



“Fuga d’autunno” nei territori dell’enogastronomia italiana, tra vino, tartufi, olio e foliage



L'AGENDA DI WINENEWS

Gli eventi: “Sciare con Gusto” in Alta Badia, “Una Mole di Panettoni” a Torino, il “Mondial des Vins Extrêmes” a Roma e “Spumanti dell'Etna” a Catania

L'Alto Adige meta imperdibile per i gourmet (ph: Consorzio Vini Alto Adige/ManuelFerrigato)



Vino, tartufo, olio, ma anche castagne e mele i prodotti negli eventi (ph: Lana/MaikeWittreck)





A Milano vanno in scena il “Milano Whisky Festival & Rum Show” e “AquavITae”



A Torino “Una Mole di Panettoni” elegge i migliori panettoni d'Italia





Tempo di tartufo e fiere anche a San Miniato, in Toscana, e a L'Aquila, in Abruzzo



"La Festa della Cinta Senese Dop", con il Consorzio del famoso maialino, a Siena (Sovicille)





Il miele delle Città del Miele nel mercatino di Natale “Mielemente” a Macerata (Montelupone)



I vini da viticoltura eroica, a Roma, nel “Mondial des Vins Extrêmes” (ph: Aymavilles)



Tutto l'olio evo a “Roma EvooTrends” al Mercato di Campagna Amica al Circo Massimo



A Catania si possono scoprire ed assaggiare i migliori “Spumanti dell'Etna”



L'Alto Adige con la stagione sulle sue montagne che entra nel vivo, è meta imperdibile anche per i gourmet, tra tradizioni come il Törggelen, sapori come castagne e mele, e, in Alta Badia, con “Sciare con Gusto” con i piatti di chef stellati e le etichette del Consorzio Vini Alto Adige nei rifugi a dare il via alla stagione sciistica sulle Dolomiti. Montagne italiane immerse nello spettacolo del foliage, dove nascono i vini da viticoltura eroica, in assaggio in occasione della premiazione del “Mondial des Vins Extrêmes”, a Roma, dove con “Roma EvooTrends” al Mercato di Campagna Amica al Circo Massimo è possibile conoscere anche i migliori olio evo d'Italia. E mentre nelle Langhe, tra calici di Alta Langa e Barolo, prosegue la “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba”, in Toscana, il pregiato tubero è protagonista della “Mostra Mercato del Tartufo Bianco di San Miniato”, e in Abruzzo, della “Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo” a L'Aquila. Ma si celebra anche il “Bagna Cauda Day”, la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo. Ormai destagionalizzato, ma sempre “re” delle feste, al panettone è dedicato “Una Mole di Panettoni” a Torino dove si eleggono i migliori d'Italia, mentre nelle pasticcerie dell'Associazione no-profit Panettone Sospeso Ets a Milano si può lasciare “un panettone “in sospeso” per i bisognosi. E Milano dove, mentre al Leoncavallo prosegue “La Terra Trema”, la “Fiera feroce” dei vignaioli e dei contadini



resistenti, vanno in scena anche il “Milano Whisky Festival & Rum Show” e “AquavITae”. Altro grande protagonista, il maialino di Cinta Senese, con “La Festa della Cinta Senese Dop”, promossa dal Consorzio, a due passi da Siena, ma anche il miele delle Città del Miele nel mercatino di Natale “Mielemente” a Macerata. Restando in tema natalizio, per gli amanti delle bollicine che delle festività sono, invece, le “regine”, a Catania si possono conoscere i migliori “Spumanti dell'Etna”. Senza dimenticare che anche i wine relais nei territori del vino italiano aprono le porte per le Festività, tra mercatini e menu ad hoc, come l'esclusivo Rosewood Castiglione del Bosco a Montalcino, ma anche le antiche “Ville Castelli Dimore” del Veneto, come Villa Della Torre (Marilisa Allegrini) e Villa Sandi. **Sono questi solo alcuni dei tantissimi eventi segnalati nell'agenda WineNews.**

