

Scopri i cinque territori

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 22 Settembre 2022 - Aggiornato alle 17:41



- ITALIA
- MONDO
- NON SOLO VINO
- NEWSLETTER
- LA CANTINA DI WINENEWS
- DICONO DI NOI
- WINENEWS TV



ITALIA

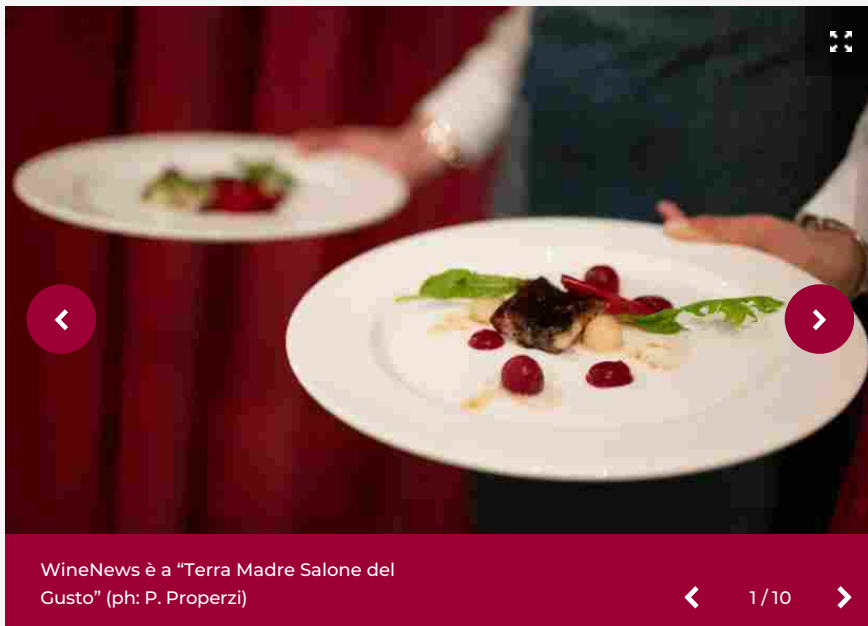
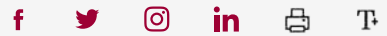
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Da "Orvieto città del gusto, dell'arte e del lavoro" all'"Oltrepò - Terra di Pinot Nero", gli eventi

Al via "Terra Madre Salone del Gusto", le "Cocktail Week" di Torino e Venezia, il primo "PiwiFest", le "Acetaie Aperte" a Modena e l'"EmiliaFoodFest"

ROMA, 22 SETTEMBRE 2022, ORE 17:35



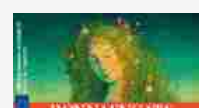
Da "Orvieto città del gusto, dell'arte e del lavoro" della Fondazione Cotarella e del Consorzio Orvieto Way of Life che celebra la rinascimentale bellezza della città

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

185359

costruita sul tufo, all'Oltrepò Pavese con "Oltrepò - Terra di Pinot Nero" del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese dedicato alla scoperta di questo grande vitigno; dalla "Torino Cocktail Week" alla "Venice Cocktail Week" nei locali-icona della "città-salotto" d'Italia e nei caffè storici sul Canal Grande; dalla mostra di bottiglie da collezione "Prove d'Artista" a Venissa sull'isola di Mazzorbo, al primo "PiwiFest" con i vini resistenti a Bassano del Grappa; dall'apertura di una nuova Cantina Urbana a Milano, alle "Acetaie Aperte" dell'Aceto Balsamico di Modena; dalla "Festa della Vendemmia" a Fico Eataly World a Bologna, alla prima edizione dell'"EmiliaFoodFest" a Carpi con le eccellenze del territorio emiliano; dalla "Vendemmia Romana" nel Vigneto Italia dell'Orto Botanico in Trastevere a Roma, ad "Andar per cantine" ad Ischia; dal "Cous Cous Fest" a San Vito Lo Capo, al "Concours Mondial de Bruxelles" a Marsala, senza dimenticare le "Cantine Aperte in Vendemmia" in tutta Italia. **Sono questi solo alcuni dei tantissimi gli eventi segnalati in agenda da WineNews**, che in questi giorni è Torino per l'atteso ritorno di "Terra Madre Salone del Gusto", il più grande evento internazionale dedicato al cibo promosso da Slow Food.

Il 26 settembre, l'appuntamento è con **"Oltrepò - Terra di Pinot Nero"** nell'Antica Tenuta Pegazzera (Casteggio-Pavia), dedicato alla scoperta di questo grande vitigno con 34 cantine del territorio, con il coordinamento del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, che presentano le loro eccellenze in un walk around tasting, e nelle masterclass dedicate al Pinot Nero Metodo Classico e al Pinot Nero vinificato in rosso, condotte dai comunicatori del vino Chiara Giovoni e da Filippo Bartolotta. Le cantine? Dal Castello di Cigognola a Conte Vistarino, da Cordero San Giorgio a La Piotta, da La Travaglina a Marchese Adorno, da Monsupello a Prime Altire Winery & Resort, dalla Tenuta Mazzolino alla Tenuta Travaglino, per citarne alcune. **Cantina Urbana, la urban winery ideata da Michele Rimpici, la prima in Italia a fare "vino in città", si appresta ad aprire la sua terza Rivendita da inizio anno a Milano**, il 29 settembre, consolidando il progetto di vendita diretta e somministrazione vino a filiera cortissima e suggellando un periodo di forte crescita del format che vedrà nuovi punti vendita in Italia nel corso del 2023. A Milano sta per tornare anche la **"Milano Wine Week"**, dall'8 al 16 ottobre, con l'edizione n. 5 e un programma rinnovato nei quartieri più trendy della città. Nell'edizione n. 12 del "Landscape Festival - I Maestri del Paesaggio" a Bergamo, il 24 e 25 settembre l'appuntamento (sold out) è con **"Il Franciacorta tra Natura e Paesaggio - Visita guidata alle Cantine Berlucci"**, con un tour tra i filari del vigneto Brolo, proseguendo poi nella Cantina storica, dove 61 anni fa nacque il primo Franciacorta. In seguito, una passeggiata sul dolce pendio collinare condurrà al vigneto Castello, nel cuore della Franciacorta, dove sarà allestita la degustazione di due Franciacorta Berlucci, circondati da una visuale a 360° sul territorio. In degustazione: Berlucci '61 Franciacorta Saten e Berlucci '61 Franciacorta Nature 2015. Franciacorta dove, **l'Albereta Relais & Château di Bellavista** ospita l'evento riservato alla stampa di Italesse, il 28 settembre, per conoscere le più recenti novità



dell'azienda attraverso il racconto della proprietà a cui seguirà la "Masterclass Senses", vero fiore all'occhiello del progetto nato attorno al concetto "progettare con gli aromi".

