



B&P

Barabino & Partners

Consulenza in Comunicazione d'Impresa

S.p.A., Società Benefit

Rassegna stampa

La Vendemmia 2023



Italiani. Indipendenti. Internazionali.

Milano | Roma | Genova | Berlin | London | Munich | New York | Paris

www.barabino.it

TV

<https://video.milanofinanza.it/video/speciale-la-vendemmia-di-montenapoleone-2023-pNrGarngyRNh>



LA 14ESIMA EDIZIONE DELLA VENDEMMIA DI MONTENAPOLEONE



STORIES GUGLIELMO MIANI
PRESIDENTE MONTENAPOLEONE DISTRICT



https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioaperto/edizione-ore-1225-del-6-ottobre_F312328701055701

STUDIO APERTO H. 12.25 (Ora: 12:52:11 Min: 1:49)

La vendemmia di Montenapoleone: Ferrari Trento è da Missoni con Ferrari Missoni Limited Edition. Presente anche Brave Wine di Renzo Rosso e i distillati. Intervista a: Lunelli,



Stampa cartacea e online

06.10.23

MF
fashion

Montenapoleone vendemmia da record

Ieri il momento clou dell'evento, giunto alla 14ª edizione, con quasi 80 brand. «Siamo tornati ai livelli pre-Covid», spiega a *MF* Guglielmo Miani, leader dell'associazione che raccoglie i top store della fashion street. E la prossima settimana sarà bis a Roma

La vendemmia di Montenapoleone ha tagliato il traguardo dell'edizione numero 14 e ieri sera ha vissuto il suo momento clou con l'ormai tradizionale tasting nelle boutique del quadrilatero milanese della moda. I numeri certificano l'importanza della serata: sono state quasi ottanta le cantine coinvolte e ospitate all'interno di al-

trettante location tra negozi fashion, locali di tendenza, hotel, case d'asta come Christie's e perfino un museo, il Bagatti Valsecchi. Un numero, pertanto, in crescita rispetto alle 64 dell'edizione precedente. E la diffusione de La Vendemmia ha coperto tutte le vie dedicate allo shopping di alta gamma: oltre a Montenapoleone, l'apertura straordinaria degli sto-

re a clienti e ospiti ha riguardato le vie Santo Spirito, Sant'Andrea, San Pietro all'Orto, Verri, Gesù, Bagutta e Spiga. Tra le adesioni compaiono anche quelle degli spazi alberghieri di Armani con il Bamboo bar, del Grand Hotel et de Milan e del Park Hyatt, con l'aggiunta dello spazio polifunzionale di Casa Gessi.

continua a pag. 11



Guglielmo Miani e un momento de La vendemmia di Montenaполеone

segue da pag. 1

«Siamo tornati ai livelli pre-Covid e La Vendemmia è ogni anno sempre **più coinvolgente grazie** all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze», ha dichiarato a **MFF Guglielmo Miani**, presidente di **Montenaполеone district**, associazione che riunisce oltre 120 global luxury brand attivi nelle vie del quadrilatero, ideatrice e promotrice della kermesse che ha preso il via lunedì e si concluderà domenica. Tra gli appuntamenti più importanti, si è già tenuta martedì sera all'**Hotel Principe di Savoia** l'asta di vini del **Comitato grandi cru d'Italia**, partner consolidato de **La vendemmia**, battuta da **Christie's** con ricavato devoluto a **Dynamo camp**. Mercoledì è stata la volta della visita del **Museo Bagatti Valsecchi** con degustazione di bollicine e con assaggi in abbinamento. Stasera, invece, sarà la volta di un altro momento chiave ovvero il wine tasting a **Palazzo Serbelloni** delle migliori etichette del Comitato grandi cru d'Italia, che avverrà in due distinte fasce orarie. «Vino e moda sono un connubio per-

fetto del lifestyle italiano», ha poi aggiunto Miani, evidenziando l'adesione da parte dei ristoranti milanesi di eccellenza all'appuntamento con la realizzazione di menu speciali «La vendemmia», con piatti abbinati a vini selezionati. La principale novità di quest'anno è rappresentata dalla mostra fotografica open air «Vanishing places» di **Sebastian Copeland**, dedicata all'ambiente polare e alla salvaguardia dell'ecosistema, organizzata in collaborazione con **Audi**. La vendemmia è stata anche l'occasione per il debutto di un nuovo totem segnaletico realizzato dall'associazione con la mappa delle boutique al fine di facilitarne la localizzazione e dare maggiore visibilità alle vie limitrofe. Infine, sono state confermate le partnership con la **Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba**, **Adecco** e **Valverde**, oltre al patrocinio di **Confcommercio Milano**. E la prossima settimana si replica a Roma, dove giovedì 12 ottobre in via Borgognona si terrà una serata-cocktail analoga a quella celebrata nella serata quasi estiva di ieri a Milano. (riproduzione riservata)

Andrea Guolo

Wine & fashion nelle strade del quadrilatero

Tra etichette di aziende che fanno capo alla stessa proprietà dei fashion brand e collaborazioni nuove o consolidate con vignaioli indipendenti, ben 77 location hanno accolto ieri sera i propri ospiti celebrando il rito dell'aperitivo nelle boutique o in spazi comunque collegati alla moda nelle vie del quadrilatero milanese. La maggior parte delle aperture speciali ha riguardato via Montenapoleone. Protagonisti da **Tod's** i grandi vini della costa toscana di **Rocca di Frassinello**, (nelle prime due foto dall'alto), mentre **Marni**, parte del polo di **Oth group**, ha giocato di squadra con le etichette **Diesel farm**, e **Maison Margiela** ha ospitato **Josetta Saffirio**, cantina di **Renzo Rosso** (nella terza foto dall'alto). Una scelta analoga a quella di **Ferragamo** che ha portato i suoi vini a marchio **Il Borro**. Champagne protagonista da **Omega** con **Bollinger**, da **Breguet** con **Perrier-Jouët** e da **Tag Heuer** con **Ruinart**. Sempre vini francesi, ma in questo caso rosé, da **Cova Montenapoleone** dove si è brindato con il celebre provenzale **Whispering Angel**. Si è brindato con il **Trentodoc** di casa **Ferrari** da **Iwc** e anche da **Missoni** in via Verri, in questo caso con la limited edition dedicata. In via Santo Spirito, da **Stella McCartney** era presente lo champagne **Veuve Clicquot** e da **Gianvito Rossi** i vini pugliesi di **Leone de Castris**. Asse Francia/Francia per **Chanel** in via Sant'Andrea, che ha ospitato **Chateau Rauzan Segla & Chateau Canon**, mentre **Giorgio Armani** ha scelto il produttore altoatesino **Alois Lageder** e **Thom Browne** ha sfoggiato la nobile co-lab con **Baron de Rothschild**. Alla casa d'aste **Christie's** si sono degustati i vini bianchi del Friuli di **Zorzettig**, in via della Spiga da **Sergio Rossi** quelli corregionali del Collio di **Marco Felluga** e si è bevuto friulano anche da **Moschino** con **Collavini**. Da **Armani** al **Bamboo bar** c'erano i vini dell'Umbria di **Lungarotti**, da **Spazio Gessi** i grandi vini veronesi di **Allegrini**, da **Elie Saab** il prosecco di **Villa Sandi** e da **Chiara Boni** le stesse bollicine di **Valdobbiadene** prodotte da **Mionetto**. E da **Bmw**, il Brunello di Montalcino **Le lucere 2018 San Filippo**. (riproduzione riservata)

Andrea Guolo





Via Monte Napoleone

Tempo di vendemmia: moda e vino si sposano con brindisi in boutique

Non solo moda nel Quadrilatero: fino a domenica torna la Vendemmia di via Monte Napoleone (foto), evento giunto ormai alla 14esima edizione che coniuga alcune delle migliori cantine italiane e internazionali con marchi di lusso. Per l'occasione è allestita, all'aperto, la mostra fotografica «Vanishing

places» di Sebastian Copeland, e i ristoranti della zona propongono menu speciali a 35 euro per il pranzo e 70 per la cena. Stasera asta benefica al Principe di Savoia, giovedì brindisi nelle boutique (su invito). Info w.montenapoleonedistrict.it. (L. vin.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nightlife

a cura di **TAMTAM**
Milano

Contatti

• Ristorante
PanEVO c/o
THE WESTIN
PALACE, MILAN

Piazza della
Repubblica, 20.
Tel.02.63364001.

In agenda

02/10

• Inizia La Vendemmia di Montenapoleone fino all'8 ottobre. L'evento unisce il mondo della moda e del vino e rappresenta un perfetto connubio tra lusso, lifestyle italiano e eccellenza enologica.



Arte contemporanea
Milano Centrale Festival:
performance, live, mostre
e talk dal 6 all'8 ottobre

Da venerdì 6 fino a domenica 8 ottobre la città sarà animata dal Milano Centrale Festival, rassegna che vuole promuovere

e valorizzare la cultura artistica e l'arte contemporanea. Si tratta di un viaggio che, partendo dalla Stazione Centrale, arriva fino alla Maggiolina e in Ponte Seveso, proseguendo per Greco, Turro e Gorla. Seguendo poi il corso del Naviglio Martesana fino a Ponte Nuovo, si potrà scoprire una Milano inedita, verde, che

conduce verso la campagna, dove il Festival trova la sua vera identità. Il percorso sarà un susseguirsi di installazioni, mostre, performance live, studi d'artista, interventi di public art e realtà culturali giovani e dinamiche, con un totale di 46 artisti. Per maggiori informazioni: www.centralefestival.com

IN CITTÀ SI BRINDA ALL'AUTUNNO TRA EVENTI E LIFESTYLE



APPUNTAMENTI

La Vendemmia di Montenapoleone al The Westin Palace

Da lunedì 2 a domenica 8 ottobre andrà in scena la quattordicesima edizione de "La Vendemmia di Montenapoleone", rassegna che unisce il mondo del vino e della moda e vedrà protagonisti anche 27 prestigiosi ristoranti che in questa settimana proporranno dei menù dedicati. Tra questi anche il PanEVO del The Westin Palace, con un percorso stagionale da quattro portate ideato dallo Chef Moris La Greca ed abbinato al Nebbiolo Damilano 2020. Gustosa entrée è il mondeghilo milanese con gel di zafferano, seguito dalla tartare di cervo con tuorlo d'uovo, funghi e tartufo e dalla coscia di faraona confit con polenta e cavolo nero. Chiusura con il dolce: pere Williams al rhum con gelato alla cannella, noci sabbiate e spuma al miele di castagno. Prezzo cena 70€ incluso un calice di vino.

SPECIALE BRUNCH



Una domenica da Principe tra swing, jazz e champagne

Rinnovato nel menù, al Principe di Savoia torna il consueto appuntamento con il brunch domenicale, ospitato dal Ristorante Acanto e dalle sue eleganti e luminose sale, con le ampie vetrate da dove filtra la luce naturale. La formula scelta è quella del buffet, con cinque isole tematiche dedicate rispettivamente ad antipasti, ricette vegetariane, panetteria, delizie itiche e prodotti della terra, fra salumi e formaggi DOP. Si può così spaziare dalla tartare di fassona all'insalatina di calamari con patate ed olive,



dalle ostriche bretoni agli scampi crudi ed ai tartufi di mare, fino al tonno ed al pesce spada affumicati o al salame di suino nero della Bassa parmense, la cosiddetta "Food Valley" italiana. Completa la proposta un sortuoso assortimento di dessert, realizzato dai mastri pasticceri capitanati dallo chef Beniamino Passarante. Ad allietare il tutto esibizioni live all'insegna di swing e jazz. Orario: dalle 12.30 alle 14.30. Prezzo: 105€ a persona, inclusa una coppa di champagne. Piazza della Repubblica, 17. Tel.02.62301.

Diana Garden Bar&Restaurant e il fascino del giardino secolare



Hotel tra i più apprezzati dal mondo della moda e meta scelta da molti addetti ai lavori per la Fashion Week da poco conclusasi, Sheraton Diana Majestic accoglierà domenica l'appuntamento settimanale con il brunch. Ad ospitarlo sarà il Diana Garden Bar & Restaurant con i suoi moderni arredi di design all'insegna del Made in Italy e la vista sul giardino secolare, che con l'inizio dell'autunno inizia a cambiare volto e a stupire per le sue vanopinte cromie. Nel caso poi che le temperature si mantengano



miti come nell'ultimo periodo, rimane a disposizione di chi desidera trascorrere qualche ora di relax circondato dagli alberi e dalla fitta vegetazione. Gli ospiti potranno deliziarsi con le specialità di un buffet con i grandi classici della colazione dolce e salata affiancati dai piatti della tradizione italiana, da una selezione di proposte vegetariane e da dessert. Interessante l'assortimento di bollicine, tra etichette italiane e d'Oltralpe. Dalle 12.30 alle 15. Prezzo: 55€ a persona, inclusi soft drinks. Viale Piave, 42. Tel.02.20582081.

ORA A MILANO NEL CUORE DI BRERA

Via Formentini 9 • 02 4539 5956



Caffetteria • Pasticceria • Cioccolateria • Ristorante



Serate Pianobar, dinner show e buona tavola animano la settimana di Chatulle

L'ultima settimana di settembre, al ristorante Chatulle di via Piero della Francesca, sarà dedicata alla cucina italiana e alla musica, con

un programma no stop all'insegna del pianobar, dei deejay set e del dinner show. Saranno tre gli artisti ad alternarsi: oggi, sabato e domenica spazio ad una figura di spicco dell'elettronica italiana come il dj e producer Benny Camaro, giovedì al cantante Raffaele Maira e venerdì ad un performer che da oltre 15 anni

calca i palcoscenici meneghini, Lorenzo Zambianchi. La proposta food, tra menù à la carte e percorsi guidati, strizza l'occhio ai meatlovers: dalla tartare di toro al prosciutto di Wagyu, dal filetto con porcini alle costate di Angus. Prezzo medio cena: 55€ vini esclusi. Via Piero della Francesca, 68. Tel.02.34534024.

Nightlife a cura di TamTamMilano - Comunicazione e pubblicità

A tavola Asado del Domingo e le tradizioni argentine da Sheraton San Siro

Conviviale e molto apprezzato anche dalle famiglie con bambini: quello con Asado del Domingo, al ristorante El Patio del Gaucho

di Sheraton Milan San Siro, è oramai un appuntamento fisso, giunto alla sua quarta stagione. Di scena, ogni domenica, prevede un menù degustazione ideato dall'Executive Chef Giuseppe Guccione e dall'asador Alexander Huayanay Villarreal. Si comincia con gli antipasti, empanadas fritte e provoleta con salsa chimichurri,

prima del piatto forte: una parrillada mixta preparata sulla grande griglia a vista e servita su piastra rovente con asado de tira, controfiletto, puntine di maiale e salsiccia. Ampia lista vini, con oltre venti etichette di Malbec. Orario: dalle 12 alle 15. Prezzo: 50€. Via Caldera, 3. Tel.02.91522722.



L'Affinatore di Kobe tra Wagyu e Dry Aged

Aromatica, dolce e ricca di grasso intramuscolare, con le tipiche venature che danno vita alla sua speciale marezza, in altre parole scioglievolezza. La carne Kobe, particolare variante di Wagyu allevata nella prefettura di Hyogo, sull'isola di Honshū, è una delle più ricercate ed apprezzate al mondo. A Milano, in via Piero della Francesca, si trova una realtà totalmente dedicata. Si chiama Affinatore, per la maestria con cui viene "affinata" una carne così

pregiata, tant'è che il ristorante viene riconosciuto ufficialmente dal prestigioso consorzio giapponese della città di Kobe. Diversi sono i modi per gustare questa eccellenza: dalla bresaola al sashimi aromatizzato al whisky; dalla tartare al churrasco di entraña flambé, fino a filetto, controfiletto e ribeye, disponibili anche nella variante BMS 12, ovvero il coefficiente della scala "Beef Marble Score" che indica la massima marezza possibile. Completano il quadro

iper frollature e speciali tagli Dry Aged, esposti in un'elegante vetrina nella sala principale. La carta vini non poteva che mantenere lo stesso livello: a partire dalla collezione di Romanée-Conti e Masseto, in bella vista nella bacheca d'entrata. L'ambiente ricorda un accogliente salotto, dominato da diverse nuance di beige e da una luce soffusa a lume di candela. Il dopocena, infine, può proseguire nella cigar room con pregiati cubani, rum e whisky d'annata.



Contatti

* AFFINATORE
Via Piero della
Francesca, 54
Tel.345.0798971

Metti una sera a cena da Sophia's Restaurant

Cucina italiana creativa con influssi internazionali tra arredi di design nel moderno ristorante di Enterprise Hotel

Info e contatti

• Prezzo medio:
50€ vini esclusi

SOPHIA'S
RESTAURANT
c/o ENTERPRISE
HOTEL
C.so Sempione, 91
Tel.02.31818855

Innovazione e la parola chiave per descrivere Enterprise Hotel: il quattro stelle di corso Sempione, infatti, è stato sia il primo design hotel del capoluogo lombardo. Al suo interno, al primo piano, si trova il Sophia's Restaurant, ampio open space realizzato conservando le architetture industriali preesistenti che creano un contrasto ricco di fascino con i moderni arredi di design, i lampadari a sospensione e i sistemi di tendaggi trasparenti e pareti mobili in legno pensati per creare spazi intimi ed avvolgenti. Il menù, rigorosamente stagionale,

ha una matrice italiana e tradizionale, impreziosita da ricette creative e da piatti ricchi di influssi e

In carta

Ricette di terra e di mare nel solco di una tradizione rivisitata con estro contemporaneo

materie prime internazionali, con un particolare occhio di riguardo per la Spagna e per la Grecia. La

cena può così cominciare con il carpaccio di manzo con peperone piquillo (prodotto tipico della Navarra), grana 36 mesi e rucola, prima di passare ai tajarin con zucchine trombetta, provolone del Monaco e basilico. Tra i secondi, invece, spiccano l'ombrina alla plancia con panko alle erbe, cipollotto confit e salsa tzatziki ed una originale cotoletta alla milanese servita con insalatina riccia all'olio agrumato ed aceto aromatizzato ai lamponi. Ampia carta vini con importanti referenze da tutte le regioni italiane.



Info e contatti

• Prezzo medio:
40€ vini inclusi

• RISTORANTE
ENOTECA LA
CANTINA c/o
BEST WESTERN
VILLA APPIANI
Via Valverde, 18
(Trezzo
sull'Adda)
Tel.02.92002410

IL FUORIORTA

Una gita fuoriporta alla scoperta della cucina bergamasca in una dimora settecentesca. A meno di 20 km da Bergamo e a circa mezz'ora di auto da Milano, si trova il Ristorante Enoteca La Cantina, all'interno di Villa Appiani a Trezzo sull'Adda, a due passi dal celebre villaggio operaio di Crespi d'Adda. Con i suoi interni all'insegna degli arredi in legno e di calde tonalità rosso porpora, è un locale accogliente e familiare dove gustare



Villa Appiani

una cucina territoriale imperniata su tradizioni e materie prime della città orobica e delle valli circostanti. Si comincia con i taglieri: di salu-

Le specialità

La tipica cucina bergamasca insieme a proposte lombarde

mi, con i prodotti a km zero della fattoria di Pozzo d'Adda, o di formaggi, con rarità come il Branzi dell'Alta Val Brembana o lo stracchitunt, erborinato a pasta cruda della Val Taleggio. I porcini freschi trifolati sono protagonisti insieme a formaggio e pasta di salame di



una caratteristica bruschetta mentre tra le portate principali, accanto agli iconici casoncelli con burro e salvia, un piatto dai sapori decisi ideale con i primi freddi autunnali: la coppa fresca di maiale stracotta al Valcalepio con prugne confit e purè di ginepro. La cantina vini infine parla del territorio.

DA LUNEDÌ

Moda & vini, binomio glamour

6. «La vendemmia di MonteNapoleone» porta incontri culturali, degustazioni e solidarietà. Per tutta la settimana, 27 ristoranti del centro proporranno menu abbinati ad accurate selezioni di vini. Mercoledì 4, dalle 19, visita del Museo Bagatti Valsecchi con degustazione di vini e assaggi. In via Monte Napoleone si ammira la mostra fotografica «Vanishing places»; venerdì a Palazzo Serbelloni, Wine Tasting del Comitato Grandi Cru d'Italia. Un'asta di vini pregiati finanzierà le attività di Dynamo Camp.

Scelto perché Intreccia glamour, gusto e cultura. **g.m.f.*

La vendemmia di MonteNapoleone
Via Monte Napoleone e luoghi vari.
montenapoleonedistrict.it **Quando** Dal 2
all'8 ott. **Orari** vari **Prezzi** Ingr. gratuito

*Drive different.*Scegli il noleggio
Pay-per-Use Primerent

Scopri di più



In Montenapoleone torna la Vendemmia, tra grandi vini e moda

by Redazione — 20 Settembre 2023

La **Vendemmia di MonteNapoleone**, iniziativa che inaugura la stagione autunnale meneghina, torna ad animare il cuore di Milano. Ideata e promossa da **MonteNapoleone District**, che unisce cantine italiane e internazionali e luxury brand, la 14esima edizione dell'evento si terrà dal 2 all'8 ottobre prossimi con "una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali". La Vendemmia di MonteNapoleone è realizzata in collaborazione con il **Comitato Grandi Cru d'Italia**, la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** e con il patrocinio di **Confcommercio Milano**. La manifestazione è inoltre sostenuta da **Audi** in qualità di main sponsor, **Adecco divisione Fashion & Design** e **Valverde**.

Quest'anno Audi tornerà a presidiare l'appuntamento con la mostra

CLICCA QUI PER VEDERE GLI
ATTI E I VIDEO DEL
2° WINE&FOOD SUMMIT
del 14 settembre 2022SCOPRI **leQUOTABILI2022**PAMBIANCO AWARD
"leQUOTABILI22"
SCOPRI I VINCITORI
LE ANALISI E
LE CLASSIFICHE
DELLA 17ª EDIZIONE

SFOGLIA QUI

fotografica open air 'Vanishing places' di **Sebastian Copeland**: lungo via Montenapoleone, 20 scatti celebreranno l'ambiente polare, sottolineandone la fragilità e la precarietà, per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema.

“La Vendemmia di MonteNapoleone – spiega **Guglielmo Miani**, presidente di MonteNapoleone District – rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione”.

A tutto questo si accompagna l'impegno benefico con l'asta 'Italian Masters', battuta da **Christie's**, il cui ricavato viene interamente devoluto a **Fondazione Dynamo Camp** (l'incanto è in programma martedì 3 ottobre, presso l'Hotel Principe di Savoia).

Infine, per tutta la settimana, oltre 27 ristoranti milanesi si uniranno al MonteNapoleone District realizzando menu speciali 'La Vendemmia', con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più noti chef della città, abbinati a selezioni di vini. Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di **Altemasi Trentodoc**. Venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting 'Solo per veri intenditori', che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nella cornice di Palazzo Serbelloni.



Send



Share



Send

Home >

[« Tutti gli Eventi](#)

Vendemmia di Montenapoleone a Milano

Ottobre 2 - Ottobre 8



Dal 2 all'8 ottobre andrà in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone", iniziativa che inaugura la stagione autunnale meneghina, ideata e promossa da **MonteNapoleone District** che coniuga le migliori cantine italiane e internazionali e i

CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3449
PRIMO PIANO	1580
DEGUSTAZIONI	1250
GASTROVIAGGIANDO	1092

MUST READ

I trent'anni di Corte Sant'Alda raccontati in un giornale stampato in edizione limitata

Grande Distribuzione: nel 2014 segnali di ripresa per la vendita di vino

Rendi visibile la tua cantina, portala ai Vini Passiti di Volta Mantovana!

La Combàrba, il significato di un nome

Fiera Milano e Veronafiere fanno sistema a favore del settore agroalimentare

- Advertisement -

più prestigiosi global luxury brand.

Il **Quadrilatero della moda milanese** sarà quindi vivo ed effervescente per l'intera settimana grazie a una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale e gioiosa arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le prestigiose vie.

Giunta alla 14° edizione, "**La Vendemmia di MonteNapoleone**" è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano. La manifestazione è inoltre sostenuta da Audi in qualità di main sponsor, Adecco divisione Fashion & Design e Valverde, l'acqua ufficiale de La Vendemmia.

Nell'ambito della storica collaborazione tra MonteNapoleone District e Audi, quest'anno la casa automobilistica dei quattro anelli torna a presidiare uno degli eventi più importanti del Distretto con la mostra fotografica open air "Vanishing places" di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei.



La Vendemmia 2023. "Vanishing places" di Sebastian Copeland

Gli eventi al MonteNapoleone District

L'obiettivo di **MonteNapoleone District** di ideare e realizzare eventi speciali per accogliere ed incrementare la clientela si accompagna, come da tradizione, all'impegno benefico con uno degli appuntamenti più attesi della settimana: l'Asta "ITALIAN MASTERS" battuta da Christie's il cui ricavato viene interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp in programma martedì 3 ottobre presso l'Hotel Principe di Savoia.

Il Direttore di **Christie's Italia** batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. I proventi dell'Asta andranno a sostegno della Sessione di Natale – dal 28 dicembre al 2 gennaio – dedicata, in modo gratuito, come tutti i programmi Dynamo Camp, a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.

Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre opportunità uniche: per tutta la settimana anche quest'anno oltre 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando **menu speciali "La Vendemmia"**, al costo di 35 Euro per il pranzo e 70 Euro per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini.

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.



Guglielmo Miani. Presidente MonteNapoleone District

Per l'occasione, oltre ai consueti totem trifacciali per raccontare l'iniziativa, debutterà in via MonteNapoleone un nuovo totem segnaletico realizzato dall'Associazione con la mappa delle boutique al fine di facilitarne la localizzazione e dare maggiore visibilità alle vie limitrofe.

Tutte le info al sito: www.montenapoleonedistrict.it

Hashtag: #LAVENDEMMIA2023 #MONTENAPOLEONEDISTRICT

IG: @montenapoleonedistrict

APP su sistema Android e Apple: MNDistrict



Salva nel tuo
calendario



DETTAGLI

LUOGO

Inizio: Ottobre 2 Milano
fine: Ottobre 8 milano, Italia +
Google Maps

Categorie Evento:
Degustazioni e
visite guidate,
Fiera

Tag Evento:



Notizie Vino

Moda e vino, ma anche ambiente e solidarietà per La Vendemmia di MonteNapoleone

19 Set 2023, 16:46 | a cura di [Gambero Rosso](#)

MILANO SI PREPARA ALLA STAGIONE AUTUNNALE CON L'EVENTO CHE METTE INSIEME LE MIGLIORI CANTINE E I PIÙ PRESTIGIOSI GLOBAL LUXURY BRAND. DALL'ASTA BATTUTA DA CHRISTIE'S AI MENU SPECIALI, ECCO GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE



Filippo La Mantia si butta sul buffet. Il ritorno al Mercato Centrale di Milano



Pane cunzato da record a Marsala, misura più di 50 metri

LOADING...

PUBBLICITÀ



È tempo de **La Vendemmia di MonteNapoleone** giunta alla sua 14esima edizione. Dal 2 all'8 ottobre ritorna nel Quadrilatero l'appuntamento autunnale all'insegna dei uno dei connubi più famosi: **moda e vino**. Ideata e promossa da **MonteNapoleone District**, l'iniziativa inaugura la stagione autunnale meneghina e mette insieme le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi global luxury brand.



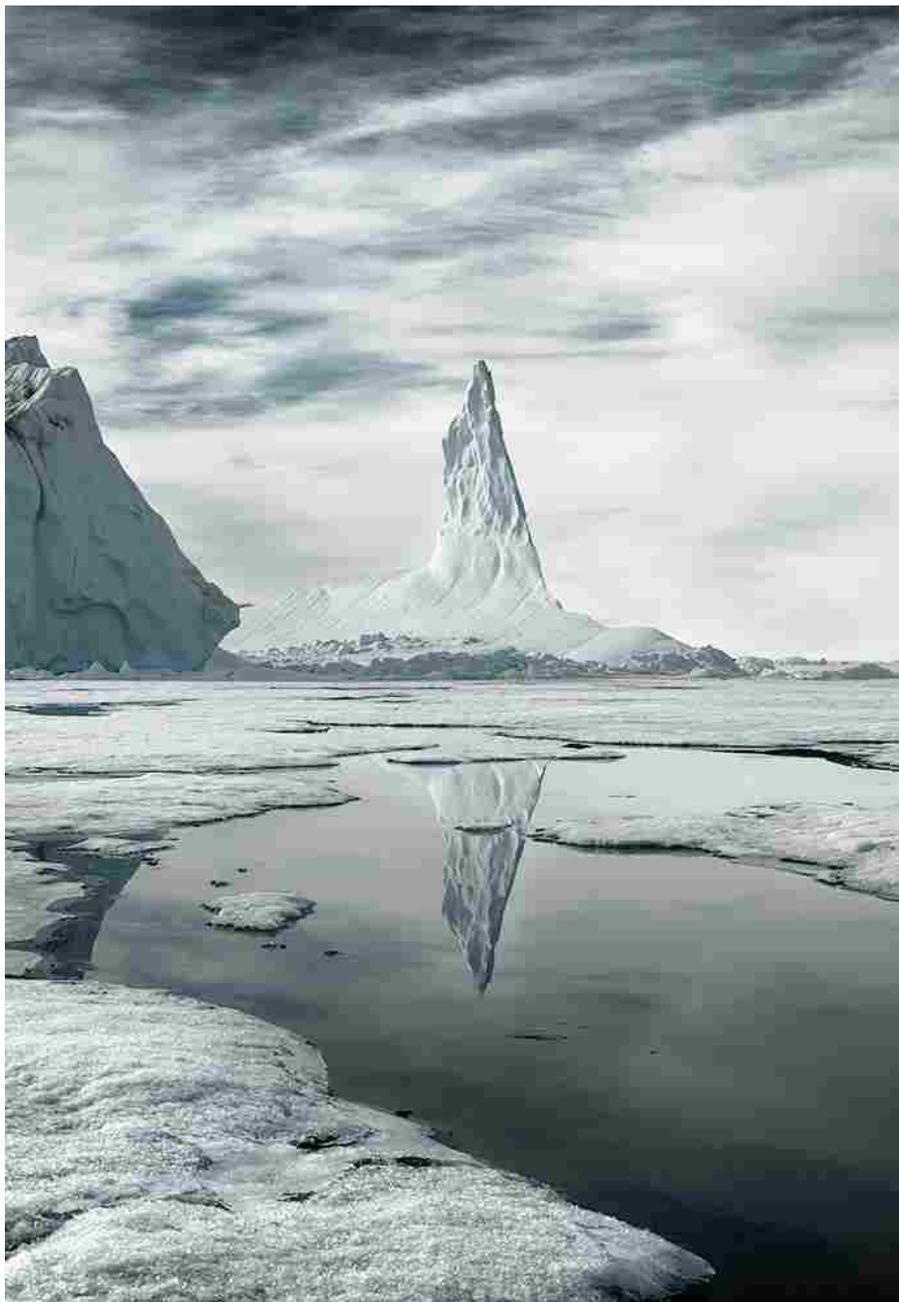
Bevande alla frutta senza frutta. Starbucks finisce in tribunale ma l'accusa di frode è respinta



Cesare Battisti apre Silvano, l'osteria che sarebbe piaciuta a Jannacci

La mostra fotografica lungo via MonteNapoleone

Tra le novità di quest'anno, la mostra fotografica open air Vanishing places di Sebastian Copeland (in collaborazione con Audi) che si snoderà lungo via MonteNapoleone: 20 scatti per celebrare la **forza dell'ambiente polare**, richiamando l'attenzione sul ruolo dell'uomo nella salvaguardia dell'ecosistema. Copeland è tra i maggiori esploratori polari contemporanei.



L'asta del Comitato Grandi Cru d'Italia



L'Italia trionfa ai Wine Awards 2023 Der Feinschmecker: premiati Cotarella e Zanella

Gambero Rosso Premium



Ristorante

Agorà

Il giovane chef e patron Michele Rizzo offre una proposta marinara (anche se non manca qualche...
Rende [CS] € 55



Panetteria

Panificio Adriatico

In pieno centro a Bari il panificio è un punto di riferimento per gli appassionati dell'arte...
Bari [BA]

Carni & Salumi

Bottega Liberati

Figlio d'arte, Roberto Liberati è un nome ben conosciuto dagli amanti della buona gastronomia non solo...
Roma [RM]



Trattoria

Buffet da Pepi

Aperto nel lontano 1897, è il tipico e più conosciuto buffet triestino, retaggio della tradizione austroungarica...
Trieste [TS] € 25

Ma sono tantissimi gli appuntamenti da non perdere, come l'asta **Italian Masters** battuta da Christie's (3 ottobre all'hotel Principe di Savoia), il cui ricavato verrà devoluto a Fondazione Dynamo Camp: 29 i lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal.



I proventi dell'asta andranno a sostegno della Sessione di Natale - dal 28 dicembre al 2 gennaio - dedicata, in modo gratuito, come tutti i programmi Dynamo Camp, a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.



Menu speciali e wine tasting

Oltre alla solidarietà, ci sarà spazio anche per l'alta gastronomia, con oltre **27 rinomati ristoranti di Milano** che proporranno menu speciali **La Vendemmia**.



vino

Rossese di Dolceacqua Posau' 2021



Maccario Dringenberg Liguria



rosso



vino

Colline di Levante Vermentino Luccicante 2022



Cà du Ferrà Liguria bianco



vino

Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera 2022



Cantine Lunae Bosoni Liguria



bianco



vino

Colli di Luni Vermentino Sarticola 2022



La Baia del Sole - Federici



Liguria bianco



Primi

Spaghetti Italia unita su pappa di pomodoro



Peppe Guida



Facile

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting Solo per veri intenditori, che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia a Palazzo Serbelloni.

"La Vendemmia" è il commento del presidente di MonteNapoleone District **Guglielmo Miani** "rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti".

PUBBLICITÀ



Primi
Zuppetta di pesce fusion



Max Mariola



Media



Secondi
Cotoletta di pomodoro con insalatina di spinaci



Max Mariola



Facile



Secondi
Polpo affogato alla puttanesca con patate rosolate



Peppe Guida



Facile

da Gambero Rosso Video



Wine & Food

Tra vino e moda, torna a Milano (2-8 ottobre) "La Vendemmia di MonteNapoleone"

Zenato da Alberta Ferretti, Col d'Orcia da Bally, Donnafugata da Dolce & Gabbana, Il Borro da Ferragamo, Feudi di San Gregorio da Giuseppe Zanotti, Grappa Nonino da Hogan, Bertani da Marchesi 1824, Barone Pizzini da Montblanc, Castello Banfi da Paul & Shark, Bersi Serlini da Pomellato, Rocca di Frassinello da Tod's, Isole e Olena da Venini, Leone De Castris da Gianvito Rossi, Ca' del Bosco da Tom Ford, Villa Sandi da Elie Saab, Venica & Venica da Almini, Val di Suga da Akris, Marchesi Mazzei da Drumohr, Marchesi Frescobaldi da Gio Moretti, Lungarotti da Armani Bamboo Bar, Marchesi Antinori Tenuta Montenisa da Grand Hotel et De Milan, Allegrini da Spazio Gessi: sono alcuni degli abbinamenti d'eccezione tra vino e moda protagonisti a Milano, dal 2 all'8 ottobre, per "La Vendemmia di MonteNapoleone" (edizione n. 14).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

FTSE MIB -1,46% SPREAD 189,24 DOW JONES -0,08% DAX -0,98%

Menù

Cerca

Accedi

SPECIALE
BACKTOWORK

HOME NOTIZIE MERCATI PATRIMONI MF FASHION **NEW** CLASS CNBC CLASS TVMODA NEWSLETTER SFOGLIA IL GIORNALE

Dall'Italia Dal mondo Finanza Economia Tecnologia **Lifestyle** Politica Classifiche Orsi & Tori MF Newswires

News / Arte / Milano, torna la Vendemmia 2023 di MonteNapoleone District. Ecco la guida «menù Vendemmia» a 35 e 70 euro nei ristoranti

ARTE

Leggi dopo



Milano, torna la Vendemmia 2023 di MonteNapoleone District. Ecco la guida «menù Vendemmia» a 35 e 70 euro nei ristoranti

di Giada Barbarani

tempo di lettura 1 min

Arriva alla 14° edizione Vendemmia, appuntamento con il fashion e il wine nel Quadrilatero milanese organizzato da MonteNapoleone District. Molti gli appuntamenti raccontati dal magazine di Class Editori, Gentleman, sul numero speciale di Gazette. Ecco la guida completa

Dal 2 all'8 settembre le vie del Quadrilatero di Milano, ma non solo, si animano di appuntamenti esclusivi per celebrare **Vendemmia**, l'evento organizzato da **MonteNapoleone District**, associazione che riunisce oltre 150 luxury brand, giunta alla 14° edizione.

Gentleman's Gazette

Per festeggiare Vendemmia, **Gentleman** – magazine di lifestyle del quotidiano economico finanziario **MF Milano Finanza** - e **Gambero Rosso** - sistema multimedia di rating e informazione enogastronomico - hanno realizzato **Gazette**, che da una parte racconta l'evento con interviste ai protagonisti e gli appuntamenti da non perdere, dall'altra propone una nuovissima sezione di classifiche, firmate da **Gambero Rosso**, per offrire una guida completa al gusto in città: ristoranti stellati, fuori porta, trattorie, cocktail bar, giapponesi, pizzerie, botteghe e gelaterie. Il giornale si può trovare distribuito durante Vendemmia.

Vini protagonisti

La settimana è ricca di eventi: dall'asta **Italian Masters**, battuta da **Christie's** martedì 3 ottobre all'**Hotel Principe di Savoia** a favore di **Fondazione Dynamo Camp** e che vede protagonisti 29 lotti di alcuni tra i vini più famosi al mondo selezionati dal **Comitato Grandi Cru d'Italia** (ma anche un lotto di Tartufo bianco d'Alba e uno di caviale Calvisius) al **wine tasting** con i migliori vini selezionati dai soci del Comitato dei Grandi Cru, **venerdì 6 ottobre a Palazzo Serbelloni**.

Ma l'evento più atteso è **giovedì 5 ottobre**, quando le boutique delle vie **Montenapoleone, Verri, Gesù, Bagutta, Santo Spirito, Sant'Andrea e**

Le più lette degli ultimi sette giorni

Bce, la stretta inutile sui tassi: l'inflazione cala e l'economia frena. Così Lagarde rischia di ripetere l'errore del 2011 - MilanoFinanza News

Nuova discesa dell'inflazione, in Germania torna ai livelli pre-guerra. Le conseguenze per la Bce - MilanoFinanza News

Larry Fink (BlackRock): ora si schivano i rischi spuntando il 6% dai bond. Ma a chi ha pazienza dico: investite il 100% in azioni - MilanoFinanza News

BTP Valore ottobre 2023: caratteristiche, rendimento e vantaggi - MilanoFinanza News

Btp Valore, il tasso minimo garantito del titolo retail sarà del 4,10% nei primi tre anni e del

Spiga apriranno le loro porte per ospitare i vini delle migliori cantine: un momento per abbinare shopping alle prestigiose etichette, in un matrimonio, ben riuscito, tra moda e vino, all'insegna del lifestyle.

4,50% nei due finali -
MilanoFinanza News

Per i gourmand, poi, da non perdere i **menù Vendemmia**, a pranzo e cena, a un **prezzo speciale** (35 e 70 euro) con i ristoranti partner della manifestazione ([si trovano qui](#)).