Anche quest'anno nelle pasticcerie milanesi dell'Associazione no-profit Panettone Sospeso Ets, fino al 22 dicembre, si può lasciare **un panettone “in sospeso”**, ovvero pagato, per chi vive in stato di indigenza o di grave emarginazione, con il ricavato dell'iniziativa che sarà destinato alla Casa dell'Accoglienza Enzo Jannacci e a due Hub di Aiuto Alimentare del Comune di Milano, mirati alla lotta contro lo spreco alimentare. Sempre a Milano, è tempo di **“La Terra Trema” al Leoncavallo** Spazio Pubblico Autogestito, ovvero la Fiera feroce di vini, cibi e relazioni che accoglie vignaioli e contadini di qualità e resistenti provenienti da tutta Italia, riconosciuta in Italia e Europa, realizzata in assoluta autogestione, senza sponsor, né patrocini, da domani al 1 dicembre, nel ventennale (il 29 novembre) della scomparsa di Luigi Veronelli, da cui molto abbiamo imparato e tanto continuiamo a imparare. Eataty Milano Smeraldo ha lanciato, invece, il nuovo palinsesto di cene **“Giovani Talenti: incontro con la cucina del futuro”**, realizzato in collaborazione con MagentaBureau e Identità Golose, coinvolgendo una selezione di giovani e talentuosi chef provenienti da tutta Italia tra cui Caterina Ceraudo di Dattilo (11 dicembre), Davide Marzullo di Trattoria contemporanea, Davide Di Fabio di Dalla Gioconda, Gaetano Torrente di Al Convento e Richard Abou Zaki e Pierpaolo Ferracuti di Retroscena e molti altri. Sul cibo Daniel Spoerri (scomparso recentemente, ndr) ha più volte incentrato la sua attenzione, e all'artista rumeno naturalizzato svizzero la Galleria Gaburro di Milano dedica la mostra collettiva **“Quello che vedete non è né cibo, né arte”**, curata da Matteo Scabeni, in esposizione fino al 31 gennaio, dove l'immaginario dell'artista artefice del meraviglioso “Giardino di Spoerri” a Seggiano, in Toscana, viene esplorato attraverso un percorso di 27 opere di 4 differenti artisti, oltre allo stesso Spoerri (Iain Andrews, Leda Bourgeois, Nebojsa Despotovic e Malte Zenses). Anche il mondo del whisky, dei distillati e dei liquori si incontra a Milano con due eventi concomitanti: **“Milano Whisky Festival & Rum Show” e “AquavITae”**, dal 30 novembre al 2 dicembre.

Il **“Bagna Cauda Day”** è la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, diffusa in tutto il Piemonte, in Valle d'Aosta e Liguria, ma anche all'estero grazie ai piemontesi che lavorano oltreoceano, dalla Cina, a Shanghai e Wuhan, al Giappone, da New York a Londra, Madrid, Budapest e Bratislava, e si celebra in più di 170 locali tra ristoranti, cantine storiche ed agriturismi, con una disponibilità di oltre 48.000 posti a tavola, promosso dall'Associazione Culturale Astigiani che ne destina gli utili a favore di concrete azioni di solidarietà. Quest'anno con una novità: non più due, ma tre fine settimana, che proseguono domani e il 1 dicembre e con la Bagna della Merla dal 29 gennaio al 2 febbraio. La **“Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba”** n. 94, prosegue fino all'8 dicembre, dedicata all'“Intelligenza Naturale”, con il cuore nel Mercato Mondiale del Tartufo, unitamente alla rassegna “AlbaQualità”, i Cooking Show accompagnati dalle “Alte Bollicine Piemontesi” del Consorzio Alta Langa, le Cene insolite con il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati, e, grazie alla consolidata alleanza con il Consorzio Alta Langa, “Official Sparkling Wine”, e con il Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, e la collaborazione con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, con l'incontro con i grandi vini internazionali,