Ad Alba fino al 25 settembre prosegue l'evento di [Go Wine](#) della "Festa del Vino" con una selezione dei vini delle Città del Vino d'Italia e l'Enoteca dei vini del Mondo. Ad Asti, il [Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg](#) celebra 90 anni di storia con la mostra "Novant'anni di bollicine" fino al 16 ottobre a Palazzo Mazzetti. Con la "Festa del Vino" n. 61 di **Casale Monferrato**, invece, fino al 1 ottobre al Castello Paleologo del Monferrato, si degustano Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Gabilano Doc e Rubino di Cantavenna Doc con il [Consorzio di Tutela Vini Colline del Monferrato Casalese](#). Bartender nazionali e internazionali ospiti nella "capitale" del Vermouth per oltre una settimana di degustazioni e divertimento aperta a tutto il pubblico di appassionati del settore e non, che vede protagonisti i migliori locali e cocktail bar, sono gli ingredienti della "Torino Cocktail Week", fino al 25 settembre con un percorso itinerante dedicato all'arte della miscelazione immersi tra distillati di alta qualità e atmosfere suggestive. In **Valle D'Aosta** da non perdere i tanti appuntamenti legati all'enogastronomia del territorio, in particolare alla cultura della panificazione, il 24 e 25 settembre, con "Du blé au pain" a La Magdeleine in Valtournenche alla scoperta di un itinerario tra mulini e forni, sulle tracce del passato, fino al prodotto finito: il pane cotto nel forno del Paese per finire con un pranzo dove il protagonista è il pane nero, e non solo. E il 15 e 16 ottobre, i forni dei villaggi di molti Comuni della Valle si accenderanno per cuocere il tradizionale pane nero in occasione della festa "Lo pan ner - i pani delle Alpi". Anche il Forte di Bard unisce enogastronomia e cultura, l'8 e 9 ottobre, con l'evento "Marché au Fort": la più importante e mostra-mercato dedicata all'enogastronomia e alla vendita di prodotti tipici della Valle d'Aosta. E sta per tornare anche il "[Merano Wine Festival](#)" che andrà in scena con l'edizione n. 31 dal 4 all'8 novembre a Merano, con la "regia" di The WineHunter Helmuth Köcher e la novità del Summit sulla sostenibilità "Respiro e grido della terra".

Ricchissimo il calendario di esperienze gastronomiche legate alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia per scoprire le eccellenze Dop, Igp e i Presidi Slow Food del territorio e per apprezzare la varietà di specialità culinarie locali, con la regia di PromoTurismoFvg". Come "Pic & Taste", i picnic gourmet organizzati da vignaioli e produttori artigianali (fino al 30 settembre), la proposta "Nature Bathing" per rigenerarsi tra i vigneti con camminate a piedi nudi tra i filari del Collio, della Ribolla Gialla e del Ramandolo, accompagnati dai vignaioli che illustrano i segreti del proprio lavoro e guidano le degustazioni dei loro vini, e "Family & Taste", con esperienze gourmet pensate anche per i più piccoli per educare al gusto e a una sana alimentazione i giovani. Restando in Friuli, poiché 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento, Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme sempre a [PromoTurismoFvg](#) e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio

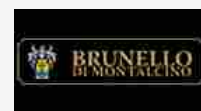
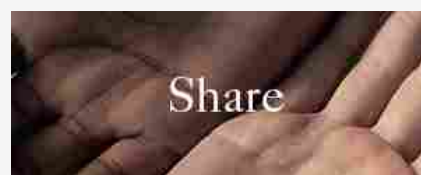
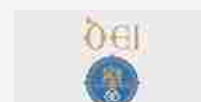


al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarsa, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che è anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **"Sui luoghi di Pasolini a Casarsa"**, ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello scrittore. **Le "Giornate della cucina Alpe Adria"** a Klagenfurt am Wörthersee, sono tornate invece fino al 25 settembre, nel cuore "bollente" della regione Alpe Adria, tra Carinzia, Veneto, Friuli, Slovenia e Stiria, con 50 eventi luculliani tra cui sessioni di cuochi stellati internazionali (da Davide de Pra a Uroš Fakuč, da Fabrizia Meroi a Tomaž Kavčič, insieme agli "Charming Italian Chef"), la "Festa della vendemmia" e scorci sulle attuali tendenze del food nella prima edizione dei "Dialoghi dell'Alpe Adria" e lungo l'affascinante miglio del gusto nel centro storico.

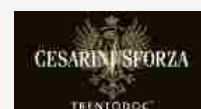
L'Asolo Prosecco omaggia il genio di Antonio Canova con una campagna di comunicazione nazionale nella ricorrenza del bicentenario della morte dello scultore, massimo esponente del neoclassicismo italiano. L'artista era nato a Possagno

(Treviso), nel cuore della zona di produzione dell'Asolo Prosecco, e nello splendido **Museo Gypsotheca Antonio Canova**, allestito nella sua casa natale, è in corso fino al 5 novembre la mostra "Canova e il dolore. La stele Mellerio", da un'idea di Vittorio Sgarbi, presidente della Fondazione Canova di Possagno, e curata da Francesco Leone e Stefano Grandesso sotto la direzione artistica di Contemplazioni. Tra i partner della rassegna c'è il Consorzio, impegnato nel sottolineare il forte legame tra la Denominazione e le bellezze artistiche e naturali del suo territorio. Proprio per questo, tutte le immagini della campagna, che ritraggono le splendide sculture custodite all'interno del Museo, sono accompagnate dal payoff "Il Vino è cultura", realizzate dal fotografo Filippo Guerra, mentre la grafica è opera dello studio veronese Paffi.

L'esposizione trova il suo apice nella ricomposizione, per la prima volta dal loro smembramento, dei due monumenti Mellerio, voluti dal conte Giacomo Mellerio in memoria dello zio Giovanni Battista e della moglie Elisabetta Castelbarco, dopo aver visitato lo studio romano di Canova. Con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vettoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. In occasione dell'edizione veneziana delle "Italian Glass Weeks 2022", **Venissa**, il progetto che parte dalla riscoperta del vitigno autoctono e semi-scomparso della laguna, la Dorona, e dal sogno della famiglia Bisol di restituirla al suo terroir nativo, dando vita ad un vino, il Venissa Bianco, che rappresentasse perfettamente l'equilibrio tra questa varietà e l'ambiente unico della Venezia Nativa sull'isola di Mazzorbo, espone per la prima volta iconiche bottiglie tratte dalla collezione **"Prove d'Artista"** firmate dai maestri veneziani Giovanni Moretti e Gianmaria Potenza fino al 24 settembre negli spazi