Arte a cielo aperto

Non poteva mancare, durante Vendemmia, l'appuntamento con l'arte. Quest'anno, in collaborazione con **Audi, 20 scatti** della mostra open air *Vanishing places* di **Sebastian Copeland**, fotografo ed esploratore, esposti in Montenapoleone, celebrano la forza e la magnificenza dell'ambiente polare, mandando un messaggio all'insegna della sostenibilità. Una partnership che nasce dalla condivisione di vedute e attitudini che lega la casa automobilistica a MonteNapoleone District dal 2014 e che, da allora, si è trasformata ed evoluta, assumendo un significato ancor più profondo, proiettandosi verso il futuro. [Qui il programma completo](#) della manifestazione, con tutti gli eventi. (riproduzione riservata)

Orario di pubblicazione: 02/10/2023 17:20

Ultimo aggiornamento: 02/10/2023 17:23



IDEAWEFTV

IDEA
tourism

IDEAsport

IDEA

Comunicare non è più un'impresa

qipo

RICIEDI UNA PROVA
GRATUITA

Alto contrasto

| Aumenta dimensione carattere

| Leggi il testo dell'articolo

[Home](#) > [Articoli Rivista Idea](#) > [Mercato Mondiale e l'eccellenza di AlbaQualità: il viaggio nella Fiera del Tartufo inizia...](#)

Articoli Rivista Idea

Mercato Mondiale e l'eccellenza di AlbaQualità: il viaggio nella Fiera del Tartufo inizia proprio qui

Il tour di chi visita la rassegna albese non può che partire dal luogo simbolo: lo storico Cortile della Maddalena. A disposizione del pubblico, oltre alle pepite bianche, produzioni di livello top

Da REDAZIONE IDEAWEFTV.IT - 12 ottobre 2023 4:18



Ultimi articoli

«Vi presento l'orto che ci farà vivere anche sulla luna»

Il 14 e 15 ottobre The Flairy Market al Castello di Monticello d'Alba

Banca d'alba racconta... «il mutuo è ancora un'opportunità»

Mercato Mondiale e l'eccellenza di AlbaQualità: il viaggio nella Fiera del Tartufo inizia proprio qui

Porcini fritti e maionese al rosmarino



Anche in questa 93esima edizione, il cuore della Fiera sarà il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba, unitamente alla rassegna AlbaQualità, all’interno del sempre suggestivo cortile della Maddalena, visitabili tutti i weekend il sabato e la domenica, con l’apertura straordinaria del 1° novembre. Questo sarà il luogo in cui poter acquistare magnifici esemplari di “tuber magnatum Pico”, accuratamente selezionati dai giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo, formati dal Centro Nazionale Studi Tartufo, a garanzia dell’altissima qualità dei prodotti proposti con un sistema di certificazione a norma Iso per gli esemplari di peso superiore ai 50 grammi, per i quali da quest’anno sarà possibile una doppia verifica.

A impreziosire il tutto, i Cooking Show (all’interno della Sala Beppe Fenoglio, accompagnati dalle “Alte Bollicine Piemontesi” del Consorzio Alta Langa e dall’entrée di benvenuto del Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop), pronti ad accogliere, nel consueto clima di raffinata familiarità – anche grazie alla collaborazione dei giovani studenti di Alba Accademia Alberghiera – le creazioni gourmet nate dall’estro sapiente di grandi firme della cucina nazionale e internazionale, oltre ai seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo – esperienza immersiva che consente di conoscere in modo semplice, ma profondo, le caratteristiche del tartufo e le Wine Tasting Experience dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero -; tanti gli chef impegnati a firmare i numerosi Cooking Show, lasciandosi sedurre e ispirare dall’aroma del diamante più prezioso.

Confermati i format vincenti delle Cene Insolite, che vedranno riproporsi il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati (oltre al Teatro Sociale di Alba, il calendario prevede tappe presso l’Hotellerie de Mascognaz, villaggio di origine Walser ai piedi del Monte Rosa), e dei Laboratori del Gusto allestiti presso la Sala Beppe Fenoglio, con tantissime proposte tra le quali spiccano gli Atelier della Pasta Fresca, la presentazione della stagione sciistica di Verbier, accompagnata dalla Barry Foundation of the Grand-St.Bernard di Martigny, la degustazione delle eccellenze artigiane di Confartigianato, l’appuntamento con la Birra Menabrea in abbinamento ai migliori formaggi Botalla, la degustazione delle fontine e dei vini della Valle d’Aosta, la degustazione proposta dal progetto 8Pari, il vino sociale prodotto dalla cooperativa Emmaus, e il workshop dedicato alla Nocciola Piemonte Iqp.



Nel segno dell'inclusione e dell'aggregazione sociale, farà il suo debutto in Fiera il progetto lanciato in collaborazione con la cooperativa Emmaus presso l'Osteria Sociale Montebellina.

Valicando i confini delle colline di Langhe, Roero e Monferrato, il tartufo bianco d'Alba farà tappa a Milano (negli appuntamenti pensati in occasione de La Vendemmia, in collaborazione con MonteNapoleone District), in Svizzera (a Verbier e a Martigny, in occasione della Foire du Valais), arrivando fino agli Stati Uniti e al Brasile, a Fortaleza, nell'ambito della settimana di eventi organizzati dall'Accademia della Cucina Italiana. Novità di quest'anno, il rapporto di partnership tra la Fiera ed Ein Prosit, evento in cui sono presenti alcuni fra i più grandi cuochi che propongono i piatti della loro cucina abbinati ai vini del Friuli-Venezia Giulia.



I migliori vini in mostra. E c'è Barolo en Primeur

Al di là della consolidata alleanza con il Consorzio Alta Langa e il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, si rinnova la collaborazione con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa e la partnership con i grandi vini internazionali: dopo lo Champagne del 2021 e la Borgogna del 2022, quest'anno faranno il loro debutto in Fiera i vini di California e Napa Valley, con un weekend – quello del 25 e 26 novembre – all'insegna di eventi e cene che valorizzeranno il connubio tra i grandi rossi californiani e il prezioso bianco albese. Venerdì 27 ottobre si replica, al Castello di Grinzane Cavour, con collegamenti internazionali, l'asta "Barolo en primeur" (foto a lato), appuntamento all'insegna della solidarietà – organizzato dalla Fondazione Crc, insieme alla Fondazione Crc Donare Ets e in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani – in cui saranno battute le barrique prodotte dalla vigna "Cascina Gustava", oltre ai prestigiosi vini di più di 95 cantine raccolti entro i lotti comunali. Novità è la settimana di "Barolo en primeur Exclusive Tasting" (dal 20 al 27 ottobre) in cui le cantine aderenti all'iniziativa apriranno le porte per degustazioni esclusive "en primeur" di Barolo e Barbaresco 2022, poi battuti all'asta del 27 ottobre.



Mercato Mondiale e l'eccellenza di AlbaQualità: il viaggio nella Fiera del Tartufo inizia proprio qui

IL TOUR DI CHI VISITA LA RASSEGNA ALBESE NON PUÒ CHE PARTIRE DAL LUOGO SIMBOLO: LO STORICO CORTILE DELLA MADDALENA. A DISPOSIZIONE DEL PUBBLICO, OLTRE ALLE PEPITE BIANCHE, PRODUZIONI DI LIVELLO TOP

Anche in questa 93esima edizione, il cuore della Fiera sarà il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, unitamente alla rassegna AlbaQualità, all'interno del sempre suggestivo cortile della Maddalena, visitabili tutti i weekend il sabato e la domenica, con l'apertura straordinaria del 1° novembre. Questo sarà il luogo in cui poter acquistare magnifici esemplari di "tuber magnatum Pico", accuratamente selezionati dai giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo, formati dal Centro





Nazionale Studi Tartufo, a garanzia dell'altissima qualità dei prodotti proposti con un sistema di certificazione a norma Iso per gli esemplari di peso superiore ai 50 grammi, per i quali da quest'anno sarà possibile una doppia verifica.

A impreziosire il tutto, i Cooking Show (all'interno della Sala Beppe Fenoglio, accompagnati dalle "Alte Bollicine Piemontesi" del Consorzio Alta Langa e dall'entrée di benvenuto del Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop), pronti ad ac-

cogliere, nel consueto clima di raffinata familiarità - anche grazie alla collaborazione dei giovani studenti di Alba Accademia Alberghiera - le creazioni gourmet nate dall'estro sapiente di grandi



firmate della cucina nazionale e internazionale, oltre ai seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo - esperienza immersiva che consente di conoscere in modo semplice, ma profondo, le caratteristiche del tartufo e le Wine Tasting Experience dedicate ai grandi vini di Langhe,

Monferrato e Roero -; tanti gli chef impegnati a firmare i numerosi Cooking Show, lasciandosi sedurre e ispirare dall'aroma del diamante più prezioso.

I MIGLIORI VINI IN MOSTRA. E C'È BAROLO EN PRIMEUR

Al di là della consolidata alleanza con il Consorzio Alta Langa e il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, si rinnova la collaborazione con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa e la partnership con i grandi vini internazionali: dopo lo Champagne del 2021 e la Borgogna del 2022, quest'anno faranno il loro debutto in Fiera i vini di California e Napa Valley, con un weekend - quello del 25 e 26 novembre - all'insegna di eventi e cene che valorizzeranno il connubio tra i grandi rossi californiani e il prezioso bianco albese. Venerdì 27 ottobre si replica, al Castello di Grinzane Cavour, con collegamenti internazionali, l'asta "Barolo en primeur" (foto a lato), appuntamento all'insegna della solidarietà - organizzato dalla Fondazione Crc, insieme alla Fondazione Crc Donare Ets e in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani - in cui saranno battute le barrique prodotte dalla vigna "Cascina Gustava", oltre ai prestigiosi vini di più di 95 cantine raccolti entro i lotti comunali. Novità è la settimana di "Barolo en primeur Exclusive Tasting" (dal 20 al 27 ottobre) in cui le cantine aderenti all'iniziativa apriranno le porte per degustazioni esclusive "en primeur" di Barolo e Barbaresco 2022, poi battuti all'asta del 27 ottobre.

Confermati i format vincenti delle Cene Insolite, che vedranno riproporsi il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati (oltre al Teatro Sociale di Alba, il calendario prevede tappe presso l'Hotellerie de Masco-gnaz, villaggio di origine Walser ai piedi del Monte Rosa), e dei Laboratori del Gusto allestiti presso la Sala

Confartigianato, l'appuntamento con la Birra Menabrea in abbinamento ai migliori formaggi Botalla, la degustazione delle fontine e dei vini della Valle d'Aosta, la degustazione proposta dal progetto 8Pari, il vino sociale prodotto dalla cooperativa Emmaus, e il workshop dedicato alla Nocciola Piemonte Igp. Nel segno dell'inclusione e



NEL CUORE DELLA FIERA, TUTTO RUOTA ATTORNO ALL'ENOGASTRONOMIA, PROMOSSA CON ESIBIZIONI, LABORATORI E COLLABORAZIONI INTERNAZIONALI

Beppe Fenoglio, con tantissime proposte tra le quali spiccano gli Atelier della Pasta Fresca, la presentazione della stagione sciistica di Verbier, accompagnata dalla Barry Foundation of the Grand-St.Bernard di Martigny, la degustazione delle eccellenze artigiane di

dell'aggregazione sociale, farà il suo debutto in Fiera il progetto lanciato in collaborazione con la cooperativa Emmaus presso l'Osteria Sociale Montebellina. Valicando i confini delle colline di Langhe, Roero e Monferrato, il tartufo bianco d'Alba farà tappa a Milano

Ogni weekend della Fiera, alle 11 e alle 18, presso la Sala Beppe Fenoglio, all'interno del cortile della Maddalena e quindi a fianco del Mercato Mondiale del tartufo e di AlbaQualità, i Cooking Show permettono di scoprire i segreti di grandi firme della cucina nazionale e internazionale che, alternandosi ai fornelli, faranno assaporare al pubblico i loro piatti - creati per l'occasione - e abbinati al bene più prezioso e raro del territorio: il tartufo bianco d'Alba. Dopo Gabriele Boffa, Alessandro Mecca, Flavio Costa e Fabio Sgrò (ospiti del primo weekend), saranno protagonisti Pasquale Laera, Tommaso Forino, Ugo Alciati, Enrico Marmo, Luca Zecchin, Alberto Quadrio, Giuseppe D'Errico, Stefano Sforza, Pino Cutaia, Dennis Cesco, Gennaro Esposito, Paolo Griffo, Michelangelo Mammoliti, Maurizio Bufi, Andrea Nizzi, Marco Stagi, Andrea Berton, Antonella Ricci, Vinod Sookar, Davide Palluda, Francesco Marchese, Anna Ghisolfi, Antonio Ziantoni, Giorgio Pignagnoli, Eugenio Boer, Raffaele Lenzi, Andrea Larossa, Mauro Elli, Margherita Giampiccolo, Francesco Costantini, Paolo Pettenuzzo, Michele Minchillo, Massimiliano Musso, Giuseppe Daniele e Luigi Taglienti.

(negli appuntamenti pensati in occasione de La Vendemmia, in collaborazione con MonteNapoleone District), in Svizzera (a Verbier e a Martigny, in occasione della Foire du Valais), arrivando fino agli Stati Uniti e al Brasile, a Fortaleza, nell'ambito della settimana di eventi

organizzati dall'Accademia della Cucina Italiana. Novità di quest'anno, il rapporto di partnership tra la Fiera ed Ein Prosit, evento in cui sono presenti alcuni fra i più grandi cuochi che propongono i piatti della loro cucina abbinati ai vini del Friuli-Venezia Giulia.

IN VINO VERITAS

INTRECCIO STRETTO TRA VINO E MODA BRAND CHE INVESTONO SULLE CANTINE

Numerosi gli appuntamenti da Roma a Milano, da Via Monte Napoleone a Piazza di Spagna

di VITTORIO FERLA

Il mondo del vino e della moda sono sempre più intrecciati. Dal 2 all'8 ottobre si è svolta a Milano l'iconica iniziativa de La Vendemmia di MonteNapoleone. Giunta alla sua 14^a edizione, ideata e promossa da MonteNapoleone District, la kermesse meneghina celebra le aziende del vino italiano ed internazionale assieme ai più prestigiosi global brand nel famoso Quadrilatero della Moda. Numerosi appuntamenti hanno visto la partnership tra brand della moda e brand del vino.

Per esempio, il concept store Giada House in Via Montenapoleone ha ospitato l'azienda Tedeschi, offrendo alcune etichette di punta: l'annata 2019 di Ansari Amarone della Valpolicella Docg, di grande struttura, equilibrio e stile, il Capitel Nicalò Valpolicella Doc Superiore annata 2020, un rosso classico delle colline da cui proviene, elegante e complesso, il Capitel Tenda Soave Doc Classico 2022, 100 % Garganega.

Da una parte Giada, brand di lusso femminile nato a Milano caratterizzato da sofisticato minimalismo, modernità ed eleganza. Dall'altra Tedeschi, azienda storica e pioniera dei cru della Valpolicella che vanta quattro secoli di storia e di tradizione vitivinicola. Una continuità tra passato e presente che la famiglia ha raccontato anche in un breve documentario uscito di recente e dedicato al padre Lorenzo, per trasmettere l'amore per il territorio e la passione per il lavoro di produrre vini che conservino l'impronta, come

una sorta di firma aromatica.

Sempre nel corso della Vendemmia di Montenapoleone, Castello di Fonterutoli, la storica Tenuta nel Chianti Classico della Famiglia Mazzei, ha celebrato il quarantesimo anniversario di una delle sue etichette più rappresentative, il Concerto di Fonterutoli Toscana IGT, all'interno del monomarca Drumohr, rinomato brand di abbigliamento, maglieria e accessori uomo/donna. Il connubio tra le due realtà rappresenta il Made in Italy nel mondo, basato su valori riconoscibili a livello globale - e condivisi tra i due settori della moda e del vino - come l'eleganza, la sartorialità e la sostenibilità. Il Concerto di Fonterutoli, blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, ha anticipato le tendenze nell'ormai lontano 1981, aprendo la strada al fenomeno dei "Super Tuscans". Con la sperimentazione di nuove forme di allevamento e nuovi uvaggi, includendo anche varietà non autoctone, la famiglia Mazzei ha intuito un enorme potenziale, fino ad allora inespreso, della viticoltura Toscana.

Ma il rapporto tra moda e vino non si ferma agli eventi. La novità degli ultimi anni è che alcuni grandi nomi del fashion hanno deciso di investire sulla fascia dei fine wine.

Tra gli altri Brunello Cucinelli c'è, per esempio,

Brunello Cucinelli, il "re del cachemire" che, da Solomeo, in Umbria, ha conquistato il mondo, diventando uno degli imprenditori italiani più illuminati, teorico del "Capitalismo Umanistico" che lascia un grande spazio alle relazioni tra proprietà e dipendenti e alla dignità dei lavoratori.

Nel maggio scorso Cucinelli ha lanciato il Castello di Solomeo, un blend bordolese annata 2018, prodotto in 9 mila bottiglie con l'enologo Riccardo Cotarella, nella bellissima vigna di Solomeo, 5 ettari di filari impiantati nel 2011 e disposti secondo le forme dei giardini tardorinascimentali, da uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, a cui viene aggiunto il Sangiovese in omaggio alla tradizione vitivinicola del Centro Italia. Un vino da "collezione" - 400 euro a bottiglia, mille euro per la cassa da 3 bottiglie - ispirato ai Supertuscan. Che tuttavia, nella galassia economica di Cucinelli, riveste ancora un ruolo marginale. Un altro importante caso è quello dell'imprenditore Renzo Rosso che sul vino ha puntato forte. All'inizio, con la Diesel Farm, a due passi dalla sua Vicenza. E poi con investimenti in realtà consolidate come Benanti sull'Etna in Sicilia, Masi in Valpolicella e Joesetta Saffirio in Langa. La prospettiva è quella di arrivare anche a Montalcino, terra del Brunello, per creare la prima holding italiana del vino di lusso e seguire, in qualche mondo, l'esempio dei grandi gruppi del lusso di Francia. Molto articolato il percorso di Sandro Veronesi, capo del terzo gruppo del fashion d'Italia, Calzedonia Holding, arrivata a fatturare 2,5 miliardi di euro. Nel 2012 Veronesi ha aperto una catena di enoteche, Signorvino, che, da Verona, ha conquistato rapidamente l'Italia, e adesso si espande in Europa, con apertu-

MILANO

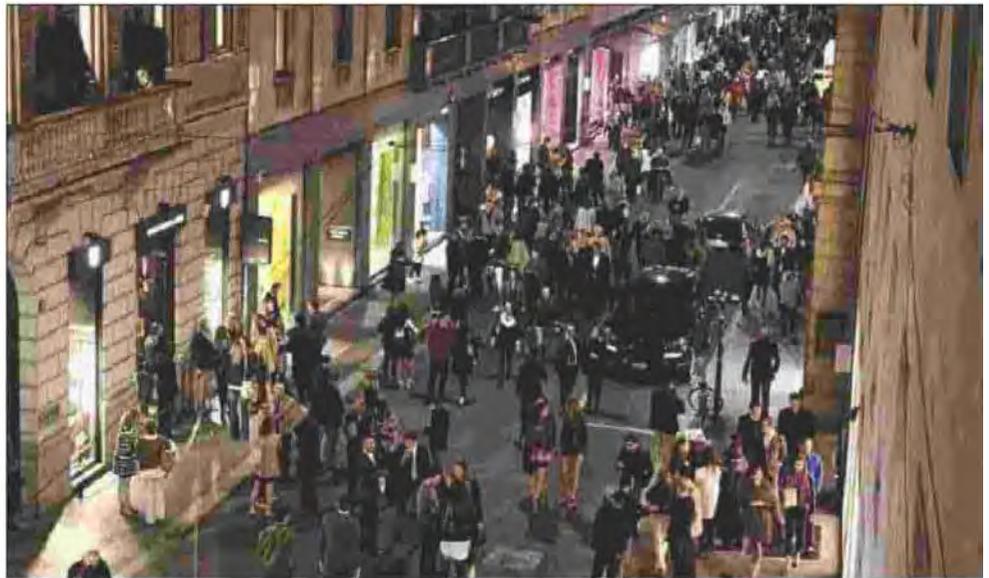
Iconica iniziativa de La Vendemmia di MonteNapoleone

re previste a Parigi e a Praga. Di recente, Veronesi ha deciso di investire pure nella produzione, rilevando La Giuva, in Valpolicella (era dell'ex allenatore Alberto Malesani) e Tenimenti del Leone nel Lazio, insieme con alcuni apprezzamenti in Sardegna e nell'area del Trento doc. L'ultimo esempio di simbiosi tra la moda e il vino è quello di Salvatore Ferragamo, nipote e omonimo del celebre stilista, che alla moda ha preferito proprio il vino, prodotto a Il Borro, nel Valdarno. Quella che una volta era una residenza di caccia, dal 1993 è diventata una cantina votata all'altissima qualità che può contare su 45 ettari vitati, oltre che sulla ristorazione, sull'ospitalità e sugli allevamenti.

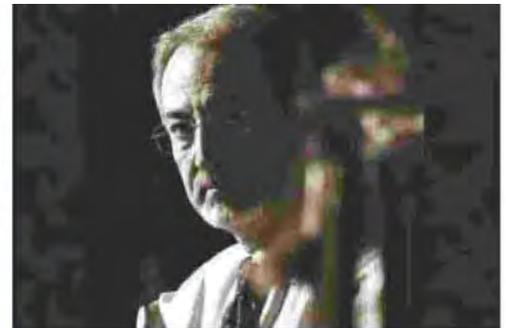
A ribadire l'interazione tra i due settori torna a Roma, dal 9 al 15 ottobre, la 7^a edizione della Vendemmia nelle vie della moda nei pressi di Piazza di Spagna. L'evento si svolgerà esclusivamente su Via Borgognona: qui i brand sono quasi esclusivamente internazionali ma con una gran parte di clientela italiana alto spendente che ama questa via per la pedonalizzazione, la tipologia dei brand, la cura della strada, la frequentazione dell'alta borghesia. Come ogni anno coinvolti tutti i luxury brand, i ristoranti e gli hotel di lusso dell'area, con un ricco programma di esclusive esperienze enogastronomiche e culturali.

ROMA

Dal 9 al 15 ottobre, la 7^a edizione della Vendemmia



Un'immagine di Via Monte Napoleone a Milano



Giuseppe Benanti





La vendemmia di MonteNapoleone, un insolito connubio tra alta moda e vino

Precursore della Milano Wine Week, l'appuntamento in centro città ha celebrato il binomio tra due eccellenze italiane, migliaia le presenze da ogni parte del mondo.

9 Ottobre 2023 19:00

Matteo Calzaretta

GIORNALISTA

Giornalista pubblicitaria, collabora con alcune tra le principali testate nazionali di lifestyle e spettacoli.



Fonte: Ufficio stampa

Installazioni per la "Vendemmia di MonteNapoleone"

Il connubio perfetto esiste, dal 2 al 8 ottobre per il quattordicesimo anno consecutivo si è svolta “**La Vendemmia di MonteNapoleone**” un evento che ormai possiamo definire un vero e proprio rituale che sancisce l’avvio della stagione autunnale meneghina.

L’appuntamento è frutto della sinergia che da sempre anima le aziende della **Milano** che conta, in particolare degli imprenditori che girano intorno alla cosiddetta **MonteNapoleone District** senza dubbio la più fertile tra le terre di **moda**. Un cocktail vincente tra le migliori **cantine**, per la maggiore italiane, con i prestigiosi **global luxury brand** (Dolce&Gabbana, Tod’s, Hogan per intenderci), che ad oggi se ne contano quasi 150.

La moda in un calice

Un’importante strategia di marketing che ha visto i suoi frutti: durante le serate della kermesse di party, organizzati proprio negli stessi negozi, erano migliaia gli appassionati e i fedelissimi ai brand in lista per aggiudicarsi uno (o più) **calici**, via MonteNapoleone e le limitrofe traverse in serata erano infatti chiuse al transito dei veicoli per favorire la riservatezza delle persone che da tutta Italia e dall’estero sono sbarcate nel **Quadrilatero mondano** del fashion per l’occasione.

Un’atmosfera di festa, con decorazioni aeree e bucolici **tralci di vite intrecciati** sull’omonima via, ma anche lungo **via Sant’Andrea**, **via Verri**, **Santo Spirito**, **Gesù**, **Bagutta** e **San Pietro all’Orto**.



Fonte: Matteo Calzaretta

Da Tod’s MonteNapoleone: degustazione di vini dalla Cantina Rocca di Frassinello

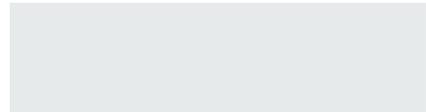
Marketing benefico

La vendemmia di MonteNapoleone si riconferma uno dei più attesi appuntamenti per gli amanti del lusso e della vita mondana, senza trascurare l’**impegno benefico**: all’interno del ricco palinsesto della settimana, si è tenuta il 3 ottobre presso l’Hotel Principe di Savoia, l’Asta “**Italian Masters**” battuta da **Christie’s** il cui ricavato è stato devoluto interamente a **Fondazione Dynamo Camp**.

Il direttore di Christie’s Italia ha battuto 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo parte del Comitato Grandi Cru d’Italia, un lotto di

pregiato tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale.

I proventi dell'Asta andranno a sostegno della Sessione di Natale, dedicata a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche o sindromi rare.



Fonte: Matteo Calzaretta

Degustazione di vini da Tod's, Via MonteNapoleone

Il meglio del lusso

Solo per fare qualche esempio, tra le decine di griffe coinvolte nell'iniziativa: l'impero di Della Valle, **Tod's** appunto, ha organizzato lo scorso giovedì un party su invito (in boutique) una collaborazione con l'esclusiva degustazione dei vini provenienti dalla Cantina Rocca di Frassinello.

L'iconico **Marchesi 1824** ha invece incuriosito i suoi ospiti con i calici dei vitigni Bertani, mentre da **Dolce&Gabbana** si sorseggiava l'isolano Donnafugata e da **Zanotti** i tesori della Cantina Feudi di San Gregorio, un vitigno che trova il suo ambiente tra mondi campani, non lontano da Avellino.

Secondo il presidente di MonteNapoleone District **Guglielmo Milani** "La Vendemmia rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, frutto di una sempre più coinvolgente adesione delle migliori boutique al mondo con le cantine di pregio".

Quindi una nuova visione del Quadrilatero della moda, non solo come tempio dello shopping, ma anche come luogo in cui tradizione e innovazione si fondono.

Tag: [Imprenditoria](#)

Leggi anche

[Dopo Venezia, Armani strega Milano](#)[L'Italia non è più il primo produttore di vino al mondo](#)[Abbiamo un problema con il vino italiano: l'allarme](#)[MFW 2023: tutti gli appuntamenti da non perdere](#)[Back in black, c'è voglia di gotico](#)



News

08 Ottobre 2023

E' tempo de "La Vendemmia di MonteNapoleone", 14° edizione.



Dal 2 all'8 ottobre va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone", iniziativa che inaugura la stagione autunnale meneghina, ideata e promossa da MonteNapoleone District che coniuga le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi global luxury brand.

Il Quadrilatero della moda milanese è quindi vivo ed effervescente per l'intera settimana grazie a una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale e gioiosa arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le prestigiose vie.



Wine & Food

Milano, Alba e Modena "capitali" del vino, del tartufo bianco e dello Champagne: gli eventi

"Capitale" della moda e del design, Milano lo è anche del vino, con la "Milano Wine Week", da domani, con il brindisi inaugurale del Prosecco Doc, al 15 ottobre, con tanti eventi nell'evento, dalla degustazione della Guida "Slow Wine" 2024 di Slow Food ai 25 anni del progetto Partesa per il Vino (anche con "Wine Cube-A Great Experience"), dalla "Wine Agenda" di Federvini ai tasting con i vini della Lombardia di Ascovilo e Grana Padano Dop o sulla Wine Boat sui Navigli con Confagricoltura, mentre stasera ne "La Vendemmia di MonteNapoleone" c'è il wine tasting "Solo per veri intenditori" del Comitato Grandi Cru d'Italia. Ma, tra gli eventi dell'agenda di WineNews, domani si apre anche la "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 93, aspettando la "Modena Champagne Experience" con Società Excellence (15-16 ottobre) per gli amanti delle bollicine francesi.

Approfondimento su [WineNews.it](https://www.winenews.it)

Masseria Altemura – Dsquared2 | Vendemmia Montenapoleone

Publicato il 6 ottobre 2023

“La Vendemmia di MonteNapoleone 2023 rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica”, spiega Guglielmo Miani, presidente di MonteNapoleone District. “Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione”



Il 5 Ottobre, in occasione della quattordicesima edizione della Vendemmia di Via Montenapoleone, giovani winelovers, appassionati di moda e trendsetter sono stati invitati nell'elegante boutique di Dsquared2 in Via Verri 4 per una vivace festa volta a celebrare la cultura vitivinicola pugliese. La casa di moda italo-canadese fondata dai gemelli Dan e Dean Caten ha accolto Masseria Altemura per presentare le sue eccellenze: dal prestigioso Sasseo 2021 (che ha appena ottenuto 92 punti dall'autorevole James Suckling) ai diamanti della tenuta, l'iconico Zinzula Rosè 2022 (vino che lo scorso anno è stato premiato come “Best Rosè Italy” alla cerimonia del Meininger's International Rosè Award) e il nuovo Zinzula Bianco 2022.



“Dal cuore pulsante del Salento, tra le rigogliose viti che custodiscono una cultura vitivinicola millenaria, alla frenetica Milano: luogo crocevia di scambi culturali ed intergenerazionali capaci di promuovere e valorizzare questo savoir-fare unico che siamo lieti di interpretare per le nuove generazioni. Ringrazio Dean e Dan per averci invitato a presentare i nostri vini all'interno del loro flagship store ed aver dedicato alla nostra Zinzula, caratterizzata dalla sua bottiglia seducente e civettuola, una vetrina speciale che si affaccia sulla centralissima Via Verri di Montenapoleone.

Zinzula esprime il connubio perfetto tra un ottimo vino, un rosé da uve 100% Negroamaro, ed un'estetica innovativa che cattura lo sguardo, come un raggio di sole, grazie alla seduttività delle sue forme. Proprio nell'immediatezza della sua percezione visiva, Zinzula, si svela con dirompenza, energia e grinta: le stesse vibrazioni che esprimono le creazioni Dsquared2. Ù

Grazie ai giovani consumatori che spesso si affacciano al mondo del vino poiché stanno maturando la loro conoscenza in questo affascinante settore, ho compreso quanto talvolta un'estetica insolita, una bottiglia inusuale o un contesto atipico per una presentazione vitivinicola, come una boutique nel cuore di Montenapoleone, possa essere capace di affascinare e catalizzare l'attenzione invitando a degustare il vino per scoprire il suo Valore.”

Antonio Cavallo – Direttore ed agronomo di Masseria Altemura

[Crocetta del Montello](#)

Villa Sandi protagonista de "La Vendemmia di Montenapoleone" nel cuore di Milano

 di Redazione Qdpnews.it · venerdì, 6 Ottobre 2023



La cura di ogni dettaglio, l'amore per la bellezza e la passione verso il lifestyle, come forza vitale che rende ogni calice un momento speciale: sono i valori che legano Villa Sandi a "La Vendemmia di Montenapoleone", l'esclusiva esperienza che ha visto protagoniste le bollicine venete più apprezzate in Italia e nel mondo, portate dalla famiglia Moretti Polegato all'ombra del Duomo di Milano. La rassegna ideata e promossa da MonteNapoleone District, giunta alla 14ª edizione, ha unito le migliori cantine italiane con i più prestigiosi global luxury brand tra le vie del "Quadrilatero della Moda", centro dello stile e dell'eleganza nella capitale italiana della moda.

Ospite della boutique **Elie Saab**, rinomato brand del celebre stilista libanese, Villa Sandi ha accolto ospiti selezionati per una serata resa effervescente dalla degustazione di due tra gli spumanti più evocativi figli della cantina trevigiana. All'espressività delle fini bollicine del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG La Rivetta 120 Extra Brut è stata abbinata la complessità del metodo

classico Opere Trevigiane Brut, accompagnati dalle vibranti note di un dj set.

"L'appuntamento ha unito due mondi, il vino e l'alta moda, accomunati dalla tensione alla bellezza e dalla visione di un futuro più sostenibile – commenta Giancarlo Moretti Polegato, presidente di Villa Sandi -. Due missioni in cui siamo impegnati attraverso la tutela del patrimonio artistico e naturalistico del territorio che ci ospita. Siamo onorati di essere tornati con i nostri vini in un luogo allo stesso tempo esclusivo e aperto alla città, dove degustare grandi bottiglie in un clima di condivisione, e in cui presentare ad un pubblico di alto profilo quel mosaico di sapori e tradizioni che rendono unico il patrimonio vinicolo italiano".

Per l'occasione, le vie del "Quadrilatero" sono state chiuse al traffico e, in un'eccezionale atmosfera bucolica arricchita da decorazioni e tralci di vite intrecciati lungo le vie, gli ospiti si sono potuti immergere in un programma esclusivo e avventure enologico-sensoriali, circondati dalle creazioni di oltre sessanta atelier *haute couture*. Un'iconica esperienza alle porte dell'autunno, che ha celebrato i colori e i sapori del vino nel periodo in cui si trasforma da uva a nettare pregiato.

Realizzato in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia e la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba (più il patrocinio di Confcommercio Milano), l'evento ha inoltre proposto il wine tasting "Solo per veri intenditori" presso Palazzo Serbelloni, per raccontare i migliori vini selezionati per l'occasione dal Comitato Grandi Cru d'Italia. Lungo via Montenapoleone, sono stati esposti gli scatti della mostra fotografica open air "Vanishing places" di Sebastian Copeland, per celebrare l'ambiente polare con l'obiettivo di richiamare l'attenzione alla salvaguardia di un fragile ecosistema. In evidenza anche impegni benefici, con l'asta "Italian Masters" battuta da Christie's presso l'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato sarà devoluto alla Fondazione Dynamo Camp a sostegno delle famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare. Infine, 27 rinomati ristoranti nel cuore di Milano hanno creato menu speciali "La Vendemmia", abbinati ad accurate selezioni di vini.

Elie Saab

Tra i nomi più importanti nel mondo dell'alta moda, Elie Saab è tra i marchi globali più celebri per eleganza ed espressione della femminilità. Le silhouette raffinate e i dettagli sontuosi traggono ispirazione sia da Parigi che da Beirut, dove hanno sede i suoi atelier di artigiani fin dagli Anni '80. Ha lanciato per la prima volta il suo marchio omonimo con la linea Haute Couture, espandendosi subito dopo con il ready-to-wear e gli accessori. oggi è presente in tutto il globo, da New York a Londra, da Dubai a Melbourne, passando per Milano. Le sue confezioni hanno calcato i red carpet di Hollywood e sono salite sul palco degli Oscar, mentre tra le sue clienti ed estimatrici anche la regina Rania di Giordania.

(Foto: Villa Sandi).

#Qdpnews.it



Share



Tweet



Sei in: [Home page](#) > [Notizie](#) > [Radiocor](#) > Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI SABATO 7 OTTOBRE



EVENTI E CONFERENZE STAMPA - Milano: prosegue la 14ma edizione de 'La Vendemmia di MonteNapoleone', organizzata da Montenapoleone District.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>.