quest'anno della Rioja. L' Asti Docg ripercorre **"Novant'anni di bollicine"** e della fondazione del suo Consorzio con una mostra a Santo Stefano Belbo (fino al 20 gennaio). Bosca ha lanciato **"Palazzolreale"**, un progetto di arte contemporanea per fondere i linguaggi dell'arte con il territorio e l'esperienza bicentenaria della casa spumantiera, raccontando con lo sguardo degli artisti la ricchezza culturale del Monferrato, di Canelli e delle sue **"Cattedrali Sotterranee"** Patrimonio Unesco: il primo appuntamento del programma d'arte nato da un'idea di Polina Bosca e diretto da Giorgio Galotti e Diana Berti, prosegue fino all'8 dicembre e vede protagonista l'artista Patrick Tuttofuoco con una mostra monografica a Canelli che ripercorre gli ultimi 20 anni di attività oltre alla nuova produzione neon site-specific **"Shape shifting"** realizzata per il belvedere della sede storica Bosca. A Torino, fino al 3 dicembre, ogni martedì, da Eataly Lingotto c'è **"Wine & Comedy"**: stand up comedy nella Grande Enoteca, con i migliori vini protagonisti. Restando sempre in città, fino al 31 dicembre, lo Spazio Eventi del Domori Store espone la mostra con i 40 scatti selezionati da interminati spazi, il progetto di fotografia partecipata ideato nel 2020 da Domori e curato dal fotografo e artista Maurizio Galimberti, attorno al tema, lanciato in primavera su Instagram, che rende omaggio alla dolcezza, alla sorpresa e alla curiosità della vita, come nella celebre citazione del film Forrest Gump (1994) **"La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita"**, che ha ispirato centinaia di partecipanti da tutta Italia. Da domani al 1 dicembre all'Hotel Principi di Piemonte torna **"Una Mole di Panettoni"**, vetrina d'eccellenza che riunisce a Torino i migliori lieviti della pasticceria italiana, per eleggere il Miglior panettone tradizionale scuola milanese, il Miglior panettone tradizionale scuola piemontese e il Miglior panettone creativo, da assaggiare in abbinamento alle etichette del Consorzio del Brachetto d'Acqui Docg.

L'Alto Adige con la stagione sulle sue montagne che entra nel vivo, è meta imperdibile anche per gli appassionati di enogastronomia. L'autunno qui è un periodo magico, caratterizzato da un'esplosione di colori e sapori, dai prodotti tipici locali - come la tradizionale merenda o il Törggelen - ai vini pregiati del Consorzio Vini Alto Adige, dalle passeggiate immersive nella natura alle escursioni su due ruote tra i vigneti, fino ai tanti eventi organizzati nelle diverse città oppure dalle cantine. A Lana l'autunno non è solo foliage ma anche gusto con **deliziose ricette create dai ristoranti, a base dei prodotti tipici di questa stagione: castagna, mela e uva.** In Alta Badia sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, ospiti nei rifugi a festeggiare l'apertura delle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, dal 5 dicembre, con **"Sciare con Gusto"**, evento ormai cult all'edizione n. 5, e grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Ma torna anche **"Sommelier in pista"**, evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (17 dicembre, 14 e 28 gennaio, 11 febbraio, 11 e 18 marzo e 1 aprile). A seguire, il 14 dicembre, ritorna il **"Gourmet Skisafari"**, un viaggio itinerante in cui ci si sposta sugli sci da una baita all'altra, degustando a 2.000 metri in quota le creazioni gourmet di cinque chef stellati: Massimiliano Alajmo, Simone Cantafio, Giancarlo Morelli, Beppe Guida e Cristian Fagone. Il 23 dicembre sarà la volta del Sunrisa: sciare sulle piste ancora vergini al sorgere del sole, con la possibilità di assaporare una ricca colazione nei rifugi, con il supporto di una nutrizionista. Il 30 gennaio al Lago Sompunt, rinomato per il pattinaggio sul ghiaccio, verrà proposto un esclusivo aperitivo direttamente sul lago ghiacciato in mezzo al bosco, con vini e stuzzichini preparati dai sommelier dell'Alto Adige e chef locali serviti da camerieri sui pattini. Dal 16 al 23 marzo ritorna la **"Roda dles Saus"**, una settimana dedicata alla cucina ed alla cultura ladina nell'area sciistica Skitour La Crusc, abbinata ai migliori vini dell'Alto Adige. Il 23 marzo,