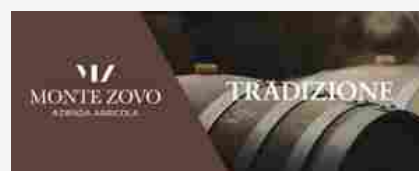


dell'Osteria Contemporanea, con le bottiglie di Venissa Bianco 2010 e 2011 e Venissa Rosso 2011 firmate da Moretti, e di Venissa Bianco 2013 firmate da Potenza (al termine della mostra, le bottiglie verranno rese disponibili all'acquisto su richiesta). E dopo il successo della prima edizione, la **"Venice Cocktail Week"** a Venezia, dal 26 settembre al 2 ottobre, patrocinata dalla Città di Venezia, in collaborazione con Vela spa, con 32 location partecipanti, tra bar d'hotel, cocktail bar e caffè storici - dal Bar Gabbiano del Cipriani A Belmond Hotel al Savor Restaurant Bar & Garden dell'Hotel Indigo, dallo Skyline Rooftop Bar dell'Hilton Molino Stucky Venice al The Bar dell'Aman Venice, dal Top of the Carlton Sky Lounge dell'Hotel Carlton on the Grand Canal al Caffè Florian al Grancaffè Quadri, dall'Osteria I Rusteghi a Venissa - Il Bar - ognuno dei quali creerà una "Cocktail List" esclusiva ideata ad hoc per l'evento dedicato alla mixology veneziana ed alle sue tradizioni, tra masterclass, night shift e serate a tema con guest di fama nazionale e internazionale, ma anche iniziative culturali e attività ricreative. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali [InGalleria/Punta Conterie Art Gallery](#) a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione. A Venezia Mestre fino al 25 settembre è di scena invece la mostra **"Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050"**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, al "M9 - Museo del '900": un viaggio lungo ottant'anni nella gastronomia italiana, attraverso oggetti, immagini e attività esperienziali, che ha come obiettivo la narrazione della simbiotica relazione tra gli italiani e il cibo, una connessione radicalmente trasformatasi negli ultimi decenni che, nelle intenzioni dei curatori, disegna una traiettoria per indagare passato e presente e immaginare cosa può riservare il futuro. Una passeggiata a contatto con la natura, alla scoperta di erbe spontanee stagionali da usare in cucina e poi da riconoscere negli aromi dei vini di [Villa Bogdano 1880](#), è quindi il programma de **"Il sentiero delle erbe"**, appuntamento organizzato dall'azienda vitivinicola di Lison di Portogruaro in 24 settembre per appassionati di tutte le età accompagnati da Tiziano Zordan, esperto naturalista botanico. A Verona invece, fino al 2 ottobre, va in scena la **"Fiera del Riso"**, ospitata a Isola della Scala e giunta all'edizione n 54, con espositori provenienti non solo da tutta la Penisola ma anche dall'estero. [Enoteca Sant'Eusebio](#) e la rete d'impresa Resistenti Nicola Biasi organizzano invece l'evento dell'anno sui vini resistenti: **il primo "PiwiFest"**, interamente dedicato ai vini Piwi, frutto di varietà ottenute da ibridazioni naturali tra Vitis Vinifera con una piccola parte di altre Vitis, da cui ricevono i geni della resistenza alle principali malattie fungine, in particolare oidio e peronospora, di scena il 24 e il 25 settembre con ben 13 produttori presenti a Bassano del Grappa nella Piwiteca del Ristorante Sant'Eusebio per proporre 20 vini "piwi": Albafiorita, Adele Barbieri, Cà da Roman, Colle Regina, De Fattore, De Bacco, Le Carezze, Lieselehof (Alto Adige), Nove Lune (Lombardia), Poggio Pagnan (Veneto), Resistenti Nicola Biasi (Trentino), Terra Prava (Veneto) e Vin de la Neu (Trentino). E



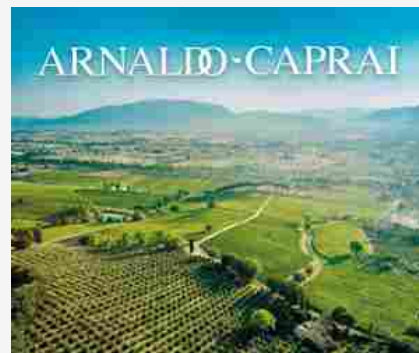
dove, sarà possibile acquistare la bottiglia da asporto e degustare gli assaggi degli 8 migliori ristoranti dei Territori del Brenta. Il clou sarà il convegno “Piwi, viticoltura responsabile per la salvaguardia dell’ambiente” con relatori d’eccezione e la masterclass “Piwi, sostenibilità ambientale e qualità del bere, per una scelta responsabile del consumatore” guidata dall’enologo Nicola Biasi, tra i massimi esperti di viticoltura resistente e produttore di Vin de La Neu

La prima tappa sono i filari dei vigneti dove cresce l’uva destinata alla lunga e attenta lavorazione che l’aspetta prima di divenire Aceto Balsamico e dove è possibile assistere alla vendemmia, poi c’è la cottura del mosto in un paiolo all’aperto, una pratica tradizionale antica ed affascinante, quindi si entra eccezionalmente nei locali di produzione attraversando tutte le fasi del processo, dalla bollitura alla sala deposito mosti, dalla barriera alla sala invecchiamento. Il 25 settembre è tempo di **“Acetaie Aperte 2022”** nei luoghi di produzione dell’Aceto Balsamico di Modena, tra degustazioni, visite guidate e iniziative collaterali in oltre 40 acetaie - mai così tante - “custodi” di un vero e proprio patrimonio alimentare storico italiano e protagoniste della giornata organizzata dai Consorzi di Tutela dell’Aceto Balsamico di Modena Igp e dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop. Assistere alla nascita della forma, passeggiare nei suggestivi magazzini di stagionatura, acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo crea, in un autentico viaggio nel tempo, accompagnati dai racconti dei casari, alla scoperta di un metodo di lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato da mille anni, e dal quale nasce uno dei prodotti simbolo del made in Italy più amato e famoso al mondo: attesissimo, l’1 e 2 ottobre torna l’appuntamento con i **“Caseifici Aperti”**, nel distretto di origine del **Parmigiano Reggiano Dop**, che va da Parma a Reggio Emilia, da Modena a Bologna e Mantova, terre ricche di storia, arte e cultura. Dove, tutti possono partecipare a visite guidate ai caseifici, ai magazzini di stagionatura ed agli spacci che aprono le porte per l’occasione, con tanti eventi e assaggi anche per i bambini, che sono da sempre i più grandi estimatori del Parmigiano. Dal 23 al 25 settembre nasce invece la prima edizione di **“EmiliaFoodFest”**, nel centro storico di Carpi, una kermesse promossa da Cna Modena, interamente dedicata alle eccellenze del territorio emiliano - romagnolo, attraverso i racconti e le esperienze dei nomi del panorama gastronomico emiliano-romagnolo. A dare il via, è il giornalista enogastronomico Edoardo Raspelli con l’appuntamento “i ristoranti di Raspelli” premiati per l’edizione 2022 (dal San Domenico di Imola con Natale, Valentino Marcattilli e Max Mascia, all’Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense con Luciano Spigaroli ed il fratello Massimo e Da Giovanni di Cortina D’Alseno di Piacenza con Renato Besenconi), accanto ai prodotti di eccellenza, sempre selezionati dal critico gastronomico come “le eccellenze di Raspelli” ma poco note o totalmente sconosciute al grande pubblico. Ma ci sono anche il premio all’Ambasciatore del Gusto al miglior chef emiliano-romagnolo, Max Mascia, il “Premio Eccellenze: Emilia In Rosa” alla scrittrice Felicia Kinsley per celebrare una figura femminile che si è distinta nel suo campo e ha contribuito a promuovere l’immagine di Carpi e dell’Emilia, il “Premio Emilia in the World” ad Andrea Mingardi, cantautore legato al territorio, e il “Premio Sandro Bellei” al giornalista e scrittore bolognese Giancarlo Roversi. Il percorso multisensoriale sui sapori della Via Emilia