Red-

(RADIOCOR) 05-10-23 19:22:34 (0722)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LOMBARDIA PROVINCIA DI MILANO

COMUNE DI MILANO MILANO ITA

LAlba del Futuro: la 93° Fiera Internazionale del Tartufo Bianco dAlba

Dopo Connessi con la natura e Time is up, ecco LAlba del Futuro : è questo il tema per la 93ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco dAlba, in scena dal 7 ottobre al 3 dicembre. «LAlba del Futuro è il payoff della 93ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco dAlba, in un periodo storico in cui si dibatte molto di giovani, prospettive future, nuove tecnologie e sostenibilità. Se il futuro ci riserva molte incertezze, la terra sarà una delle poche certezze: è questo il tema della 93ª edizione. afferma la presidente dell'Ente Fiera Liliana Allena Tartufo che nella terra nasce e cresce, nella stessa terra che ci dà grandi vini e grandi prodotti figli della cultura materiale e immateriale che ha reso il territorio di Langhe Monferrato e Roero Patrimonio dell'Umanità Unesco e una delle mete del turismo enogastronomico più importanti al mondo. Queste sono le riflessioni che vogliamo condividere e sviluppare nel corso dell'evento, rivolgendoci in particolare alle nuove generazioni, a cui ci si vuole avvicinare con il loro linguaggio e i loro strumenti». Fiera Internazionale del Tartufo Bianco dAlba: lAlba del Futuro Alba, come il nome della Città che al Tartufo Bianco ha dato il nome, capofila di un territorio sempre più vocato al turismo internazionale, ma Alba intesa anche come nuovo inizio : come il sole che sorge nel mattino di una nuova umanità, in cui sono i giovani a essere protagonisti, la loro di un futuro che vede un ritorno alle origini, a quella terra di cui il Tuber magnatum Pico è preziosa sentinella. Il futuro diventa così tema centrale di questa edizione, in cui cambiamento climatico, sostenibilità ambientale e sociale, distribuzione della ricchezza ed equità sociale sono alcune delle tematiche che hanno stimolato il dibattito globale tra la generazione Z e la generazione Boomer, con i Millennial nel mezzo, alla ricerca di senso e di risposte. E guardando all'avvenire, un ruolo centrale avrà l'Intelligenza Artificiale, nuovo tassello di un progresso tecnologico che divide la stessa comunità scientifica, sollevando dubbi e rischi da parte dei soggetti che hanno dedicato la loro vita per svilupparla. In questo contesto globale, lessere umano, in particolare quello che sta vivendo i contrasti della società occidentale, si sta interrogando sempre di più sul proprio futuro e sta affrontando una pressione sempre crescente da parte delle nuove generazioni che non vogliono più assistere passivamente al destino consegnato dagli adulti. Il bisogno di trascendenza è insito nell'essere umano e la necessità di credere per sentirsi assicurati altrettanto. C'è un nuovo bisogno di umanità e di territorialità, e in questo humus affonda le sue radici la riscoperta della natura e dell'importanza della terra per ciò che può dare e per le opportunità che offre. Nella tecnologia che pone di fronte a esperienze tra finzione e realtà, a cambiamenti epocali in tempi brevissimi sradicando abitudini e convinzioni, lessere umano torna ad avvicinarsi ai riferimenti atavici: la terra, dove le radici affondano e da cui nasce la vita. Quale sarà, dunque, LAlba del Futuro? La Fiera si interrogherà su questo tema, cercando di innalzare il dibattito a livello globale con un continuo rimbalzo tra terra e territorio e nuove frontiere tecnologiche. In quest'ottica si rafforza la collaborazione con Microsoft Italia, che offrirà ai visitatori della Fiera un'esperienza unica, nella quale presente e futuro si affiancano per fornire esperienze innovative. Alba diventerà infatti un laboratorio nel quale i visitatori potranno sperimentare le applicazioni legate all'Intelligenza Artificiale di nuova generazione, per esplorarne le potenzialità. Ci si domanderà, infine, se Langhe, Monferrato e Roero potranno essere un modello per il futuro e sulle azioni da compiere per preservare la Madre Terra, per conservare la sacralità come punto di riferimento per le nuove generazioni. Fiera Internazionale del Tartufo Bianco dAlba: sostenibilità incrociate Pensando quindi al tema della sostenibilità, declinata sui tre assi ambientale, sociale ed economico, venerdì 3, sabato 4 e domenica 5 novembre tornerà il ciclo di incontri Sostenibilità incrociate. Si comincia il 3 novembre con la giornata E così vorresti fare lo chef?, interamente curata dal narratore gastronomico Paolo Vizzari, e dedicata ai giovani degli istituti alberghieri del territorio e nazionali. Protagonista di questa prima edizione sarà lo chef Matias Perdomo, del ristorante una Stella Michelin Contraste di Milano. Sempre parlando ai giovani, gli studenti degli istituti alberghieri piemontesi verranno coinvolti nel progetto Eccellenza nelle scuole, realizzato in collaborazione con l'Assessorato al Turismo della Regione Piemonte, la DMO regionale Visit Piemonte e le ATL piemontesi. A seguire, nella due giorni albese co-prodotta da Class Editori, calcheranno il palco del Teatro Sociale G. Busca di Alba, dialogando tra loro, personaggi del mondo dell'alta finanza, dell'innovazione digitale, dell'alta moda, dell'arte, della musica, del design e della cultura e, ovviamente, della cucina d'autore. Fiera Internazionale del Tartufo Bianco dAlba: Dawn to Earth Anche quest'anno Alba troverà poi il suo collegamento con il resto del Pianeta attraverso Dawn to Earth, il progetto che prevede l'utilizzo del Tartufo Bianco dAlba come ambasciatore e la sua fiera annuale come casa condivisa da mettere a disposizione per dare risalto ai più



validi progetti a sfondo etico nel panorama mondiale dell'alimentazione, della biodiversità, dell'alta finanza e dell'ICT. Dopo lo chef Norbert Niederkofler e gli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto, quest'anno sarà la volta di un grande chef dal profilo internazionale. Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba: la cucina al centro Cuore della Fiera rimarrà il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, unitamente alla rassegna AlbaQualità, all'interno del Cortile della Maddalena, visitabili tutti i weekend il sabato e la domenica, con l'apertura straordinaria di mercoledì 1° novembre. Sarà il luogo in cui poter acquistare magnifici esemplari di Tuber magnatum Pico, accuratamente selezionati dai giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo, formati dal Centro Nazionale Studi Tartufo, a garanzia dell'altissima qualità dei prodotti proposti con un sistema di certificazione a norma ISO per gli esemplari di peso superiore ai 50 grammi, per i quali da quest'anno sarà possibile una doppia verifica attraverso la garanzia fornita dalla blockchain. A impreziosire il tutto, i Cooking Show (all'interno della Sala Beppe Fenoglio, accompagnati dalle Alte Bollicine Piemontesi del Consorzio Alta Langa e dall'entrée di benvenuto del Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP), pronti ad accogliere, nel consueto clima di raffinata familiarità anche grazie alla collaborazione dei giovani studenti di Alba Accademia Alberghiera le creazioni gourmet nate dall'estro sapiente di grandi firme della cucina nazionale e internazionale. Spazio poi ai seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo esperienza immersiva che consente di conoscere in modo semplice, ma profondo, le caratteristiche del tartufo e alle Wine Tasting Experience dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero. Confermati i format vincenti delle Cene insolite, che vedranno riproporsi il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati (oltre al Teatro Sociale di Alba, il calendario prevede tappe presso l'Hotellerie de Mascognaz, villaggio di origine Walser ai piedi del Monte Rosa) e dei Laboratori del Gusto allestiti presso la Sala Beppe Fenoglio, con tantissime proposte tra le quali spiccano gli Atelier della Pasta Fresca, la degustazione delle eccellenze artigiane di Confartigianato, l'appuntamento con la Birra Menabrea in abbinamento ai migliori formaggi Botalla, la degustazione delle fontine e dei vini della Valle d'Aosta, la degustazione proposta dal progetto 8Pari, il vino sociale prodotto dalla cooperativa Emmaus, e il workshop dedicato alla Nocciola Piemonte IGP. Nel segno dell'inclusione e dell'aggregazione sociale, farà il suo debutto in Fiera il progetto lanciato in collaborazione con la cooperativa Emmaus presso l'Osteria Sociale Montebellina. Valicando i confini delle colline di Langhe, Roero e Monferrato, il Tartufo Bianco d'Alba farà tappa a Milano (negli appuntamenti pensati in occasione della Vendemmia, in collaborazione con MonteNapoleone District), in Svizzera (a Verbier e a Martigny in occasione della Foire du Valais, un momento di confronto, incontro, promozione turistica e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio), arrivando fino agli Stati Uniti e al Brasile, a Fortaleza, nell'ambito della settimana di eventi organizzati dall'Accademia della Cucina Italiana. Novità di quest'anno, il rapporto di partnership tra la Fiera ed Ein Prosit, manifestazione enogastronomica d'eccellenza (alla sua XXIV edizione) che nel corso degli anni ha avuto il privilegio di ospitare alcuni fra i più grandi cuochi italiani e internazionali, chiamati a proporre all'interno della manifestazione i piatti della loro cucina abbinati ai vini del Friuli Venezia Giulia. Dall'inserimento dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato nel 2014 al riconoscimento della Cerca e Cavatura del tartufo in Italia nel 2021, passando per il titolo di Creative City per la Gastronomia nel 2017, negli anni è divenuto sempre più forte il legame tra UNESCO e queste terre, con la loro cultura enogastronomica che nel Tartufo Bianco d'Alba ha il suo principale alfiere. Ecco perché, anche in virtù della svolta intrapresa dalla Fiera anni or sono, con lo spostamento del focus dal prodotto al suo utilizzo nell'alta gastronomia, la Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba quest'anno supporta e sosterrà con diverse iniziative la candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio immateriale dell'Umanità UNESCO. Per l'intera durata della Fiera, Alba accoglierà degli eventi speciali, organizzati con i promotori dell'iniziativa, coordinati da Maddalena Fossati. E guardando alle Creative Cities UNESCO italiane per la gastronomia Alba, Bergamo e Parma si rafforzerà quest'anno il sodalizio nato nel 2021, con la costituzione del Distretto delle Città Creative UNESCO, il cui intento è quello di avviare un percorso di politiche comuni di valorizzazione e di promozione dei territori. Lo scorso anno le Ascom Confcommercio delle rispettive Città hanno siglato un protocollo d'intesa finalizzato a intensificare le relazioni, sviluppare sinergie economiche e commerciali, promuovere le unicità agroalimentari, valorizzare l'ingegno umano e affermare la crescita del Distretto come entità socioeconomica e turistica unitaria. Il piano si è sviluppato sulla base di una programmazione triennale che prevede iniziative specifiche realizzate nelle tre Città. Valore aggiunto della promozione congiunta è la realizzazione di un tour, proposto ai mercati turistici di riferimento delle singole realtà, tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, realizzato dalle agenzie di incoming delle Ascom di Bergamo, Alba e Parma. Dopo Bergamo, nel 2022, e in attesa di Parma il prossimo anno, il 2023 vedrà protagonista Alba, nel weekend di sabato 4 e domenica 5 novembre: nella centrale piazza Risorgimento saranno presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano i rispettivi territori e sarà promosso il pacchetto turistico congiunto in abbinamento ad

approfondimenti tematici e degustazioni. Al di là della consolidata alleanza con il Consorzio Alta Langa e il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, si rinnova la collaborazione con la Strada del Barolo e grandi vini di Langa e la partnership con i grandi vini internazionali: dopo lo Champagne del 2021 e la Borgogna del 2022, quest'anno faranno il loro debutto in Fiera i vini della California e Napa Valley, con un weekend quello del 25 e 26 novembre all'insegna di eventi e cene che valorizzeranno il connubio tra i grandi rossi californiani e il prezioso bianco albese. A proposito di grandi rossi, venerdì 27 ottobre si replica, presso il Castello di Grinzane Cavour, con collegamenti internazionali, l'Asta Barolo en primeur, appuntamento all'insegna della solidarietà in cui saranno battute le barrique prodotte dalla Vigna Cascina Gustava, oltre ai prestigiosi vini di più di 95 cantine raccolti entro i lotti comunali. Novità di questa edizione è la settimana di Barolo en primeur Exclusive Tasting (dal 20 al 27 ottobre) in cui le cantine aderenti all'iniziativa apriranno le porte per degustazioni esclusive en primeur di Barolo e Barbaresco 2022, battuti all'asta il 27 ottobre. Rinnovando un appuntamento di successo, sull'asse Milano-Roddi, ecco La Vendemmia, uno degli eventi più attesi dell'autunno milanese, ideato e promosso da Montenapoleone District, con l'obiettivo di unire i grandi marchi del lusso internazionale e le più prestigiose cantine nazionali e internazionali, con la partecipazione dei migliori ristoranti e degli hotel 5 stelle lusso della città. Il Truffle Hub di Roddi si riconferma centrale anche in questa 93ª edizione, ospitando cene, eventi e corsi di cucina. All'interno del Castello, in una delle più belle scuole di cucina italiane, attraverso corsi teorico-pratici di cucina, verranno proposte, in abbinamento al Tartufo Bianco d'Alba, le ricette dei grandi piatti icona di importanti chef, che guideranno le lezioni. Ogni lunedì mattina (con l'aggiunta del 1° novembre), nelle pertinenze dell'antico maniero, 7 modernissime postazioni in acciaio, complete di tutti gli attrezzi da cucina, vedranno protagonisti i partecipanti, sempre coinvolti in prima persona, che avranno la possibilità di degustare ciò che si prepara, accompagnato da un calice di vino, ricevendo in omaggio il materiale didattico con la ricetta e il grembiule. Il maniero sarà, inoltre, la destinazione ultima delle Passeggiate Gourmet organizzate da Confartigianato Cuneo, con uovo, tartufo e vino ad accogliere i partecipanti alle camminate. Tradizione ormai consolidata è quella della celebrazione del Tuber Primae Noctis, il Capodanno del Tartufo, che sarà l'occasione per brindare alla prima notte dell'anno in cui si dà il via alla cerca per i trifulau. Nella notte tra il 20 e il 21 settembre, allo scoccare della mezzanotte il Castello di Monticello d'Alba sarà teatro di un evento di rilevanza mondiale in cui verrà raccontata al mondo intero l'apertura della cerca, regolamentata dal calendario regionale che prevede dopo il periodo di fermo biologico la raccolta dal 21 settembre al 31 gennaio. Domenica 12 novembre, in collegamento con il Castello di Grinzane Cavour sede dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, Francoforte, Hong Kong, Singapore, Seoul e Vienna si contenderanno, rilancio dopo rilancio, i lotti più prestigiosi di selezionati esemplari di Tuber magnatum Pico, nel corso della XXIV Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba. È nell'ambito di questa manifestazione che si riuniscono alla perfezione la promozione delle eccellenze del territorio e l'esercizio della solidarietà a favore di importanti cause benefiche, con oltre 6 milioni e 300 mila euro raccolti dal 1999 a oggi. A scandire il calendario della Fiera, anche il Tartufo Reale, il riconoscimento che Reale Mutua storico sponsor della Fiera consegna ogni anno al miglior tartufo cavato dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato: il tradizionale appuntamento vedrà concorrere i più prestigiosi esemplari di Tuber magnatum Pico, nella cornice del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba. Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Borsette e brioche

Aumentano i furti nelle boutique, in Europa e negli Usa, spia di un'inquietudine e di una tensione sociale in cui la perdita del potere d'acquisto si incrocia pericolosamente con la mania di autorappresentazione e di successo accelerata dai social

DI GIORGIA MOTTA

Prima di partire per le sfilate di Milano e di Parigi, la social star dei buyer italiani, Beppe Angiolini, ha bloccato sulla porta della sua grande boutique di Arezzo, un'incredibile stratificazione architettonica di pavimentazione romana, archi cinquecenteschi, giardini pensili barocchi e arredo contemporaneo, un ragazzo che aveva rubato un cappellino da baseball di Céline. Abilissimo, racconta, con la placca antitaccheggio. Denuncia, polizia, niente di fatto oltre al cappellino ovviamente restituito.

Poche settimane prima a Taormina, dove di recente ha rilevato le attività della famiglia Parisi, cioè e in pratica tutto corso Umberto I e giura che non lo trasformerà nella solita via del lusso uguale ovunque, da Capri a Portofino a Saint Tropez, l'ex presidente dell'associazione dei compratori di moda, Mario Dell'Oglio, ha rischiato di veder sparire una borsetta griffatissima nel vano portaoggetti sotto il passeggino di una bimba: la mamma, dopo aver distratto il venditore, l'aveva afferrata, nascosta, ed era uscita di corsa dal negozio indifferente perfino all'allarme perché fuori aspettava il palo, cioè il marito, pronto ad occultare il maltolto. Inseguiti, beccati, denuncia, solita trafila, solito risultato.

A chi volete che importi la ladruncola di borsette che costano come lo stipendio mensile di un impiegato e il patito di berretti quando ci sono altre emergenze in atto: l'immigrazione non gestita, l'aumento della violenza urbana, l'inflazione. E invece, questo ne è il corollario, o forse una delle manifestazioni più visibili ed erroneamente considerate minori. Anche questi furti, che tutto il settore del lusso definisce in aumento negli ultimi mesi, sono la spia di un'inquietudine e di una tensione sociale in cui la perdita del potere d'acquisto si incrocia pericolosamente con la mania di autorappresentazione sociale, con l'idea di una piccola o

anche infinitesimale fama social che ci ha dato l'illusione di essere tutti un po' protagonisti, un po' "personaggi", come si definiscono i ragazzi fra di loro, di una vita che deve essere ricca di successi e dunque di abiti bellissimi, possibilmente prestati che è un ulteriore segno di riconoscimento sociale, e di oggetti di stato. Nessuno di questi furti, che non di rado vanno a segno e che a fine anno ammontano comunque a decine di migliaia di euro, assomiglia anche lontanamente alla scientificità organizzativa e violenta messa in atto da una banda che un annetto fa ha assalito le due boutique di Chanel a Los Angeles - città di cui nessun media statunitense racconta il numero di reati per evitare di veder crollare il mercato immobiliare ma di cui gli amici residenti ti trasmettono l'ansia di viverci sfondandone le vetrine e arraffando esemplari del modello 2.55 per molte migliaia di euro. Sia Dell'Oglio sia un altro buyer milanese che preferisce rimanere anonimo, raccontano come le ladre "siano tutte incredibilmente organizzate", e declina l'osservazione al femminile perché l'identikit medio riconosciuto in tutta Italia degli autori di furti in boutique corrisponde a quello di una donna fra i trentacinque e i quarant'anni che ruba borsette, non vorremmo dire la madre del tizio dei cappellini ma quasi. Nessuna, o quasi, ruba per rivendere: non siamo più all'epoca dei furti in grande stile degli Anni Novanta, dove sparivano interi camion di merce all'uscita della fabbrica, talvolta con la complicità degli artigiani, e dove - visto con questi occhi - una volta sdoganate all'arrivo a Mosca, le merci griffate venivano scortate alla città di destinazione su camionette blindate e armate perché poteva capitare che il trasporto venisse segnalato, intercettato lungo il tragitto, rubato sotto minaccia di kalashnikov e le merci vendute al mercato nero, peraltro tuttora molto fiorente.

Teresa la ladra del 2023 è una donna come tante, che vede ogni giorno sulle stories di Instagram una borsa nuova

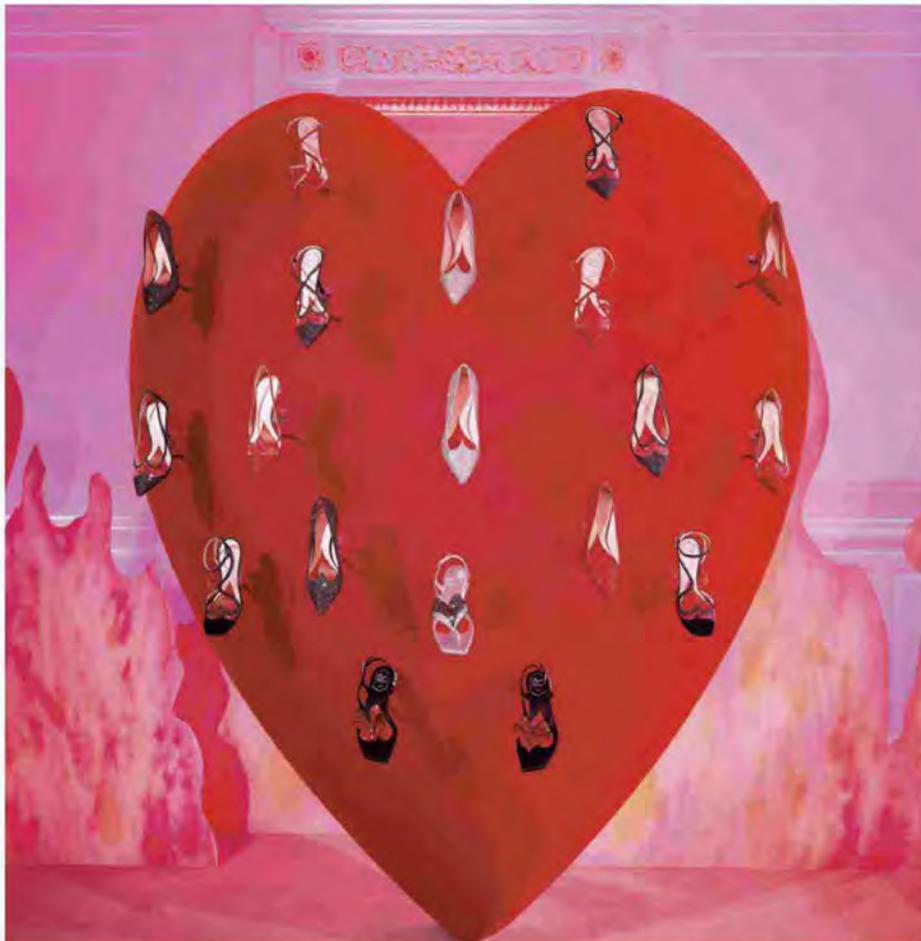
al braccio delle starlette televisive o delle Kardashian e si domanda perché, pur essendo molto meno volgare di loro o comunque non meno meritevole - l'autopercezione ai tempi di Instagram è un fenomeno non ancora abbastanza esplorato e analizzato - non possa possederne di altrettanto lussuose e "farci una stories", scritto al plurale, per pavoneggiarsi sui social. Amplificando a dismisura la visibilità delle differenze sociali che un tempo si sbirciavano di rado sui rotocalchi - non a caso i ricchi veri si guardano bene dal mostrare case e proprietà sui social, in genere nemmeno li usano - i social stanno acuendo infatti il senso di fallimento di fasce sempre più ampie di popolazione, in Europa come altrove. L'aumento dell'inflazione, ovviamente, aggiunge benzina alla miscela già esplosiva. Del ragazzino che ruba un berretto da tre euro di costo di produzione che, per via del logo ricamato a macchina, viene venduto a 420 euro, non vorremmo invece dire che Karl Marx avrebbe approvato, però ecco, dovrebbe essere fissato un limite anche alla mistica del marchio perché il valore di un oggetto possa essere riconosciuto nella sua essenza come il prodotto del lavoro dell'uomo e non dell'ufficio marketing. Commentando la stessa tendenza in atto negli Stati Uniti, in misura e secondo logiche diverse perché a ovest dell'Atlantico pare non si capisca come i pantaloni larghi possano essere donanti (andate a domandarlo a Giorgio Armani), mentre si ruba con gusto perfino fra gli scaffali di Walmart, rete di vendita di capi che un europeo piuttosto il guardaroba delle associazioni caritatevoli, qualche giorno fa la newsletter Axios "What's next", tendenze e argomenti di conversazione schematizzati per punti e con molta enfasi sulla "big picture", il quadro generale, osservava come la progressiva chiusura di punti vendita delle maggiori catene di abbigliamento e masserie negli Stati Uniti sia dovuta tanto alla presunta "importabilità" della moda di oggi, vedi ap-

punto i pantaloni ampi o anche il “color chartreuse”, quanto all’inflazione e ai conseguenti ladroncelli che starebbero spingendo le vendite sempre più sull’online.

La teoria, forse parzialmente condivisibile per il caso degli Stati Uniti, la cui rete commerciale si è sviluppata nell’Ottocento di pari passo con le rotaie delle ferrovie e del servizio postale, mirato a collegare fra di loro città lontane fra di loro anche migliaia di chilometri nel mezzo del nulla e dove dunque l’acquisto di beni di lusso a distanza era una realtà prima che Condé Nast rilevasse “Vogue” all’inizio del Novecento, è solo parzialmente condivisibile per il mercato europeo, dove il Covid, dopo un primo boom dovuto come ovvio al confinamento pandemico e una lunga serie di previsioni che vedevano nell’online un mercato in costante crescita, è in realtà rallentato nell’ultimo periodo, mentre la cosiddetta “esperienza” fisica in negozio, serviti magari di champagne, è tornata a rappresentare

un momento di vendita importante, sollecitato con inviti personali e alimentato con eventi anche collettivi, vedi la nuova, annuale “vendemmia di via Montenapoleone”, momento commerciale a inviti lungo tutta la via che unisce griffe e cantine di pregio e che si terrà proprio stasera, 5 ottobre 2023, fra tappi, flute e le inevitabili stories. Si ruba dunque meno per il piacere dell’oggetto, o per il suo solo valore economico, quanto per l’opportunità di metterlo in mostra sui social e infatti, come per accade con le violenze e le prodezze sessuali, la smania di apparire è anche quella che incastra una percentuale non risibile di questi ladri per vanità: qualche settimana fa, i dipendenti di una delle più importanti boutique multimarca d’Italia, improvvisatisi detective, hanno intercettato grazie alle telecamere interne il volto del tipo che ha fatto sparire sotto la giacca una t shirt pezzo unico, venduta a ottocento euro (si anche in questo caso varrebbe lo stesso ragionamento del cappellino), e com-

pulsando i social l’hanno rintracciato per via di un selfie allo specchio e denunciato. Sempre a dispetto di quanto scrivono negli Stati Uniti, la vendita online non è affatto una garanzia contro i furti; anzi da tempo – negli ultimi anni ne abbiamo scritto un po’ tutti, forse offrendo nostro malgrado utili indicazioni ai furbetti – si è sostituita a quello che un tempo era il noleggio dei capi. I resi dell’online sono diventati un problema così rilevante che le piattaforme hanno istituito da tempo “liste nere” e disattivato conti. Per le boutique che offrono il servizio online attraverso marketplace collettivi, vedi Farfetch, la prassi è più complicata. Talvolta si tratta infatti di clienti conosciuti, che acquistano anche in negozio: “I capi tornano ancora col cartellino, perfettamente stirati, eppure visibilmente usati: l’odore non tradisce, purtroppo”, dice ancora Dell’Oglio. “A uno di questi, un nostro direttore ha chiesto la cortesia di non presentarsi più in negozio. Ha fatto il diavolo a quattro. Per fortuna i miei collaboratori hanno saputo tenere i nervi saldi”.



Dalle ninfee di Monet al Sessanta psichedelici. La scenografia Leila Maria Fleita, collaboratrice del Teatro alla Scala e di nomi come Dante Ferretti, Gae Aulenti, Werner Herzog e Bob Wilson, ha immaginato con il direttore creativo di Roger Vivier, Gherardo Felloni, un’installazione di opulenza e immaginazione teatrale in un hotel particulier del VIII arrondissement di Parigi per la collezione estate 2024.



Ftse ... ↑ 27.519,43 (0,31%) S&P ... ↓ 4.255,20 (-0,2%) US Tec... ↓ 14.339,40 (-0,36%) Dow J... ↓ 33.093,13 (-0,11%) Bitc... ↓ 27.431,56 (-1,31%)

Agroalimentare: gli avvenimenti di DOMENICA 8 ottobre

05 Ottobre 2023 - 07:38PM

Stampa

MF Dow Jones (Italiano)

Tweet

Share

EVENTI E CONFERENZE STAMPA

- Milano: si conclude la 14ma edizione de "La Vendemmia di MonteNapoleone", organizzata da Montenapoleone District.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>

Red-

(RADIOCOR) 05-10-23 19:23:42 (0723)FOOD 5 NNNN

(END) Dow Jones Newswires

October 05, 2023 13:23 ET (17:23 GMT)

Copyright (c) 2023 Dow Jones-Radiocor





Ftse ... ↑ 27.519,43 (0,31%) S&P ... ↓ 4.255,20 (-0,2%) US Tec... ↓ 14.339,40 (-0,36%) Dow J... ↓ 33.093,13 (-0,1%) Bitc... ↓ 27.431,56 (-1,31%)

Agroalimentare: gli avvenimenti di SABATO 7 ottobre

05 Ottobre 2023 - 07:37PM

Stampa

MF Dow Jones (Italiano)

Tweet Share

EVENTI E CONFERENZE STAMPA

- Milano: prosegue la 14ma edizione de "La Vendemmia di MonteNapoleone", organizzata da Montenapoleone District.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>

Red-

(RADIOCOR) 05-10-23 19:22:34 (0722)FOOD 5 NNNN

(END) Dow Jones Newswires

October 05, 2023 13:22 ET (17:22 GMT)

Copyright (c) 2023 Dow Jones-Radiocor



Wine & Food

Vino & moda, icone dello stile italiano, protagonisti de "La Vendemmia di MonteNapoleone"

Da Zenato da Alberta Ferretti a Donnafugata da Dolce & Gabbana, da Il Borro da Ferragamo a Feudi di San Gregorio da Giuseppe Zanotti, da Bertani da Marchesi 1824 a Castello Banfi da Paul & Shark, da Isole e Olena da Venini a Leone De Castris da Gianvito Rossi, da Ca' del Bosco da Tom Ford a Villa Sandi da Elie Saab, da Venica da Almini a Marchesi Mazzei da Drumohr, da Tedeschi da Giada a Umani Ronchi da Roger Vivier, da Masseria Altemura da Dsquared2 al Ferrari Missoni Limited Edition da Missoni, da Cecchi da Rubinacci a Allegrini a Casa Gessi Milano, da Nonino da Hogan a Lungarotti all'Armani Hotel Milano, dal Castello del Terriccio al Park Hyatt, a Marchesi Antinori-Tenuta Montenisa al Grand Hotel et De Milan e Zorzettig da Christie's International Real Estate, il connubio vino & moda si rinnova, stasera, a "La Vendemmia di MonteNapoleone" a Milano.

Approfondimento su WineNews.it



NON SOLO VINO
BIZZARRIE DEL CLIMA

HOME > NON SOLO VINO

Tartufo: il ritorno dell'estate sconvolge un'ottima stagione. Prezzi a 3.000-3.500 euro/kg

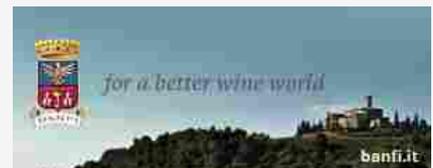
Da Alba, aspettando la "Fiera del Tartufo Bianco" n. 93, ai territori più vocati si spera che arrivi l'autunno. L'abbinamento? Con l'Alta Langa Docg

ALBA, 05 OTTOBRE 2023, ORE 12:31



Il tartufo bianco d'Alba e le bollicine Alta Langa Docg

1/10



Se l'inizio della cerca, solo qualche giorno fa, era partito bene, grazie ad un'annata perfetta dal punto di vista climatico, controcorrente al resto dell'agricoltura, e con

molta più pioggia rispetto ad un 2022 che è stato uno degli anni più poveri di sempre a causa della siccità e con prezzi alle stelle, **il ritorno anomalo dell'estate sconvolge i piani di una raccolta del tartufo che ha le premesse per essere buona, se non ottima, in quantità e qualità. E, infatti, ad oggi, i prezzi sono dimezzati: alla vigilia dell'apertura della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" (7 ottobre-3 dicembre) si va dai 3.000 ai 3.500 euro al kg dicono i tartufai, a WineNews. E se dalle Langhe alle Crete Senesi, da Acqualagna all'Umbria, l'andamento della stagione è ovunque incerto, e, anche per questo, non ci si sbilancia sui prezzi aspettando l'apertura delle mostre-mercato, per tutti la speranza è riposta nell'arrivo dell'autunno e nella lunga durata della stagione di raccolta che proseguirà fino a gennaio del nuovo anno.**

Iniziata con entusiasmo il 21 settembre con la tradizionale "Tuber Primae Noctis" (il "capodanno del tartufo") al Castello di Monticello d'Alba, con il **"calcio di inizio" di Gianluigi Buffon, nuovo capo delegazione della Nazionale Italiana, la consegna del "Tartufo dell'Anno" 2022 al presidente Figg Gabriele Gravina - dopo l'omaggio della Figg ed Adidas alla città di Alba, protagonista dello spot di lancio della nuova maglia degli Azzurri scovata dai cani da tartufo nei boschi delle Langhe, ndr - e il brindisi con l'Alta Langa Docg, le "alte bollicine piemontesi" Official Sparkling Wine della "Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba", la stagione di cerca del tartufo bianco ad Alba "con il ritorno del caldo, ha subito un rallentamento - spiega Agostino Mario Aprile, presidente dell'Unione Regionale Trifulau del Piemonte - siamo in attesa che arrivi l'autunno e che porti nuove piogge per dare al tartufo la possibilità di svilupparsi. Perché in questo momento il prodotto è abbastanza scarso e l'annata si presenta incerta, ma grazie alle piogge di agosto, pensiamo che da fine ottobre a dicembre la quantità aumenterà, di certo rispetto ad un 2022 che è stata una delle annate più tragiche in assoluto e con prezzi altissimi, e con la qualità che già si presenta buona e i prezzi sono più bassi".**

La situazione di incertezza non cambia nelle Crete Senesi, in Toscana, dove "in apertura di stagione la raccolta del tartufo bianco è stata buona, ma ora il ritorno dell'estate ci ha fermato - racconta Paolo Valdambri, presidente dell'Associazione Tartufai Senesi, aspettando la **"Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi" n. 37, a San Giovanni d'Asso (10-11 e 17-18 novembre) - le previsioni dicono che poverà dopo il 15 di ottobre con la Luna Nuova che porterà l'autunno vero, e i tartufi ci sono grazie alle piogge primaverili ed estive e allora sarà una buona annata e anche i prezzi saranno più definiti".**

Anche nelle Marche, in Abruzzo e in Molise, "la cerca del tartufo bianco entrerà nel vivo in ottobre, come avviene ormai da alcuni anni in cui settembre è un mese ancora caldo, e con la Luna Nuova, fondamentale, che cade il 15 ottobre, e quando potremo riparlare anche di prezzi - conferma anche Paolo Topi, presidente dell'Associazione Nazionale Conduttori Tartufai di Acqualagna, in vista della **"Fiera Nazionale del**



Tartufo Bianco di Acqualagna" n. 58 (28-29 ottobre, 1, 4-5 e 11-12 novembre) - tuttavia i pochi tartufi trovati fino ad ora sono buoni, e questo fa presagire che anche la stagione lo sarà. In futuro sarà comunque sempre più fondamentale ripristinare le zone tartufigene abbandonate".

Dal suo osservatorio, per **Francesco Urbani, della storica azienda umbra Urbani Tartufi presente sul mercato da fine Ottocento**, "la stagione del tartufo bianco è migliore rispetto all'anno scorso, ma abbiamo bisogno di piogge adesso e di temperature più fredde, perché si rischia di rovinarla. Per questo in questo momento è difficile valutare la qualità, ma la speranza è che sia buona, così come è difficile definire i prezzi".

Focus - Uno degli abbinamenti più amati? Tartufo & bollicine, con il pregiato bianco di Alba e l'Alta Langa Docg

Dai cooking show alle "Cene insolite", dalla "Grande Enoteca" della Fiera ai "Laboratorio del Gusto": **si rinnova il connubio tra le "alte bollicine piemontesi" e il tartufo bianco, con l'Alta Langa Docg che si conferma "Official Sparkling Wine" della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 93.** "Anno dopo anno lavoriamo per consolidare ed esaltare il legame tra Alta Langa Docg e tartufo bianco d'Alba - **spiega la presidente del Consorzio Mariacristina Castelletta** - un matrimonio di gusto e di intenti, in cui l'impegno comune è quello di promuovere al meglio queste due eccellenze in Italia e nel mondo".

Le cantine protagoniste? Da Araldica - Il Cascinone a Banfi, da Bera a Berutti, da Bosca a Brandini, dalla Cantina Alice Bel Colle alla Cantina Vallebelbo, da Casa E. di Mirafiore a Cascina Cerutti, da Cerrino e Contratto a Coppo e Daffara & Grasso, da Deltetto ad Enrico Serafino, da Ettore Germano e Fabio Perrone a Fontanafredda e Gancia, da Giulio Cocchi a Il Falchetto, da Ivaldi a Marcalberto, da Mario Giribaldi a Mauro Sebaste, da Pecchenino e Poderi Cusmano a Poderi Vaiot e Rapalino, da Ravasini - Cascina Bretta Rossa a Rizzi, da Roberto Garbarino a San Silvestro, Sara Vezza, Tenuta Carretta, Terrabianca, Terre del Barolo e Tosti1820.

Nei cooking show nella Sala Beppe Fenoglio nel Cortile della Maddalena adiacente al Mercato Mondiale del Tartufo, per scoprire i segreti dei più quotati chef nazionali e internazionali che faranno assaporare le loro preparazioni con il tartufo bianco d'Alba,

in abbinamento sarà servito l'Alta Langa Docg dei produttori del Consorzio, nell'iconico calice "Terra", progettato da Italdesign e realizzato dai maestri del cristallo di Collevilca. Tantissimi i **grandi chef che si avvicenderanno ai fornelli**, come Gabriele Boffa (2 stelle Micheli, Locanda Sant'Uffizio - Enrico Bartolini) e Alessandro Mecca (Al Castello di Grinzane Cavour), da Flavio Costa (1 stella Michelin, Ristorante 21.9) a Fabio Sgrò (1 stella Micheli, Guido da Costigliole), da Pasquale Laera (1 stella Michelin, Ristorante Borgo Sant'Anna) a Fernando Tommaso Fiorino (Arborina), da Ugo Alciati (1 stella Michelin, Guido Ristorante) a Enrico Marmo (1 stella Michelin, Balzi Rossi), da Luca Zecchin (Coltivare) a Alberto Quadrio, da Giuseppe d'Errico (1 stella Michelin, La Madernassa Ristorante & Resort) a Stefano Sforza (Ristorante Opera), da Pino Cuttaia (2 stelle Michelin, La Madia) a Dennis Cesco (Ristorante Damà - Relais Villa d'Amelia), da Gennaro Esposito (2 stelle Michelin, Ristorante Torre del Saracino) a

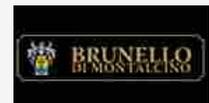
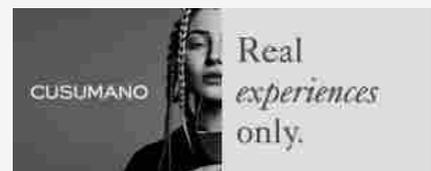
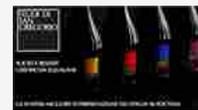
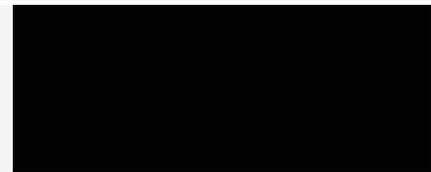


Paolo Griffa (1 stella Michelin, Al Caffé Nazionale), da Michelangelo Mammoliti (La Rei Natura, Il Boscareto) a Maurizio Bufi (Ristorante Il Fagiano, Grand Hotel Fasano), da Andrea Rizzi (Ristorante 12 Monaci) a Marco Stagi (1 stella Michelin, Bolle Restaurant), da Andrea Berton (1 stella Michelin, Ristorante Berton) a Antonella Ricci e Vinod Sookar (1 stella Michelin), da Davide Palluda (1 stella Michelin, All'Enoteca) a Francesco Marchese (1 stella Michelin, Ristorante Fre - Réva Resort), da Anna Ghisolfi (Anna Ghisolfi Ristorante) a Antonio Ziantoni (1 stella Michelin, Zia Restaurant), Giorgio Pignagnoli (1 stella Michelin, Ristorante Nove - Villa della Pergola), Eugenio Boer (Ristorante Bu:r), Raffaele Lenzi (1 stella Michelin, Ristorante Al Lago), Andrea Larossa (1 stella Michelin, Andrea Larossa Ristorante), Mauro Elli (1 stella Michelin, Il Cantuccio), Margherita Giampiccolo (Très), Francesco Costantini (Moda Venue), Paolo Pettenuzzo, Michele Minchillo (1 stella Michelin, Vitium Restaurant), Massimiliano Musso (1 stella Michelin, Ristorante Albergo Cà Vittoria), Giuseppe Daniele (Unitum) e Luigi Taglienti (Ristorante Io Luigi Taglienti).

Anche nelle "Cene Insolite", cene d'eccellenza cucinate da prestigiosi cuochi stellati, così nominate perché si svolgono in luoghi non solitamente utilizzati per la cucina, l'Alta Langa Docg sarà servito ai partecipanti in abbinamento con i piatti di grandi chef del panorama nazionale che incontrano il tartufo bianco d'Alba. Al Teatro Sociale di Alba **si succederanno i 2 stelle Michelin Pino Cuttaia e Gennaro Esposito, e Andrea Berton, 1 stella Michelin. Una speciale cena dedicata alle "alte bollicine piemontesi" si svolgerà al Castello di Roddi, con lo chef Michele Minchillo, 1 stella Michelin** (10 novembre), e nella quale sarà possibile scegliere liberamente quale etichetta degustare in abbinamento ai piatti dello chef tra un'ampia carta di Alta Langa Docg. Come ogni anno, il Metodo Classico piemontese si potrà degustare nella Grande Enoteca della Fiera dove un settore sarà espressamente riservato alle etichette di Alta Langa Docg del Consorzio. Infine, sempre nel Cortile della Maddalena (Sala Beppe Fenoglio), il 22 ottobre si svolgerà un **"Laboratorio del Gusto" guidato dal sommelier Davide Buongiorno e dedicato alla scoperta dell'Alta Langa Docg.**

Focus - La "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 93

Dopo "Connessi con la natura" e "Time is up", **"L'Alba del futuro" è il payoff della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 93**, di scena ad Alba, dal 7 ottobre al 3 dicembre. **Perché, "se il futuro ci riserva molte incertezze, la terra sarà una delle poche certezze - secondo la presidente dell'Ente Fiera Liliana Allena -** tartufo che nella terra nasce e cresce, nella stessa terra che ci dà grandi vini e grandi prodotti figli della cultura materiale e immateriale che ha reso il territorio di Langhe Monferrato e Roero Patrimonio dell'Umanità Unesco e una delle mete del turismo enogastronomico più importanti al mondo. Queste sono le riflessioni che vogliamo condividere e sviluppare nel corso dell'evento, rivolgendoci in particolare alle nuove generazioni, a cui ci si vuole avvicinare con il loro linguaggio e i loro strumenti". "La Fiera è molto più di un evento di promozione di prodotti enogastronomici, quanto piuttosto **un'occasione di confronto sui temi che caratterizzano il valore del nostro Paese, di cui il tartufo bianco d'Alba è ambasciatore mondiale, e sull'importanza di concentrarsi su questioni strategiche per il futuro come il tema della sostenibilità**",



per il sindaco della Città di Alba, Carlo Bo. “Il tartufo è infatti un bene della terra che l'uomo ha imparato a trovare, rispettando tempi e abitudini della natura, per renderlo poi un **prodotto di alta qualità apprezzato in tutto il mondo e capace di generare un indotto economico di straordinaria importanza**” **sottolinea il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio.**

Quale sarà, dunque, “L’Alba del Futuro”? Dalle Langhe si cercherà di innalzare il dibattito a livello globale con un continuo rimbalzo tra terra e territorio e nuove frontiere tecnologiche. In quest’ottica **si rafforza la collaborazione con Microsoft Italia**, che offrirà ai visitatori della Fiera un’esperienza unica, nella quale presente e futuro si affiancano per fornire esperienze innovative. Alba diventerà infatti un laboratorio nel quale i visitatori potranno sperimentare le applicazioni legate all’Intelligenza Artificiale di nuova generazione, per esplorarne le potenzialità. Ma ci si interrogherà soprattutto **se Langhe, Monferrato e Roero potranno essere un modello per il futuro e sulle azioni da compiere per preservare la “Madre Terra”,** per conservare la “sacralità” come punto di riferimento per le nuove generazioni.

Pensando quindi al tema della sostenibilità, declinata sui tre assi ambientale, sociale ed economico, dal 3 al 5 novembre tornerà il **ciclo di incontri “Sostenibilità incrociate”.** Si comincia il 3 novembre con la giornata “E così vorresti fare lo chef?”, interamente curata dal narratore gastronomico Paolo Vizzari, e dedicata ai giovani degli Istituti alberghieri del territorio e nazionali. Protagonista di questa prima edizione sarà **lo chef Matias Perdomo,** del ristorante una stella Michelin “Contraste” di Milano. A seguire, nella due giorni co-prodotta da Class Editori, calcheranno il palco del Teatro Sociale “G. Busca” di Alba, dialogando tra loro, personaggi del mondo dell’alta finanza, dell’innovazione digitale, dell’alta moda, dell’arte, della musica, del design e della cultura e, ovviamente, della cucina d’autore.

Anche quest’anno **Alba si collegherà il resto del Pianeta attraverso “Dawn to Earth”,** il progetto che prevede l’utilizzo del tartufo bianco come ambasciatore e la Fiera come “casa condivisa” per dare risalto ai più validi progetti a sfondo etico nel panorama mondiale dell’alimentazione, della biodiversità, dell’alta finanza e dell’Ict. Dopo lo chef Norbert Niederkofler e gli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto, quest’anno sarà la volta di un grande chef dal profilo internazionale.