infine, per gli amanti del vino ritorna anche quest'anno il Wine skisafari, l'evento che porta le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi. **Nelle Dolomiti Paganella si possono fare, invece, esperienze uniche per celebrare l'autunno** nella suggestiva Piana Rotaliana Königsberg, tra camminate immerse nel foliage, tradizioni locali ed esperienze enogastronomiche. Dalle degustazioni dei "Wine Weekends" nelle cantine ai percorsi tra vigneti e laghetti, senza dimenticare la visita al suggestivo Giardino dei Ciucioi e gli eventi dedicati ai prodotti tipici del territorio come la grappa, il caffè, la birra, il succo di mela e il sidro. Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" nel 2025, hanno svelato il manifesto firmato da Lorenzo Mattotti, dando il via ad un anno di eventi con **"Go! 2025"**, da Trieste, che fino al 4 maggio al Salone degli Incanti, ospita la mostra "McCurry. Sguardi Sul Mondo" dedicata a Steve McCurry, tra i più famosi e apprezzati fotografi del nostro tempo, e con ospite d'eccezione Alanis Morissette il 22 giugno a Villa Manin. Nel mezzo, il racconto della ricchezza enogastronomica del Friuli Venezia Giulia con lo Sono Friuli Venezia Giulia.

Un'atmosfera magica per un'esperienza indimenticabile: **le feste del Natale in dimore storiche e ville di charme, castelli suggestivi e palazzi d'epoca in Veneto**, è, invece, la proposta di "Ville Castelli Dimore", che mette insieme realtà come Villa Della Torre a Fumane (Marilisa Allegrini), Villa Mosconi Bertani ad Arbizzano e Villa Sandi a Crocetta del Montello, tra le altre, tra eventi per grandi e piccini, visite guidate, benessere in Spa e degustazioni di ottimi vini locali, dal centro storico di Verona a quello di Padova, passando per Vicenza, Bassano del Grappa e Asiago, fino a Cison di Valmarino, Treviso, Feltre, Belluno, Cortina e Asolo, per godere infine delle meravigliose Dolomiti venete. Val d'Oca propone nella stagione autunnale un ricco calendario di proposte pensate per valorizzare l'incontro tra territorio, cultura ed enogastronomia, al **Wine Center** di Valdobbiadene, con protagonista il Prosecco Docg che incontra la musica, la gastronomia, l'arte e le tradizioni locali, fino al 1 dicembre.

A Bolognafiere, dal 23 al 25 febbraio, tornerà **"Sana Food"**, il **Salone internazionale del biologico e del naturale n. 36, in contemporanea, per la prima volta con "Slow Wine Fair"**, l'evento dedicato ai vini buoni puliti e giusti della Slow Wine Coalition con Slow Food e Slow Wine.