prosegue con il maestro Gino Fabbri che delizia il palato dei visitatori in un cooking show presentando in esclusiva un dolce dai sapori della tradizione emiliano romagnola, prima di ricevere il "Premio The King of Pastry". Non manca anche un percorso enologico tra i vini emiliani con il giornalista fondatore di "Golosaria" Paolo Massobrio. E c'è anche il "processo al gnocco fritto" con "Gnocco e i suoi fratelli", titolo scelto per questo originale talk show-spettacolo che vede gli "avvocati" Massobrio e il giornalista Luca Bonacini, tra i fondatori della Confraternita del Gnocco d'Oro, ed una serie di testimoni a favore e contrari, portare all'attenzione della corte, ma soprattutto del pubblico, diversi contributi di varia natura utili a giudicare "l'imputato" che a Modena viene chiamato gnocco fritto mentre in ogni Provincia emiliano-romagnola viene chiamato in modo diverso, o quasi. **Fico Eataly World celebra il mese della vendemmia**, con degustazioni e iniziative dedicate alla scoperta delle tradizioni contadine e del mondo del vino, a partire dai bambini, che hanno l'opportunità di scoprire l'antico rito della raccolta e della pigiatura nel vigneto del Parco e con una vera e propria Festa della Vendemmia (24 settembre), quando il Parco si trasformerà in una grande cantina con tante attività, tra cui tour enogastronomici e anche un corso sul vino curato dagli enologi esperti della cantina Fontanafredda. Un'esperienza di viaggio unica, tra enogastronomia, arte, cultura all'insegna del turismo slow a bordo di un treno storico "Centoporte", che attraversa il cuore dell'Appennino Tosco-Romagnolo alla scoperta delle terre che Dante Alighieri visitò nel suo cammino tra Firenze e Ravenna, un percorso incantevole che coniuga celebri città d'arte e borghi medievali completamente immersi nella natura, ma anche un itinerario nel gusto, alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche che vi si possono: ecco il **"Treno di Dante"**, in partenza tutti i sabati e le domeniche fino al 30 ottobre, con una corsa straordinaria il 1 novembre.

E da Montalcino a Los Angeles, passando per Londra, New York e Toronto, assumerà un carattere sempre più internazionale l'edizione n. 31 di **"Benvenuto Brunello"**, l'anteprima delle nuove annate del [Consorzio del Vino Brunello di Montalcino](#) in programma a partire dall'11 novembre. Confermato dunque anche per quest'anno il format autunnale, con il Brunello 2018 e la Riserva 2017 pronti a debuttare in Italia e per la prima volta in quattro città tra Vecchio e Nuovo Continente con un'edizione in contemporanea dell'evento il 17 novembre. Nell'attesa, in Chianti Classico è tempo di "Montefioralle Divino" a Montefioralle (24-25 settembre). Prosegue **"Tra Borghi e Cantine"**, il progetto pensato da Confcommercio Siena con Camera di Commercio Arezzo Siena e Vetrina Toscana che ha il patrocinio dei Consorzi del Vino e la collaborazione di Ais e Fisar, con i piatti dei ristoranti del territorio di Siena che sposano i migliori vini Doc e Docg, dal Brunello di Montalcino al Nobile di Montepulciano, dalla Vernaccia di San Gimignano all'Orcia Doc di cantine come Cava d'Onice, Carpineto, Donatella Cinelli Colombini, Tenuta Tre Rose e La Magia (fino al 27 ottobre). Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del





IL NOSTRO IMPEGNO
PER IL BENESSERE ANIMALE
NON È SOLO SULLA CARTA.





territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostrini delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023).

Aspettando di celebrare nel 2023 i 500 anni della morte del grande pittore Luca Signorelli, avvenuta nel 1523, lo stesso anno di un altro maestro umbro, il Perugino, e che ha lasciato in eredità a Orvieto alcune delle sue opere maggiori, che l'hanno resa nota in tutto il mondo, a partire dagli affreschi con il "Giudizio Universale" nella Cappella di San Brizio in Duomo, il suo capolavoro assoluto, Fondazione Cotarella e Consorzio Orvieto Way of Life presentano **"Orvieto città del gusto, dell'arte e del lavoro"**, evento che, dal 24 settembre al 2 ottobre, è un omaggio al Rinascimento umbro nei palazzi e musei di Orvieto che aprono le porte a masterclass e tavole rotonde sui prodotti-simbolo, dal vino all'olio, con il Consorzio Tutela Vini di Orvieto (con il convegno "L'Orvieto allo specchio" con Denis Pantini di Nomisma, Riccardo Coarella, presidente Comitato Scientifico Orvieto diVino, Alessandro Rossi di Partesa, Marco Magnocavallo di Tannico, Valentina Bertini, responsabile vini gruppo Langosteria, Matteo Zappile, restaurant manager Il Pagliaccio di Roma, Carlo Maggi dell'Enoteca La Loggia, e Anais Cancino "The Wine Teller", il 26 settembre al Palazzo del Capitano del Popolo) e l'Unaprol; ad "Orvieto con le stelle" con le cene con i grandi chef stellati Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso 1890, Chicco e Roberto Cerea del Da Vittorio e con il maestro pizzaiolo Ciro Olivo di Concettina ai tre Santi; ed a workshop dedicati al rapporto cibo-salute ed alla formazione dei giovani, ma anche degustazioni dei Presidi Slow Food e presentazioni di volumi. Il 2 ottobre la Fondazione Cotarella in collaborazione con Animenta e Palazzo Francisci parleranno di disturbi del comportamento alimentare, nell'incontro al Palazzo del Capitano (con Laura Dalla Ragione, psichiatra e psicoterapeuta, che ha fondato e dirige la Rete per i Disturbi del Comportamento Alimentare della Usl 1 dell'Umbria, Aurora Caporossi, founder & presidente Animenta, e Anna Ogliari, professore Associato di Psicologia Clinica, responsabile del Servizio di Psicopatologia dello Sviluppo presso il Centro Disturbi del Comportamento Alimentare di Ospedale San Raffaele Turro, moderate da Paolo Vizzari), con il laboratorio di lettura al "Giardino dei lettori" della Biblioteca Luigi Fumia cura di Valentina Dallari, autrice dei libri "Non mi sono mai piaciuta" e "Uroboro", e una "Passeggiata con gusto" per le vie di Orvieto con postazioni di degustazione nei monumenti più belli della città, colorata di lilla per sensibilizzare sul tema; passeggiata che ci sarà anche il 2 ottobre insieme al Mercato di Campagna Amica. È tempo di vendemmia anche all'Orto Botanico di Roma, dal 23 al 25