Cuore della Fiera rimarrà il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba, unitamente alla rassegna “Albaqualità”, nel Cortile della Maddalena, luogo per acquistare magnifici esemplari di Tuber magnatum Pico, accuratamente selezionati dai giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo, formati dal Centro Nazionale Studi Tartufo, a garanzia dell’altissima qualità dei prodotti proposti con un sistema di certificazione a norma Iso **per gli esemplari di peso superiore ai 50 gr, per i quali da quest’anno sarà possibile una doppia verifica attraverso la garanzia fornita dalla blockchain.**

A impreziosire il tutto, nella Sala Beppe Fenoglio, **i “Cooking Show” accompagnati dalle “alte bollicine piemontesi” del Consorzio Alta Langa** e dall’entrée di benvenuto del Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, con grandi firme della cucina nazionale e internazionale, oltre ai **seminari immersivi di “Analisi Sensoriale del Tartufo”,** e **le Wine Tasting Experience dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero.** Confermati i format vincenti delle **“Cene insolite”,** che



vedranno riproporsi il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati (oltre al Teatro Sociale di Alba, l'Hotellerie de Mascognaz, villaggio di origine Walser ai piedi del Monte Rosa) e dei **Laboratori del Gusto** nella Sala Beppe Fenoglio, come la degustazione delle fontine e dei vini della Valle d'Aosta, la degustazione proposta dal progetto 8Pari, il vino sociale prodotto dalla cooperativa Emmaus, e il workshop dedicato alla Nocciola Piemonte Igp. Nel segno dell'inclusione e dell'aggregazione sociale, farà il suo debutto in Fiera il progetto lanciato in collaborazione con la cooperativa Emmaus presso l'Osteria Sociale Montebellina.

Valicando i confini delle colline di Langhe, Roero e Monferrato, **il tartufo bianco d'Alba in questi giorni fa tappa a Milano, negli appuntamenti pensati in occasione de "La Vendemmia" del MonteNapoleone District**, in Svizzera, a Verbier e a Martigny in occasione della "Foire du Valais", fino agli Stati Uniti e al Brasile, a Fortaleza, nella settimana di eventi dell'Accademia della Cucina Italiana.

Novità, la partnership tra la Fiera ed "Ein Prosit", evento enogastronomico d'eccellenza all'edizione n. 24 che negli anni ha ospitato alcuni tra i più grandi cuochi italiani e internazionali, che hanno proposto piatti della loro cucina abbinati ai vini del Friuli Venezia Giulia.

Dall'inserimento dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato nel 2014 al riconoscimento della "Cerca e Cavatura del tartufo in Italia" nel 2021, passando per il titolo di "Creative City per la Gastronomia" nel 2017, **negli anni è divenuto sempre più forte il legame tra l'Unesco e queste terre, e per questo la Fiera sosterrà con diverse iniziative la candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Unesco con eventi speciali coordinati da Maddalena Fossati**. E mentre **Alba, con Bra, Roero e Langhe sono candidate a "Capitale italiana della Cultura" 2026**, guardando alle Creative Cities Unesco italiane per la gastronomia - Alba, Bergamo e Parma - **si rafforzerà il sodalizio del Distretto della Città Creative Unesco**: ad Alba, il 4 e 5 novembre in Piazza Risorgimento saranno presentate le eccellenze gastronomiche dei rispettivi territori e sarà promosso il pacchetto turistico congiunto.

Al di là della consolidata alleanza con il Consorzio Alta Langa e il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, si rinnova la collaborazione con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa e la partnership con i grandi vini internazionali: dopo lo Champagne del 2021 e la Borgogna del 2022, quest'anno faranno il loro debutto in Fiera i vini della California e Napa Valley, il 25 e il 26 novembre, con eventi e cene che valorizzeranno il connubio tra i grandi rossi californiani e il prezioso bianco albese.

A proposito di grandi rossi, **il 27 ottobre si replica, al Castello di Grinzane Cavour, con collegamenti internazionali, l'asta "Barolo en primeur", appuntamento all'insegna della solidarietà - organizzato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, insieme alla Fondazione Crc Donare Ets e in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, in cui saranno battute le barrique prodotte dalla Vigna "Cascina Gustava", appartenuta a Camillo Benso Conte di Cavour proprio ai piedi del Castello, oltre ai prestigiosi vini di più di 95 cantine raccolti entro i lotti comunali. Novità di questa edizione è la settimana di **"Barolo en primeur Exclusive Tasting"** (dal 20 al 27 ottobre) in cui le cantine apriranno le porte per degustazioni esclusive en primeur di Barolo e Barbaresco 2022, battuti all'asta.



Il Truffle Hub di Roddi si riconferma centrale ospitando cene, eventi e corsi di cucina. Nel Castello, in una delle più belle scuole di cucina italiane, attraverso corsi teorico-pratici di cucina verranno proposte, in abbinamento al tartufo bianco d'Alba, le ricette dei grandi piatti icona di importanti chef, che guideranno le lezioni.

Il 12 novembre, in collegamento con il Castello di Grinzane Cavour, sede dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, Francoforte, Hong Kong, Singapore, Seoul e Vienna i collezionisti si contenderanno, rilancio dopo rilancio, i lotti più prestigiosi di selezionati esemplari di Tuber Magnatum Pico e i grandi vini delle Langhe, nell'**"Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 24**, a favore di importanti cause benefiche (con oltre 6,3 milioni di euro raccolti dal 1999 a oggi).

A scandire il calendario della Fiera, anche il **"Tartufo Reale", il riconoscimento che Reale Mutua, storico sponsor della Fiera, consegna ogni anno al miglior tartufo cavato dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato**, nel Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba.

Un ricco calendario di eventi culturali, sportivi e artistici farà poi da corollario alla Fiera, come la cerimonia di premiazione dell'edizione n. 13 del **Premio Lattes Grinzane, in calendario il 14 ottobre al Teatro Sociale "G. Busca" di Alba, in occasione della quale lo scrittore statunitense Jonathan Safran Foer terrà una lectio magistralis e verrà omaggiato di un tartufo bianco d'Alba**, la mostra "80 di Resistenza" organizzata a Palazzo Banca d'Alba dal Centro Studi Beppe Fenoglio, gli eventi del Museo Diocesano, gli eventi in piazza ("Albaromatica", "Ama la carne", "Nocciola Piemonte Igp delle Langhe dalle colline dell'Alta Langa", "Langhe e Roero in piazza ... con la Granda", Confagricoltura - Incontriamoci in Fiera, Confartigianato - Villaggio dei creatori d'eccellenza, Coldiretti - Campagna Amica Day).

Copyright © 2000/2023

TAG: **ACQUALAGNA, CONSORZIO ALTA LANGA DOCG, FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA, TARTUFO BIANCO DELLE CRETE SENESI, URBANI TARTUFI**

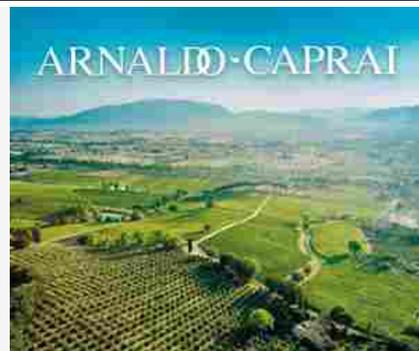
ALTRI ARTICOLI



NON SOLO VINO

La metà dei lavoratori nelle campagne è italiano e il 75% ha meno di 50 anni

04 Ottobre 2023





I Vini di Tedeschi di nuovo protagonisti alla Vendemmia di Montenapoleone nella prestigiosa Giada House

I vini cru di Tedeschi rinnovano la sinergia con le creazioni della maison GIADA.

📅 04/10/2023 📁 Categoria: **Eventi**

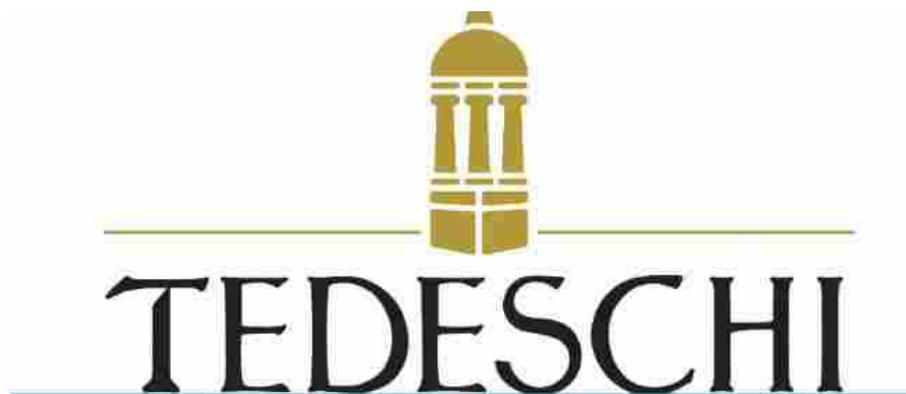


Photo credits: fonte ufficio stampa Zedcomm

Dal 2 all'8 ottobre torna l'iconica iniziativa de La Vendemmia di MonteNapoleone. Giunta alla sua 14ma edizione, ideata e promossa da MonteNapoleone District, la kermesse meneghina celebra le aziende del vino italiano ed **internazionale** assieme ai più prestigiosi global brand nel famoso Quadrilatero della Moda.

Tra i numerosi appuntamenti, il prossimo 5 ottobre presso il concept store GIADA House in Via Montenapoleone sarà l'occasione per degustare alcune etichette dell'azienda Tedeschi, pionieri dei cru della Valpolicella che vanta quattro secoli di storia e di tradizione vitivinicola.

Una continuità tra passato e presente che si tramanda tra le generazioni e che la famiglia Tedeschi ha voluto simbolicamente raccontare in un breve documentario (*) uscito di recente, con una dedica speciale al padre Lorenzo, per trasmettere l'amore per il territorio e la passione per il lavoro di produrre vini che conservino l'impronta, come una sorta di firma aromatica.

Dalle ore 19.00 alle 2130, nel flagship store della maison, saranno in assaggio l'annata 2019 di Ansari Amarone della Valpolicella Docg, di grande struttura, equilibrio e stile, il Capitel Nicalò Valpolicella Doc Superiore annata 2020, un rosso classico delle colline da cui proviene, elegante e complesso, il Capitel Tenda Soave Doc Classico 2022, 100 %

Garganega, fresco e piacevolmente armonioso, ideale da [aperitivo](#).

Una bella intesa tra moda e vino, quella tra il brand di lusso femminile GIADA, nato a [Milano](#) e caratterizzato da sofisticato minimalismo, modernità ed eleganza e Tedeschi, azienda storica della Valpolicella e punto di riferimento in Italia e nel mondo di questo territorio, che attraverso i propri vini si racconta tra stile, eleganza e una spiccata personalità, elementi tipici dell'area in cui nasce.

Due eccellenze a confronto, appuntamento il prossimo 5 ottobre, dalle 19.00 presso GIADA House in Via Montenapoleone 15, con i vini di Tedeschi e le creazioni di GIADA.

(*) Il docuvideo è prodotto da FG Films a cura di Federica Gregotti e di Pietro Federico

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: [Mariella Belloni](#)

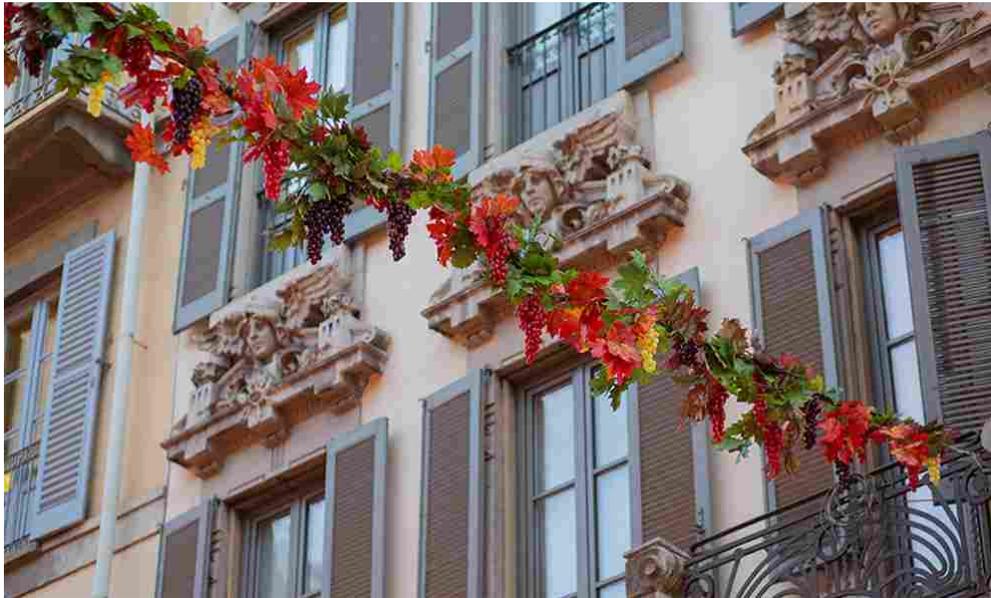
Licenza di distribuzione: 

Tag: [aperitivo](#), [Internazionale](#), [Milano](#)

La Vendemmia di MonteNapoleone, al via la 14esima edizione

Dal 2 all'8 ottobre torna nel Quadrilatero della moda milanese l'appuntamento autunnale all'insegna di fashion e vino

4 OTTOBRE 2023 - EVENTS



L'iniziativa meneghina

“La Vendemmia di MonteNapoleone” coniuga le migliori cantine italiane e internazionali con i prestigiosi global luxury brand, e viene ideata e promossa da MonteNapoleone District. Il Quadrilatero è pronto ad ospitare una serie di appuntamenti esclusivi nonché delle esperienze sensoriali.

Anche quest'anno 27 rinomati ristoranti di Milano realizzano speciali menù a costi ridotti, proponendo una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate da prestigiosi chef, accompagnando il tutto a una selezione di vini molto accurata.



ARTICOLI RECENTI

- 1 La Vendemmia di MonteNapoleone, al via la 14esima edizione
- 2 Jil Sander SS24: evoluzione e voglia di cambiamento
- 3 Spot Esselunga: genitori separati, uno stereotipo attuale?
- 4 Elie Saab prêt-à-porter SS24: eleganza ed eccellenza
- 5 Comme Des Garçons SS24: una collezione dalle ampie vedute

Sebastian Copeland per la prima volta in mostra a Milano, insieme a Audi

Audi e MonteNapoleone District portano per la prima volta in Italia una mostra esclusiva del fotografo e attivista Sebastian Copeland. Dal 2 all'8 ottobre la mostra fotografica *Vanishing Places: Luoghi che scompaiono* prende forma nel Quadrilatero della moda: proprio in via Montenapoleone, il fotografo ed esploratore artico Sebastian Copeland, noto per il suo impegno contro il cambiamento climatico e per la salvaguardia dell'ambiente, espone per la prima volta nel nostro paese, portando i passanti in un viaggio fra i ghiacciai. Simboli contrastati di



forza e fragilità, queste immagini evocative, scattate durante le sue stesse spedizioni, sono un manifesto cristallino della forza della natura. L'installazione prende vita all'interno della 14esima edizione de *La Vendemmia*, l'appuntamento autunnale all'insegna delle eccellenze del Made in Italy. I venti scatti del fotografo francese, anche brand ambassador Audi, celebrano la magnificenza dell'ambiente polare, sottolineandone al contempo la precarietà, per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema. Dopo 30 anni di spedizioni, Copeland - che espone per la prima volta in Italia - è ancora affascinato dall'incredibile forza della natura, dall'immensità e dalla vastità che si sperimentano a quelle latitudini. Nel percorso fotografico vuole però evidenziare anche la delicatezza di questi ambienti solo apparentemente eterni, con un obiettivo ben preciso: scuotere le coscienze. A causa del cambiamento climatico e del comportamento dell'uomo nei confronti del proprio ambiente, questo fragile equilibrio viene messo a rischio. Occorre quindi la consapevolezza individuale e collettiva del ruolo fondamentale che l'uomo ricopre, in modo che si possa invertire la rotta e consentire anche alle generazioni future di godere del privilegio di queste bellezze naturali. La missione valoriale della mostra ben s'inserisce nella partnership e nella condivisione di vedute che dal 2014 lega Audi al MonteNapoleone District, uniti da uno slancio comune: la proiezione verso il futuro. Non è un caso che, accanto alle foto di Sebastian Copeland, sempre in via Montenapoleone, negli stessi giorni sia in esposizione l'Audi SQ8 e-tron, modello di punta della Casa dei quattro cerchi - evoluzione sportiva della sua prima vettura elettrica - che ne testimonia l'evoluzione sostenibile nel solco della sportività e anticipando il futuro della mobilità.

Sartorialita' a confronto: Mionetto sposa le creazioni Chiara Boni per La Vendemmia di Montenapoleon

Il connubio tra vino e moda prende vita a Milano, in uno degli eventi autunnali più attesi: La Vendemmia di Montenapoleone, appuntamento che unisce all'interno del Quadrilatero milanese i grandi marchi del lusso alle più prestigiose cantine nazionali e internazionali, vedrà rinnovarsi anche quest'anno la collaborazione tra la stilista Chiara Boni e Mionetto. Un legame unico, quello tra una delle grandi firme del comparto fashion e la Cantina di Valdobbiadene, che si ripete nel tempo e celebra l'unicità di due eccellenze italiane riconosciute a livello globale che condividono da sempre i valori dell'eleganza, della sartorialità e del made in Italy. Il rendez-vous è fissato per giovedì 5 ottobre dalle 19 alle 21.30 presso il raffinato scenario della Boutique Chiara Boni La Petite Robe, dove gli ospiti della serata potranno degustare le raffinate note di due iconici spumanti Mionetto: il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut e il Prosecco Rosè Doc Luxury Collection, l'esclusiva collezione del brand dedicata al canale Horeca Italia. Le bollicine Mionetto in abbinamento alle creazioni di moda di Chiara Boni per La Vendemmia di Montenapoleone In occasione della 14esima edizione dell'evento promosso da Montenapoleone District, come da tradizione, le nuove creazioni Autunno Inverno 2023 della stilista potranno essere ammirate all'interno di Chiara Boni La Petite Robe, la Boutique monomarca in via San'Andrea 8, e fungeranno da cornice all'eleganza delle bollicine Mionetto. Da un lato l'abbinamento con il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut della Luxury Collection, spumante armonioso e di grande fascino dal perlage fine e persistente. Fresco, equilibrato, con delicate note di frutta matura, miele e fiori d'acacia. Al gusto esprime tutta la sua tipicità attraverso intensi aromi che ricordano la mela golden e la pera, con un retrogusto piacevolmente amarognolo. Uno spumante di grande versatilità grazie al perfetto equilibrio tra acidità, sapidità e moderato residuo zuccherino, ideale come raffinato aperitivo o a tutto pasto. Dall'altro lato, il Prosecco Rosé Doc, sempre parte della Luxury Collection, che nasce dall'unione tra due vitigni: la Glera e il Pinot Nero. Uno spumante avvolgente, dal suggestivo colore rosa fiore di pesco e dal bouquet floreale e fruttato, con evidenti note di frutti rossi e pompelmo, arricchite da delicate note aromatiche di miele e crosta di pane derivanti dal breve periodo di affinamento sui lieviti. Bollicina da tutto pasto, ottimo dall'aperitivo al finger food, fino ad un pranzo Italian style in particolare a base di molluschi, crostacei e crudità di mare. Un viaggio nei sensi e nelle emozioni, fra tessuti, linee e simmetrie, quello di Mionetto e Chiara Boni per brindare insieme ad uno degli appuntamenti più attesi del Quadrilatero della moda milanese.



Presentata, a Bossolasco, la 93^a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

3 Ottobre 2023

Giovani, nuove tecnologie e sostenibilità – accanto alla cucina – i temi al centro del dibattito

Dopo "Connessi con la natura" e "Time is up", ecco "L'Alba del futuro". Questo il tema per la **93^a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, presentata a Bossolasco (CN) nel pomeriggio di **martedì 18 luglio**, nelle colline dell'Alta Langa, alla presenza di giornalisti e stakeholders del territorio che contribuiscono, ogni anno, lavorando in sinergia, alla buona riuscita della manifestazione.

"L'Alba del Futuro è il payoff della 93^a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, in un periodo storico in cui si dibatte molto di giovani, prospettive future, nuove tecnologie e sostenibilità. Se il futuro ci riserva molte incertezze, la terra sarà una delle poche certezze: è questo il tema della 93^a edizione – afferma la presidente dell'Ente Fiera Liliana Allena –. Tartufo che nella terra nasce e cresce, nella stessa terra che ci dà grandi vini e grandi prodotti figli della cultura materiale e immateriale che ha reso il territorio di Langhe Monferrato e Roero Patrimonio dell'Umanità Unesco e una delle mete del turismo enogastronomico più importanti al mondo. Queste sono le riflessioni che vogliamo condividere e sviluppare nel corso dell'evento, rivolgendoci in particolare alle nuove generazioni, a cui ci si vuole avvicinare con il loro linguaggio e i loro strumenti".

"La Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba è molto più di un evento di promozione di prodotti enogastronomici, quanto piuttosto un'occasione di confronto sui temi che caratterizzano il valore del nostro Paese, di cui il Tartufo bianco d'Alba è ambasciatore mondiale, e sull'importanza di concentrarsi su questioni strategiche per il futuro come il tema della sostenibilità, caro alla Fiera da diversi anni – dichiarano congiuntamente il sindaco della Città di Alba, Carlo Bo, e l'assessore al Turismo, Emanuele Bolla –. Questa edizione sarà certamente caratterizzata dalla qualità del prodotto, dalla provenienza internazionale dei turisti che premiano il sistema Italia e dall'apertura ad Alba del Museo del Tartufo, un luogo che celebrerà il prodotto di eccellenza, principe del nostro territorio".

"La Fiera del Tartufo di quest'anno si annuncia un grande successo. Il tema della manifestazione – che ruota intorno allo spazio ai giovani, al futuro, alla rivoluzione digitale e climatica, alla ricongiunzione tra generazioni – è molto sfidante perché questo territorio pratica la sostenibilità ambientale e sociale da anni. Il Tartufo è

IN EVIDENZA



L'editoriale

Innovazione tecnologica agroalimentare e cibo artificiale: opportunità e problematiche

27 Settembre 2023



Dimore Storiche di Bergamo

27 Settembre 2023



Redazione ASA

Dimore Storiche, Arte Storia Tappeti Vini e Giardini: 1^o ottobre al...

27 Settembre 2023



Pasticceria Facile

Pane di San Francesco

22 Settembre 2023



*infatti un bene della terra che l'uomo ha imparato a trovare, rispettando tempi e abitudini della natura, per renderlo poi un prodotto di alta qualità apprezzato in tutto il mondo e capace di generare un indotto economico di straordinaria importanza – sottolineano il **presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, il vicepresidente Fabio Carosso e l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio, Vittoria Poggio** –. Anche grazie alla piena ripartenza del turismo internazionale siamo certi che la Fiera 2023 confermerà il suo posizionamento tra gli eventi enogastronomici più apprezzati d'Europa e abbiamo le carte in regola per aumentare i numeri dell'anno scorso. Per più di un mese Alba e i territori Unesco saranno protagonisti non solo per la tavola, ma anche per una riflessione collettiva sulla transizione climatica e digitale, due temi al centro di dibattiti e convegni nel cuore della Fiera del Tartufo”.*

LE DATE

Per nove settimane, Alba e il territorio torneranno ad animarsi attraverso le innumerevoli proposte della Fiera per tutti gli amanti dell'oro bianco delle Langhe: anticipata dalla tradizionale inaugurazione il giorno precedente, **l'avvio della 93ª edizione è previsto per sabato 7 ottobre, arrivando fino a domenica 3 dicembre**. La Fiera sarà visitabile tutti i weekend il sabato e la domenica, con **l'apertura straordinaria di mercoledì 1º novembre**.

L'ALBA DEL FUTURO

Alba, come il nome della Città che al Tartufo Bianco ha dato il nome, capofila di un territorio sempre più vocato al turismo internazionale, ma Alba intesa anche come **nuovo inizio**: come il sole che sorge nel mattino di una nuova umanità, in cui sono **i giovani a essere protagonisti**, l'aurora di un futuro che vede **un ritorno alle origini**, a quella terra di cui il *Tuber magnatum Pico* è preziosa sentinella.

Il futuro diventa così tema centrale di questa edizione, in cui **cambiamento climatico, sostenibilità ambientale e sociale, distribuzione della ricchezza ed equità sociale** sono alcune delle tematiche che hanno stimolato il dibattito globale tra la generazione Z e la generazione Boomer, con i Millennial nel mezzo, alla ricerca di senso e di risposte. E guardando all'avvenire, un ruolo centrale avrà **l'Intelligenza Artificiale**, nuovo tassello di un progresso tecnologico che divide la stessa comunità scientifica, sollevando dubbi e rischi da parte dei soggetti che hanno dedicato la loro vita per svilupparla. In questo contesto globale – nel generale clima di incertezza generatosi negli ultimi anni – l'essere umano, in particolare quello che sta vivendo i contrasti della società occidentale, si sta interrogando sempre di più sul proprio futuro e sta affrontando una pressione sempre crescente da parte delle nuove generazioni che non vogliono più assistere passivamente al destino consegnato dagli adulti.

Il **bisogno di trascendenza** è insito nell'essere umano e la necessità di credere per sentirsi rassicurati altrettanto: la ricerca di riferimenti e certezze ci tiene vivi e ci tranquillizza. C'è un nuovo bisogno di umanità e di territorialità, e in questo humus affonda le sue radici la **riscoperta della natura e dell'importanza della terra** per ciò che ci può dare e per le opportunità che ci offre. Nell'era tecnologica che ci pone di fronte a esperienze tra finzione e realtà, a cambiamenti epocali in tempi brevissimi sradicandoci da abitudini e convinzioni, l'essere umano torna ad avvicinarsi ai riferimenti atavici: la terra, dove le radici affondano e da cui nasce la vita. **Quale sarà, dunque, "L'Alba del Futuro"?** Ci interrogheremo su questo tema, cercando di

innalzare il dibattito a livello globale con un continuo rimbalzo tra terra e territorio e nuove frontiere tecnologiche.

In quest'ottica si rafforza la collaborazione con **Microsoft Italia**, che offrirà ai visitatori della Fiera un'esperienza unica, nella quale presente e futuro si affiancano per fornire esperienze innovative. Alba diventerà infatti un laboratorio nel quale i visitatori potranno sperimentare le applicazioni legate all'Intelligenza Artificiale di nuova generazione, per esplorarne le potenzialità.

Ci domanderemo, infine, se Langhe, Monferrato e Roero potranno essere un modello per il futuro e sulle azioni da compiere per preservare la "Madre Terra", per conservare la "sacralità" come punto di riferimento per le **nuove generazioni**.

SOSTENIBILITÀ INCROCIATE

Pensando quindi al tema della sostenibilità, declinata sui tre assi ambientale, sociale ed economico, **venerdì 3, sabato 4 e domenica 5 novembre** tornerà il ciclo di incontri "**Sostenibilità incrociate**". Si comincia il 3 novembre con la giornata "**E così vorresti fare lo chef?**", interamente curata dal narratore gastronomico Paolo Vizzari, e dedicata ai giovani degli istituti alberghieri del territorio e nazionali. Protagonista di questa prima edizione sarà lo chef Matias Perdomo, del ristorante una Stella Michelin "Contraste" di Milano. Sempre parlando ai giovani, gli studenti degli istituti alberghieri piemontesi verranno coinvolti nel progetto "Eccellenza nelle scuole", realizzato in collaborazione con l'assessorato al Turismo della Regione Piemonte, la DMO regionale Visit Piemonte e le ATL piemontesi.

A seguire, nella due giorni albesi **co-prodotta da Class Editori**, calcheranno il palco del Teatro Sociale "G. Busca" di Alba, dialogando tra loro, personaggi del mondo dell'alta finanza, dell'innovazione digitale, dell'alta moda, dell'arte, della musica, del design e della cultura e, ovviamente, della cucina d'autore.

DAWN TO EARTH

Anche quest'anno Alba troverà poi il suo collegamento con il resto del Pianeta attraverso **Dawn to Earth**, il progetto che prevede l'utilizzo del Tartufo Bianco d'Alba come ambasciatore e la sua fiera annuale come casa condivisa da mettere a disposizione per dare risalto ai più validi progetti a sfondo etico nel panorama mondiale dell'alimentazione, della biodiversità, dell'alta finanza e dell'ICT. Dopo lo chef **Norbert Niederkofler** e gli chef **Chiara Pavan e Francesco Brutto**, quest'anno sarà la volta di un grande chef dal profilo internazionale.

LA CERTIFICAZIONE

Si consolida il percorso avviato lo scorso anno per implementare un sistema di gestione della Fiera del Tartufo Bianco d'Alba in linea con i requisiti di sostenibilità dello **standard internazionale ISO 20121, sulla gestione sostenibile degli eventi**, progettando la Fiera in modo da minimizzare l'impatto sull'ambiente e al contempo valorizzare le ricadute positive sulle persone e sul territorio. Grande novità dell'edizione 2023 sarà inoltre l'avvio di un **progetto sperimentale** che vedrà Città di Alba, Ente Fiera di Alba, Giostra delle Cento Torri, Cooperativa Erica e i Consorzi nazionali degli imballaggi COMIECO, COREPLA, CIAL, COREVE, BIOREPACK e RICREA collaborare per definire un **protocollo di gestione sostenibile dei grandi eventi**,

con una sperimentazione sul Bacchanale dei Borghi.

LA CUCINA AL CENTRO

Cuore della Fiera rimarrà il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, unitamente alla rassegna **Albaqualità**, all'interno del Cortile della Maddalena, visitabili tutti i weekend il sabato e la domenica, con l'apertura straordinaria di mercoledì 1° novembre. Sarà il luogo in cui poter acquistare magnifici esemplari di *Tuber magnatum Pico*, accuratamente selezionati dai giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo, formati dal Centro Nazionale Studi Tartufo, a garanzia dell'altissima qualità dei prodotti proposti con un sistema di certificazione a norma ISO per gli

esemplari di peso superiore ai 50 grammi, per i quali da quest'anno sarà possibile una doppia verifica attraverso la garanzia fornita dalla **blockchain**.

A impreziosire il tutto, i **Cooking Show** (all'interno della Sala Beppe Fenoglio, accompagnati dalle "Alte Bollicine Piemontesi" del **Consorzio Alta Langa** e dall'*entrée* di benvenuto del **Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP**), pronti ad accogliere, nel consueto clima di raffinata familiarità – anche grazie alla collaborazione dei giovani studenti di **Alba Accademia Alberghiera** – le creazioni gourmet nate dall'estro sapiente di grandi firme della cucina nazionale e internazionale, oltre ai seminari di *Analisi Sensoriale del Tartufo* – esperienza immersiva che consente di conoscere in modo semplice, ma profondo, le caratteristiche del tartufo e le *Wine Tasting Experience* dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero –; tanti gli chef pronti a firmare i numerosi *Cooking show*, lasciandosi sedurre e ispirare dall'aroma del nostro diamante più prezioso.

Confermati i format vincenti delle **Cene insolite**, che vedranno riproporsi il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati (oltre al Teatro Sociale di Alba, il calendario prevede tappe presso l'Hotellerie de Mascognaz, villaggio di origine Walser ai piedi del Monte Rosa) e dei **Laboratori del Gusto** allestiti presso la Sala Beppe Fenoglio, con tantissime proposte tra le quali spiccano gli **Atelier della Pasta Fresca**, la presentazione della stagione sciistica di **Verbier**, accompagnata dalla **Barry Foundation of the Grand-St-Bernard** di **Martigny**, la degustazione delle eccellenze artigiane di **Confartigianato**, l'appuntamento con la **Birra Menabrea** in abbinamento ai migliori **formaggi Botalla**, la degustazione delle **fontine e dei vini della Valle d'Aosta**, la degustazione proposta dal **progetto SPari**, il vino sociale prodotto dalla cooperativa Emmaus, e il workshop dedicato alla **Nocciola Piemonte IGP**. Nel segno dell'inclusione e dell'aggregazione sociale, farà il suo debutto in Fiera il progetto lanciato in collaborazione con la cooperativa Emmaus presso l'**Osteria Sociale Montebellina**.

Valicando i confini delle colline di Langhe, Roero e Monferrato, il Tartufo Bianco d'Alba farà tappa a **Milano** (negli appuntamenti pensati in occasione de **La Vendemmia**, in collaborazione con **MonteNapoleone District**), in **Svizzera** (a **Verbier** e a **Martigny** in occasione della **Foire du Valais**, un momento di confronto, incontro, promozione turistica e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio), arrivando fino agli **Stati Uniti** e al **Brasile**, a Fortaleza, nell'ambito della settimana di eventi organizzati dall'Accademia della Cucina Italiana.

Novità di quest'anno, il rapporto di **partnership tra la Fiera ed Ein Prosit**, manifestazione enogastronomica d'eccellenza (alla sua XXIV edizione) che nel corso

degli anni ha avuto il privilegio di ospitare alcuni fra i più grandi cuochi italiani e internazionali, che hanno proposto all'interno della manifestazione i piatti della loro cucina abbinati ai vini del Friuli Venezia Giulia, permettendo ai tanti appassionati di soddisfare il palato e di apprezzare la cucina italiana e internazionale nelle sue massime espressioni.

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO

Dall'inserimento dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato nel 2014 al riconoscimento della **"Cerca e Cavatura del tartufo in Italia"** nel 2021, passando per il titolo di Creative City per la Gastronomia nel 2017, negli anni è divenuto sempre più forte il legame tra l'UNESCO e queste terre, con la loro cultura enogastronomica che nel Tartufo Bianco d'Alba ha il suo principale alfiere. Ecco perché, anche in virtù della svolta intrapresa dalla Fiera anni or sono, con lo spostamento del focus dal prodotto al suo utilizzo nell'alta gastronomia, la Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba quest'anno supporta e sosterrà con diverse iniziative la **candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio immateriale dell'Umanità UNESCO**. Per l'intera durata della Fiera, Alba accoglierà degli eventi speciali, organizzati con i promotori dell'iniziativa, coordinati da Maddalena Fossati.

E guardando alle **Creative Cities UNESCO italiane per la gastronomia – Alba, Bergamo e Parma** – si rafforzerà quest'anno il sodalizio nato nel 2021, con la costituzione del Distretto della Città Creative UNESCO, il cui intento è quello di avviare un percorso di politiche comuni di valorizzazione e di promozione dei territori. Lo scorso anno le Ascom Confcommercio delle rispettive Città hanno siglato un protocollo d'intesa finalizzato a intensificare le relazioni, sviluppare sinergie economiche e commerciali, promuovere le unicità agroalimentari, valorizzare l'ingegno umano e affermare la crescita del Distretto come entità socioeconomica e turistica unitaria. Il piano si è sviluppato sulla base di una programmazione triennale che prevede iniziative specifiche realizzate nelle tre Città. Valore aggiunto della promozione congiunta è la realizzazione di un tour, proposto ai mercati turistici di riferimento delle singole realtà, tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, realizzato dalle agenzie di incoming delle Ascom di Bergamo, Alba e Parma. Dopo Bergamo, nel 2022, e in attesa di Parma il prossimo anno, il 2023 vedrà protagonista Alba, **nel weekend di sabato 4 e domenica 5 novembre**: nella centrale piazza Risorgimento saranno presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano i rispettivi territori e sarà promosso il pacchetto turistico congiunto in abbinamento ad approfondimenti tematici e degustazioni.

TRUFFLE AND WINE

Al di là della consolidata alleanza con il **Consorzio Alta Langa** e il **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, si rinnova la collaborazione con la **Strada del Barolo e grandi vini di Langa** e la partnership con i grandi vini internazionali: dopo lo Champagne del 2021 e la Borgogna del 2022, quest'anno faranno il loro debutto in

Fiera i vini della **California e Napa Valley**, con un weekend – quello del 25 e 26 novembre – all'insegna di eventi e cene che valorizzeranno il connubio tra i grandi rossi californiani e il prezioso bianco albese.

A proposito di grandi rossi, venerdì 27 ottobre si replica, presso il **Castello di Grinzane Cavour**, con collegamenti internazionali, l'**Asta "Barolo en primeur"**, appuntamento all'insegna della solidarietà – organizzato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, insieme alla Fondazione CRC Donare ETS e in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani – in cui saranno battute le barrique prodotte dalla Vigna "Cascina Gustava", oltre ai prestigiosi vini di più di 95 cantine raccolti entro i lotti comunali. Novità di questa edizione è la settimana di **Barolo en primeur Exclusive Tasting** (dal 20 al 27 ottobre) in cui le cantine aderenti all'iniziativa apriranno le porte per degustazioni esclusive en primeur di Barolo e Barbaresco 2022, battuti all'asta il 27 ottobre.

Rinnovando un appuntamento di successo, sull'asse Milano-Roddi, ecco **La Vendemmia**, uno degli eventi più attesi dell'autunno milanese, ideato e promosso da **Montenapoleone District**, con l'obiettivo di unire i grandi marchi del lusso internazionale e le più prestigiose cantine nazionali e internazionali, con la partecipazione dei migliori ristoranti e degli hotel 5 stelle lusso della città.

IL FOLCLORE

Come da tradizione di successo, ad anticipare le nove settimane di Fiera, ecco il **Capitolo della Giostra** e la **Bela Trifolera** in calendario sabato **16 settembre**. Sabato **23 settembre** verrà presentato il **Drappo del Palio 2023**, realizzato dall'artista **Eugenio Tibaldi**, con l'attribuzione dell'onorificenza di **"Amico della Giostra"** all'editore **Carlo Borsalino** e, in serata, l'**Investitura del Podestà**.

Sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre la Città di Alba si vestirà degli smalti dei Borghi cittadini proponendo l'appuntamento con il **Weekend del Folclore**, con la **Rievocazione storica** in costume e il **Palio degli Asini**, oltre alle attività proposte dalla **Giostra delle Cento Torri**. Due settimane dopo, nel **weekend del 14 e 15 ottobre**, ecco nelle piazze del centro storico cittadino il **Baccanale dei Borghi**, con la cucina degli storici rioni albesi a soddisfare il palato delle migliaia di gourmet in arrivo per rivivere le atmosfere medievali che caratterizzeranno il centro storico cittadino. **Domenica 22 ottobre** si chiuderanno gli appuntamenti con il folclore, che culmineranno nel tradizionale **Festival della Bandiera**, organizzato dal Gruppo Sbandieratori e Musicisti della Città di Alba.

TRUFFLE HUB

Il **Truffle Hub di Roddi** si riconferma centrale anche in questa 93ª edizione, ospitando cene, eventi e corsi di cucina. All'interno del **Castello**, in una delle più belle scuole di cucina italiane, attraverso **corsi teorico-pratici di cucina** verranno proposte, in abbinamento al Tartufo Bianco d'Alba, le ricette dei grandi piatti icona di importanti chef, che guideranno le lezioni. Ogni lunedì mattina (con l'aggiunta del 1° novembre), nelle pertinenze dell'antico maniero, 7 modernissime postazioni in acciaio, complete di tutti gli attrezzi da cucina, vedranno protagonisti i partecipanti, sempre coinvolti in prima persona, che avranno la possibilità di degustare ciò che si prepara, accompagnato da un calice di vino, ricevendo in omaggio il materiale didattico con la ricetta e il grembiule. Il maniero sarà, inoltre, la destinazione ultima delle **Passeggiate Gourmet** organizzate da **Confartigianato Cuneo**, con uovo, tartufo e vino ad accogliere i partecipanti alle camminate.

CULTURA, MANIFESTAZIONI ED EVENTI

Tradizione ormai consolidata è quella della celebrazione del ***Tuber Primaе Noctis***, il **Capodanno del Tartufo**, che sarà l'occasione per brindare alla prima notte dell'anno in cui si dà l'avvio alla cerca per i *trifulau*. Nella notte **tra il 20 e il 21 settembre**, allo scoccare della mezzanotte il **Castello di Monticello d'Alba** sarà teatro di un evento di rilevanza mondiale in cui verrà raccontata al mondo intero l'apertura della cerca, regolamentata dal calendario regionale che prevede – dopo il periodo di fermo biologico – la raccolta dal 21 settembre al 31 gennaio.

