della kermesse Giampiero Rubei e realizzata dal figlio e direttore artistico Paolo Rubei di Jazzin'Around by Alexanderplatz. In questa edizione l'Orchestra, si esibisce con due solisti d'eccezione: **il trombone di Marcello Rosa con special guest Filippo La Porta** (percussioni), e **Stefano di Battista che con il suo sax dal blasone internazionale** regalerà una performance dedicata al Be-Bop. Raffinate contaminazioni sonore che spaziano dal soul all'hip hop saranno il filo conduttore il 20 luglio con il progetto Robert Glasper Experiment con **Robert Glasper, due volte Grammy Award e promessa della scena mondiale** (tastiere), Mark Colenburg (batteria), Casey Benjamin (sassofono), Burniss Traviss II (basso) e Mike Severson (chitarra). L'eleganza sale sul palco con **un altro Grammy Award: il 21 luglio arriva il Roy Hargrove Quintet, con uno dei più autorevoli trombettisti jazz al mondo, Roy Hargrove**, affiancato da Justin Robinson (sax alto, flauto traverso), Tadataka Unno (pianoforte), Ameen Saleem (contrabbasso) e Quincy Philips (batteria), in un viaggio nel grande jazz internazionale. Le trombe uniche e trascinati di **Enrico Rava e Tomasz Stanko** saranno protagoniste il 22 luglio con l'European Legends Quintet che presenterà il nuovo progetto che lega i due artisti: musica scritta a quattro mani, per un jazz moderno, lirico ed emozionante. Con loro Dezron Douglas (basso), Gerald Cleaver (batteria) e Giovanni Guidi (pianoforte). Gran finale il 23 luglio con il pianoforte di **Danilo Rea** e il suo "Something in our way", un viaggio di note ed emozioni nei grandi successi dei Beatles e dei Rolling Stones riletti dalla sensibilità di Rea.

**Info:** [www.montalcinojazzandwine.com](http://www.montalcinojazzandwine.com)