settembre, con la **"Vendemmia Romana"** organizzata da Francesca Romana Maroni, ceo di Sens Eventi, e dal critico Luca Maroni con Sapienza Università di Roma e Vivai Cooperativi Rauscedo. L'evento ha come fulcro la raccolta delle uve del "Vigneto Italia" (un'"enciclopedia viva" composta da 155 vitigni autoctoni italiani impiantati nel 2018 dallo stesso Maroni all'interno del giardino trasteverino) che andranno a comporre un blend dei principali vitigni autoctoni italiani all'Azienda Vinicola Federici di Zagarolo, tra laboratori per adulti e bambini, performance di stornelli romani, visite guidate tra le bellezze dell'orto e le degustazioni di prodotti artigianali a base di uva. Il 23 settembre **la famiglia Lunelli e il team di Tenute Lunelli svelano anche la nuova etichetta "Carapace Lunga Attesa", a Bevagna al Carapace, la cantina-scultura realizzata dal maestro Arnaldo Pomodoro**, raccontando lo straordinario potenziale di questo vino nel contesto unico in cui nasce (evento riservato, su invito). Fino al 2 ottobre a **Ischia** è invece di nuovo tempo di **"Andar per Cantine"**, l'appuntamento clou dell'autunno ischitano organizzato e promosso dalla Pro Loco Panza, con un programma di iniziative sempre più ricco e intrigante per far conoscere l'Isola Verde, dove la cultura del vino è di casa da 3.000 anni. Fino al 24 settembre Taranto, la "città dei due mari", prosegue invece l'evento dedicato alla formazione professionale nel mondo della ristorazione **"Ego Festival"** accoglie invece 12 chef internazionali per condividere riflessioni e nuovi progetti guardando al futuro della cucina mondiale e per dare vita al progetto "Dinner Incredible" per definire la cucina pugliese e tracciare una mappa del gusto che supera i confini nazionali. Gli chef racconteranno la Puglia gastronomica e le aziende, si aggireranno dai trulli alle Gravine, dai vigneti agli uliveti per reperire gli ingredienti principali e dar vita a piatti speciali. Il viaggio e il loro racconto diventerà poi una serie tv distribuita su Food Network per l'Italia. Fino al 25 settembre torna a San Vito Lo Capo l'edizione n. 25 del **"Cous Cous Fest"**, il Festival internazionale dell'integrazione culturale, con il Campionato del mondo di cous cous, il "Bia Cous cous World Championship" con le gare tra chef in arrivo da Argentina, Brasile, Costa d'Avorio, Francia, Italia, Marocco, Palestina e Tunisia. Ma sul palco del Festival arrivano anche i grandi interpreti della cucina italiana che presentano le loro creazioni, naturalmente a base di cous cous: Filippo La Mantia, Peppe Giuffrè, Andy Luotto, Andrea Lo Cicero, Antonella Ricci e Giorgione. Sul palco dei cooking con una cucina dedicata al territorio e alla tradizione siciliana, protagonisti sono invece gli chef Salvatore Lipari, Edoardo Musacchia, Katia Abrignani, Peppe Giuffrè e Giorgione con la partecipazione speciale di Giusi Battaglia (protagonista della trasmissione "Giusina in cucina"), Peppe Alongi e Antonio Vultaggio, la Federazione cuochi regionale, Andrea Lo Cicero, il "Barone" del Gambero Rosso, Francesco Tosco e Gaetano Quattropani. Ma ci sono anche degustazioni, incontri e concerti gratuiti sulla spiaggia all'insegna dello slogan "Love Never Stops" riunendo, come da tradizione, Paesi e culture diverse per promuovere la pace, lo scambio e la multiculturalità. I grandi ospiti? Dargen D'amico, Eugenio Bennato, Antonella Ruggiero e i Musicanti, Med Free Orkestra, Ermal Meta, Piero Pelù, Lello Analfino, Orchestra Notte della Taranta, Shantel, Agricantus, Brama, Eman e Cordio. Novità dell'edizione di quest'anno sono i Talk and Music, incontri e interviste che vedranno protagonisti Ermal Meta e Piero Pelù in un dialogo alla loro scoperta e