Domenica 12 novembre, in collegamento con il **Castello di Grinzane Cavour** – sede dell'**Enoteca Regionale Piemontese Cavour** –, Francoforte, Hong Kong, Singapore, Seoul e Vienna si contenderanno, rilancio dopo rilancio, i lotti più prestigiosi di selezionati esemplari di *Tuber magnatum Pico*, nel corso **della XXIV Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**. È nell'ambito di questa manifestazione che si riuniscono alla perfezione la promozione delle eccellenze del territorio e l'esercizio della solidarietà a favore di importanti cause benefiche, con oltre 6 milioni e 300mila euro raccolti dal 1999 a oggi.

A scandire il calendario della Fiera, anche il "**Tartufo Reale**", il riconoscimento che **Reale Mutua** – storico sponsor della Fiera – consegna ogni anno al miglior tartufo cavato dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato, che taglia il traguardo delle diciotto edizioni: il tradizionale appuntamento vedrà concorrere i più prestigiosi esemplari di *Tuber mangnatum Pico*, nella cornice del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba.

Un ricco calendario di eventi culturali, sportivi e artistici farà poi da corollario alla 93ª edizione della Fiera. Tra gli altri appuntamenti, la cerimonia di premiazione della **XIII edizione del Premio Lattes Grinzane**, in calendario

sabato 14 ottobre al Teatro Sociale "G. Busca" di Alba, in occasione della quale lo scrittore statunitense Jonathan Safran Foer terrà una lectio magistralis e verrà omaggiato di un Tartufo Bianco d'Alba, la mostra "**80 di Resistenza**" organizzata a Palazzo Banca d'Alba dal Centro Studi Beppe Fenoglio, gli eventi del **Museo Diocesano**, le manifestazioni in piazza (**Albaromatica, Ama la carne, Nocciola Piemonte IGP delle Langhe dalle colline dell'Alta Langa, Langhe e Roero in piazza... con la Granda, Confagricoltura – Incontriamoci in Fiera, Confartigianato – Villaggio dei creatori d'eccellenza, Coldiretti – Campagna Amica Day**).

ALBA TRUFFLE BIMBI

La Fiera conferma, infine, la propria attenzione nei confronti delle nuove generazioni di visitatori, allestendo per i bambini – fino a domenica 26 novembre – l'area dell'**Alba Truffle Bimbi**, presso il Palazzo Mostre e Congressi intitolato a Giacomo Morra.

PER INFORMAZIONI

Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

info@fieradeltartufo.org

www.fieradeltartufo.org

<https://www.youtube.com/user/Tartufobiancodalba>

CASTRENZE SCIAMBRA

lunedì 2 ottobre 2023

La Vendemmia di MonteNapoleone

[Se c'è qualcosa che non puoi cambiare, almeno fai in modo di controllarlo. Dal libro "Morgana - L'uomo ricco sono io", Michela Murgia] Si apre oggi a Milano "La Vendemmia di MonteNapoleone", 14esima edizione dell'iniziativa ideata e promossa da MonteNapoleone District, che coniuga le migliori Cantine italiane e internazionali con i più prestigiosi "global luxury brand". Fino all'8 ottobre il celebre Quadrilatero della moda milanese, decorato con tralci di vite intrecciati, diventa il palcoscenico di una serie di "esclusive avventure enologiche e sensoriali", ma non solo. Lungo via MonteNapoleone, infatti, è stata allestita la mostra "open air" "Vanishing places" con venti scatti realizzati da Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei. Momento importante della kermesse, è l'asta solidale "Italian Masters" in programma il 3 ottobre all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato sarà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore di Christie's Italia, batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni. Infine, anche quest'anno, per tutta la settimana oltre 27 ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando il menu "Vendemmia" a prezzi speciali per il pranzo e la cena, "con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città, abbinati ad accurate selezioni di vini". "La Vendemmia di MonteNapoleone rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica" ha spiegato il presidente di MonteNapoleone District, Guglielmo Miani, sottolineando che "questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione". La manifestazione è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Concommercio Milano.

Pubblicato da [castrenze sciambra](#) alle 22:45



[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)



Via Monte Napoleone

Tempo di vendemmia: moda e vino si sposano con brindisi in boutique

Non solo moda nel Quadrilatero: fino a domenica torna la Vendemmia di via Monte Napoleone (foto), evento giunto ormai alla 14esima edizione che coniuga alcune delle migliori cantine italiane e internazionali con marchi di lusso. Per l'occasione è allestita, all'aperto, la mostra fotografica «Vanishing

places» di Sebastian Copeland, e i ristoranti della zona propongono menu speciali a 35 euro per il pranzo e 70 per la cena. Stasera asta benefica al Principe di Savoia, giovedì brindisi nelle boutique (su invito). Info w.montenapoleonedistrict.it. (L. vin.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fiera internazionale del Tartufo Bianco Ad Alba nove settimane di grandi eventi

Cuore della manifestazione sarà il Mercato Mondiale nel Cortile della Maddalena, ma torneranno anche gli appuntamenti con gli chef e le cene

Alba - Per nove settimane, da sabato 7 ottobre a domenica 3 dicembre, la capitale delle Langhe ospiterà la 93ª edizione della Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Dopo "Connessi con la natura" e "Time is up", tema dell'edizione 2023 sarà "L'Alba del futuro".

"Se il futuro ci riserva molte incertezze, la terra sarà una delle poche certezze: è questo il tema della 93ª edizione - dice la presidente dell'Ente Fiera Liliana Allena -. Tartufo che nella terra nasce e cresce, nella stessa terra che ci dà grandi vini e grandi prodotti figli della cultura materiale e immateriale che ha reso il territorio di Langhe Monferrato e Roero Patrimonio dell'Umanità Unesco e una delle mete del turismo enogastronomico più importanti al mondo. Queste sono le riflessioni che vogliamo condividere e sviluppare nel corso dell'evento, rivolgendoci in particolare alle nuove generazioni". La fiera sarà visitabile tutti i weekend il sabato e la domenica, con l'apertura straordinaria di mercoledì 1º novembre.

La cucina al centro

Cuore della Fiera rimarrà il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, unitamente alla rassegna Albaqualità, all'interno del Cortile della Maddalena, visitabili tutti i weekend il sabato e la domenica, con l'apertura straordinaria di mercoledì 1º novembre. Sarà il luogo in cui poter acquistare magnifici esemplari di *Tuber magnatum Pico*, accuratamente selezionati dai giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo, formati dal Centro Na-



zionale Studi Tartufo.

A impreziosire il tutto i Cooking Show all'interno della Sala Beppe Fenoglio pronti ad accogliere le creazioni gourmet nate dall'estro sapiente di grandi firme della cucina nazionale e internazionale oltre ai seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo, esperienza immersiva che consente di conoscere in modo semplice, ma profondo, le caratteristiche del tartufo e le Wine Tasting Experience dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero.

Confermati i format vincenti delle Cene insolite, che vedranno riproporsi il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati (oltre al Teatro Sociale di Alba, il calendario prevede tappe presso l'Hotellerie de Mascognaz, villaggio di origine Walser ai piedi del Monte Rosa) e dei Laboratori del Gusto allestiti pres-

so la Sala Beppe Fenoglio, con tantissime proposte tra le quali spiccano gli Atelier della Pasta Fresca, la presentazione della stagione sciistica di Verbier, accompagnata dalla Barry Foundation of the Grand-St-Bernard di Martigny, la degustazione delle eccellenze artigiane di Confartigianato, l'appuntamento con la Birra Menabrea in abbinamento ai migliori formaggi Botalla, la degustazione delle fontine e dei vini della Valle d'Aosta, la degustazione proposta dal progetto 8Pari, il vino sociale prodotto dalla cooperativa Emmaus, e il workshop dedicato alla Nocciola Piemonte IGP. Nel segno dell'inclusione e dell'aggregazione sociale, farà il suo debutto in Fiera il progetto lanciato in collaborazione con la cooperativa Emmaus presso l'Osteria Sociale Montebellina.

Valicando i confini delle col-

line di Langhe, Roero e Monferrato, il Tartufo Bianco d'Alba farà tappa a Milano (negli appuntamenti pensati in occasione de La Vendemmia, in collaborazione con MonteNapoleone District), in Svizzera (a Verbier e a Martigny in occasione della Foire du Valais, un momento di confronto, incontro, promozione turistica e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio), arrivando fino agli Stati Uniti e al Brasile, a Fortaleza, nell'ambito della settimana di eventi organizzati dall'Accademia della Cucina Italiana.

Novità di quest'anno, il rapporto di partnership tra la Fiera ed Ein Prosit di Tarvisio, manifestazione enogastronomica d'eccellenza (alla sua 24ª edizione) che nel corso degli anni ha avuto il privilegio di ospitare alcuni fra i più grandi cuochi italiani e internazionali.

Primo Piano

Calici di vino nel "Quadrilatero della moda" di Milano: "La Vendemmia di MonteNapoleone"

Calici di vino e abiti firmati nelle più famose boutique del "Quadrilatero della moda" di Milano, come Zenato da Alberta Ferretti nel segno della femminilità e dell'eleganza, da Donnafugata che consolida il sodalizio con Dolce & Gabbana a Il Borro di Ferragamo nello showroom dello storico marchio fiorentino o le etichette di Diesel Farm da Maison Margiela, da Feudi di San Gregorio da Giuseppe Zanotti a Bertani da Marchesi 1824, da Barone Pizzini da Montblanc a Castello Banfi da Paul & Shark, da Isole e Olena tra le creazioni di Venini a Leone De Castris da Gianvito Rossi, dalle coppie Ca' del Bosco-Tom Ford e Villa Sandi-Elie Saab al connubio tra Venica & Venica da Almini, da Marchesi Mazzei da Drumohr a Marchesi Frescobaldi da Gio Moretti, dalla Cantina La Giuva da Falconeri a Tedeschi da Giada, da Coppo da Herno ad Umani Ronchi da Roger Vivier, da Masseria Altemura da Dsquared2 a Missoni che espone il Ferrari Missoni Limited Edition, da Rubinacci che ospita le etichette di Famiglia Cecchi a Ludovica Mascheroni che mette in vetrina quelle di Podere Forte, da Allegrini a Casa Gessi Milano alla Grappa Nonino da Hogan, e se Lungarotti è all'Armani Hotel Milano, il Castello del Terriccio è al Park Hyatt, Marchesi Antinori-Tenuta Montenisa al Grand Hotel et De Milan e Zorzettig nel prestigioso Christie's International Real Estate. Per la gioia dei "fashion & wine victim", fino all'8 ottobre, con "La Vendemmia di MonteNapoleone", edizione n. 14, i grandi marchi della moda e i ristoranti più prestigiosi del MonteNapoleone District tornano ad ospitare le griffe del vino italiano, e non solo. Si rinnova così il connubio tra vino e moda, icone del made in Italy e del lifestyle italiano, nella ormai tradizionale "Vendemmia di MonteNapoleone" a Milano. Il Quadrilatero della moda milanese è vivo ed effervescente per l'intera settimana, grazie ad una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale, arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le prestigiose vie. Senza dimenticare l'impegno benefico, con uno degli appuntamenti più attesi della settimana, l'asta "Italian Masters", battuta da Christie's, stasera all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato verrà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



VINI E MODA, RIECCO LA VENDEMMIA

Le migliori cantine italiane e internazionali ospiti dei più prestigiosi global luxury brand per una settimana all'insegna del connubio tra moda e vino. È La Vendemmia di via Montenapoleone, evento ideato e promosso da MonteNapoleone District che fino a domenica porta nel cuore di Milano una serie di appuntamenti oltre ad avventure enologiche e sensoriali tra le vie de Quadrilatero della moda. Nella serata di giovedì le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì si terrà il wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nella cornice di Palazzo Serbelloni.

Vino, a Milano va in scena La Vendemmia di MonteNapoleone

Wine tasting ed eventi esclusivi, e l'asta benefica Italian masters Milano, 2 ott. (askanews) Si apre oggi a Milano La Vendemmia di MonteNapoleone, 14esima edizione dell'iniziativa ideata e promossa da MonteNapoleone District, che coniuga le migliori Cantine italiane e internazionali con i più prestigiosi global luxury brand. Fino all'8 ottobre il celebre Quadrilatero della moda milanese, decorato con tralci di vite intrecciati, diventa il palcoscenico di una serie di esclusive avventure enologiche e sensoriali, ma non solo. Lungo via MonteNapoleone, infatti, è stata allestita la mostra open air Vanishing places con venti scatti realizzati da Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei. Momento importante della kermesse, è l'asta solidale Italian Masters in programma il 3 ottobre all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato sarà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore di Christie's Italia, batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting Solo per veri intenditori, che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni. Infine, anche quest'anno, per tutta la settimana oltre 27 ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando il menu Vendemmia a prezzi speciali per il pranzo e la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città, abbinati ad accurate selezioni di vini. La Vendemmia di MonteNapoleone' rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica ha spiegato il presidente di MonteNapoleone District, Guglielmo Miani, sottolineando che questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione. La manifestazione è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano. Navigazione articoli



Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

Oggi non ricordare è la mia più grande fortuna,...

Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

Attualità Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

02/10/2023

Wine tasting ed eventi esclusivi, e l'asta benefica "Italian masters"

Milano, 2 ott. (askanews) - Si apre oggi a Milano "La Vendemmia di MonteNapoleone", 14esima edizione dell'iniziativa ideata e promossa da MonteNapoleone District, che coniuga le migliori Cantine italiane e internazionali con i più prestigiosi "global luxury brand".



Fino all'8 ottobre il celebre Quadrilatero della moda milanese, decorato con tralci di vite intrecciati, diventa il palcoscenico di una serie di "esclusive avventure enologiche e sensoriali", ma non solo. Lungo via MonteNapoleone, infatti, è stata allestita la mostra "open air" "Vanishing places" con venti scatti realizzati da Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei.

Momento importante della kermesse, è l'asta solidale "Italian Masters" in programma il 3 ottobre all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato sarà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore di Christie's Italia, batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal.

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Infine, anche quest'anno, per tutta la settimana oltre 27 ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando il menu "Vendemmia" a prezzi speciali per il pranzo e la cena, "con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città, abbinati ad accurate selezioni di vini".

"La Vendemmia di MonteNapoleone rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica" ha spiegato il presidente di MonteNapoleone District, Guglielmo Miani, sottolineando che "questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione".

La manifestazione è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano.

Check out our other content

Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

Il rapper si trova all'ospedale Fatebenefratelli di...

Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

ATTUALITA' Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

02/10/2023

Wine tasting ed eventi esclusivi, e l'asta benefica "Italian masters"

Milano, 2 ott. (askanews) - Si apre oggi a Milano "La Vendemmia di MonteNapoleone", 14esima edizione dell'iniziativa ideata e promossa da MonteNapoleone District, che coniuga le migliori Cantine italiane e internazionali con i più prestigiosi "global luxury brand".



Fino all'8 ottobre il celebre Quadrilatero della moda milanese, decorato con tralci di vite intrecciati, diventa il palcoscenico di una serie di "esclusive avventure enologiche e sensoriali", ma non solo. Lungo via MonteNapoleone, infatti, è stata allestita la mostra "open air" "Vanishing places" con venti scatti realizzati da Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei.

Momento importante della kermesse, è l'asta solidale "Italian Masters" in programma il 3 ottobre all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato sarà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore di Christie's Italia, batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal.

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Infine, anche quest'anno, per tutta la settimana oltre 27 ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando il menu "Vendemmia" a prezzi speciali per il pranzo e la cena, "con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città, abbinati ad accurate selezioni di vini".

"La Vendemmia di MonteNapoleone" rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica" ha spiegato il presidente di MonteNapoleone District, Guglielmo Miani, sottolineando che "questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione".

La manifestazione è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano.

Check out our other content

Nazionale, Società

Nel Quadrilatero milanese al via “La Vendemmia di MonteNapoleone”

2 OTTOBRE 2023 by CORNAZ

Torna “La Vendemmia di MonteNapoleone”: dal 2 all’8 ottobre ritorna nel Quadrilatero l’appuntamento autunnale all’insegna dei uno dei connubi più famosi: moda e vino

Dal 2 all’8 ottobre andrà in scena “La Vendemmia di MonteNapoleone”, iniziativa che inaugura la stagione autunnale meneghina, ideata e promossa da MonteNapoleone District che coniuga le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi global luxury brand.

Il Quadrilatero della moda milanese sarà quindi vivo ed effervescente per l’intera settimana grazie a una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un’atmosfera speciale e gioiosa arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le prestigiose vie. Giunta alla 14° edizione, “La Vendemmia di MonteNapoleone” è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d’Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano. La manifestazione è inoltre sostenuta da Audi in qualità di main sponsor, Adecco divisione Fashion & Design e Valverde, l’acqua ufficiale de La Vendemmia.

Nell’ambito della storica collaborazione tra MonteNapoleone District e Audi, quest’anno la casa automobilistica dei quattro anelli torna a presidiare uno degli eventi più importanti del Distretto con la mostra fotografica open air “Vanishing places” di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i

maggiori esploratori polari contemporanei.

Lungo via MonteNapoleone, 20 scatti celebreranno la forza e la magnificenza dell'ambiente polare, sottolineandone la fragilità e la precarietà per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema. Obiettivo che trova perfetta corrispondenza nella visione di progresso del Brand contraddistinto da un approccio olistico e multidisciplinare in grado di ripensare l'intero processo produttivo delle vetture, qui rappresentate da Audi SQ8 e-tron, l'evoluzione sostenibile della sportività dei quattro anelli che anticipa ad oggi il futuro della mobilità.

L'obiettivo di MonteNapoleone District di ideare e realizzare eventi speciali per accogliere ed incrementare la clientela si accompagna, come da tradizione, all'impegno benefico con uno degli appuntamenti più attesi della settimana: l'Asta "ITALIAN MASTERS" battuta da Christie's il cui ricavato viene interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp in programma martedì 3 ottobre presso l'Hotel Principe di Savoia. Il Direttore di Christie's Italia batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. I proventi dell'Asta andranno a sostegno della Sessione di Natale - dal 28 dicembre al 2 gennaio - dedicata, in modo gratuito, come tutti i programmi Dynamo Camp, a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.

Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre opportunità uniche: per tutta la settimana anche quest'anno oltre 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando menu speciali "La Vendemmia", al costo di 35 Euro per il pranzo e 70 Euro per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini.

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Per tutta la settimana Valverde, l'acqua ufficiale de La Vendemmia, sarà presente all'interno delle boutique aderenti all'iniziativa con una bottiglia brandizzata appositamente per questo evento.

Per l'occasione, oltre ai consueti totem trifacciali per raccontare l'iniziativa, debutterà in via MonteNapoleone un nuovo totem segnaletico realizzato dall'Associazione con la mappa delle boutique al fine di facilitarne la localizzazione e dare maggiore visibilità alle vie limitrofe.

Guglielmo Miani, Presidente di MonteNapoleone District, ha commentato: *"La Vendemmia di MonteNapoleone" rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, no agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione".*

Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

Auto, Anfia: a settembre crescono benzina e ibride, male bev

Vavassori: stime vendite 2023 1,58 mln unità,...

Il presidente ucraino alla riunione dei ministri...

Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

Attualità Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

02/10/2023

Wine tasting ed eventi esclusivi, e l'asta benefica "Italian masters"

Milano, 2 ott. (askanews) - Si apre oggi a Milano "La Vendemmia di

MonteNapoleone", 14esima edizione dell'iniziativa ideata e promossa da MonteNapoleone District, che coniuga le migliori Cantine italiane e internazionali con i più prestigiosi "global luxury brand".

Fino all'8 ottobre il celebre Quadrilatero della moda milanese, decorato con tralci di vite intrecciati, diventa il palcoscenico di una serie di "esclusive avventure enologiche e sensoriali", ma non solo. Lungo via MonteNapoleone, infatti, è stata allestita la mostra "open air" "Vanishing places" con venti scatti realizzati da Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei.

Momento importante della kermesse, è l'asta solidale "Italian Masters" in programma il 3 ottobre all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato sarà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore di Christie's Italia, batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal.

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Infine, anche quest'anno, per tutta la settimana oltre 27 ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando il menu "Vendemmia" a prezzi speciali per il pranzo e la cena, "con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città, abbinati ad accurate selezioni di vini".

"La Vendemmia di MonteNapoleone rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica" ha spiegato il presidente di MonteNapoleone District, Guglielmo Miani, sottolineando che "questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione".

La manifestazione è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano.

Check out our other content



Vino, a Milano va in scena La Vendemmia di MonteNapoleone

Wine tasting ed eventi esclusivi, e l'asta benefica Italian masters Milano, 2 ott. (askanews) Si apre oggi a Milano La Vendemmia di MonteNapoleone, 14esima edizione dell'iniziativa ideata e promossa da MonteNapoleone District, che coniuga le migliori Cantine italiane e internazionali con i più prestigiosi global luxury brand. Fino all'8 ottobre il celebre Quadrilatero della moda milanese, decorato con tralci di vite intrecciati, diventa il palcoscenico di una serie di esclusive avventure enologiche e sensoriali, ma non solo. Lungo via MonteNapoleone, infatti, è stata allestita la mostra open air Vanishing places con venti scatti realizzati da Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei. Momento importante della kermesse, è l'asta solidale Italian Masters in programma il 3 ottobre all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato sarà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore di Christie's Italia, batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting Solo per veri intenditori, che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni. Infine, anche quest'anno, per tutta la settimana oltre 27 ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando il menu Vendemmia a prezzi speciali per il pranzo e la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città, abbinati ad accurate selezioni di vini. La Vendemmia di MonteNapoleone' rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica ha spiegato il presidente di MonteNapoleone District, Guglielmo Miani, sottolineando che questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione. La manifestazione è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano.

continua a leggere sul sito di riferimento [Privacy Overview](#) This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic functionalities of the website. We also use third-party cookies that help us analyze and understand how you use this website. These cookies will be stored in your browser only with your consent. You also have the option to opt-out of these cookies. But opting out of some of these cookies may affect your browsing experience. Necessary Non-necessary



GoldenBackstage



Cerca nel sito

#Piùumani grazie ai pet



La campagna adozioni di Ultima ed Enpa

Primo piano



L'attrice e modella Laurence Leboeuf è il volto di Transitions

Laurence Leboeuf 'Chiedi di più alle tue lenti. Chiedi Transitions' è l'invito che giungerà dallo spot, in onda dal pros...



Mastercard main sponsor dell'evento di Accademia del Profumo

Un emozionante viaggio nell'universo olfattivo sotto la guida del talentuoso naso e profumiere Luca Maffei. Monica Biagiotti di Masterc...



'La grande cucina di Gualtiero Marchesi', una collana in 20 uscite

Un tributo al grande chef Gualtiero Marchesi (1930-2017), maestro dei più grandi cuochi italiani e vulcanico innovatore che, con le sue cr...



Il bicchiere in edizione speciale di Coca-Cola e Rospomodoro

Lo si riceve subito in omaggio nei ristoranti Rospomodoro aderenti all'iniziativa, valida fino al prossimo 20 ottobre Nicola Saraceno ...



Sui canali social di Ultima Petfood il cortometraggio #PiùUmani

Si può vedere su tutti i canali social di Ultima Petfood, brand esperto di alimentazione di cani e gatti, il cortometraggio dal titolo #Più...

02 ottobre 2023

Le bottiglie Valverde alla Vendemmia di MonteNapoleone

Il **Quadrilatero della moda** milanese torna ad animarsi con la 14esima edizione de **La Vendemmia di MonteNapoleone**, evento che coniuga il **vino e i luxury brand** in un contesto prestigioso e glamour.

Acqua Valverde, nota per le sue particolari caratteristiche organolettiche e per il suo look dal raffinato design, sarà presente in qualità di **acqua ufficiale** all'interno delle boutique aderenti all'iniziativa con una **bottiglia brandizzata** appositamente per questo evento. Per tutta la settimana, **dal 2 all'8 ottobre**, saranno organizzate esperienze sensoriali d'eccezione, menù gourmet nei ristoranti più prestigiosi, una mostra fotografica a cielo aperto di **Sebastian Copeland**, oltre ad esclusivi eventi nelle boutique. Valverde, l'acqua che abbina purezza e leggerezza a un'anima elegante e artistica, presenta una **grafica in limited edition** ideata da **Antonio Colomboni**, illustratore e art director di **Toiletpaper Magazine**, nel formato da 25 cl nelle versioni naturale e frizzante. Tra gli appuntamenti più attesi della settimana è prevista l'Asta 'Italian Masters' battuta da Christie's il cui ricavato viene interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp in programma martedì 3 ottobre all'Hotel Principe di Savoia. Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

L'importante collaborazione con MonteNapoleone District, conferma il legame di Acqua Valverde, e di Refresco Italy, con i più importanti ed esclusivi eventi lifestyle, riuscendo ad offrire un prodotto unico ad una clientela sempre più attenta ed esigente.

Publicato dalla [Redazione](#) alle 00:30



Etichette: [acqua](#), [Antonio Colomboni](#), [design](#), [Valverde](#), [vendemmia](#)



La grafica è stata ideata da Antonio Colomboni

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)



I PIÙ LETTI DEL MESE



MFW: Prada presenta una collezione che pensa al futuro



Gli ultimi mesi di Colette nel docufilm *Mon Amour*



PFW: Givenchy è aeriforme e intangibile



PFW: Le streghe di Dior incantano Parigi



Lomac vince il Design Innovation Award 2021



Omega e Swatch si uniscono per il nuovo Speedmaster MoonSwatch



Audi e MonteNapoleone District insieme per la prima mostra italiana di Sebastian Copeland



21 House Of Stories apre una nuova struttura a Milano



Ritorna la Vendemmia di MonteNapoleone

di Redazione | 2 Ottobre 2023

Milano accoglie la stagione autunnale con la quattordicesima edizione de' *La Vendemmia di MonteNapoleone*, evento che della **convivialità** ha fatto la propria forza e che è stato capace di coniugare due dei protagonisti più amati dell'industria del lusso, il vino e l'alta moda.

Mentre il centro di Milano si adorna di viti rigogliose e intrecciate, le boutique dei luxury brand che costellano via MonteNapoleone ospitano **esperienze sensoriali ed enologiche**, creando un'atmosfera di bellezza e comfort.

Da oggi, lunedì 2 ottobre, fino alla giornata dell'8 ottobre, *La Vendemmia* proporrà numerosi eventi, tra cui **degustazioni esclusive, mostre fotografiche, aste di beneficenza e appuntamenti gastronomici**.

Martedì 3 ottobre, ad esempio, si terrà l'**asta Italian Masters** battuta da **Christie's**, un'occasione benefica che prevede di donare l'intero ricavato alla **Fondazione Dynamo Camp**; organizzata all'interno dell'**Hotel Principe di Savoia**, l'asta si compone di 29 lotti e include alcuni tra i vini più rinomati al mondo, nonché

prelibatezze gastronomiche come rare varietà di tartufo e caviale.

Il 5 ottobre, invece, i luxury brand di via Montenapoleone offriranno i propri spazi per ospitare eventi di **wine-tasting** su invito, mentre il **Museo Bagatti Valsecchi** ha aperto le porte della sua terrazza neorinascimentale per degustare esclusive bottiglie di **Altemasi Trentodoc**.

Le degustazioni proseguiranno il 6 ottobre, giorno in cui sarà possibile assaggiare i migliori vini selezionati dai **Soci del Comitato Grandi CRU d'Italia** tra le sale di Palazzo Serbelloni.

Infine, **MonteNapoleone District** e **Audi** hanno annunciato la mostra open-air **Vanishing Places** realizzata dal fotografo **Sebastian Copeland** e dedicata al **panorama mozzafiato dell'ambiente polare**.

“*La Vendemmia di MonteNapoleone* rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra **il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica**“, commenta **Guglielmo Miani, Presidente di MonteNapoleone District**. “Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione”.



Home > Attualità

Vino, a Milano va in scena “La Vendemmia di MonteNapoleone”

ATTUALITÀ

| 33 persone lo consigliano 2 Ott 2023, 17:04 |

Meloni contro giudice di Catania: favorisce immigrazione illegale

2 OTT 2023, 17:03

Federauto: a settembre boom km zero, elettriche in ritardo

2 OTT 2023, 17:01

Moto, Ancma: vendite settembre +20,8% a 27.087 unità

2 OTT 2023, 17:00

Tennis, Sinner in semifinale al China open, ora Alcaraz

2 OTT 2023, 17:04

Flussi migratori, Nuova Collaborazione: serve aumentare numeri Dpcm

2 OTT 2023, 17:04



Vino, a Milano va in scena “La Vendemmia di MonteNapoleone”

Wine tasting ed eventi esclusivi, e l'asta benefica “Italian masters”

Milano, 2 ott. (askanews) – Si apre oggi a Milano “La Vendemmia di MonteNapoleone”, 14esima edizione dell’iniziativa ideata e promossa da MonteNapoleone District, che coniuga le migliori Cantine italiane e internazionali con i più prestigiosi “global luxury brand”.

Fino all'8 ottobre il celebre Quadrilatero della moda milanese, decorato con tralci di vite intrecciati, diventa il palcoscenico di una serie di “esclusive avventure enologiche e sensoriali”, ma non solo. Lungo via MonteNapoleone, infatti, è stata allestita la mostra “open air” “Vanishing places” con venti scatti realizzati da Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei.

Momento importante della kermesse, è l'asta solidale “Italian Masters” in programma il 3 ottobre all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato sarà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore di Christie's Italia, batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal.

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting “Solo per veri intenditori”,



Apprensione per Fedez, nuovamente ricoverato per emorragia



Aspi, fonti Mit: eventuale offerta venga formalizzata



Auto, Anfia: a settembre crescono benzina e ibride, male bev

[LOAD MORE >](#)

Home › Attualità › Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

Vino, a Milano va in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone"

Di: **Ondazzurra** Date: 2 Ottobre 2023





Articoli correlati

Attualità

Romics XXXI, Superman compie 85 anni e sorvola il Colosseo

Attualità

Meloni contro giudice di Catania: favorisce immigrazione illegale

Attualità

Federauto: a settembre boom km zero, elettriche in ritardo

Wine tasting ed eventi esclusivi, e l'asta benefica "Italian masters"

Milano, 2 ott. (askanews) – Si apre oggi a Milano "La Vendemmia di MonteNapoleone", 14esima edizione dell'iniziativa ideata e promossa da MonteNapoleone District, che coniuga le migliori Cantine italiane e internazionali con i più prestigiosi "global luxury brand".

Fino all'8 ottobre il celebre Quadrilatero della moda milanese, decorato con tralci di vite intrecciati, diventa il palcoscenico di una serie di "esclusive avventure enologiche e sensoriali", ma non solo. Lungo via MonteNapoleone, infatti, è stata allestita la mostra "open air" "Vanishing places" con venti scatti realizzati da Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei.

Momento importante della kermesse, è l'asta solidale "Italian Masters" in programma il 3 ottobre all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato sarà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore di Christie's Italia, batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal.

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si

 Cerca

Ultimi pubblicati

Attualità

Romics XXXI, Superman compie 85 anni e sorvola il Colosseo

Attualità

Meloni contro giudice di Catania: favorisce immigrazione illegale

Attualità

Federauto: a settembre boom km zero, elettriche in ritardo

Attualità

Moto, Ancma: vendite settembre +20,8% a 27.087 unità

Attualità

Tennis, Sinner in semifinale al China open, ora Alcaraz

Attualità

Flussi migratori, Nuova Collaborazione: serve aumentare numeri Dpcm

Attualità

Apprensione per Fedez, nuovamente ricoverato per emorragia

Attualità

Aspi, fonti Mit: eventuale offerta venga formalizzata

Attualità

Auto, Anfia: a settembre crescono benzina e ibride, male bev

terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Infine, anche quest'anno, per tutta la settimana oltre 27 ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando il menu "Vendemmia" a prezzi speciali per il pranzo e la cena, "con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città, abbinati ad accurate selezioni di vini".

"La Vendemmia di MonteNapoleone' rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica" ha spiegato il presidente di MonteNapoleone District, Guglielmo Miani, sottolineando che "questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione".

La manifestazione è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano.

Attualità

Napolitano, Parlamento europeo, l'omaggio di Metsola in plenaria

Chi Siamo

OndAzzurra.com © | Tutti I Diritti Sono Riservati | Registro Stampa del Tribunale di Napoli n. 4874

Via Ceneda, 39 - 00183 (Roma)
direzione@ondazzurra.com
+39 06 892 811 98

Ultime Notizie

Romics XXXI, Superman compie 85 anni e sorvola il Colosseo

ATTUALITÀ 2 Ottobre 2023

Meloni contro giudice di Catania: favorisce immigrazione illegale

ATTUALITÀ 2 Ottobre 2023

Federauto: a settembre boom km zero, elettriche in ritardo

ATTUALITÀ 2 Ottobre 2023

Articoli Popolari

Romics XXXI, Superman compie 85 anni e sorvola il Colosseo

ATTUALITÀ 2 Ottobre 2023

Meloni contro giudice di Catania: favorisce immigrazione illegale

ATTUALITÀ 2 Ottobre 2023

Federauto: a settembre boom km zero, elettriche in ritardo

ATTUALITÀ 2 Ottobre 2023

MASOTTINA
CONEGLIANOMASOTTINA
CONEGLIANOMASOTTINA
CONEGLIANO WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE

TRADE TREND SPIRITS 🔍



Homepage » Eventi » I vini cru di Tedeschi protagonisti per La Vendemmia di MonteNapoleone a Giada House

EVENTI

I vini cru di Tedeschi protagonisti per La Vendemmia di MonteNapoleone a Giada House

DI MATTEO BORRÉ | 2 OTTOBRE 2023

**Dello stesso argomento****Dal 20 al 22 ottobre 2023 arriva la prima edizione del Positano Wine Fest****La Vendemmia di MonteNapoleone 2023 al via: il programma dal 2 all'8 ottobre tra moda e vino****Come è andato il Valtidone Wine Fest 2023**



Lunedì 23 ottobre i vini Bolgheri Doc e Bolgheri Sassicaia Doc protagonisti alla Reggia di Monza



Caseus: sabato 30 e domenica 1 ottobre, l'Asolo Prosecco incontra i formaggi d'eccellenza



Onav: torna il format di webinar Vino & Terroir, dedicato al Trentino



Dal 2 all'8 ottobre torna a Milano l'iconica iniziativa de La Vendemmia di MonteNapoleone. Giunta alla sua 14ma edizione, ideata e promossa da MonteNapoleone District, la kermesse meneghina celebra le aziende del vino italiano ed internazionale assieme ai più prestigiosi global brand nel famoso Quadrilatero della Moda. Tra i numerosi appuntamenti, il prossimo 5 ottobre, i vini cru di Tedeschi rinnovano la sinergia con le creazioni della maison Giada presso il concept store Giada House in Via Montenapoleone.

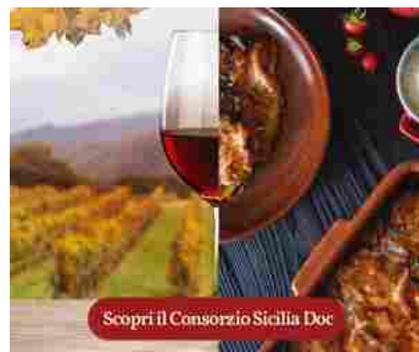
I vini cru di Tedeschi incontrano le creazioni di Giada House per La Vendemmia di MonteNapoleone

Il 5 ottobre appuntamento al concept store Giada House in Via Montenapoleone per degustare alcune etichette dell'azienda Tedeschi, pionieri dei cru della Valpolicella che vanta quattro secoli di storia e di tradizione vitivinicola.

Una continuità tra passato e presente che si tramanda tra le generazioni e che la famiglia Tedeschi ha voluto simbolicamente raccontare in un breve documentario a cura di Federica Gregotti e di Pietro Federico (scaricabile a questo [link](#)) uscito di recente, con una dedica speciale al padre **Lorenzo**, per trasmettere l'amore per il territorio e la passione per il lavoro di produrre vini che conservino l'impronta, come una sorta di firma aromatica.

Oltrepò sempre più Terra di Pinot Nero

[CONTINUA A LEGGERE »](#)

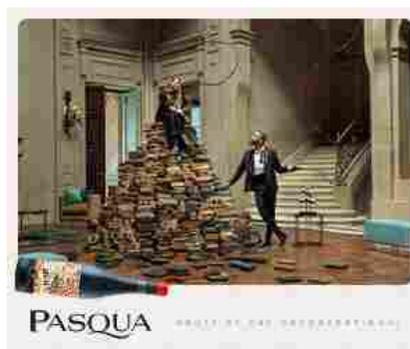


Scopri il Consorzio Sicilia Doc



Il 2023 dell'Alta Langa Docg:
"Crescita a doppia cifra per
l'Horeca e un mercato Italia in
ascesa"

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



Dalle ore 19 alle 21.30, nel flagship store della maison, saranno in assaggio l'annata 2019 di Ansari Amarone della Valpolicella Docg, di grande struttura, equilibrio e stile, il Capitel Nicalò Valpolicella Doc Superiore annata 2020, un rosso classico delle colline da cui proviene, elegante e complesso, il Capitel Tenda Soave Doc Classico 2022, 100% Garganega, fresco e piacevolmente armonioso, ideale da aperitivo.]

Una bella intesa tra moda e vino, quella tra il brand di lusso femminile Giada, nato a Milano e caratterizzato da sofisticato minimalismo, modernità ed eleganza e Tedeschi, azienda storica della Valpolicella e punto di riferimento in Italia e nel mondo di questo territorio, che attraverso i propri vini si racconta tra stile, eleganza e una spiccata personalità, elementi tipici dell'area in cui nasce.

Due eccellenze a confronto, per il rendez-vous mondano con La Vendemmia di MonteNapoleone il prossimo 5 ottobre, dalle 19, presso Giada House in Via Montenapoleone 15 con i vini di Tedeschi.



EnoConegliano 2023: a Springo
Bronze Le Manzane il premio
speciale "Tullio de Rosa" per il
miglior spumante

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



LORENZO TEDESCHI: THE STORY OF A LIFE, IN A VINE



Copia link



MASOTTINA
CONEGLIANO



MASOTTINA
CONEGLIANO



MASOTTINA
CONEGLIANO



WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE
TRADE TREND SPIRITS 🔍

MODENA
Champagne
EXPERIENCE
2023

176
PRODOTTI
GRANDI
BRAND
A SINGOLA
ETICHETTA

15.000
SCELTE
E
REGISTRAZIONI

MODENAFIERE
15-16 OTTOBRE 2023
10-11-12-13

6ª EDIZIONE

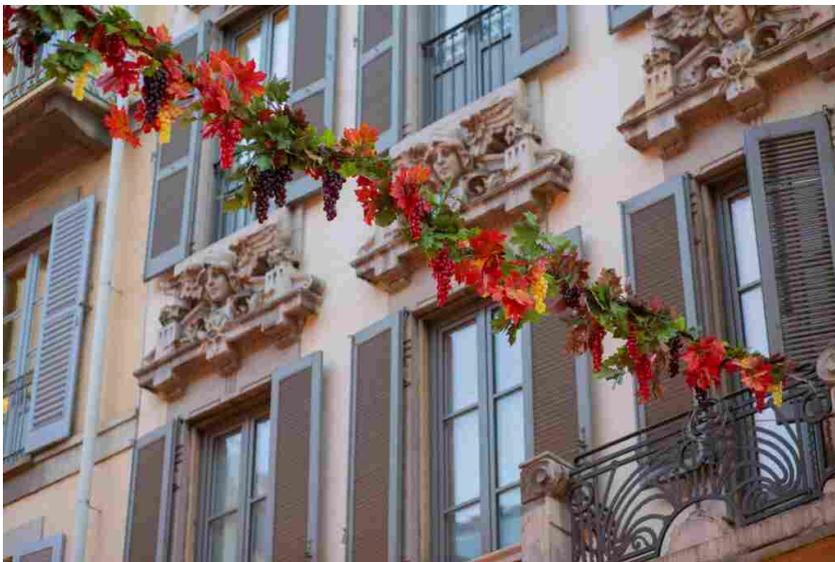
IL PIÙ GRANDE
EVENTO ITALIANO
DEDICATO
ESCLUSIVAMENTE
ALLO CHAMPAGNE

Homepage » Eventi » La Vendemmia di MonteNapoleone 2023 al via: il programma dal 2 all'8 ottobre tra moda e vino

EVENTI

La Vendemmia di MonteNapoleone 2023 al via: il programma dal 2 all'8 ottobre tra moda e vino

DI MATTEO BORRÉ | 2 OTTOBRE 2023



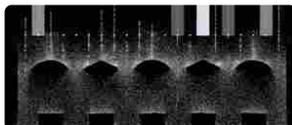
Dello stesso argomento



La Lugana sbarca il 13 ottobre a Milano con Armonie Senza Tempo 2023



Vinitaly 2022: bilancio positivo con 88mila visitatori, 25mila buyer esteri



Pasqua Vini: installazione tributo alla città di Verona per il fuori Vinitaly





Ucraina, bottiglie da sogno all'asta per solidarietà: a Milano, il 29 marzo



L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino si fa internazionale



Prime di Vite in Riviera: la nuova annata dei vini del Ponente Ligure si presenta



Dal 2 all'8 ottobre ritorna nel Quadrilatero l'appuntamento autunnale all'insegna dei uno dei **connubi** più famosi: moda e vino. Esperienze sensoriali d'eccezione, menu gourmet nei ristoranti più prestigiosi, una mostra fotografica a cielo aperto di Sebastian Copeland, oltre a esclusivi **eventi** nelle boutique. Ecco il programma in pillole per La Vendemmia di MonteNapoleone 2023.