L'8 e il 9 dicembre, torna a Firenze, alla Stazione Leopolda, **"Saranno Famosi nel Vino"**, l'evento con protagoniste cantine emergenti e aziende che negli ultimi dieci anni hanno presentato sul mercato una o più nuove etichette, tra banchi d'assaggio con i produttori e masterclass con il giornalista Leonardo Romanelli, direttore artistico della kermesse, con i sommelier Fisar. Ma l'evento coinvolgerà anche numerose enoteche e numerosi ristoranti della città, ad ognuno dei quali saranno assegnate tre etichette di tre diverse cantine per un assaggio in anteprima. E Firenze dove va in scena anche la degustazione natalizia di **"Calici sotto l'albero"**, il 7 dicembre all'Hotel Albani, con 48 produttori con cui parlare direttamente e degustare i vini. Fino al 31 dicembre, nel cuore del Chianti Classico, Castello di Albola (Zonin1821) ospita la seconda esposizione del progetto **"Dialoghi Paralleli"**: un percorso culturale, tra arte e tecnica, pittura e vino, che dà ai visitatori la possibilità di scoprire, all'interno della tenuta, le opere di due artisti, Vittoria Palazzolo e Alain Bonnefoit, integrando la fruizione dell'arte e l'esperienza di degustazione del vino. A Siena, dal 6 all'8 dicembre, si rievoca il **"mercato grande" in Piazza del Campo** con tanti eventi collaterali, in uno degli scenari più belli del mondo, dove produttori locali e nazionali propongono il meglio di "arti e mestieri" per un viaggio nella cultura del gusto e del saper fare. Tra i vigneti di Brunello a Montalcino, da oggi al 7 gennaio, come da tradizione, **Rosewood Castiglion del Bosco, si veste per le Feste** e diventa meta incantata dove trascorrere Natale e Capodanno, con la Casetta di Babbo Natale e Babbo Natale in persona, la pista di pattinaggio sul ghiaccio, il Mercatino di Natale del 24 dicembre, tra Vin Brulè, cioccolata calda, dolci tipici fatti in casa, caldarroste e musica delle feste. Nell'antica Chiesa di San Michele Arcangelo, il 25

dicembre si svolge anche la Messa di Natale, tra gli affreschi di Pietro Lorenzetti. Nel Lobby Bar, la cocktail list nasce dagli ingredienti dell'orto, realizzata dal bar manager Raffaele Orlando e dall'assistant bar manager Mattia Patruno, mentre all'Osteria la Canonica e al Ristorante Campo del Drago, due Stelle Michelin, l'executive chef Matteo Temperini prepara la Cena della Vigilia di Natale e il Brunch di Natale, ma anche la Cena di Gala, per Capodanno. Gli ospiti, inoltre, possono anche scoprire la cantina storica di Castiglion del Bosco dove si produce il Brunello di Montalcino. Da domani al 1 dicembre, nelle campagne senesi tra i comuni di Sovicille e Murlo, si celebra uno degli animali più famosi al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, ma non solo: la Cinta Senese Dop, protagonista de **"La Festa della Cinta Senese Dop"**, voluta dal Consorzio, tra percorsi di trekking nei boschi alla scoperta delle aziende produttrici, masterclass per gli operatori professionali con esperti di produzione e gastronomia, e il prestigioso Concorso Internazionale di taglio del prosciutto da Cinta Senese Dop con la partecipazione dei celebri cortadores spagnoli del Prosciutto Iberico "Pata Negra". Il tartufo è protagonista della **"Mostra Mercato del Tartufo Bianco di San Miniato"** n. 53 (30 novembre -1 dicembre), che festeggia l'anniversario n. 70 della cavatura del tartufo più grande del mondo da parte del cacciatore Arturo Gallerini accompagnato dal suo fedele amico a quattro zampe Parigi: nel 1954, il tartufaio, scovò 2.520 grammi di pepita bianca che fu inserita nel Guinness dei Primati. A Bolgheri, fino al 30 novembre, nella cantina di Caccia Al Piano, è di scena la mostra **"Terre Rare"**, progetto che, curato da Giorgio Galotti, mette in relazione la storia e gli spazi del luogo con gli interventi di artisti contemporanei - Francesco Cavaliere, Claire Fontaine, Remo Salvadori e Namsal Siedlecki - invitati a far risaltare con le loro opere prodotte per l'occasione il legame che si può instaurare tra i linguaggi dell'arte e il processo di vinificazione. Dal 6 all'8 dicembre, nel borgo di Montelupone, tra le Città del Miele italiane, a Macerata, torna, invece, **"Mielemente"**, primo e unico Mercatino di Natale interamente dedicato al mondo del miele.