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



TORREVENTO
vini di un'alt(r)a puglia



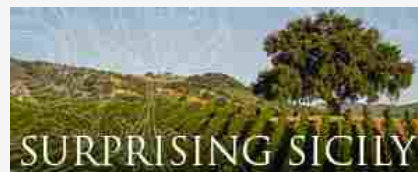
riscoperta oltre la musica. A condurre tutti gli appuntamenti sono Tinto e Roberta Morise, al momento impegnati su Rai1 per la trasmissione "Camper", Federico Quaranta, conduttore Rai e voce della trasmissione radiofonica Decanter, la giornalista del Tg2 Rai Marzia Roncacci, Andy Luotto e Valentina Caruso, giornalista di Sky Sport. La Cantina **Planeta** di Buonivini, tra le colline della Val di Noto, fino al 10 ottobre ospita invece la mostra "Àlma Venùs", con esplorazioni sonore di musicisti di spessore internazionale che si intersecheranno in modo organico con l'esposizione di arte contemporanea, curata da Mara Sartore e Ignazio Mortellaro, e vero e proprio "Inno a Venere", la cui presenza è il fil rouge che connette le opere di Luca Cutrufelli, Ignazio Mortellaro, Giovanni Ozzola, Matilde Sambo, Lucia Veronesi e Lorenzo Vitturi. Ospitare ogni anno un artista e le sue opere tra i vigneti della Tenuta alle pendici dell'Etna, per creare un museo a cielo aperto, una fonte di suggestione per i visitatori della cantina, per coloro che ci lavorano e per chiunque desideri scoprire il territorio etneo, è l'obbiettivo invece di **"Cottanera Visioni 2022"**, la rassegna culturale di Cottanera, che fa incontrare il mondo del vino con quello dell'arte. Con la griffe siciliana che ha lanciato l'edizione n. 2 in collaborazione con la Galleria Ncontemporary (Milano, Londra), con l'inaugurazione di "Embracement" (fino al 15 ottobre), mostra personale di Ruben Brulat, che si snoda negli spazi della cantina dove le opere dell'artista francese dialogano con installazioni site-specific create nella residenza d'artista e nella performance sul vulcano, tra cui un'opera che unisce suggestioni sonore ed elementi della natura, incisi con alcune delle parole raccolte intervistando le persone della cantina della famiglia Cambria per indagare il rapporto con il vulcano. Il **"Radicepura Garden Festival"**, il primo evento internazionale dedicato al garden design e all'architettura del paesaggio del Mediterraneo che, a Radicepura, il Parco botanico di Giarre, tra l'Etna e il Mar Ionio, vede coinvolti giovani designer, istituzioni, imprese, grandi protagonisti del paesaggismo, dell'arte e dell'architettura, organizzato dalla Fondazione Radicepura in collaborazione con Piante Faro, ha annunciato la "Call for Ideas 2023" invitando studenti, architetti del paesaggio, agronomi, garden designer, botanici, vivaisti, urbanisti, ingegneri, artisti, studenti, curatori e tutti coloro che abbiano le competenze per progettare e realizzare un giardino celebrazione della biodiversità, del paesaggio naturale e del paesaggio antropico mediterraneo e partecipare all'edizione n. 4 della Biennale che avrà per tema "Il giardino delle piante", da un'idea del direttore artistico Antonio Perazzi, con il contributo del maestro, architetto paesaggista, Paolo Pejrone (fino al 14 novembre). "Di fronte agli antichi e maestosi Templi Greci, sotto un estivo sole calante, d'improvviso appaiono strane figure, impalpabili come ombre bianche, reali come statue di marmo: sono i personaggi del Mito": inizia così **"Le Stoai-II Simposio degli Dei"**, originale spettacolo enogastronomico che fa rivivere il convito greco nell'eccezionale sfondo della Valle dei Templi di Agrigento (fino al 28 ottobre), in una cena-evento con i piatti dell'antica Grecia che sono giunti fino a noi, attualizzandosi nella grande tradizione gastronomica di Sicilia. Il **"Concours Mondial de Bruxelles"** è approdato invece a Marsala, fino al 23 settembre, dedicando per la prima volta una sessione ufficiale ai "Vini dolci, liquorosi e fortificati" nel fitto programma di degustazioni, masterclass, visite sul territorio e incontri che vedrà coinvolti oltre 50 giurati provenienti da 20 Paesi e 525 vini



provenienti da tutto il mondo. A Trapani, al via anche il **"Tuna Fish Fest"**, fino al 31 ottobre, progetto finanziato dall'Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale, Pesca Mediterranea - Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana e kermesse enogastronomica sul tonno che si presenta con prodotti televisivi di natura enogastronomica volti alla promozione del tonno trasmessi sul web e in tv, per sensibilizzare l'opinione pubblica sul valore di una tradizione attraverso il digitale ma anche attraverso iniziative dal vivo, come gli "open restaurant" per degustare succulenti menu a tema nei ristoranti della città. Dalla Sicilia alla Sardegna, **gioiello pluripremiato di casa Argiolas e dell'enologia della Sardegna e italiana, realizzato grazie all'autorevole contributo del celebre enologo Giacomo Tachis, completato dal suo "erede" Mariano Murru, oggi direttore tecnico Argiolas, il Turriga celebra 30 Vendemmie**. Un anniversario che la griffe di Serdiana, oggi guidata da Valentina, Francesca e Antonio, la terza generazione, festeggia coinvolgendo lo studio creativo Pretziada, basato in Sardegna, in "Dialogo Adagio", una mostra che rappresenta un omaggio artistico al processo artigianale di creazione di Turriga interpretato da opere inedite, che esprimono l'eccellenza artigianale dell'isola in diverse discipline che omaggiano la coltura e la cultura della vite, dalle ceramiche di Maria Paola Piras agli utensili di Karmine Piras, dagli arazzi di Mariantonia Urru alla cianotipia & incisione di Martina Silli, da un video diretto da Roberto Ortu, direttore della fotografia Francesco Piras ad un'installazione realizzata con la terra cruda da Matteo Brioni (Serdiana, fino al 30 settembre). Una collaborazione dalla quale nasce un cofanetto in edizione speciale di 1.000 esemplari che include una Magnum di Turriga 2018, accompagnata dal catalogo delle opere raccontate dai curatori. Infine, in tutta Italia dal Piemonte alla Toscana, è tornato l'evento **"Cantine Aperte in Vendemmia"**, da settembre ad ottobre, per vivere in prima persona la raccolta delle uve nelle aziende del Movimento Turismo del Vino. Un evento oltreconfine in una location d'eccezione? **"Whisky Live Paris"**, dal 24 al 26 settembre, alla scoperta di whisky, rum, cognac e dell'affascinante mondo degli spirits di 40 Paesi alla Grande Halle de La Villette a Parigi.

Focus - "Terra Madre Salone del Gusto" (Torino, 22-26 settembre): al centro la "Food RegenerAction"

Ridisegnare il futuro del mondo attraverso agricoltura e rapporto con il cibo, della comunità globale tanto quanto di quelle locali, in un quadro in cui tutti, dal più umile contadino alle più alte istituzioni, devono farsi carico, con maggiore consapevolezza, che il tempo per contrastare gli effetti nefasti del cambiamento climatico è ormai quasi scaduto, in una corsa resa ancora più complicata dalle guerre che ancora sono disseminate per il Mondo, dalla scarsità crescente di materie prime, anche alimentari, e non solo. Sarà l'obiettivo di "Terra Madre Salone del Gusto", il più importante evento internazionale dedicato al cibo e promosso da Slow



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Food, al via da oggi a Torino, con l'edizione n. 14, intorno al claim "#RegenerAction" (Parco Dora, 22-26 settembre). E, come sempre, WineNews è presente per raccontarla con articoli, interviste e servizi. Un'edizione di "Terra Madre Salone del Gusto" che, ha detto, nei giorni scorsi, il fondatore Slow Food, Carlin Petrini, **"sarà la ripresa di una rete internazionale che coinvolge 150 Paesi, con migliaia di comunità di contadini, allevatori, trasformatori e artigiana che da ogni parte del pianeta si confronteranno sulle tematiche dell'ambiente, della biodiversità e della difesa del patrimonio alimentare. Un appuntamento importante da seguire soprattutto sui temi, e dal quale dovrà arrivare al mondo il messaggio che questo sistema alimentare deve cambiare, perché ci porta verso il disastro ambientale irreversibile".**

Tantissimi gli eventi da seguire, tra conferenze, forum, laboratori, incontri con chef, filosofi, teologi, politici, artisti, attivisti, per riflettere sul ruolo del cibo e dell'agricoltura di oggi e di domani, con un approccio multidisciplinare, con tanti occhi e tante diverse sensibilità per capire i problemi e immaginare le soluzioni su aspetti fondamentali per la vita dell'uomo, dall'accesso al cibo, ancora non scontato per tutti, alla tutela dell'ambiente, ma anche delle comunità che lo abitano.