La mostra fotografica a cielo aperto di Sebastian Copeland nel Quadrilatero

Dal 2 all'8 ottobre in scena La Vendemmia di MonteNapoleone 2023, iniziativa che inaugura la stagione autunnale meneghina, ideata e promossa da MonteNapoleone District che coniuga le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi global luxury brand.

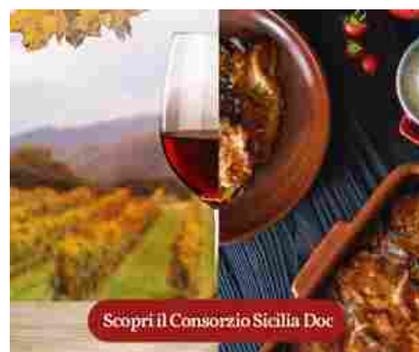
Il Quadrilatero della moda milanese sarà quindi vivo ed effervescente per l'intera settimana grazie a una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale e gioiosa arricchita da decorazioni aeree con tralci di **vite** intrecciati lungo le prestigiose vie.

La Lugana sbarca il 13 ottobre a Milano con Armonie Senza Tempo 2023

Giunta alla 14esima edizione, La Vendemmia di MonteNapoleone 2023 è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio

Oltrepò sempre più Terra di Pinot Nero

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



Milano.

La manifestazione è inoltre sostenuta da Audi in qualità di main sponsor, Adecco divisione Fashion & Design e Valverde, l'acqua ufficiale.

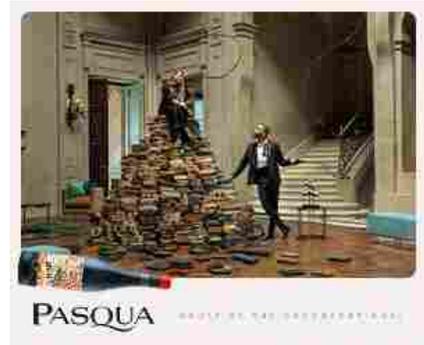
Nell'ambito della storica collaborazione tra MonteNapoleone District e Audi, quest'anno la casa automobilistica dei quattro anelli torna a presidiare uno degli eventi più importanti del Distretto con la mostra fotografica open air "Vanishing places" di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei.

Lungo via MonteNapoleone, 20 scatti celebreranno la forza e la magnificenza dell'ambiente polare, sottolineandone la fragilità e la precarietà per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema. Obiettivo che trova perfetta corrispondenza nella visione di progresso del Brand contraddistinto da un approccio olistico e multidisciplinare in grado di ripensare l'intero processo produttivo delle vetture, qui rappresentate da Audi SQ8 e-tron, l'evoluzione sostenibile della sportività dei quattro anelli che anticipa ad oggi il futuro della mobilità.

"Vanishing places" di Sebastian Copeland

Il 2023 dell'Alta Langa Docg:
"Crescita a doppia cifra per
l'Horeca e un mercato Italia in
ascesa"

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



EnoConegliano 2023: a Springo
Bronze Le Manzane il premio
speciale "Tullio de Rosa" per il
miglior spumante

[CONTINUA A LEGGERE »](#)

L'Asta "Italian Masters" di Christie's con i vini Comitato Grandi Cru d'Italia all'Hotel Principe di Savoia

L'obiettivo di MonteNapoleone District di ideare e realizzare eventi speciali per accogliere ed incrementare la clientela si accompagna, come da tradizione, all'impegno benefico con uno degli appuntamenti più attesi della settimana: l'Asta "Italian Masters" battuta da Christie's il cui ricavato viene interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp in programma martedì 3 ottobre presso l'Hotel Principe di Savoia.

Il direttore di Christie's Italia batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal.



I racconti di
TOP CHAMPAGNE



Distillati • Liquori • Amari
LE NOVITA

Ultime news



TRADE

I tesori dell'Oltrepò Pavese del vino ritornano in tour negli Usa dal 2 al 12 ottobre

2 OTTOBRE 2023

I proventi dell'Asta andranno a sostegno della Sessione di Natale – dal 28 dicembre al 2 gennaio – dedicata, in modo gratuito, come tutti i programmi Dynamo Camp, a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.

Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre opportunità uniche: per tutta la settimana anche quest'anno oltre 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando menu speciali "La Vendemmia", al costo di 35 euro per il pranzo e 70 euro per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini.

Il programma della settimana dal 2 all'8 ottobre con La Vendemmia di MonteNapoleone 2023

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Per tutta la settimana Valverde, l'acqua ufficiale dell'evento, sarà presente all'interno delle boutique aderenti all'iniziativa con una bottiglia brandizzata appositamente per l'occasione.

Per la nuova edizione 2023, oltre ai consueti totem trifacciali per raccontare l'iniziativa, debutterà in via MonteNapoleone un nuovo totem segnaletico realizzato dall'Associazione con la mappa delle boutique al fine di facilitarne la localizzazione e dare maggiore visibilità alle vie limitrofe.



TRADE

Polpo: nuova trattoria di pesce a Milano per Viviana Varese e Ritu Dalmia

2 OTTOBRE 2023



COLLECTION

Ceci 1938 celebra il riconoscimento "5 Grappoli" con una nuova trilogia di Nerodilambrusco

2 OTTOBRE 2023



TRADE

Bottega: prima vendemmia per la nuova cantina del Chianti Classico

1 OTTOBRE 2023



TRADE

Federvini lancia la campagna che promuove il consumo moderato di alcol

1 OTTOBRE 2023



TRADE

Henriot passa in mano a Terroirs & Vignerons de Champagne, la più grande cooperativa della regione

30 SETTEMBRE 2023

[Tutte le News di WineCouture >](#)

“La Vendemmia di MonteNapoleone 2023 rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l’eccellenza enologica”, spiega Guglielmo Miani, presidente di MonteNapoleone District. “Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all’adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l’experience e lo spirito della manifestazione”.



Questi gli appuntamenti che scandiranno il programma de La Vendemmia di MonteNapoleone 2023:

- Martedì 3 ottobre alle ore 18.30. Asta di vini del Comitato Grandi Cru d'Italia battuta da Christie's in favore di Dynamo Camp presso l'Hotel Principe di Savoia

- Mercoledì 4 ottobre dalle ore 19 alle 21. Visita del Museo Bagatti Valsecchi con Degustazione Altemasi Trentodoc e assaggi in abbinamento
- Giovedì 5 ottobre dalle ore 19 alle 21.30. Cocktail nelle boutique del Quadrilatero
- Venerdì 6 ottobre dalle ore 18.45 alle 20.15 e dalle ore 20.30 alle 22. Wine Tasting delle migliori etichette del Comitato Grandi Cru d'Italia a Palazzo Serbelloni

Milano Wine Week 2023 torna dal 7 al 15 ottobre: come sarà



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

CHAMPAGNE
VINI E DISTILLATI
DI ECCELLENZA



SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928



UNA FAMIGLIA
CON 95 ANNI
DI STORIA

ABC DEL VINO



Quale vino bere con il tuo piatto estivo preferito: gli abbinamenti perfetti per la tavola di agosto

I CONSIGLI DI WINECOUTURE



Visione, il rosé Feudi di San Gregorio per combattere il primo caldo estivo: i nostri vini del weekend



Che cos'è il vino dealcolato: tutto quello che c'è da sapere



La Barbera d'Alba per un assaggio di Piemonte a pranzo: i nostri vini del weekend



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Lunedì 02 Ottobre 2023 - Aggiornato alle 19:23

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



ITALIA

HOME > ITALIA

DA OGGI ALL'8 OTTOBRE

Calici di vino e abiti firmati nelle più famose boutique del "Quadrilatero della moda" di Milano

Con "La Vendemmia di MonteNapoleone" i grandi brand della moda ospitano le griffe del vino italiano per la gioia dei "fashion & wine victim"

MILANO, 02 OTTOBRE 2023, ORE 19:23



Vino & moda nelle boutique di Milano

1/7



Calici di vino e abiti firmati nelle più famose boutique del "Quadrilatero della moda" di Milano, come Zenato da Alberta Ferretti nel segno della femminilità e

dell'eleganza, da Donnafugata che consolida il sodalizio con Dolce & Gabbana a Il Borro di Ferragamo nello showroom dello storico marchio fiorentino o le etichette di Diesel Farm da Maison Margiela, da Feudi di San Gregorio da Giuseppe Zanotti a Bertani da Marchesi 1824, da Barone Pizzini da Montblanc a Castello Banfi da Paul & Shark, da Isole e Olena tra le creazioni di Venini a Leone De Castris da Gianvito Rossi, dalle coppie Ca' del Bosco-Tom Ford e Villa Sandi-Elie Saab al connubio tra Venica & Venica da Almini, da Marchesi Mazzei da Drumohr a Marchesi Frescobaldi da Gio Moretti, dalla Cantina La Giuva da Falconeri a Tedeschi da Giada, da Coppo da Herno ad Umani Ronchi da Roger Vivier, da Masseria Altemura da Dsquared2 a Missoni che espone il Ferrari Missoni Limited Edition, da Rubinacci che ospita le etichette di Famiglia Cecchi a Ludovica Mascheroni che mette in vetrina quelle di Podere Forte, da Allegrini a Casa Gessi Milano alla Grappa Nonino da Hogan, e se Lungarotti è all'Armani Hotel Milano, il Castello del Terriccio è al Park Hyatt, Marchesi Antinori-Tenuta Montenisa al Grand Hotel et De Milan e Zorzettig nel prestigioso Christie's International Real Estate. **Per la gioia dei "fashion & wine victim", da oggi all'8 ottobre, con "La Vendemmia di MonteNapoleone", edizione n. 14, i grandi marchi della moda e i ristoranti più prestigiosi del MonteNapoleone District tornano ad ospitare le griffe del vino italiano, e non solo.**

Si rinnova così il connubio tra vino e moda, icone del made in Italy e del lifestyle italiano, con la partecipazione delle migliori cantine e dei più prestigiosi global luxury brand nella ormai tradizionale "Vendemmia di MonteNapoleone" a Milano. Il Quadrilatero della moda milanese è vivo ed effervescente per l'intera settimana, grazie ad una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale, arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le prestigiose vie. **A partire dalla mostra fotografica open air, promossa da Audi, "Vanishing places" di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo** e tra i maggiori esploratori polari contemporanei: 20 scatti celebrano la forza e la magnificenza dell'ambiente polare, sottolineandone la fragilità e la precarietà per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema.

Senza dimenticare l'impegno benefico, con uno degli appuntamenti più attesi della settimana, l'asta "Italian Masters", battuta da Christie's, domani all'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato verrà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore Christie's Italia, Cristiano De Lorenzo, batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo, appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo Bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal, e i proventi dell'incanto serviranno per sostenere la sessione di Natale, dal 28 dicembre al 2 gennaio, dedicata gratuitamente a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare. E mentre il 5 ottobre le boutique del MonteNapoleone District, ma anche alcuni locali, accolgono - su invito - i loro ospiti



con degustazioni di etichette prestigiose, per tutta "La Vendemmia", 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al Distretto realizzando menu speciali (al costo di 35 euro per il pranzo e 70 euro per la cena, ndr), con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini.

Tra gli eventi, nell'evento, il 4 ottobre, nel Museo Bagatti Valsecchi, è previsto un appuntamento, sulla terrazza neorinascimentale, con la degustazione di Altemasi Trentodoc (Cavit), e il 6 ottobre sarà di scena il wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati del Comitato Grandi Cru d'Italia, nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Focus - "La Vendemmia di MonteNapoleone": i vini & le boutique

Zenato - Alberta Ferretti

Col d'Orcia - Bally

Perrier-Jouët - Breguet

La Scolca - Buccellati

Chateau Monestier La Tour - Chopard

Chateau D'Esclans Rosè - Cova Montenapoleone

Pico Maccario - Miani

Donnafugata - Dolce & Gabbana

Cantina La Giuva - Falconeri

Il Borro - Ferragamo

Feudi di San Gregorio - Giuseppe Zanotti

Tedeschi - Giada

Coppo - Herno

Grappa Nonino - Hogan

Le Lucere 2016 Azienda San Filippo - House of Bmw

Vezzoli - Illy Caffè

Valdo - Ippolita

Davide Fregonese - Jaeger-LeCoultre

Bertani - Marchesi 1824

Barone Pizzini - Montblanc

Castel Faglia - Moorer

Giuseppe Meregalli-Champagne Bollinger - Omega

Castello Banfi - Paul & Shark

Bersi Serlini - Pomellato

Il Pollenza - Santoni

Ruinart - Tag Heuer

Rocca di Frassinello - Tod's

Isole e Olena - Venini

La Battagliola - Carlo Tivoli

Leone De Castris - Gianvito Rossi

Rivera - Il Bisonte

Donna Olimpia 1898 Bolgheri - Raquel Diniz

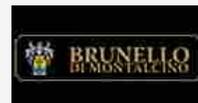
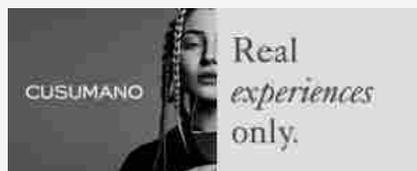
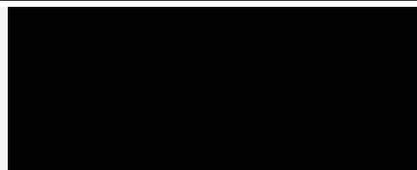


Veuve Clicquot - Stella McCartney
Vallone - Banner
Chateau Rauzan Segla & Chateau Canon - Chanel
Mionetto - Chiara Boni
Bugia Nen di Fregonese - Kiton
Maria Pia Castelli - LaDoubleJ
Diesel Farm - Maison Margiela
Coffele - Philippe Model
Umani Ronchi - Roger Vivier
Baron De Rothschild Pour Thom Browne - Thom Browne Donna
Sparici Landini - Harmont & Blaine
Scubla - Lanvin
Masseria Altemura - DSquared2
Brunello Col d'Orcia - Larusmiani
Ferrari Missoni Limited Edition - Missoni
Ca' del Bosco - Tom Ford
Zorzettig - Christie's International Real Estate
Villa Sandi- Elie Saab
Podere Forte - Ludovica Mascheroni
Famiglia Cecchi - Rubinacci
Venica & Venica - Almini
Tenuta Cafaggiolo - Bianchi & Nardi 1946
Luigi Lauria - Misula
Val di Suga - Akris
Cantina Donna Emilia - Creed
Marchesi Mazzei - Drumohr
Marchesi Frescobaldi - Gio Moretti
Tenute Ugolini - Longchamp
Collavini - Moschino
Marco Felluga - Sergio Rossi
Lungarotti - Armani Bamboo Bar
Marchesi Antinori Tenuta Montenisa - Grand Hotel et De Milan
Castello del Terriccio - Park Hyatt
Allegrini - Spazio Gessi
Altemasi Trentodoc - Museo Bagatti Valsecchi

Copyright © 2000/2023

TAG: **CHRISTIE'S, COMITATO GRANDI CRU D'ITALIA, LA VENDEMMIA DI MONTENAPOLEONE, MILANO, MODA, MONTENAPOLEONE DISTRICT, VIA MONTENAPOLEONE**

ALTRI ARTICOLI

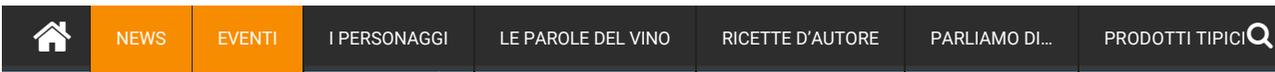


domenica, Ottobre 1, 2023 4:24:01 PM

Ultime notizie

Vini di nuovo protagonisti nella prestigiosa

"Emozione", n



Tu sei qui > Home > News > Aziende > Vini di Tedeschi di nuovo protagonisti nella prestigiosa Giada House

Vini di Tedeschi di nuovo protagonisti nella prestigiosa Giada House

📅 1 Ottobre 2023 👤 Lorella Mehmetllari



I vini cru di Tedeschi rinnovano la sinergia con le creazioni della Maison Giada.

Milano – Dal 2 all'8 ottobre torna l'iconica iniziativa de *La Vendemmia di MonteNapoleone*. Giunta alla sua 14ma edizione, ideata e promossa da MonteNapoleone District, la kermesse meneghina celebra le aziende del vino italiano ed internazionale assieme ai più prestigiosi global brand nel famoso Quadrilatero della Moda.

Tra i numerosi appuntamenti, il prossimo **5 ottobre** presso il concept store **GIADA House in Via Montenapoleone** sarà l'occasione per degustare alcune etichette **dell'azienda Tedeschi**, pionieri dei cru della Valpolicella che vanta quattro secoli di storia e di tradizione vitivinicola.

Una continuità tra passato e presente che si tramanda tra le generazioni e che la famiglia Tedeschi ha voluto simbolicamente raccontare in un breve documentario (*) uscito di recente, con una dedica speciale al padre Lorenzo, per trasmettere l'amore per il territorio e la passione per il lavoro di produrre vini che conservino l'impronta, come una sorta di firma aromatica.

Dalle ore 19.00 alle 21.30, nel flagship store della maison, saranno in assaggio l'**annata 2019 di Ansari Amarone della Valpolicella Docg**, di grande struttura, equilibrio e stile, il **Capitel Nicalò Valpolicella Doc Superiore annata 2020**, un rosso classico delle colline da cui proviene, elegante e complesso, il **Capitel Tenda Soave Doc Classico 2022**, 100 % Garganega, fresco e piacevolmente armonioso, ideale da aperitivo.

Una bella intesa tra moda e vino, quella tra il brand di lusso femminile GIADA, nato a Milano e caratterizzato da sofisticato minimalismo, modernità ed eleganza e Tedeschi, azienda storica della Valpolicella e punto di riferimento in Italia e nel mondo di questo territorio, che attraverso i propri vini si racconta tra stile, eleganza e una spiccata personalità, elementi tipici dell'area in cui nasce.

LE PAROLE DEL VINO

📅 Maggio 15, 2023 👤 Lorella Mehmetllari

Commenti disabilitati

Monferrato Wine Festival 2023

Appuntamento al 20 e 21...

[Le parole del vino](#) [News](#) [Vino](#)



PARLIAMO DI... VINO

VITIS ZUZU: equilibrio di potenza ed eleganza

Montalcino – Tenuta Luce, Azienda vitivinicola del Gruppo...

[Pianeta Vino](#) [Vino](#)



L'enologa Robinson racconta il maestro di potatura Marco Simonit

La "scrittrice di vino" Jancis Robinson, fra i...

[Leggere di Gusto](#) [Vino](#)



Un autunno dal sapore di vino a

ARTICOLI RECENTI

Due eccellenze a confronto, appuntamento il prossimo 5 ottobre, dalle 19.00 presso GIADA House in Via Montenapoleone 15, con i vini di Tedeschi e le creazioni di GIADA.

📁 Aziende [Cultura](#) [Eventi](#) [News](#) [Pianeta Vino](#) 📍 Giada House, Tedeschi

« Il successo di Amerino Tipico Festival 2023

Baci Perugina presenta Baci Caffè, l'unione di due magie della tradizione italiana »

LEGGI ANCHE...



“Emozione”, miglior olio umbro al mondo per la categoria “Blended – Fruttato Intenso”

L'olio extravergine di oliva “Emozione” del frantoio Decimi di...

[News](#) [Prodotti Tipici](#)



Lungarotti e Armani Hotel Milano celebrano l'enogastronomia umbra

In occasione de La Vendemmia di via Montenapoleone, Lungarotti...

[Aziende](#) [Eventi](#) [News](#)



Tenuta Luce presenta Lux Vitis 2020: equilibrio di potenza ed eleganza

Montalcino – Tenuta Luce, Azienda vitivinicola del Gruppo Marchesi...

[Pianeta Vino](#) [Vino](#)

“Emozione”, miglior olio umbro al mondo per la categoria “Blended – Fruttato Intenso”

Lungarotti e Armani Hotel Milano celebrano l'enogastronomia umbra

Tenuta Luce presenta Lux Vitis 2020: equilibrio di potenza ed eleganza

Baci Perugina presenta Baci Caffè, l'unione di due magie della tradizione italiana

Vini di Tedeschi di nuovo protagonisti nella prestigiosa Giada House

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona il mese ▼

DISTILLATI & CO.



Come si prepara il Vin Brulé, il Punch e il Grog

[Distillati & Co.](#) [Parliamo di...](#)



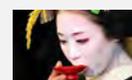
Lo Sherry

[Distillati & Co.](#)
[Parliamo di...](#)



La magia del Whisky scozzese

[Distillati & Co.](#) [Parliamo di...](#)



Il Saké

[Distillati & Co.](#)
[Parliamo di...](#)

TENDENZE



[Tendenze](#) [Vino](#)



MILANO

Vini e tartufi nelle vie della moda

Dal 2 all'8 ottobre va in scena *La Vendemmia di MonteNapoleone* ideata e promossa da MonteNapoleone District. Il Quadrilatero della moda milanese si anima con eventi enologici in un'atmosfera speciale arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le vie della moda. Giunta alla 14° edizione, *La Vendemmia di MonteNapoleone* è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia e la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Martedì 3 ottobre si svolge l'asta Italian Masters battuta da Christie's il cui ricavato viene interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore di Christie's Italia batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo Bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal.

Editoriale

Gentleman
& LeiMILANO CHE RIDE
E SI DIVERTE

*Come nella canzone di Lucio Dalla, la città è sempre più vicina all'Europa.
E in piena espansione in ogni settore, dalla moda all'immobiliare,
fino alla nightlife lo dimostrano iniziative come Vendemmia MonteNapoleone...*

Canta Lucio Dalla. Ed è così, sempre. In questo numero, dalla moda per le grandi serate e il business, alle esperienze di degustazione nelle boutique per la **Vendemmia di MonteNapoleone District**. Oltre a uno speciale immobiliare con la mappa delle zone in ascesa e le offerte più esclusive. Milano, vicino all'Europa.

La grande Milano stupisce sempre. Finita la settimana della moda, che ha riscontrato un successo record, da tutti i punti vista (show, presentazioni e serate esclusive, ma anche per ristoranti, alberghi e boutique), ottobre è ripartito con Vendemmia, una raccolta di frutti straordinari... Sì, nel famosissimo Quadrilatero, come ogni anno, i grandi produttori di vini e champagne si sono dati appuntamento nei negozi dei marchi di moda, accessori, alta gioielleria, orologeria, profumeria, per una serie di eventi speciali, che sono culminati nella serata di giovedì 5 ottobre, con le **degustazioni in oltre 70 boutique**. Protagoniste, le vie di MonteNapoleone District, l'associazione organizzatrice della kermesse meneghina (via Montenapoleone, ma anche le vie Bigli, Verri, Sant'Andrea, Spiga e le famose piccole traverse, Bagutta, Gesù e Santo Spirito).



L'idea è molto semplice e spontanea: il trait d'union è il gusto, inteso come piacere di vivere, mangiare e bere bene, apprezzare il bello. Il Dna comune è l'altissimo tasso di artigianalità e sapere fare che racchiudono vini e champagne, ma anche in ogni creazione del lusso, che è la spina dorsale del Quadrilatero. Il successo da 15 anni è grande. *Gentleman e*

Gentleman&Lei realizzano per la Vendemmia di MonteNapoleone District (dal 2 al 9 ottobre) una **Gazette**, che quest'anno si è arricchita dal contributo di **Gambero Rosso**, il più importante sistema multimediale e d'informazione enogastronomica in Italia, che fa parte della famiglia di ClassEditori: una sezione di **classifiche**, con 100 indirizzi che coinvolgono tutta la città, non solo il Quadrilatero. Una guida preziosa, suddivisa in categorie (ristoranti top, fuoriporta, pizzerie, sushi...) da non perdere. Per questo la potete trovare sul sito di gentleman.it o scaricare inquadrando il **Qr code** in questa pagina. Milano è protagonista di questo numero anche con lo speciale dedicato al mercato immobiliare: i risultati di una città sempre in ascesa, ma anche le offerte più interessanti, fra ristrutturazioni d'epoca nel centro storico e sviluppi nelle aree emergenti. Per chiudere, di nuovo e sempre moda: dalla gran sera al business, dalle tendenze ai gioielli che sono investimenti in eleganza e valore intrinseco. Auto, Parigi e Arte, bellezza e molte altre idee arricchiscono questo numero. Buona lettura e buon divertimento a tutti.

(Giulia Pessani)



| Appuntamenti



Brindisi in boutique

FINO ALL'8 OTTOBRE LE VIE DEL QUADRILATERO SONO ANIMATE DALLA VENDEMMIA MONTENAPOLEONE, ARRIVATA ALLA 14ª EDIZIONE

DI GIULIANA DI PAOLA

Con il suo cocktail vincente di business e socialità, La Vendemmia MonteNapoleone è arrivata alla sua 14ª edizione e si conferma uno degli eventi più amati dai milanesi, sempre molto schivi e difficili da coinvolgere. Qual è il segreto di un successo così duraturo? «Proprio lo spirito in controtendenza di una serata all'insegna della condivisione, del piacere di stare insieme degustando i migliori vini, in una cornice di eccezione come il Quadrilatero», sintetizza Guglielmo Miani, presidente di MonteNa-



poleone District e fondatore della manifestazione. Fitto il calendario degli eventi che animano le vie del Quadrilatero, dal 2 all'8 ottobre, ma l'evento clou è stata, appunto, la serata di apertura di Vendemmia con i brindisi in boutique aperte su invito. Aperta a tutti, invece, è la mostra fotografica di Sebastien Copeland, allestita open-air e sponsorizzata da Audi, che con il fotografico condivide l'impegno per la sostenibilità e la sensibilità per l'attuale emergenza climatica. Anche quest'anno Vendemmia ha mantenuto la

sua ispirazione charity con l'asta al Principe di Savoia battuta da Christie's, Italian Masters. Tra i 29 lotti, i prestigiosi vini del Comitato Grandi Cru d'Italia e due eccellenze italiane come il caviale Calvisius e il tartufo bianco d'Alba. L'intero ricavato è stato come sempre devoluto a favore di Dynamo Camp per la terapia ricreativa dei bambini. Da record, poi, la partecipazione dei locali, quest'anno 27, che per tutta la settimana offrono un Menù Vendemmia al prezzo speciale di 35 euro a pranzo e 70 a cena.

GUIDA DELLE GUIDE

Lo speciale di Gentleman dedicato alla manifestazione

Anche quest'anno *Gentleman's Gazette* accompagna a vivere al meglio la Vendemmia di MonteNapoleone. Una guida completa, in italiano e inglese, con itinerari, eventi e appuntamenti della manifestazione. Arricchita dalle classifiche a cura degli esperti delle guide del Gambero Rosso per gustarsi Milano dentro e fuori i confini del Quadrilatero, dalla colazione all'aperitivo.

MILANO AL TOP

- APRANZO COM'ESTELLE
DINING WITH THE STARS
- EXPERIN AIR
L'AVANGUARDIA
- L'APERTIVO DEL QUADRILATERO
THE BEST PIZZAS IN TOWN
- IL GIAPPONE AT TUOLA
TOP 50
- BASTIONI DEL GIUSTO
TWOERS AND PIZZERIA
- L'ACQUA VIVA DELL'APERITIVO
PERFECT SPIN
- BE THE FIRST BREAKFAST
BE THE FIRST
- ALIMENTARE LA TRADIZIONE
GROWING AND OLIVE
- PIACERCI FIORI PORTA
BEST ADDRESS FOR DAY TRIPS



A sinistra, Guglielmo Miani, presidente di MonteNapoleone District. Sopra, l'asta a favore di Dynamo Camp. A sinistra, lo speciale *Gentleman's Gazette*.



Milano, calici in mano

Milan, glasses in hand

Guglielmo Miani svela i segreti del successo della Vendemmia MonteNapoleone

Guglielmo Miani reveals the secret of Vendemmia MonteNapoleone success

GIULIANA DI PAOLA



Guglielmo Miani, presidente di MonteNapoleone District

“Milano, in Italia, è la prima destinazione per lo shopping”.

“Milan, in Italy, is the top shopping destination”.

Con il suo cocktail vincente di business e socialità, Vendemmia MonteNapoleone è arrivata alla 14esima edizione.

Dal 2 all'8 ottobre, sono molte le iniziative che animano il quadrilatero ma il momento clou, conferma il presidente Guglielmo Miani, resta “La serata a inviti in cui le boutique del distretto si aprono ad alcune delle più prestigiose cantine vinicole al mondo”.

Gentleman. La Vendemmia MonteNapoleone negli anni è uno degli eventi più amati dai milanesi. Quale è il segreto di un successo così duraturo?

Guglielmo Miani. Proprio lo spirito in controtendenza di una serata all'insegna della condivisione, del piacere di stare insieme degustando i migliori vini d'Italia e non solo, in una cornice di eccezione come quella del Quadrilatero. Per molti è l'occasione per vivere il centro e i negozi senza frenesia o impegni.

G. Che cosa prevede la 14esima edizione?

G.M. La serata a inviti e l'asta dei pregiati vini del Comitato Grandi Cru d'Italia a favore di Fondazione Dynamo Camp. Aperta a tutti, invece, la bellissima mostra open-air di Sebastian Copeland, sponsorizzata da Audi, un racconto per immagini dell'attuale emergenza climatica. Da record poi è la partecipazione dei Ristoranti che per tutta la settimana offrono il Menù Vendemmia, quest'anno 27. Tra cui il Portrait, con la sua bellissima piazza, appena aperto è entrato attivamente in associazione.

G. Nonostante la crescita dell'online, per il lusso l'esperienza concreta resta essenziale?

G.M. Uno studio ad hoc realizzato da Deloitte ha confermato che la digitalizzazione dei canali di vendita Fashion & Luxury continua a crescere, ma nel 2025 oltre il 70% dei ricavi dei player globali del settore sarà gene-

rato da canali offline, ossia retail. L'approccio vincente resta dunque quello multicanale, dove l'e-commerce svolge un ruolo fondamentale anche in chiave drive to store.

G. Per questo nel suo nuovo spazio multifunzionale ha puntato su un format phygital?

G.M. La tecnologia dev'essere al servizio del cliente per permettergli una migliore esperienza di acquisto; così avviene oggi da Larusmiani, nella nuova boutique di via Verri 10, nello stesso palazzo della storica boutique, dove con Deloitte abbiamo realizzato delle soluzioni altamente innovative ed esperienziali.

G. Flessibile e aperto al cambiamento, lei ha più volte difeso l'apertura al traffico di via Montenapoleone, come mai?

G.M. Montenapoleone è una via di business: tante aziende investono qui per avere una vetrina privilegiata dei propri prodotti sul mondo. Temo che chiudere la via al traffico automobilistico potrebbe trasformarla in una via di passeggio, come Piazza del Duomo o La Scala, cosa che ai brand non interessa poiché siamo certi che ciò disturberebbe l'esperienza d'acquisto dei nostri clienti. Speriamo che il Comune comprenda i reali bisogni della via più importante dello shopping sia per volume di affari che in termini d'immagine di Milano nel mondo.

G. Il flusso turistico in città ha superato la soglia del 2019. Si tratta di una crescita anche qualitativa?

G.M. Di sicuro, le cito i dati tratti dall'ultimo webinar di Global Blue, tutti certificati con gli scontrini tax free: Milano, in Italia, è la prima destinazione per lo shopping con uno scontrino medio di 1.340 euro che sale a 2.058 euro, nel Quadrilatero. E lo dimostrano le continue aperture in città, di hotel e boutique. Gli ingenti investimenti retail già sostenuti e previsti nel prossimo biennio dalle grandi multinazionali del lusso confermano l'attrattiva di essere presenti in maniera importante in MonteNapoleone District.



Alcuni momenti della scorsa manifestazione durante la serata in cui le boutique del distretto si aprono alle cantine vinicole. Last year's Vendemmia MonteNapoleone.



With its winning cocktail of business and sociality, Vendemmia MonteNapoleone has reached its 14th edition. From October 2 to 8, many initiatives will animate the Quadrilatero, but the highlight, president Guglielmo Miani confirms, is "The invitation-only evening in which the district's boutiques open to some of the most prestigious wine cellars in the world".

Gentleman. Over the years, Vendemmia MonteNapoleone has been one of the most loved events for Milan people. Which is the secret of such a lasting success?

Guglielmo Miani. It's exactly the counter-trend spirit of an evening dedicated to sharing, the pleasure of being together tasting the best wines in Italy and beyond, in an exceptional setting like that of the Quadrilatero. For many it is an opportunity to experience the center and the shops without frenzy or commitments.

G. What does the 14th edition involve?

G.M. The invitation-only evening and the auction of fine wines by Grandi Cru d'Italia Committee, in favor of Dynamo Camp Foundation. The beautiful open-air exhibition by Sebastian Copeland, sponsored by Audi, is on the contrary open to all. It is a story of the current climate emergency through images. The participation of the restaurants that offer the Menu Vendemmia throughout the week has reached the record result of 27, including the Portrait, with its beautiful square, which has actively joined the association as soon as it opened.

G. Despite the growth of online shopping, does the concrete experience remain essential for luxury?

G.M. An ad-hoc study carried out by Deloitte confirmed that the digitalization of Fashion & Luxury sales channels continues to grow, but in 2025 over 70% of the revenues of global players in the sector will be generated by offline channels, i.e. retail. The winning approach therefore remains the multi-char-

nel one, where e-commerce also plays a fundamental role in terms of drive to store.

G. Is this why you focused on a physical format in your new multifunctional space?

G.M. Technology must be at the customers' service, to allow them a better shopping experience; this is what happens today at Larusmiani, in the new boutique in via Verri 10, in the same building as the historic boutique, where we have created highly innovative and experiential solutions with Deloitte.

G. Flexible and open to change, you have repeatedly defended the opening of Via MonteNapoleone to traffic. Why?

G.M. MonteNapoleone is a business street: many companies invest here to have a privileged showcase of their products to the world. I fear that closing the street to car traffic could transform it into a walking street, like Piazza del Duomo or La Scala area, and brands are not interested in this, as we are certain that it would disturb our customers' shopping experience. We hope that the Municipality understands the real needs of the most important shopping street both in terms of business volume and in terms of Milan's image at a worldwide level.

G. The tourist flow in the city has exceeded the 2019 threshold. Is this also a qualitative growth?

G.M. Of course. I quote the data taken from the latest Global Blue webinar, all certified with tax free receipts: Milan, in Italy, is the top shopping destination with an average receipt of 1,340 euros, which rises to 2,058 euros in the Quadrilatero. And this is demonstrated by the continuous openings of hotels and boutiques in the city. The huge retail investments already supported and expected in the next two years by the large luxury multinationals confirm the attractiveness of having a significant presence in MonteNapoleone District.

Il Salotto buono

The salotto buono

È Cova, istituzione meneghina, alla cui guida c'è Paola Faccioli. Che svela i suoi must-have della città

It is Cova, a Milanese institution, led by Paola Faccioli, who reveals her must-haves in town

GIADA BARBARANI



Paola Faccioli, ceo di Cova.

*“Tradizione e artigianalità,
per un caffè come per un abito”*

*“Tradition and craftsmanship,
for a coffee as for a dress”*

Chi per una sacher, chi per il panettone, chi per un risotto, ogni milanese ha un ricordo legato a Cova, la pasticceria (e non

solo) in via Montenapoleone che, con oltre 200 anni di storia, rappresenta un'istituzione meneghina. Un luogo di incontro, dove, generazione dopo generazione, si danno appuntamento ladies e gentlemen della Milano bene. La regina di questo salotto è Paola Faccioli. Figlia di Mario, che lo rilevò nel 1988, dopo la vendita della maggioranza al Gruppo del lusso Lvmh 10 anni fa, Paola ne è rimasta alla guida. "All'inizio pensavo di assumere una carica istituzionale, da brand ambassador. Invece Monsieur Arnault (patron di Lvmh) ha mantenuto intatto il Dna della casa, portando quel tocco di innovazione e internalizzazione oggi necessari. È importante portare avanti la storia, la tradizione e l'artigianalità della nostra "bottega", spiega la ceo. Bottega sì, che ha conquistato il mondo con aperture a Hong Kong (30 anni fa, "mi ricordo ancora mio padre che preparava 200 cappuccini all'ora per insegnarli ai cinesi"), Shangai, Giappone, Dubai, Parigi, Montecarlo, Parigi e, ad Atene, proprio a inizio ottobre.

Gentleman. Un percorso di espansione partito da Milano....

Paola Faccioli. Milano ormai fa parte delle grandi città. Ma a differenza degli altri, noi italiani abbiamo ancora un qualcosa in più che ci rende speciali: la poesia. Quando si entra da Cova, in Montenapoleone come in Cina, ci si rende subito conto del savoir faire italiano, dell'accoglienza e dell'esperienza che offriamo. E questo vale per tutti i brand, che siano grandi o piccole botteghe, italiani. L'Italian touch è apprezzato all'estero, ma anche dalle nuove generazioni.

G. Esperienze che fate rivivere attraverso l'Associazione MonteNapoleone District, di cui Cova fa parte.

P.F. Dopo tanti anni in Montenapoleone si conoscono pregi, difetti e segreti di tutti quanti, come in una famiglia. E così quando il presidente Guglielmo Miani mi ha chiesto di aderire non potevo che accettare. Vendemmia è una bella occasione per far vivere un'esperienza a chi normalmente non lo farebbe mai.

G. Oltre il Quadrilatero, quali sono i suoi posti preferiti a Milano?

P.F. Sono una donna casa e bottega! Spesso vengo in negozio a piedi, attraversando corso Como e Garibaldi, due quartieri ancora caratteristici. Quando passo da Paolo Sarpi mi torna in mente la mia infanzia, le passeggiate con mia nonna il sabato pomeriggio.

G. E per quanto riguarda i ristoranti?

P.F. Il Salumaio di Montenapoleone (mio padre ne era il direttore); La Langostiera, dove vado con i miei figli; il Bulk, chef Giancarlo Morelli all'interno del Vun, in via Fioravanti, a due passi da dove sono cresciuta e dove tutt'ora abito. Ho tanti amici chef e, per non fare torto a nessuno, a volte rischio di non provare nuovi indirizzi. Tra le aperture recenti, il Cipriani ha una bella energia; mentre il Portrait, nuovo polo dell'ospitalità del Quadrilatero, ha degli spazi meravigliosi, da vivere. Ben vengano le novità in città. Come diceva mio padre: "La concorrenza ci fa bene".

G. L'indirizzo per lo shopping?

P.F. Biffi, in corso Genova. Ultimamente ho scoperto Must Have, per qualcosa di più particolare. E i marchi di Lvmh, ça va sans dire.