Anche la **"Fiera Internazionale dei Tartufi d'Abruzzo"** porta alla scoperta dei tartufi locali, fiore all'occhiello della cultura gastronomica abruzzese che, da domani al 1 dicembre, animerà L'Aquila, Capitale della Cultura 2026, con oltre 50 produttori, food truck, 18 ristoranti del territorio, chef e professionisti insieme per raccontare questa produzione di pregio con un ricco calendario di degustazioni, masterclass, showcooking, spettacoli e incontri con le aziende.

A Roma, il 30 novembre, è di scena il **"Mondial des Vins Extrêmes"** n. 32, l'unico concorso enologico al mondo specificatamente dedicato ai vini da viticoltura eroica, con la cerimonia di premiazione a Palazzo Rospigliosi ed i banchi d'assaggio con oltre 300 etichette allo Starshotel Metropole Roma. Sempre a Roma, per conoscere tutte le caratteristiche dell'olio evo, da domani al 1 dicembre, torna **"Roma EvooTrends"** con tutto il fascino e la bontà dell'olio extravergine d'oliva, nell'evento organizzato da Fiera Roma e Unaprol, che trasforma il Mercato di Campagna Amica al Circo Massimo in un'agorà del gusto e della conoscenza, con i migliori "oro verde" d'Italia, dalle colline della Maremma alle terre fertili della Sabina, passando per i Monti Lepini e i Castelli Romani, fino all'Agro Pontino, tra prodotti biologici, Dop e Igp. Ancora a Roma, per **"Uva Fiera"**, l'evento che celebra i vini autentici, non standardizzati, ma prodotti con maestria e rispetto per il territorio, dal 30 novembre al 2 dicembre alla Città dell'Altra Economia, organizzato dalla casa editrice La Pecora Nera con Pasquale (Paky) Livieri, esperto del settore. Si resta nella Capitale, dal 7 al 9 dicembre (giornata per media ed horeca), all'Hotel Palatino, per **"Beviamoci Sud Roma"**, il più importante evento in città volto alla valorizzazione e alla comunicazione professionale dei vini del Meridione, con oltre 50 vignaioli - da Cantine del Notaio a Ippolito 1845, da Librandi a Poggio Le Volpi, da Masseria Cuturi a Tenute Rubino, da Antichi Poderi Jerzu a Cantine Settesoli, tra le altre - che, novità di questa edizione, potranno vendere il loro vino in confezioni regalo viste le prossime festività natalizie, tra degustazioni ai banchi d'assaggio, incontri con i produttori



e masterclass, ma anche le premiazioni degli Ambasciatori e delle Eccellenze di Beviamoci Sud Roma.

“Spumanti dell'Etna”, la rassegna dell'Associazione Spumanti dell'Etna, con, tra gli altri, la Fis-Fondazione Italiana Sommelier Bibenda, che celebra il territorio etneo e le eccellenze spumantistiche siciliane, torna da oggi al 1 dicembre, con le migliori etichette di spumanti Metodo Classico del vulcano protagoniste ai banchi d'assaggio a Tenute Nicosia, Gambino e La Contea, accanto alle eccellenze gastronomiche con uno showcooking di rinomati chef siciliani a al Mf Museo & Fashion di Marella Ferrera a Catania in un viaggio nel terroir etneo tra sapori, storia e tradizioni, che riunisce produttori - che aprono le porte anche delle cantine - esperti e appassionati delle bollicine vulcaniche

Infine, in 10 città italiane (Milano, Torino, Bologna, Modena, Rimini, Verona, Pesaro, Assisi, Fasano e Catania), fino a Natale, l'occasione per incontrare nuove persone, scoprire le ricette della tradizione e brindare in compagnia la offrono anche Le Cesarine con il nuovo format **“Le Seratine”**, tra “Aperitivo Experience” e “Mani in Pasta Experience”. Eataly organizza, invece, la più grande cena di sempre per festeggiare insieme il Natale: il 13 dicembre saranno ben 16 i ristoranti Eataly in Italia ed Europa a proporre una speciale **“Christmas Dinner”** con un menu all'insegna della grande tradizione italiana e 1.500 posti a sedere.

Copyright © 2000/2024

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt

Seguici anche su Facebook: @winenewsit

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2024