Venerdì 23 settembre, tra gli appuntamenti più interessanti da segnalare, alle ore 11:30 c'è il **"Tavolo nazionale sulla sicurezza alimentare"**, che svolge un ruolo di supporto al Governo per portare nei consessi internazionali, a partire da quelli Nazioni Unite e G20, le posizioni, gli interessi e le capacità d'azione della filiera alimentare italiana. Il tavolo è per la prima volta aperto al pubblico, e vede, tra gli altri, la partecipazione della presidente Slow Food Italia Barbara Nappini, del presidente Slow Food Internazionale Edward Mukiibi, e del vicedirettore generale Fao Maurizio Martina. Alle ore 12, invece, si parla di futuro e di **"Generazione terra: valore, cibo e ambiente. Il ruolo dei giovani nella filiera agroalimentare italiana"**, guardando al rapporto tra giovani, agricoltura, borghi e aree rurali, con il "Rapporto Ismea-RRN Giovani agroalimentare", con, tra gli altri, Fabio Del Bravo di Ismea, Roberto Gismondi dell'Istat. **Ancora, tra le curiosità, alle ore 16, sarà di scena "Salviamo i prati stabili e i pascoli", nuovo progetto di Slow Food, sostenuto da Etaly, e che coinvolge le università di Torino e Palermo, l'Institut Agricole Régional della Valle d'Aosta e la Fondazione Mach di San Michele all'Adige.** Con in contributi di Giampiero Lombardi (Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino), Francesco Sottile (Università di Palermo, Centro Interdipartimentale di Ricerca "Riutilizzo bio-based degli scarti da matrici agroalimentari), Andrea Barmaz (presidente del Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina e ricercatore-insegnante Iar); Gabriele Iussig (responsabile Unità Risorse Foraggere e Produzioni Zootecniche Fondazione Edmund Mach), Alberto Santini, del ristorante tre stelle Micheli Dal Pescatore (Relais&Châteaux) di Canneto sull'Oglio (Mantova) e Nicola Farinetti, Ceo di Eataly. Mentre alle 17 si approfondirà un trend che unisce vino e birra, nel laboratorio **"Un vitigno in comune: le Italian Grape Ale, i vini e i vitigni che le hanno generate"**, dove si degusteranno birre che vengono aromatizzate con il mosto delle uve. Ancora, alle **ore 17:30, il tema centrale sarà il "Voler bene alla terra"**, dove si parlerà di come tornare ad una agricoltura che sappia anche restituire benessere alla natura, con **Piero Bevilacqua, già professore ordinario di storia contemporanea**



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013



all'Università di Roma La Sapienza, e tra i fondatori dell'Istituto meridionale di storia e scienze sociali di cui è presidente, Myrna Cunningham, attivista per i diritti indigeni, Larissa Mies Bombardi, docente ora in esilio in Belgio a causa delle crescenti minacce dovute alla pubblicazione, nel 2017, dell'Atlas Geografia del Uso de Plaguicidas en Brasil y Conexiones con la Unión Europea, e Natasha Foote, giornalista specializzata nei temi dell'agroalimentare e della salute per Euractiv, la rete di media paneuropea specializzata nelle politiche dell'Unione europea. **Mentre alle ore 18 le riflessioni saranno intorno al binomio "Cibo e spiritualità", con personaggi come** Tammy Greer, direttore degli studi sugli Indiani d'America presso la University of Southern Mississippi, Marineide Juruna, capa tribale della Juruna di Vitòria do Xingu, nello Stato del Parà, Dana Honn, chef e fondatrice del BioCultural Institute and Origins, in Amazonia; Kazumi Ohishi, sciamano di Okinawa e riflessologo; Rupa Marya, medico dell'Università della California e promotore della medicina profonda; **suor Beatrice Phiri (Zambia) del Popolo Chewa, produttrice di cibo e membro della Rete dei Popoli Indigeni di Slow Food e coordinatrice degli Orti Slow Food in Africa, insieme a Gary Granata, fondatore di Rivers Connect the World e agricoltore presso Granata Woods, Tuscaloosa, Alabama.**

Sabato 24 settembre ancora, si aprirà all'insegna della conferenza sul **"Club di Roma, 50 anni dopo"**, che partirà dagli spunti contenuti nel report del 1972 "I limiti dello sviluppo", per riflettere su come agire oggi, in un quadro diverso, per avviare un'autentica rivoluzione culturale capace di garantire un futuro all'umanità. Con Gianfranco Bologna, naturalista e ambientalista, e presidente onorario della Comunità Scientifica del Wwf Italia, Enrico Giovannini, Ministro delle infrastrutture e della mobilità sostenibili, economista, statistico e accademico italiano, Carlos Alvarez Pereira, vicepresidente del Club of Rome e consulente della Cattedra Unesco di comprensione globale per la sostenibilità e dell'Istituto internazionale Bateson, Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, e Barbara Gallavotti, scrittrice e divulgatrice scientifica, autrice da oltre vent'anni di trasmissioni televisive quali Superquark e Ulisse. Poi, tra le altre cose, spazio al vino, con il laboratorio del gusto sull'**"Italia in Bianco"**, **alle ore 11:30**, che approfondirà le diverse espressioni bianchiste del Belpaese, ma anche con la **"Viticultura urbana: quando la vite sfida la città"**, **alle ore 12**, forum in cui si confronteranno tra gli altri, Luca Balbiano, della Urban Vineyard Association (e viticoltore a Torino con Villa della Regina), Giovanna Trisorio, responsabile commerciale azienda vitivinicola Cincinnato, che cura il vigneto urbano della Città di Roma, Martí Monfort, vignaiolo dell'azienda L'Oliviera - Can Calopa de Dalt, che, mantiene l'unica vigna urbana di Barcelona, Cristina Varchetta, rappresentante delle Cantine Astroni, nei Campi Flegrei, e Carolyne Steel, architetta ed esperta in relazioni tra cibo e città. **Alle ore 13, invece, riflettori puntati su come "Riabitare le terre alte"**, ovvero riflessioni sul futuro dei paesi interni delle zone di montagna con, tra gli altri, Vito Teti, antropologo e autore de "La Restanza", ma non solo. **Mentre alle ore 14 saranno in contemporanea due appuntamenti interessanti. Uno sui "Vini dal mondo, sperimentando nuove tradizioni"**, con i delegati della Slow Wine Coalition provenienti da zone "giovani" di produzione, come Maria Jose Garnier, produttrice di vino della Bolivia con Jardín Oculito, Pepe Moquillaza, produttore di vino