G. Un appuntamento imperdibile?

P.F. Orticola, a maggio, quando i giardini di via Palestro si riempiono di fiori e piante, e le signore accorrono a fare shopping in verde.



Giancarlo Morelli.



Langosteria.



Cova.

Someone for a sacher, others for a panettone, still others for a risotto: every Milanese inevitably has a memory linked to Cova, the pastry shop (and not only) in via Montenapoleone which, with over 200 years of history, represents an institution in Milan. A meeting place where, generation after generation, ladies and gentlemen of the Milanese elite meet. The queen of this salotto is Paola Faccioli. Daughter of Mario, who took it over in 1988, Paola remained at the helm also after the sale of the majority stake to the luxury group LVMH, 10 years ago. "At first I thought of taking on an institutional position, as a brand ambassador. But Monsieur Arnault (LVMH owner) kept everything as before: this means great respect for the work done, for the team and for the brand. Carrying on the history, tradition and craftsmanship of our "workshop" is very important, explains the CEO. A "workshop" which has conquered the world with openings in Hong Kong (30 years ago), "I still remember my father preparing 200 cappuccinos an hour to teach how to do them to the Chinese), Shanghai, Japan, Dubai, Paris, Monte Carlo, Paraggi and Athens, precisely in these early October days.

Gentleman. An expansion path that started from Milano. How do you explain it?

Paola Faccioli. Milan is now amongst the big cities. But, unlike other peoples, we Italians still have something extra that makes us special: poetry. When you enter Cova, in Montenapoleone as in China, you immediately realize the Italian savoir faire, the welcoming approach and the experience we offer. And this applies to all the Italian brands, whether large or small. The Italian touch is appreciated abroad, but also by the new generation

G. Experiences that you bring to life through Associazione Monte-Napoleone District, of which Cova is part. ?

P.F. After many years in Montena-
 poleone, we know everyone's strengths, weaknesses and secrets. Like in a family. And so when president Guglielmo Miani asked me to join I could do nothing but accept. Vendemmia is a great opportunity to give an experience to those who would normally never do it.

G. Beyond the Quadrilatero, what are your favorite places in Milan?

P.F. I live for my family and my job! I often come to the shop on foot, crossing Corso Como and Garibaldi, two still characteristic neighborhoods. When I pass by Paolo Sarpi I remember my childhood, the walks with my grandmother on Saturday afternoons.

G. And what about restaurants?

P.F. Il Salumaio di Montenapoleone (my father was the director); La Langosteria, where i go with my sons; Bulk, chef Giabcarlo Morelli's Bar inside Vun, in via Fioravanti, a stone's throw from where i grew up and where i still live. I have many chef friends and, so as not to offend anyone, sometimes I run the risk of not trying new directions. Among the recent openings, Cipriani has a nice energy; while the Portrait, the new hospitality hub of the Quadrilatero, has wonderful spaces to experience. Novelities in Milan are always welcome. As my father used to say: "Competition is good for us".

G. The shopping adress?

P.F. Biffi, in corso Genova.. Lately I discovered Must Have, for something more particular. And the LVMH brands.

G. An unmissable event?

P.F. Particolar, when the gardens of via Palestro are filled with flowers and plants.

Brindisi in Boutique

Toast in Boutique

Il clou della kermesse? Quando il Quadrilatero si apre alle più esclusive case vinicole del mondo

The highlight of Vendemmia? When the Quadrilatero opens up to the world's most exclusive wineries

CRISTINA CIMATO



Nella nuova boutique Larusmiani di via Verri 10, lo scorso agosto Guglielmo Miani ha voluto osare, proponendo un concetto di store ibrido, in collaborazione con Deloitte Officine Innovazione, in cui l'esperienza visiva sulle collezioni è potenziata da ologrammi che proiettano le immagini 3D dei prodotti. La stessa amplificazione esperienziale muove da 14 anni il progetto Vendemmia di MonteNapoleone, in scena dal 2 al 6 ottobre. Un incontro di eccellenze, uno scambio tra ambiti diversi ma affini, un dialogo tra regioni, saperi, artigianato, terra e industria. Un dialogo ben illustrato dall'abbinamento Tod's con i Domini di Castellare, tra le affinità elettive più rappresentative dei brindisi in boutique della serata del 5 ottobre, quando nel megastore di mille metri quadrati dei Della Valle si potranno degustare alcuni capolavori in bottiglia come San

Last August, in the new Larusmiani boutique in via Verri 10 Guglielmo Miani decided to dare, proposing a hybrid store concept in collaboration with Deloitte Officine Innovazione. Here the visual experience of the collections is enhanced by holograms projecting 3D images of products. The same experiential amplification has driven Vendemmia di MonteNapoleone project for 14 years. A meeting of excellencies, an exchange between different but similar fields, a dialogue between regions, knowledge, craftsmanship, land and industry. A dialogue well illustrated by the combination of Tod's with the Domini di Castellare masterpieces like I Sodi di San Nicolò, one of the most representative elective affinities of the toasts in the boutique on the evening of October 5. Protagonists of the toasts are the big house fashion brands in the Quadrilatero and the most presti-

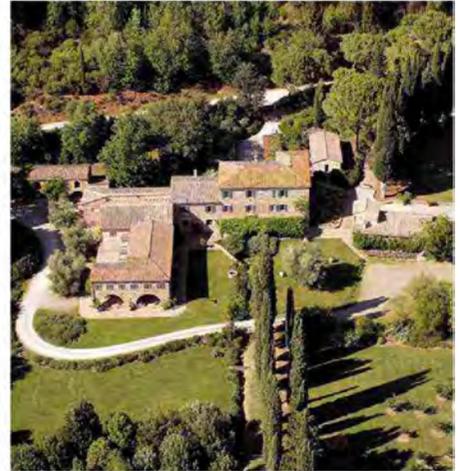




Larusmiani & Brunello Col d'Orcia

Da sinistra, in senso orario: Il Brunello di Montalcino Poggio al Vento; la tenuta senese di Col d'Orcia; la boutique Larusmiani in via Verri.

From left, clockwise: Brunello di Montalcino Poggio al Vento; Col d'Orcia estate; Larusmiani boutique on Via Verri.



Tod's & Rocca di Frassinello

Dall'alto, il negozio di Tod's, la cantina e i vigneti di Rocca di Frassinello, in Maremma, parte dei Domini di Castellare. A destra, due vini del gruppo: San Germano 2018 e I Sodi di San Niccolò 2019.

From top, Tod's store; the winery and vineyards of Rocca di Frassinello, in Maremma part of Domini di Castellare. On the right, two wines of the group: San Germano 2018, I Sodi di San Niccolò 2019.



Tag Heuer & Ruinart

Da sinistra, il negozio Tag Heuer in Montnapoleone 25; la maison Ruinart a Reims; lo Champagne Blanc de Blancs.

From left, the Tag Heuer store at Montnapoleone 25; Maison Ruinart in Reims; Champagne Blanc de Blancs.





D&G & Donnafugata

Dall'alto, la boutique Dolce & Gabbana, in Montepoleone 4; la tenuta di Randazzo di Donnafugata: Cuor di lava, Isolano, Rosa.

From top, the Dolce & Gabbana boutique at Montepoleone 4; Donnafugata's Randazzo estate; Cuor di lava, Isolano, Rosa.

Germano di Rocca di Frassinello o I Sodi di San Nicolò. I protagonisti sono le grandi firme della moda di casa nel Quadrilatero e i vini più prestigiosi, in arrivo da tutta Italia con edizioni limitate, preziosi Cru, speciali annate. Come nel caso di Missoni-Ferrari Trento, che porta in scena la Limited edition co-branding frutto dell'incontro tra i due simboli del Made in Italy. Tre varianti di colore dell'iconico pattern Missoni ornano le bottiglie di Blanc de Blancs. Un altro progetto che unisce gusto e creatività è quello firmato da Dolce&Gabbana e Donnafugata. Da questo incontro sono nati vini che condensano lo stile, i colori e la vitalità siciliani e che ne evocano le atmosfere come Tancredi, Cuordilava, Isolano e Rosa Sicilia. Nel viaggio lungo lo Stivale, Armani quest'anno sposta l'attenzione sull'Umbria attraverso il sodalizio con Lungarotti, storica cantina di Torgiano che per l'occasione arriva al Bamboo Bar di via Manzoni per un wine tasting con una verticale di Rubesco Riserva Vigna Monticchio.

gious wines, arriving from all over Italy with limited editions, precious Crus, special vintages.

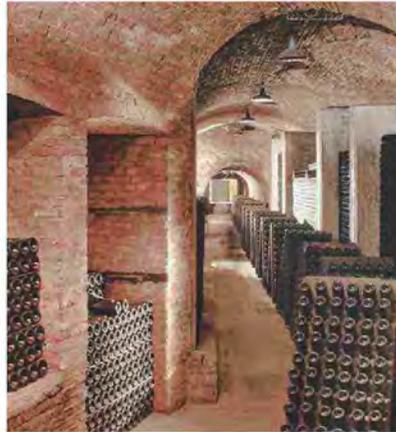
This is the case of Missoni-Ferrari Trento partnership, which brings to the stage the co-branded, collectible limited edition resulting from the meeting between the two symbols of Made in Italy. Three color variations of the iconic Missoni pattern adorn the bottles of Blanc de Blancs. Another project combining taste and creativity is the one signed by Dolce&Gabbana and Donnafugata. This meeting gives life to wines that condense Sicilian style, colors and vitality and evoke its atmospheres, such as Tancredi, Cuordilava, Isolano and Rosa Sicilia. In the journey along the country, this year Armani focuses the attention on Umbria through the partnership with Lungarotti, the historic winery of Torgiano which for the occasion arrives at the Bamboo Bar in via Manzoni for a wine tasting with a vertical of Rubesco Riserva Vigna Monticchio.



Herno & Clelia Coppo

A destra, il metodo classico Clelia Coppo; le cantine astigiane; le vetrine di Herno in Montnapoleone 3.

Right, Clelia Coppo classic method; Asti wineries; Herno windows at Montnapoleone 3.



Omega & Bollinger

A sinistra, la boutique Omega in Montnapoleone; lo Champagne Bollinger.

Right, Clelia Coppo classic method; Asti wineries; Herno windows in Montnapoleone

"Il vino è poesia imbottigliata."

"Wine is bottled poetry."

ROBERT LOUIS STEVENSON



Elie Saab & Villa Sandi

Da sinistra, Villa Sandi; il Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG La Rivetta 120; la vetrina di Elie Saab in via Sant'Andrea.

From left, Villa Sandi; Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG La Rivetta 120; Elie Saab's storefront on Sant'Andrea Street.





Montblanc & Barone Pizzini

Da sinistra, in senso orario, Barone Pizzini Satèn e Guardamacchia; le vigne in Franciacorta; il negozio Montblanc.

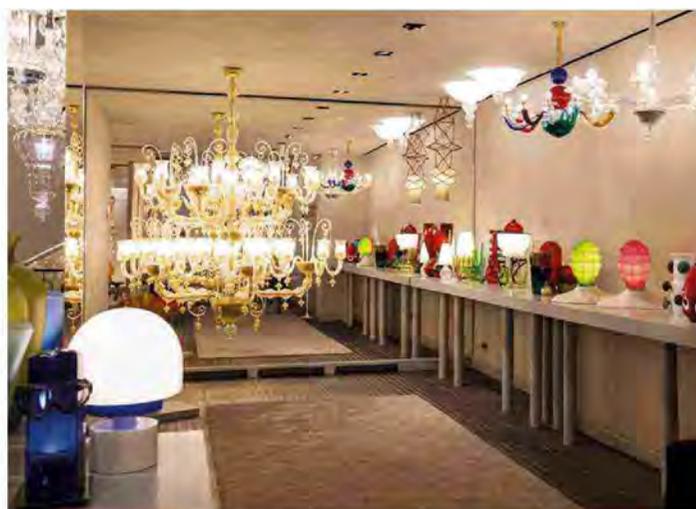
From the left, clockwise, Barone Pizzini Satèn and Guardamacchia; the vineyards in Franciacorta; Montblanc store.

Già celebrato alla presenza del ceo Frédéric Arnault e del pilota campione del mondo di Formula 1 Max Verstappen, il recente opening della boutique di Tag Heuer in via Montenapoleone viene ora festeggiato con un brindisi in puro stile francese grazie all'abbinamento con la maison Ruinart. L'haute horlogerie resta sempre in Francia con il sodalizio tra Breguet e il Blanc de Blancs di Perrier-Jouët, e il matrimonio di lungo corso di Omega con Bollinger. Mentre le bollicine italiane sono più trasversali: si va da Herno per il metodo classico di Clelia Coppo a Montblanc per il Franciacorta di Barone Pizzini, passando per la couture di Elie Saab con il Prosecco di Valdobbiadene Villa Sandi.

I Ferragamo, invece, giocano in casa con Il Borro Wines, progetto della famiglia giunto ai suoi 30 anni da quando, nel 1993 Ferruccio Ferragamo acquistò la tenuta, luogo dove oggi convivono un'azienda agricola e vitivinicola biologica dedicata all'ospitalità e a una ristorazione farm-to-table.

Already celebrated in the presence of CEO Frédéric Arnault and Formula 1 world champion driver Max Verstappen, the recent opening of Tag Heuer boutique in via Montenapoleone is now feasted with a toast in pure French style thanks to the combination with the Ruinart maison. Haute horlogerie always remains in France with the partnership between Breguet and Perrier-Jouët's Blanc de Blancs, and Omega's longstanding marriage with Bollinger. While Italian bubbly are more transversal: ranging from Herno for Clelia Coppo's metodo classico to Montblanc for Barone Pizzini's Franciacorta, via Elie Saab's couture with Prosecco di Valdobbiadene Villa Sandi.

Ferragamo, instead, relies on Il Borro Wines, a family project now in its 30th year, since Ferruccio Ferragamo purchased the estate in 1993, enhancing its memory and excellence. A place enjoying today the coexistence of an organic farm and winery dedicated to hospitality and a farm-to-table restaurant.





Hogan & Nonino

Da sinistra, le vetrine del negozio Hogan in Montepulciano; L'Aperitivo Nonino Botanical Drink.

From left, the windows of Hogan store in Montepulciano; L'Aperitivo Nonino Botanical Drink.

"Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia ed una scintilla all'amore."

"Wine adds a smile to friendship and a spark to love".

EDMONDO DE AMICIS



Roger Vivier & Umani Ronchi

Da sinistra, Umani Ronchi San Lorenzo 2021, CaSal di Serra 2022, La Hoz rosé; la boutique di Roger Vivier.

From left, Umani Ronchi San Lorenzo 2021, CaSal di Serra 2022, La Hoz rosé; Roger Vivier's boutique.



Venini & Cepparello

Da sinistra, l'interno del negozio Venini; Cepparello 2020 della cantina chiantigiana Isole e Olena.

From left, the interior of Venini store; Cepparello 2020 by Chianti winery Isole and Olena.



Pasticceria Marchesi & Bertani

Da sinistra, la Pasticceria Marchesi in Montepulciano; l'Amarone della Valpolicella Classico 2013 Bertani.

From left, Pasticceria Marchesi in Montepulciano; Amarone della Valpolicella Classico 2013 Bertani.







Scelte di gusto

Tasteful choices

La serata più attesa di Vendemmia?
Il 5 ottobre, quando le boutiques aprono
le loro porte per brindare
con i grandi vini in abbinamento

The most anticipated evening of Vendemmia?
On October 5th, when the boutiques open
their doors to toast with the great wines pairing

GIADA BARRARANI - ILLUSTRAZIONE DI FEDERICA DEL PROPOSTO

Via Montenapoleone

N.3 Herno & Coppo

Il brand sinonimo di eccellenza nel capospalla brinda con i vini della cantina del Monferrato.

N.4 Dolce&Gabbana & DonnaFugata

Affinità elettive tra il Gruppo di moda e accessori e la cantina siciliana: l'Isola è per entrambi ispirazione continua.

N.5 Hogan & Grappa Nonino

L'artigianalità accomuna il marchio di scarpe e accessori e i sapori decisi delle grappe friuliane.

N.6 Santoni & Il Pollenzo

Due eccellenze del distretto marchigiano si trovano per un brindisi speciale.

N.6 Roberto Cavalli & Tenuta degli Dei

Nel Global Fashion Store i vini della tenuta toscana di famiglia, gestita da Tommaso, figlio di Roberto Cavalli.

N.8 Cova Montenapoleone & Château D'esclans

Al bancone dell'iconica pasticceria, happy hour con il Rosé Wispering Angels.

N.8 Giuseppe Zanotti Donna & Feudi di San Gregorio

Le calzature di lusso made in Italy si abbinano alle etichette dell'azienda campana.

N.8 Jaeger-LeCoultre & Davide Fregonese

Brindisi con vini piemontesi e siciliani. Al polso, gli orologi della manifattura svizzera.

N.9 Marchesi 1824 & Bertani

Aperitivo nella pasticceria del Gruppo Prada con i vini della Valpolicella.

N.10 Damiani & Pico Maccario

Brillano i preziosi gioielli made in Italy al risuonar dei calici dei vini piemontesi.

N.10 Venini & Isole e Olena

Matrimonio tra l'icona dell'arte del vetro di Murano e il Chianti classico dei vigneti della cantina toscana.

N.12 House of BMW & San Filippo

Nel futuristico spazio dedicato a eventi, dove si rivive la storia del marchio, si stappa il Brunello di Montalcino Le Lucére 2018.

N.15 Giada & Tedeschi

Nella boutique del marchio di prêt-à-porter femminile, si assaggiano i vini della Valpolicella.

N.16 Paul&Shark & Castello Banti

Il brand di moda che ha la sostenibilità nel suo Dna brinda con i vini toscani.

N.17 Pomellato & Bersi Serlini

Lo storico marchio milanese di gioielli, oggi del Gruppo Kering, propone i Franciacorta della cantina Bersi Serlini.

N.18 Alberta Ferretti & Cantina Zenato

L'anima del Lugana e il cuore della Valpolicella nel negozio sinonimo di eleganza femminile made in Italy.

N.19 Breguet

& Perrier-Jouët Blanc de Blancs
Da una parte la Svizzera, con gli orologi di manifattura, dall'altra la Francia, con le iconiche cibarolicine.

N.19 Tod's & Rocca di Frassinello

Un viaggio tra i capi iconici del brand accompagnati dai vini dell'avveniristica cantina toscana firmata da Renzo Piano.

N.19 Illy Caffè & Vezzoli

Un bicchiere di Franciacorta negli spazi di design realizzati da Antonio Citterio Patricia Viel.

N.20 Valentino & Pian delle Vigne

Il rosso della maison si abbina a quello del Brunello dei Marchesi Antinori.

N.20 Ferragamo & Il Borro

Le eccellenze di famiglia: da una parte la moda, dall'altro i vini della tenuta toscana.

N.21 Iwe & Ferrari Maximum Blanc de Blancs

La boutique di orologi di manifattura svizzera apre le sue porte allo spumante Brut.

N.21 MoorER & Castel Faglia

Il brand specializzato nei capisalla di lusso si abbina al Franciacorta, piena espressione del territorio.

N.23 Buccellati & La Scolca

Tra creazioni di alta gioielleria artigianale, un brindisi con le etichette dell'azienda di Gavi.

N.23 Ippolita & Valdo

Lo spumante italiano per un brindisi tra i gioielli che sembrano sculture.

N.25 Chopard

& Château Monestier la Tour
Tra orologi e gioielli indossati dalle star sui red carpet, sfilano i vini biodinamici di Bergerac.

N.25 Tag Heuer & Ruinart

Appena inaugurata, la boutique di orologi festeggia con lo Champagne dello stesso gruppo, Lvmh.

N.25 Omega & Giuseppe Meregalli Champagne Bollinger

L'effervescenza dell'orologeria svizzera si sposa con le bollicine dello Champagne.

N.26 Marni & Diesel Farm

Moda eclettica e vino innovativo: matrimonio tra i marelli del gruppo OTB

N.26 Falconeri & Cantina La Giuva

Il brand del cashmere del gruppo Calzedonia ospita i vini delle sorelle Giulia e Valentina Malesani.

N.26 Pinko & Tornaresca

Lo stile eclettico, originale e contemporaneo del brand di moda

di Pietro Negra, festeggia con i vini delle tenute pugliesi.

N.27/B Montblanc & Barone Pizzini

L'arte della scrittura dal 1906, unita ai vini biologici del Franciacorta.

N.29 Bally & Col d'Orcia

La maestria degli artigiani della pelle si affianca al produttore biologico di Brunello.

Via Verri

N.3 Tom Ford & Ca' Del Boscò

Le creazioni di moda dello stilista e regista americano abbinate ai vini che celebrano la tradizione e il territorio della Franciacorta.

N.4 DSquared2

& Masseria Altamura
Nel negozio al quadrato dei fratelli Dean e Dan Caten si degustano i vini tipici pugliesi del Salento.

N.4 Gianantonio A. Paladini & Jako Wine

Lo storico brand italiano di lingerie, propone un brindisi con i vini dell'imprenditore Gianluca Berti.

N.5 Missoni

& Ferrari Missoni Limited Edition
Un brindisi all'insegna dell'italian style, tra tessuti iconici e bollicine ad hoc.

N.10 Larusmiani & Col D'Orcia

Nel nuovo negozio R/Evolution 101, dedicato alle passioni maschili, il Brunello biologico.

Via Sant'Andrea

N.5 Maison Margiela & Josetta Saffirio

Tra abiti d'alta moda, le etichette illustrate con gli gnomi dei vini delle Langhe.

N.8 Banner & Vallone

La boutique fa sfilare tra i suoi brand di alta moda le bottiglie salentine.

N.8 Chiara Boni & Mionetto

L'eleganza milanese-chic si sposta nelle colline del Prosecco.

N.10 Chanel & Château Canon e Château Rauzan-Sègla

L'iconica doppia C del brand di moda con l'altrettanta iconica doppia dei Grand Cru.

N.9 Giorgio Armani & Alois Lageder

Nel negozio del re della moda, si brinda con le eccellenze della tradizione enoica altoatesina.

N.10/A La DoubleJ & Maria Pia Castelli

Nell'indirizzo cult delle milanesi chic, i vini artigianali di Maria Pia Castelli.

N.11 Thom Browne & Baron De Rothschild Pourt T. Browne

Cuvée su misura nel negozio dallo stile preppy del designer americano.

N.17 Philippe Model Paris & Azienda Agricola Colfele Alberto

Tra una sneakers e l'altra, si riempiono i calici con i vini della storica azienda di Soave della famiglia Visco.

N.16 Kiton & Bugia Nen

di Davide Fregonese
Eleganza, esclusività e qualità si ritrovano nei capi sartoriali e nelle bottiglie della cantina il cui nome, in piemontese, significa "Non ti muovere".

N.17 Roger Vivier & Umani Ronchi

Dalle Marche all'Abruzzo i vini bio celebrano l'icona della calzatura di lusso.

Via Santo Spirito

N.3 Stella McCartney & Veuve Clicquot

Il modern british style della designer e lo stile francese delle bollicine di Madame Clicquot si incontrano in boutique per un brindisi speciale.

N.5 Chantecler & Villa Franciacorta

Tra le iconiche campanelline della gioielleria di Capri, i Franciacorta Millesimati.

N.7 Gianvito Rossi

& Leone De Castris
Scarpe e accessori di lusso italiani con i vini che, da oltre tre secoli, sprigionano la forza della terra pugliese.

N.13 Raquel Diniz

& Donna Olimpia 1898 Bolgheri
Tra i colori e la gioia caratteristici della designer brasiliana, il vino di una delle tenute di Guido Folonari.

N.14 Il Bisonte & Riviera

Il marchio fiorentino sinonimo di artigianalità brinda con i pregiati vini pugliesi.

N.24 Carlo Tivoli & La Battagliola

All'indirizzo chic amato dalle milanesi, tra capi originali, colorati e dai richiami vintage, si degustano i vini della campagna della piana modenese.

Via Bagutta

N.9 Boyy & Fonzone

Tra gli accessori di lusso del brand con sede tra Bangkok e Milano si stappano i vini dell'Irpinia.

N.14 Misula & Luigi Lauria

Nel primo monomarca del marchio di cosmetica festeggia con i vini ottenuti da uve di Guarnaceino.

N.18 Bianchi e Nardi 1946

& Tenuta Cafaggiolo
Tra le creazioni esclusive e rigorosamente bespoke fiorentine, non poteva mancare un vino del territorio.

N.24 Almini & Venica & Venica

Lo storico nome della calzatura si abbina ai vini di Gianni, Giorgio e Giampaolo Venica, espressione delle migliori colline di Dolegna.

Via Gesù

N.1 Acqua di Parma & Tenuta Luce

Tra le fragranze preziose, blend di Sangiovese e Merlot dell'azienda della famiglia Frescobaldi a Montalcino.

N.1 Rubinacci & Famiglia Cecchi

Tra i capi di alta sartoria napoletana si brinda con i vini delle tenute toscane.

N.10 Christie's International Real Estate & Zorzettig

New entry di Vendemmia, l'agenzia di immobili di lusso festeggia con l'armonia delle etichette dei vignaioli dei Colli del Friuli.

N.11 Elie Saab & Villa Sandi

Tra gli abiti più amati dalle principesse e dalle star, sfilano i vini di Conegliano Valdobbiadene.

N.13 Ludovica Mascheroni & Podere Forte

Nell'"Appartamento" del vestire su misura i sapori della Val D'Orcia.

Via della Spiga

N.4/16 Gio Moretti

& Marchesi Frescobaldi
Nella storica boutique del Quadrilatero che veste le milanesi da generazioni, l'istituzione vinicola toscana.

N.6 Longchamp & Tenute Ugolini

Tra gli accessori di lusso del brand francese, i sapori delle colline venete.

N.21 Akris & Val di Suga

La sofisticata moda svizzera brinda con le etichette che raccontano le espressioni del Brunello.

N.26 Moschino & Eugenio Collavini

Tra i capi colorati e ironici, le proposte al calice delle colline del Friuli.

N.26 Sergio Rossi & Marco Felluga

Il brand di scarpe, sinonimo di eleganza femminile e maschile, si abbina con i vini del Collio.

N.26 Drumohr & Marchesi Mazzei

L'eccellenza dei capi del brand e l'eccellenza della storica azienda vitivinicola toscana.

N.52 Creed & Cantina Donna Emilia

Soddisfare l'olfatto con le creazioni d'alta profumeria e con i vini dei colli senesi.

Via San Pietro all'orto

N.6 Lanvin & Scubla

La maison di moda ready-to-wear di lusso francese, festeggia la serata con i vini della zona sud dei Colli Orientali del Friuli.

N.10 Harmont & Blaine

& Sparici Landini
Il bassotto, logo del brand, si è spostato sulle colline moreniche per scegliere il vino per brindare a Vendemmia.

L'oro bianco d'Alba

The white gold of Alba

Si rinnova la joint venture con la Fiera internazionale del Tartufo
Vendemmia meets International Truffle Fair again

CRISTINA CIMATO



AL TARTUFO BIANCO D'ALBA: ANTONIO DI BERTI / ANSA

La terra è al centro dell'universo del vino, così come di quello del tartufo. Grazie a questo comune denominatore anche quest'anno, in occasione de La Vendemmia di MonteNapoleone, la Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba rinnova il suo spin-off milanese con due appuntamenti: un wine tasting e la partecipazione all'evento charity in favore di Dynamo Camp, che l'anno scorso ha raggiunto la cifra di 25mila euro. L'oro bianco delle Langhe apre la serata inaugurale nel Quadrilatero con un cocktail e una degustazione di finger food il 2 ottobre presso l'Armani Caffè di Piazza Croce Rossa, ma conferma anche la propria partecipazione alla serata che da anni lega l'appuntamento milanese alla realtà che fa parte di Serious Fun Children's Network: associazione fondata nel 1988 da Paul Newman e attiva in tutto il mondo. Tra gli highlights della settimana torna infatti l'Asta benefica eccezionalmente battuta da Cristiano De Lorenzo, direttore di Christie's Italia e i cui proven-

ti vanno a sostegno dei progetti di Terapia Ricreativa di Dynamo Camp. In programma martedì 3 ottobre presso l'Hotel Principe di Savoia, la vendita vede in catalogo 29 lotti, tra questi oltre ai pregiati vini del Comitato Grandi Cru d'Italia, anche un prezioso Tartufo Bianco d'Alba. Tra le novità di quest'anno il debutto di un'iniziativa che si propone di rendere ancor più tangibile la conoscenza del tartufo per i soci di MonteNapoleone District. Per loro il 21 e 22 ottobre presso il castello di Roddi (Cuneo) è prevista la partecipazione a una ricerca del pregiato tubero con un trifoilau e il suo cane, e una cooking class alla scuola di cucina per imparare a preparare una ricetta della cucina tradizionale di territori ricchi di storia come Langhe, Monferrato e Roero. Al termine, verrà organizzata una cena impreziosita da una lamellata di Tuber magnatum pico e, a seguire, una visita della 93ª edizione della Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, in scena dal 7 ottobre al 3 dicembre.

The earth is at the center of the universe of wine and truffles. Thanks to this common denominator, also this year, on the occasion of La Vendemmia di MonteNapoleone, the International Alba White Truffle Fair renews its Milanese spin-off with two events: a wine tasting and the participation in the charity event in favor of Dynamo Camp, which last year reached the sum of 25,000 euros.

The white gold from Langhe opens the inaugural evening in the Quadrilatero with a cocktail and a finger food tasting at Armani Caffè in Piazza Croce Rossa on 2 October, but also confirms its participation in the evening which has linked for years the Milanese event to the reality that is part of SeriousFun Children's Network, an association founded in 1988 by Paul Newman and operating throughout the world. In fact, among the highlights of the week is the Charity Auction, exceptionally auctioned by Cristiano De Lorenzo, director of Christie's Italia. The auction proceeds go

to support Dynamo Camp's Recreational Therapy projects. Scheduled for Tuesday 3 October at Hotel Principe di Savoia, the sale foresees 29 lots in the catalogue, including, in addition to the fine wines of Grandi Cru d'Italia Committee, also a precious white Alba truffle. Among the novelties of this year is the debut of an initiative aiming to make the knowledge of truffles even more tangible for MonteNapoleone District members.

On 21 and 22 October at the castle of Roddi (Cuneo) they will participate in a search for the prized tuber with a trifoilau (truffle searcher) and his dog, and in a cooking class at the cooking school to learn how to prepare a traditional recipe of Langhe, Monferrato and Roero – territories so rich in history. Furthermore, the event foresees a dinner enriched by slices of Tuber magnatum pico, followed by a visit to the 93rd edition of the International Alba White Truffle Fair, taking place from 7 October to 3 December.



Le perle nere di Calvisiano

The black pearls from Calvisiano

Il caviale *Calvisius* è tra i protagonisti della Vendemmia

Calvisius caviar is among the protagonists of Vendemmia

GIULIANA DI PAOLA

Caviale tra i più venduti, Calvisius è una delle eccellenze italiane più note all'estero, con oltre il 90% della produzione riservata all'export. Anche quest'anno l'azienda si conferma partner protagonista della Vendemmia MonteNapoleone, manifestazione con cui condivide l'obiettivo di promuovere l'eccellenza italiana nel mondo. "È un onore partecipare a questo evento fantastico", dichiara Stefano Bottoli, direttore commerciale di Agroittica Lombarda, "luogo di incontro di grandi eccellenze del Made in Italy e siamo felici di poter contribuire all'asta benefica il cui ricavato verrà interamente devoluto alla rinomata istituzione no profit Dynamo Camp". Per il secondo anno consecutivo, infatti, le perle nere di Calvisiano saranno tra i top lots dell'asta Italian Masters, in programma al Principe di Savoia, il 3 ottobre. In questo caso l'azienda di Calvisiano ha donato due latte da 250 grammi, che saranno battute dal direttore di Christie's Italia, Cristiano De Lorenzo, con una base d'asta di 1.000 euro, l'intero ricavato sarà devoluto al

programma ricreativo natalizio di Dynamo Camp. Ma per gli ospiti di MonteNapoleone District Calvisius ha riservato anche una vera e propria experience immersiva. Si tratta di una visita speciale nell'universo del più grande allevamento di storioni in Europa che si estende su oltre 60 ettari, l'equivalente 80 campi da calcio. Una visita guidata all'azienda bresciana è il modo migliore per apprezzarne la qualità e la sostenibilità, a partire dal riutilizzo del calore dei vicini impianti siderurgici per riscaldare l'acqua delle vasche di allevamento. Un sistema virtuoso già in partenza che, negli anni, è diventato una filiera unica, sostenibile, innovativa con sistemi all'avanguardia per la conservazione e riproduzione delle diverse specie di storione. E la più sofisticata tecnologia messa a punto per ciascuno dei vari passaggi della produzione, dalla selezione delle uova, all'essiccazione del sale per la maturazione per finire con il confezionamento nelle latte di diverse grammature. Anche se le più vendute restano le confezioni da 10 o da 30 grammi.

A best-selling caviar, Calvisius is one of the best-known Italian excellences abroad, with over 90% of production destined to export. This year too the company confirms itself as a leading partner of Vendemmia MonteNapoleone, an event with which it shares the objective of promoting Italian excellence in the world. "I am honored to participate in this fantastic event", declares Stefano Bottoli, commercial director of Agroittica Lombarda, "a meeting place for the great excellences of Made in Italy. We are happy to contribute to the charity auction whose proceeds will be entirely donated to the renowned non-profit institution Dynamo Camp". For the second year in a row, in fact, the black pearls of Calvisiano will be among the top lots of the Italian Masters auction, scheduled at Principe di Savoia on October 3. In this case, the Calvisiano company has donated two 250-gram cans, which will be auctioned by Christie's Italia director, Cristiano De Lorenzo, with a starting price of 1,000 euros. The entire proceeds will be

donated to Dynamo Camp's Christmas recreational program.

Calvisius has also reserved a truly immersive experience for the guests of MonteNapoleone District. This is a special visit into the universe of the largest sturgeon farm in Europe, which extends on over 60 hectares, the equivalent of 80 football pitches. A guided tour of the Brescia-located company is the best way to appreciate its quality and sustainability, starting from the reuse of the heat from the nearby steel plants to heat the water in the breeding tanks. A virtuous system from the start which, over the years, has become a unique, sustainable, innovative supply chain with cutting-edge systems for the conservation and reproduction of the different sturgeon species. The most sophisticated technology has been developed for each of the various production steps, from the selection of the eggs to the drying of the maturation salt, to the packaging in cans of different weights. Although the best-selling ones remain the 10 or 30-gram packs.

"È un onore partecipare a questo evento fantastico, luogo di incontro di grandi eccellenze del Made in Italy".

"I am honored to participate in this fantastic event, a meeting place for the great excellences of Made in Italy".

STEFANO BOTTOLI, CALVISIUS

VENDEMMIA À LA CARTE

Dalla prima colazione alla cena,
27 ristoranti top a prezzi speciali

From breakfast to dinner,
27 top restaurants at the special price



142 Restaurant

It is both elegant and informal at the same time, with pimped-up, contemporary cuisine and excellent classic cocktails.

142 RESTAURANT

corso Colombo 6
tel. 02.47758490
142.restaurant

Sandra Ciciriello è la scatola nera di questo ristorante scanzonato eppur serissimo, che si prende gioco dell'accigliata liturgia stellare con piatti divertiti ancor prima che divertenti, realizzati dallo chef Nello Barbieri. Menu che cambia ogni settimana, di calendario e di mercato. Con alcuni classici come UCBT, l'Uovo a bassa temperatura con spuma di patate e cipolla alla paprika. Qui si viene dalla mattina alla sera dalla colazione all'aperitivo.

Sandra Ciciriello is the black box of this light-hearted yet serious restaurant, which mocks the frowning star liturgy with dishes that are amused even before they are amusing, created by chef Nello Barbieri. A menu that changes every week, calendar and market. With some classics like Ucbt, the Low Temperature Egg with potato and onion mousse with paprika. Here you come from breakfast to aperitivo

Record di adesioni per i ristoranti partner della manifestazione. Quest'anno sono 27 i locali che, dentro e fuori dal Quadrilatero, offrono un Menù Vendemmia al prezzo speciale di 35 euro a pranzo e 70 a cena.

Record number of sign-ups for the event's partner restaurants. This year, 27 venues in and out of Quadrilatero are offering a Menu Vendemmia at the special price of 35 euros for lunch and 70 for dinner.

10_11 AL PORTRAIT

via Sant'Andrea 10
tel. 02.367995850
lungarnocollection.com

Un anno di vita e già uno "storico" di un certo peso per il Portrait, il nuovo albergo dei Ferragamo. Lo chef Alberto Quadrio l'ha reso noto per la pasta in bianco gourmet, poi se n'è andato (ma la pasta resta). Locale elegante e informale al contempo, con ottimi cocktail da sorseggiare al bancone, come da letteratura etilica, o all'aperto sotto il colonnato.

One year old and already a historic place of some weight for Portrait, within the Ferragamo's new hotel. Chef Alberto Quadrio made it famous for the most gourmet "pasta in bianco", he left (but the pasta remains).

A' RICCIONE TERRAZZA 12

via Durini 28
tel. 02.92853303
ariccionemilano.it

Si issa in cima al rooftop del palazzo Brian&Barry, nella San Babila che sta per essere liberata dai cantieri, il terzo locale di questa insegna di successo, che propone una cucina di mare in bella calligrafia e con qualche ambizione modaiola. Lo chef Marco Fossati ha mano nitida e corretta ma qui conta soprattutto la materia prima, che si esalta nei plateau e nei primi classici da yacht.

Perched atop the rooftop of the Brian&Barry building, in the San Babila area that is about to be freed from the construction sites, is the third restaurant of this successful brand, which offers seafood cuisine in beautiful calligraphy and with some fashionable ambitions. Chef Marco Fossati has a clear and correct hand, but here it is the raw material that counts above all, exalted in the plateaus and classic yacht starters.



A' Riccione Terrazza 12



10_11 al Portrait

ACANTO ALL'HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA
piazza della Repubblica 17
tel. 02.62302026
dorchestercollection.com

Siamo in uno degli hotel più contegnosi della Vecchia Milano, e nel ristorante in stile la mano del giovane chef beneventano Alessandro Buffolino dona schizzi di credibilità e dripping di pensiero. Certo, non siamo nei territori rarefatti dell'avanguardia ma in quelli rassicuranti che declama con perfetta dizione e qualche riseciacquatura nella Senna i lemmi del vocabolario gastronomico italiano. Insomma, un abito di buon taglio.

We are in one of the most dignified hotels in Old Milan, and in the stylish restaurant the hand of Alessandro Buffolino, young chef from Benevento, lends splashes of credibility and drips of thought. Of course, we are not in the rarefied territories of the avant-garde, but in the reassuring ones that declaim the lemmas of the Italian gastronomic vocabulary with perfect diction and a few rinses in the Seine. In short, a weell-cut suit.

ARMANI RISTORANTE
via Manzoni 31
tel. 02.88888702
armanihotelmilano.com

Arrampicato in cima a quello che forse è il più bell'albergo di Milano, un locale che sciorina il più fornito armamentario di internazionalità della città, con un menu in cui il dialogo tra l'Italia e il resto del mondo è incessante e fertile di spunti. Il resto lo fanno una vista vedo-nonvedo dei tetti e dei campanili del centro, un servizio inappuntabile, una carta dei vini ricca di profondità.

Perched atop what is perhaps the most beautiful hotel in Milan, a restaurant that displays the city's most well-stocked armoury of internationality, with a menu in which the dialogue between Italy and the rest of the world is incessant and fertile with ideas. The rest is done by a view of the rooftops and bell towers of the centre, impeccable service and a wine list rich in depth.



Armani/Ristorante

BERTON
via M. Bongiorno 13
tel. 02.67075801
ristoranteberton.com

I grattacieli della Milano alta e bella sono praticamente cresciuti attorno al regno di Andrea Berton, chef a sua volta con statura da pivot e una concezione marchesiana della cucina: tecnica, fantasia, professionalità, visione. Uno dei luoghi dove andare a colpo sicuro per provare creazioni affilate e per lo straordinario menu dei brodi che "liquidizza" ogni ingrediente.

The skyscrapers of high and beautiful Milan have practically grown up around the reign of Andrea Berton, a chef with pivotal stature following Marchesi's conception of cuisine: technique, imagination, professionalism, vision. One of the places to go for sure to try sharp creations and for the broth menu that 'liquidises' every ingredient.