del Perù con la Pepe Moquillaza Wines, Marcus Bridges, enologo australiano della Tamburlaine Organic Wines Mariam Iosebidze, produttore di vino dalla Georgia con la sua cantina Mariam Iosebidze, e Federico Almondo, produttore di vino del Roero, con la Giovanni Almondo. Uno con un focus su **“L'importanza dei media: Come raccontare la propria storia”, con il giornalista investigativo Michael Moss, premio Pulitzer nel 2010** e autore di libri come “Grassi, dolci, salati. Come l'industria alimentare ci ha ingannato e continua a farlo”. Ovviamente, non può mancare uno sguardo all'attualità della guerra, e **alle ore 15:30 sarà di scena la conferenza “Insieme per le comunità Slow Food in Ucraina”,** con, tra gli altri, Marta Messa, segretario generale Slow Food, Yuliia Pitenko, coordinatrice di Slow Food Ucraina, Marcello Longo, presidente Slow Food Puglia, Katerina Tarasenko, allevatrice di capre, casara di Transcarpazia e Roberto Burdese. Tra le curiosità di giornata, invece, è il “Coop Cooking special edition”, una sessione d'improvvisazione culinaria con focus sull'olio con quattro chef nella galleria San Federico, vicino al ristorante Fiorfood, in via Roma, firmato da Coop Italia, che come ogni accade da tempo, tra le altre cose, fornirà il cibo per la mensa di Terra Madre, che ogni giorno nutre gli oltre 3.500 delegati provenienti da 150 Paesi.

Domenica 25 settembre, invece, tra i tanti appuntamenti, quelli da non mancare sono alle ore 16, “Alla scoperta del Borough Market”, il più antico mercato di Londra, dove l'ad Jane Swift ed la direttrice delle operazioni Lucy Charles, racconteranno le politiche sul cibo e le attività del mercato, che coinvolgono tutta la comunità locale, e le strategie future, verso il 2030, e **alle ore 17:30, con “Diritti al cibo! Per contrastare le ingiustizie sociali e ambientali”,** dove si parlerà di ingiustizie e sfruttamento che ancora affliggono una parte del mondo agricolo e alimentare, con una personalità di primissimo piano come Don Luigi Ciotti, sacerdote, giornalista e attivista sociale, e fondatore di Libera, una delle principali esperienze di lotta contro le mafie attraverso l'agricoltura, insieme rapper Willie Peyote, a Selma Dealdina, attivista in movimenti come La Via Campesina, e Victoria Tauli-Corpus, leader indigena del popolo Kankanaey Igorot, nelle Filippine, e membro del Comitato consultivo delle organizzazioni della società civile del Programma di sviluppo delle Nazioni Unite. **Mentre alle ore 20 si guarderà “Oltre il mito dello sviluppo”,** riflettendo su come cambiare un modello basato sulla crescita infinita, che non è possibile, con Marco Aime, antropologo e scrittore, docente di Antropologia culturale presso l'Università di Genova. Lunedì 26 settembre, in chiusura, da segnalare il forum **“Un'Alleanza Slow tra cuochi e produttori”, alle ore 14,** quando si parlerà del progetto che vede in campo più di 1.000 cuochi in 26 Paesi del mondo, che hanno stretto un patto con i produttori dei loro territori. A parlarne saranno Shinobu Namae, chef de L'effervescence, ristorante 3 stelle Michelin di Tokyo, attivista di Slow Food e membro di Relais et Chateaux, Nino Mostaccio, ristorante Casa & Putia (Sicilia). Lucy Njeri Githieyah, cuoca dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food. Vincent Medina e Louis Trevino, cofondatori di caffè



Mak'amham/Ohlone.

Sono solo alcuni, tra i mille momenti di approfondimento e conoscenza, anche sensoriale, attraverso laboratori e degustazioni, che solo un evento come Terra Madre - Salone del Gusto è capace di mettere insieme, per guardare al futuro. **“Sono fortemente convinto che la crisi climatica sia a un punto ormai irreversibile e che difficilmente questa corsa potrà essere fermata nel breve periodo, anche perché il sistema politico a livello planetario non è sufficientemente cosciente di questo stato di cose - ha detto Petrini, nei giorni scorsi, nel lancio dell'evento, a Roma - stiamo intraprendendo una fase storica nuova, che durerà parecchi anni, quella della transizione ecologica.** La consapevolezza che stava crescendo intorno a questi temi è stata bloccata da due eventi che ci hanno distratti tutti: la pandemia e la guerra in Ucraina. Ma non possiamo più non porre attenzione allo sconquasso che sta avvenendo. Per questo credo che **l'unica opportunità che l'umanità ha di mitigare la crisi climatica possa solo venire dal basso, dalla società civile, da tutti noi cittadini che dobbiamo avviare una conversione ecologica, come dice Papa Francesco, a partire dalle nostre scelte quotidiane e il cibo ha un ruolo centrale.** Ad esempio impegnandoci a consumare meno carne, a sprecare meno prodotti alimentari, a eliminare l'uso della plastica monouso. **Credo che quella di Torino possa essere una grandissima occasione per coinvolgere quante più persone possibile, a partire dai più giovani, in questo cambio di paradigma, in questo percorso verso una rigenerazione che parte dal mondo della produzione alimentare per generare un impatto significativo sull'ambiente, la biodiversità, l'economia, la geopolitica, la giustizia sociale e l'equità di genere. In una parola, impegnarsi a fare politica ogni giorno, con gioia, nella nostra vita quotidiana”.**

Copyright © 2000/2022

TAG: **ACETAIE APERTE, CANTINE APERTE IN VENDEMMIA, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, COUS COUS FEST, EMILIAFOODFEST, FICO EATALY WORLD, FONDAZIONE COTARELLA, ISCHIA, LUCA MARONI, OLTREPO PAVESE, ORVIETO, TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO, VENISSA, VINI PIWI**

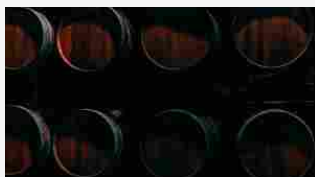
ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Gentiloni: “i valori di Slow Food come guida per la lotta europea al climate change”

22 Settembre 2022



ITALIA

Il pegno rotativo ha generato 41,6 milioni di euro di prestiti a 38 aziende del vino italiano

22 Settembre 2022