BEEFBARMILAN
corso Venezia 11
tel. 02.50037500
beefbar.com

La carne è debole, ma non in quello che è il primo indirizzo milanese (e italiano) della catena fondata da un italiano, Riccardo Giraudi, impegnato fino a poco fa a dimostrare che davvero nemo propheta in patria. Ma ora c'è e ne siamo felici: atmosfere da vecchio club inglese per soli uomini, omaggi a Luigi Caccia Dominioni, menu testosterone con piacevoli eccessi proteici in tagli pregiati e qualche scivolata pop.

Meat is weak, but not in what is the first Milanese (and Italian) address of the chain founded by an Italian, Riccardo Giraudi, who until recently was busy proving that indeed nemo propheta in patria. But now it is there and we are happy about it: atmosphere of an old English club for men only, homage to Luigi Caccia Dominioni, testosterone menu with pleasant protein excesses in fine cuts and a few pop slips.

Acanto, Hotel Principe di Savoia



Berton



Boeucc

ANTICO RISTORANTE BOEUCC
 piazza Belgioioso 2
 tel. 02.76020224
 boeucc.it

Milanese da prima che inventassero Milano o quasi, questo ristorante erede di un'osteria documentata dal 1696. Ma basta la storia recente, quella legata al romanzesco patròn Paolo Brioschi, a farne un posto così speciale nella sua ordinarietà locale. L'atmosfera è piacevolmente sussiegosa ma lo stile è popolano: classici milanesi, dall'Ossobuco al Risotto, piatti anni Ottanta, un servizio abbracciante.

Milanese since before they invented Milan, or almost, this restaurant is the heir to an inn documented since 1696. But its recent history, the one linked to patron Paolo Brioschi, is enough to make it such a special place in its local ordinarieness. The atmosphere is pleasantly sumptuous but the style is populous: Milanese classics, from Ossobuco to Risotto, dishes from the 1980s, and embracing service.

"Cenare è ed è sempre stata una straordinaria opportunità artistica".

"Dining is and always was a great artistic opportunity".

FRANK LLOYD WRIGHT

RISTORANTE DABERTI
 via Algarotti 22
 tel. 02.6694627
 daberti.it

Tocca a un napoletano, Fabio Carotenuto, accollarsi il compito di portare la cucina milanese nel presente e perfino nel futuro. Si parte da materie prime di altissimo rango, ringalluzzite da una tecnica perfetta. L'avanguardia a volte può ritrovarsi anche in un Risotto al salto o in una Cotoletta con maionese agli agrumi. Cantina profondissima, ambiente elegante con un giardino all'ombra del Palazzo Lombardia.

It is up to a Neapolitan, Fabio Carotenuto, to take on the task of bringing Milanese cuisine into the present and even the future. He starts with raw materials of the highest order, rejuvenated by perfect technique. Avant-garde can sometimes be found even in a Risotto al salto or a Cotoletta with citrus mayonnaise. Very deep cellar, elegant ambience with a garden in the shadow of Palazzo Lombardia.

DANIEL CANZIAN
 via Castelfidardo 7
 tel. 0263793837
 danielcanzian.com

Daniel Canzian è uno chef veneto che ama considerarsi niente più che un oster in giac-

ca bianca. Da anni ha trovato casa in questo locale ai margini di Brera in cui declina la sua cucina perennemente in bilico tra memoria ed evoluzione. L'equilibrio è la chiave di lettura di ogni piatto, così come un approccio artistico nel pensiero e nell'impiattamento. Locale luminoso, concepito come una galleria d'arte.

Daniel Canzian is a chef from Veneto who likes to consider himself nothing more than an innkeeper in a white jacket. For years he has found a home in this restaurant on the edge of Brera in which he develops his cuisine perennially poised between memory and evolution. Balance is the key to every dish, as is an artistic approach to thought and presentation. A luminous restaurant, conceived as an art gallery.

DON LISANDER
 via Alessandro Manzoni 12
 tel. 02.76020130
 ristorantedonlisaner.com

Nel distretto manzoniano della città un locale che dal dopoguerra si pone come bastione inespugnabile della tradizione gastronomica milanese, con qualche pretesa di distinzione. Il locale principale occupa i locali della vecchia Cappella di Palazzo Trivulzio, poi c'è un giardino che fa da cartolina d'inverno e da dehor d'estate. La proposta è classica, il servizio compunto, la carta dei vini settentrionalista.

In Manzoni district of the city a restaurant that since the post-war period has stood as an impregnable bastion of Milanese gastronomic tradition, with some claim to distinction. The main restaurant occupies the premises of the old chapel of Palazzo Trivulzio, then there is a garden that acts as a postcard in winter and a dehor in summer. The proposal is classic, the service compact, the wine list northern.

Daniel Canzian



Daniel Canzian



Don Lisander

Emporio Armani



EMPORIO ARMANI
via Croce Rossa 2
tel. 02.62312680
locations.armani.com

Eleganza senza orario in questo locale fresco di rinnovamento. Al pianoterra un caffè per colazioni e pranzi veloci, ci si arrampica al primo piano per un'esperienza più completa, con il bonus track del giardino quasi segreto. La cucina è un bignami dell'italianità a tavola, un ricettario nazionale eseguito correttamente e senza avventurismi. C'è un corner per gli amanti delle bolle francesi.

Timeless elegance in this freshly renovated venue. On the ground floor a café for breakfast and quick lunches, to climb to the first floor for a more complete experience, with the bonus track of the almost secret garden. The kitchen is an epitome of Italianism at the table, a national recipe book executed correctly and without adventurism. There is a corner for lovers of French bubbles.

FINGER'S GARDEN
via Giovanni Keplero 2
tel. 02.606544
fingersrestaurants.com

Il giardino di Roberto Okabe non sfiorisce mai. La sua idea è quella di fare un mix and match tra la cucina nipponica e quella brasiliana, un tropicalismo del sushi che un tempo fu innovativo, quando ha aperto ai primi del Duemila, ma ora resta convincente. Le sue tartare sono seducenti almeno quanto il suo sorriso da bucaniere che ce l'ha fatta. L'area della città non è glamour ma garantisce spazio e grandi numeri.

Roberto Okabe's garden never fades. His idea is to make a mix and match between Japanese and Brazilian cuisine, a tropicalism of sushi that was once innovative when it opened in the early 2000s, but now remains convincing. His tartare is at least as seductive as his buccaneer's smile. The area of the city is not glamorous but guarantees space and large numbers.

Finger's Garden



GRAN BAGUTTIN
via Bagutta 18,
tel. 02.36512096
granbaguttin.it

Un locale storico, erede del Bagutta, tanto amato dagli scrittori che nel 1926, undici di loro vi fondarono un premio letterario a cui destinare le multe comminate a chi di loro mancava alle frequenti kermesse gastronomiche. Oggi è un posto confortevole, tuttora romanzesco, che fa all-in su un menu tradizionale milanese in cui il vanto è la carne, interpretata senza eccessi contemporanei di frollature e maturazioni.

A historic restaurant, heir to the Bagutta, so beloved by writers that in 1926 eleven of them founded a literary prize there to receive the fines imposed on those who missed the frequent gastronomic kermesses. Today it is a comfortable, still romantic place that goes all-in on a traditional Milanese menu in which the pride is the meat, interpreted without contemporary excesses of maturation and ageing.

ILLY CAFFÈ
piazza Gae Aulenti
tel. 02.65560331
illy.com

Dal marchio che pattuglia i territori dell'espresso all'italiana di qualità, un locale modernista nella piazza cuore della Nouvelle Milan, luogo dove anche l'imbruttito è costretto a rilassarsi con un



Locale

Gran Baguttin



buon caffè, una colazione nazionale popolare e una piccola e piacevole proposta gastronomica per pause pranzo e aperitivi.

From the brand that patrols the territories of quality Italian espresso, a modernist establishment in the heart of Nouvelle Milan, a place where even the imbruttito can relax with a good coffee, a national-popular breakfast and a small, pleasant gastronomic proposal for lunch breaks and aperitifs.

LA CUPOLA AL PARK HYATT MILAN
via Tommaso Grossi 1
tel. 02.88211236
hyatt.com

Una lounge sotto una cupola metafisica che si offre per una proposta all-day in uno degli alberghi più centrali della città, che affida a Pellico 3 le ambizioni più sperimentaliste. Qui invece si pratica una cucina internazionale con inevitabili ipertesti italiani, ben eseguita e in un ambiente salottiero che induce a indugiare volentieri.

A lounge under a metaphysical dome offers an all-day proposition in one of the city's most central hotels, which entrusts Pellico 3 with the most experimentalist ambitions. Here, on the other hand, international cuisine with inevitable Italian hypertexts is practised, well executed and in a lounge ambience that induces one to linger willingly.



Illy caffè

La Cupola, Park Hyatt



LOCALE MILANO
via Domenico Cirillo 12
tel. 02.36588110
localeceto.it

Il genius loci trova la sua apoteosi in questo ristorante in zona Arco della Pace che si vanta di usare soltanto prodotti di un territorio che così si mostra più ricco di quanto si potrebbe credere. In carta prodotti da banco (formaggi, salumi) e una piccola carta di piatti che non si impigrisce sulla comfort zone della ripetitività. Mai che manchi il bagliore di un'idea. I fornitori sono elencati in una hall of fame a pie' di carta.

The genius loci finds its apotheosis in this restaurant in the Arco della Pace area, which prides itself on using only products from an area that thus shows itself to be richer than one might believe. On the menu are over-the-counter products (cheeses, cured meats) and a small menu of dishes that does not get lazy about the comfort zone of repetitiveness. Never lacking the glow of an idea. Vendors are listed in a hall of fame at the foot of the menu.

MANDARIN GARDEN DEL MANDARIN ORIENTAL
via Monte di Pietà 18
tel. 02.87318898
mandarinoriental.com

In questo locale crocevia che è il cuore dell'albergo, Antonio Guida propone una

FINE DINING

Niko Romito, Bulgari Hotel Milan

43

cucina snellita rispetto all'armamentario di pensieri e parole del Seto. Ma immaginate il godimento che reca un'insalata di pomodori o uno gnocco vongole e bottarga confezionati da una grande griffe della cucina italiana. C'è anche un bel giardino-salotto. Dove si apprezzano ancora di più i cocktail di Guglielmo Miriello, bar tender gentiluomo. Il suo regno è una capsula di sommessima eleganza, glamour ma senza eccessi, che rivitalizza la civile tradizione del bere d'albergo.

In this crossroads venue that is the heart of the hotel, Antonio Guida offers a cuisine streamlined from the Seto's paraphernalia of thoughts and words. But imagine the enjoyment brought by a tomato salad or a gnocco vongole e bottarga packed by a major name in Italian cuisine. There is also a beautiful garden-saloon. Here one appreciates even more the cocktails of Guglielmo Miriello, gentleman bar tender. His realm is a capsule of subdued elegance, glamorous but without excess, revitalizing the civilized tradition of hotel drinking.

NIKO ROMITO AT BULGARI HOTEL MILAN
via Fratelli Gabba 7b
tel. 02.805805233
bulgar-hotels.com

Il grande genio abruzzese si incarica in questa sua scorribanda in un hotel di lusso, lui che nasce dalla terra scabra di Ca-



"Che il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo".

"Let food be thy medicine and medicine be thy food".

IPOCRATE

stel di Sangro, di mettere in bellissima copia la cucina italiana, tentando un approccio codificativo: piatti leggeri, puliti, con materie prime eccelse e una tecnica inappuntabile. La Melanzana glassata con pomodoro, basilico, capperi e olive riscrive e rende esaltante il concetto di amarezza.

In this raid on a luxury hotel, the great Abruzzese genius, who comes from the rough land of Castel di Sangro, takes it upon himself to propose Italian cuisine in its best version, attempting a codifying approach: light, clean dishes with sublime raw materials and impeccable technique. The Melanzana glazed with tomato, basil, capers and olives rewrites and exalts the concept of bitterness.

A hotel of triumphant beauty that has endowed itself with a restaurant living up to such pageantry. The proposal, rather reassuring though with touches of blazon, is divided into a traditional Milanese menu and an extensive menu that revolves around signature dishes and others in season. The venue makes for a cinematic experience.

PASTICCERIA COVA MONTENAPOLEONE
via Monte Napoleone 8
tel. 02.76005599
pasticceria-cova.com

Un bar ottocentesco che ancora seduce i cercatori della Milano asburgica, elegante e contegnosa. Locale vecchio stile che propone una pasticceria classica e di alta qualità, un reparto caffetteria che flirta con le tradizioni italiane e, a pranzo, qualche proposta classica ma senza un filo di polvere.

A 19th-century café that still seduces seekers of the elegant and demure Habsburg Milan. Old-fashioned establishment that offers classic, high-quality pastries, a cafeteria department that flirts with Italian traditions, and, at lunch, a few classic offerings but without a powdery edge.

PASTICCERIA MARCHESI 1824
via Santa Maria della Pietà 11a
tel. 02.862770
pasticceria-marchesi.com

Centonovantanove anni di storia per una pasticceria che è una favola accessibile: arredi ottocenteschi, décor elegantissimo, una produzione di alto livello che non prevede il concetto di delusione. Si può pranzare scegliendo da una carta di piatti tradizionali milanesi, e ci sono quieti aperitivi giocati su proposte classiche. Altri due locali in Galleria e in Montenapoleone.

One hundred and ninety-nine years of history for a pastry shop that is an accessible fairy tale: nineteenth-century furnishings, ultra-elegant décor, and top-notch production that does not include the concept



Ristorante Palazzo Parigi



Mandarin Garden, Mandarin Oriental



Pasticceria Cova Montenapoleone



Pasticceria Marchesi 1824

of disappointment. You can dine choosing from a menu of traditional Milanese dishes, and there are quiet aperitifs played on classic offerings. Two other establishments in Galleria and Montenapo.

TERRAZZA GALLIA

piazza Duca d'Aosta 9
 tel. 02.67853514
 terrazzagallia.com

I fratelli Lebano, Vincenzo e Antonio, governano questo locale che veglia sull'enormità babilonense della stazione centrale, a ciò preposti dal talento imprenditoriale dei Cereza. Qui i due propongono una cucina parte-noepa e parte internazionale, smussando eccessi interpretativi. Anche se l'Essenza mediterranea, dei semplici tubetti con cozze alla saracena, verbena, alghe e grano arso, è un missile terra-aria di sapore.

The Lebano brothers, Vincenzo and Antonio, rule this restaurant that watches over the Babylonian enormity of the central station, appointed to it by the entrepreneurial talent of the Cerezas. Here both offer a cuisine merging Neapolitan recipes and international hints, smoothing out interpretative excesses. Although the Essenza mediterranea, of simple tubetti with Saracen mussels, verbena, seaweed, and grano arso, is a ground-to-air missile of flavor.

TERRAZZA PANEVO AL THE WESTIN PALACE

piazza della Repubblica 20
 tel. 02.63364001
 panevorestaurant.com

Il benchmark è semplice, cosa c'è di più semplice del pane con l'olio? E la cucina di chef Moris La Greca gioca su fragranze immediate, atteggiandosi a manuale dell'italianità per una clientela sovente straniera. Un pizzico di ironia (Fusillone non a Norma), creatività misurata in un ambiente upper class.

The benchmark is simple - what could be simpler than bread with oil? And chef Moris La Greca's cuisine plays on immediate fragrances, posing as a handbook of Italian-ness for an often foreign clientele. A

Terrazza Gallia, Grand Hotel Gallia



Terrazza Panevo, The Westing Palace



Zelo, Four Season



"L'amore è tutto ciò che serve. Ma un po' di cioccolato ogni tanto non fa male".

"All you need is love. But a little chocolate now and then doesn't hurt".

CHARLES M. SCHULZ

dash of irony (Fusillone not in Norma), creativity in an upper class setting.

VASILIKI KOUZINA

via Clusone 6
 tel. 02.94381405
 vasilikikouzina.com

Com'è questa cucina? Greca, ma di alto profilo. Dimenticate le taverne da infradito, qui siamo in un locale elegante, dove i piatti che tutti conosciamo sono vivificati da un tocco fine dining. Certo, le mezze ci sono e mettono la stessa allegria di una vacanza nelle Cicladi, ma ci sono anche l'Insalata della Vecchia Atene e il Polpo al miele con foglie di capperi. La cantina esibisce il meglio dell'enologia ellenica contemporanea ed è una piacevole sorpresa. L'anima, però, è lei, Vasiliki Pierrakea.

What is this cuisine like? Greek, but high-profile. Forget the flip-flop taverns, here we are in an elegant establishment, where the dishes we all know are enlivened by a fine dining touch. Sure, the mezzes are there and they put on the same cheerfulness as when we were on vacation in the Cyclades, but there's also the Old Athens Salad and the Honey Octopus with caper

leaves. The winery exhibits the best of contemporary Hellenic enology and is a pleasant surprise. But the soul of the place is only she: Vasiliki Pierrakea.

ZAIÀ ALLAETHOS MILAN

piazza XXIV Maggio 8
 tel. 02.89415901
 aethos.com

Milano capitale del Medio Oriente. Un locale all'interno di un moderno hotel a due passi dai Navigli e dalla Darsena che esplora le commistioni tra l'italianità e l'esotismo mediterraneo, con la barra più spostata verso la prima. Con gesti forti come la Carota di Polignano con yogurt, peperone crusco chilli jam e cipollotto. Colori e allegria, si parte già sull'1 a 0.

Milan capital of the Middle East. A venue inside a modern hotel near Navigli and Darsena that explores the blends of Italian and Mediterranean exoticism, however with the bar shifted more toward the former. With strong gestures like the Polignano Carrot with yogurt, chilli jam crusco bell pepper and spring onion. Colors and cheerfulness, we start already on one to zero.

ZELO AL FOUR SEASONS HOTEL

via Gesù 6/8
 tel. 02.77081478
 fourseasons.com

Di giorno veste casual, di sera mette l'abito bello questo ristorante elegante e luminoso, indirizzo di residenza di Fabrizio Borraccino, che mette in bella calligrafia la tradizione italiana puntando a consegnare un compito pulito e impeccabile più che al gesto trasgressivo. Lo chef sa scegliere gli ingredienti e sa guardare il calendario. Qualche idea fuori ordinanza per un'esperienza di controllo e affidabilità. Si beve bene. Anche miscelato allo Stilla bar.

By day this sleek, bright restaurant dresses casual, by night it puts on the nice suit. This is home address of Fabrizio Borraccino, who puts Italian tradition in fine calligraphy by aiming to deliver a clean, flawless result rather than the transgressive gesture. The chef knows how to choose ingredients and how to watch the calendar. A few off-the-wall ideas make for an experience of control and reliability. Very good drinking and cocktails at the Stilla bar.



Vasiliki Kouzina



Zaià, Aethos Milan

DA DOMANI ALL'8**La "Vendemmia di Montenapo" nel Quadrilatero**

■ Moda e vino nel cuore del Quadrilatero. Da lunedì a domenica 8 ottobre andrà in scena la «Vendemmia di Montenapoleone», iniziativa che coniuga le migliori cantine italiane con famosi marchi del lusso. Non mancherà l'impegno benefico con uno degli appuntamenti più attesi della settimana, ovvero l'asta battuta da Christie's il cui ricavato viene devoluto per intero alla Fondazione Dynamo Camp. Oltre alla solidarietà sono previsti vari eventi: dal cocktail offerto agli ospiti dalle boutique alle degustazioni al Museo Bagatti Valsecchi, dal sempre atteso wine tasting a Palazzo Serbelloni organizzato dal Comitato Grandi Cru fino alle proposte gourmet di circa 30 noti ristoranti milanesi a un prezzo calmierato.

MA.DE.A.



HOME • LIFESTYLE • CUCINA E RICETTE • A MILANO SI TORNA A BRINDARE, È TEMPO DI VENDEMMIA

FOCUS ON:

- 1 L'oroscopo del giorno
- 2 Tagli di
- 3 Moda Primavera
- 4 Spose e matrimoni
- 5 Podcast
- 6 Newslett
- 7 Mindfulness
- 8 Sfilate Autunno

29 SETTEMBRE 2023 • CUCINA E RICETTE, EVENTI E MOSTRE

A Milano si torna a brindare, è tempo di vendemmia

Dal 2 all'8 ottobre torna l'appuntamento autunnale con moda e vino. "La Vendemmia di MonteNapoleone" festeggia nel Quadrilatero la sua 14° edizione

di J. B.



Moda e vino, un connubio felice che da 14 edizioni anima le strade del Quadrilatero di Milano con "La Vendemmia di MonteNapoleone", l'iniziativa che, subito dopo la chiusura della Fashion Week Milanese, inaugura la stagione autunnale meneghina all'insegna della convivialità.



La Vendemmia di MonteNapoleone

Ideata e promossa da MonteNapoleone District, la Vendemmia sin dalla sua prima edizione ha saputo affiancare le migliori cantine italiane e internazionali ai i più prestigiosi global luxury brand del distretto. E così per una settimana le strade della moda si animano di **appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali** in un'atmosfera speciale e gioiosa arricchita da **decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le vie del centro.**

LEGGI ANCHE

› [Wine Resort: dove vedere la vendemmia da vicino](#)

La mostra e gli eventi

La Vendemmia di MonteNapoleone

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, **su invito, i loro ospiti con degustazioni** di etichette prestigiose, mentre al **Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc.**

Venerdì 6 ottobre si terrà il wine tasting “Solo per veri intenditori”, che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Nell'ambito della storica collaborazione tra MonteNapoleone District e Audi, quest'anno la casa automobilistica sarà presente con la mostra fotografica open air **“Vanishing places” di Sebastian Copeland,** pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei. Lungo **via MonteNapoleone, 20 scatti celebreranno la forza e la magnificenza dell'ambiente polare.** Un'occasione per riflettere sulla fragilità del nostro pianeta e sul futuro della mobilità.

*La Vendemmia 2023: “Vanishing places” di Sebastian Copeland.
(Press Office)*

L'asta benefica

All'interno del ricco palinsesto della settimana si terrà anche l'Asta **“ITALIAN MASTERS” battuta da**

Christie's il cui ricavato viene interamente devoluto a **Fondazione Dynamo Camp** in programma **martedì 3 ottobre presso l'Hotel Principe di Savoia**. Il Direttore di Christie's Italia batterà **29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo** appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. I proventi dell'Asta andranno a sostegno della Sessione di Natale – dal 28 dicembre al 2 gennaio – dedicata, in modo gratuito, come tutti i programmi Dynamo Camp, a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.



20 abbinamenti perfetti tra vino e cibo

GUARDA LE FOTO

I menù speciali per La Vendemmia di MonteNapoleone

Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre anche opportunità di gustare piatti unici. Durante tutta la settimana, oltre **27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano realizzeranno menu speciali** “La

Vendemmia", al costo di 35 Euro per il pranzo e 70 Euro per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e **ricette firmate dai più prestigiosi chef** della città abbinati ad accurate selezioni di vini.

Per tutta la settimana **Valverde**, l'**acqua ufficiale de La Vendemmia**, sarà presente all'interno delle boutique aderenti all'iniziativa con una bottiglia brandizzata appositamente per questo evento.



MYBEAUTYBOX

Il beauty è una tua passione?

Scegli Mybeautybox!

Ogni mese direttamente a casa una mystery box con tanti prodotti per la tua beauty routine.

ABBONATI SUBITO

Per l'occasione, oltre ai consueti totem trifacciali per raccontare l'iniziativa, **debutterà in via**

MonteNapoleone un nuovo totem segnaletico

realizzato dall'Associazione con la mappa delle boutique al fine di **facilitarne la localizzazione e dare maggiore visibilità alle vie limitrofe.**

«La Vendemmia di MonteNapoleone» rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica – ha commentato **Guglielmo Miani, Presidente di MonteNapoleone District** – Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione».

io Donna ©RIPRODUZIONE RISERVATA

EVENTI A MILANO	VENDEMMIA	VINO
-----------------	-----------	------

SMS

Vino, moda & sport

Se vino & moda, icone del made in Italy, tornano ad incontrarsi nelle boutique del "Quadrilatero della moda" di Milano che ospitano alcune delle più prestigiose cantine italiane e la degustazione dei loro vini per "La Vendemmia di MonteNapoleone" (2-8 ottobre), il connubio tra vino & sport si rinnova nelle leggendarie strade bianche tra i vigneti del Chianti Classico con "L'Eroica" a Gaiole in Chianti (domani e il 1 ottobre), in sella a bici d'epoca in maglia di lana sulle orme dei grandi campioni del passato come Coppi e Bartali, e nelle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio Unesco con la "Prosecco Cycling" (1 ottobre), dove 100 sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto accoglieranno i ciclisti di tutto il mondo con un brindisi da record. Sono questi solo alcuni dei tantissimi eventi segnalati in agenda da WineNews.

Approfondimento su WineNews.it

Acqua Valverde è protagonista con la nuova limited edition all'evento "La Vendemmia di Montenapoleone"

28/09/2023 - 125 LETTURE



Il Quadrilatero della Moda milanese torna ad animarsi con la 14° edizione de **La Vendemmia di MonteNapoleone**, l'atteso evento che coniuga il vino e i luxury brand nel contesto più prestigioso e glamour di Milano.



Acqua Valverde, da sempre conosciuta per le sue particolari caratteristiche organolettiche e per il suo look dal raffinato design, sarà **presente in qualità di acqua ufficiale all'interno delle boutique** aderenti all'iniziativa con una **bottiglia brandizzata** appositamente per questo evento.

Per tutta la settimana, **dal 2 all'8 ottobre**, saranno organizzate **esperienze sensoriali** d'eccezione, **menù gourmet nei ristoranti più prestigiosi**, una **mostra fotografica** a cielo aperto di Sebastian Copeland, oltre ad **esclusivi eventi nelle boutique**.

In particolare, tra gli appuntamenti più attesi della settimana c'è l'**Asta "ITALIAN MASTERS" battuta da Christie's** il cui ricavato viene interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp in programma martedì 3 ottobre presso l'Hotel Principe di Savoia. Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con **degustazioni di etichette prestigiose**, mentre al **Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale**. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto **wine tasting**



AQUA è il software volto a rendere!



Valverde e MOOD sponsor ufficiali di **Orticolario 2023 a Villa Erba**



Acqua Orsini è Official Water di **Food & Travel Italia Reader Awards: il 3 Ottobre 2023 a Paestum**



nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.



Valverde, l'acqua che abbina purezza e leggerezza a un'anima elegante e artistica, sarà presente in tutte le boutique aderenti all'iniziativa con la sua nuova **limited edition che presenta una grafica ideata da Antonio Colomboni, illustratore e Art Director di Toiletpaper Magazine**, nel formato da 25cl nelle versioni naturale e frizzante.

L'importante collaborazione con MonteNapoleone District, conferma il legame di **Acqua Valverde**, e di **Refresco Italy**, con i più importanti ed esclusivi eventi lifestyle, riuscendo ad offrire un prodotto unico ad una clientela sempre più attenta ed esigente.

+ info: www.valverdewater.com

Tu cosa ne pensi? [Scrivi un commento \(0\)](#)

COLLABORAZIONE

GRUPPO SPUMADOR



LIFESTYLE

LIMITED EDITION

LUXURY

OFFICIAL WATER - ACQUA UFFICIALE

REFRESCO

VALVERDE

Alta moda, grandi vini e beneficenza: torna a Milano La Vendemmia di MonteNapoleone

Moda e vino di nuovo insieme a Milano sia per confermare che il connubio funziona, sia per dare lavvio alla stagione autunnale meneghina. Infatti, da lunedì 2 a domenica 8 ottobre, è in programma la 14 edizione de La Vendemmia di MonteNapoleone, ideata e promossa da MonteNapoleone District che coniuga le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi global luxury brand che sono ben 120. E, quindi, il quadrilatero della moda milanese oltre che vivo, per una settimana sarà anche effervescente per i numerosi appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in unatmosfera speciale arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le vie che formano il famoso quadrilatero (MonteNapoleone, SantAndrea, Verri, Santo Spirito, Gesù, Bagutta, San Pietro allOrto). Daltronde lobiiettivo di MonteNapoleone District è quello di ideare e realizzare eventi speciali per accogliere ed incrementare la clientela e tanti arrivano dallestero senza trascurare limpegno benefico come uno degli appuntamenti più attesi della settimana, lAsta Italian Masters battuta da Christies il cui ricavato viene interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp : martedì 3 ottobre presso lHotel Principe di Savoia, il direttore di Christies Italia batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru dItalia, nonché un lotto di pregiato Tartufo bianco dAlba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. I proventi dellasta andranno a sostegno della Sessione di Natale dal 28 dicembre al 2 gennaio dedicata, in modo gratuito, come tutti i programmi Dynamo Camp, a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare. Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre opportunità uniche come, per tutta la settimana, liniziativa di 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano che realizzeranno menu speciali La Vendemmia, al costo di 35 euro per il pranzo e 70 euro per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini. Mentre la sera di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni delle loro migliori etichette ; invece al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre, negli incantevoli saloni di Palazzo Serbelloni, ci sarà il consueto wine tasting Solo per veri intenditori, con la presenza dei migliori vini selezionati dai soci del Comitato Grandi Cru dItalia. Perciò, secondo Guglielmo Miani, presidente di MonteNapoleone District La Vendemmia di MonteNapoleone rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e leccellenza enologica. Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie alladesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi lexperience e lo spirito della manifestazione. Contestualmente lobiiettivo dellassociazione è far conoscere il Quadrilatero della moda, non solo come tempio dello shopping e del lifestyle, ma anche come luogo in cui storia, tradizione, creatività e innovazione si fondono. E, per accrescere costantemente la qualità del servizio e dellofferta, lassociazione mira a consolidare il primato di Milano a livello internazionale nelle sue espressioni più tipiche: Fashion, Design, Food & Beverage, Hospitality, Made in Italy. Nellambito della storica collaborazione tra MonteNapoleone District e Audi, questanno la casa automobilistica tedesca torna a presidiare uno degli eventi più importanti del distretto con la mostra fotografica open air Vanishing places di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei. Lungo via MonteNapoleone, 20 scatti celebreranno la forza e la magnificenza dellambiente polare, sottolineandone la fragilità e la precarietà per richiamare lattenzione al ruolo fondamentale che luomo deve svolgere nella salvaguardia dell ecosistema. Obiettivo che trova perfetta corrispondenza nella visione di progresso del Brand contraddistinto da un approccio olistico e multidisciplinare in grado di ripensare lintero processo produttivo delle vetture. Mentre, per tutta la settimana Valverde, lacqua ufficiale de La Vendemmia, sarà presente allinterno delle boutique aderenti alliniziativa con una bottiglia brandizzata appositamente per questo evento. Per loccasione, oltre ai consueti totem trifacciali per raccontare liniziativa, debutterà in via MonteNapoleone un nuovo totem segnaletico realizzato dallAssociazione con la mappa delle boutique al fine di facilitarne la localizzazione e dare maggiore visibilità alle vie limitrofe.

I vini di Tedeschi protagonisti alla Giada House

I vini cru di Tedeschi rinnovano la sinergia con le creazioni della maison Giada in occasione della Vendemmia di MonteNapoleone. Dal 2 all'8 ottobre torna l'iconica iniziativa de La Vendemmia di MonteNapoleone. Giunta alla sua 14ma edizione, ideata e promossa da MonteNapoleone District, la kermesse meneghina celebra le aziende del vino italiano e internazionale assieme ai più prestigiosi global brand nel famoso Quadrilatero della Moda. Tra i numerosi appuntamenti, il prossimo 5 ottobre presso il concept store GIADA House in Via Montenapoleone sarà l'occasione per degustare alcune etichette dell'azienda Tedeschi, pionieri dei cru della Valpolicella che vanta quattro secoli di storia e di tradizione vitivinicola. Una continuità tra passato e presente che si tramanda tra le generazioni e che la famiglia Tedeschi ha voluto simbolicamente raccontare in un breve documentario uscito di recente, con una dedica speciale al padre Lorenzo, per trasmettere l'amore per il territorio e la passione per il lavoro di produrre vini che conservino l'impronta, come una sorta di firma aromatica. Dalle ore 19:00 alle 21:30, nel flagship store della maison, saranno in assaggio l'annata 2019 di Ansari Amarone della Valpolicella D.O.C.G. di grande struttura, equilibrio e stile, il Capitel Nicalò Valpolicella Doc Superiore annata 2020, un rosso classico delle colline da cui proviene, elegante e complesso, il Capitel Tenda Soave Doc Classico 2022, 100% Garganega, fresco e piacevolmente armonioso, ideale da aperitivo. Una bella intesa tra moda e vino, quella tra il brand di lusso femminile Giada, nato a Milano e caratterizzato da sofisticato minimalismo, modernità ed eleganza, e Tedeschi, azienda storica della Valpolicella e punto di riferimento in Italia e nel mondo di questo territorio, che attraverso i propri vini si racconta tra stile, eleganza e una spiccata personalità, elementi tipici dell'area in cui nasce. Tedeschi Wines



giovedì, Settembre 28, 2023 **Ultimo:** Alla Vendemmia di Montenapoleone i Vini di Tedeschi da Giada House

FOOD AND WINE MAGAZINE

Periodico on line dedicato al settore enogastronomico italiano iscritto al Tribunale di Milano dal 07/04/2022 - Nr 53 - ISSN 2785-5619

[Home](#) [FOOD](#) [WINE](#) [DRINKS](#) [STORIES](#) [AWARDS & TRENDS](#) [BIO](#) [EVENTI](#) [TRAVEL](#) [CONTACTS](#) [Cerca](#) [Menu](#)

AZIENDE RECENSITE



Select your language

Cerca nel sito

Cerca



EVENTI IN PRIMO PIANO

[Eventi](#) [Wine Tasting](#)

Alla Vendemmia di Montenapoleone i Vini di Tedeschi da Giada House

📅 28 Settembre 2023 👤 Carlo Bellino

Alla Vendemmia di Montenapoleone i vini cru di Tedeschi rinnovano la sinergia con le splendide creazioni della maison GIADA

Torna la Festa della Focaccia di Recco, orgoglio della Liguria

📅 8 Maggio 2023

A Rose Rosè in via Monte Napoleone si brinda con Sartieri 1931

📅 28 Aprile 2023

Al via la prima Giornata della Ristorazione per celebrare l'ospitalità

📅 26 Aprile 2023

Accordo tra Trentingrana CONCAST e Caseificio di Lavarone

📅 31 Marzo 2023

[Eventi](#) [Wine Tasting](#)

Alla Vendemmia di Montenapoleone i Vini di Tedeschi da Giada House

📅 28 Settembre 2023 👤 Carlo Bellino 🍷 amarone, GIADA, La Vendemmia di MonteNapoleone, Montenapoleone district, Soave Classico, Tedeschi, Valpolicella

Alla Vendemmia di Montenapoleone i vini cru di Tedeschi rinnovano la sinergia con le splendide creazioni della maison GIADA

Dal 2 all'8 ottobre si alza nuovamente il sipario su **La Vendemmia di MonteNapoleone**, ideata e promossa da **MonteNapoleone District**. Giunta oramai alla 14ma edizione, la kermesse meneghina celebra le aziende del vino italiano ed internazionale in connubio coi più prestigiosi global brand nel famoso Quadrilatero della Moda.

Tra i numerosi appuntamenti, il prossimo **5 ottobre** presso il concept store **GIADA House in Via Montenapoleone** da non perdere la degustazione di alcune etichette dell'azienda **Tedeschi**, pionieri dei cru della Valpolicella che vanta quattro secoli di storia e di tradizione vitivinicola.

Una continuità tra passato e presente che si tramanda tra le generazioni e che la famiglia **Tedeschi** ha voluto simbolicamente raccontare in un breve documentario uscito di recente, con una dedica speciale al padre Lorenzo, per trasmettere l'amore per il territorio e la passione per il lavoro di produrre vini che conservino l'impronta, come una sorta di firma aromatica.

Dalle ore 19.00 alle 21.30, nel flagship store della maison, saranno in assaggio l'annata 2019 di **Ansari Amarone della Valpolicella Docg**, di grande struttura, equilibrio e stile, il **Capitel Nicalò Valpolicella Doc Superiore annata 2020**, un rosso classico delle colline da cui proviene, elegante e complesso ed il **Capitel Tenda Soave Doc Classico 2022**, 100 % Garganega, fresco e piacevolmente armonioso, ideale come aperitivo.

Una bella intesa tra moda e vino, quella tra il brand di lusso femminile **GIADA**, nato a Milano e caratterizzato da sofisticato minimalismo, modernità ed eleganza e **Tedeschi**, azienda storica della Valpolicella e punto di riferimento in Italia e nel mondo di questo territorio, che attraverso i propri vini si racconta tra stile, eleganza e una spiccata personalità, elementi tipici dell'area in cui nasce. Due eccellenze in perfetta armonia: i vini di **Tedeschi** e le creazioni di **GIADA**.

Archivi

Seleziona il mese

← [Mionetto Aperitivo, la nuova creazione di Mionetto](#)

👍 Potrebbe anche interessarti



Muralia:
dall'informatica al vino
per amore della
Maremma

📅 17 Gennaio 2022



Tre Bicchieri 2023
Gambero Rosso per il
Valpolicella DOC
Superiore La Bandina
2019

📅 20 Novembre 2022

**Benvenuto Brunello
2016: un millesimo da
incorniciare**

📅 15 Marzo 2021

Copyright & Privacy

Alcune immagini sono tratte da Internet. Segnala eventuali errori nell'uso del materiale riservato o violazioni di diritto d'autore a redazione@foodandwinemagazine.it. Si provvederà alla immediata rimozione. E' vietata la copia, la pubblicazione, riproduzione, anche parziale, dei contenuti del presente sito in qualsiasi modo o forma se non espressamente autorizzata dal Direttore Responsabile e dall'Editore

About us

Periodico dedicato all'eno-gastronomia. Per contattare la redazione scrivi a: redazione@foodandwinemagazine.it

Link Utili

Privacy & Cookies

[Aziende recensite](#)

[Contacts](#)

[Feed - Feedburner](#)

[Feeds](#)

[I consigli del Sommelier](#)

[Iscriviti alla nostra newsletter!](#)

[Privacy Policy](#)

Archivio Articoli

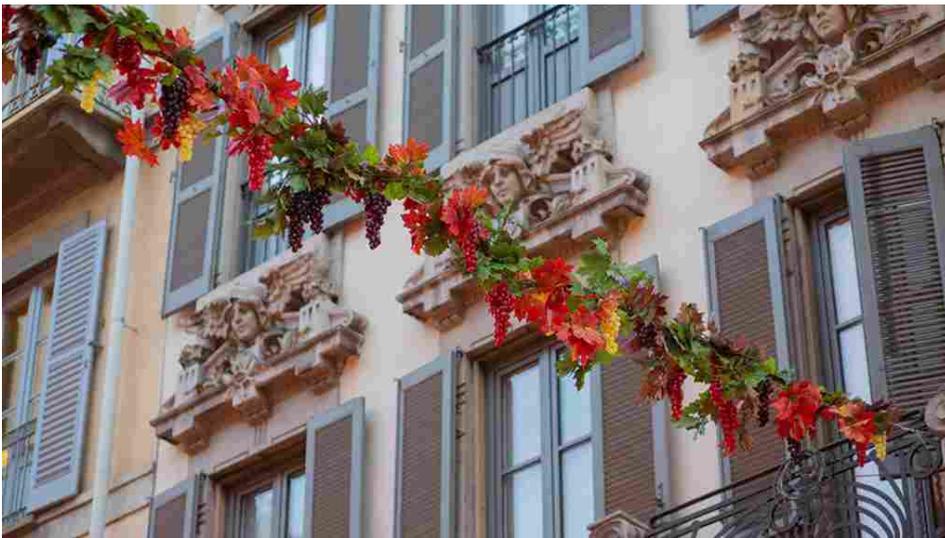
Seleziona il mese



FOOD & BEVERAGE

Milano Brinda al fashion

REDAZIONE 28 Settembre 2023

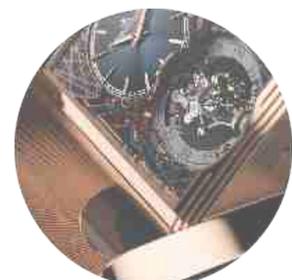


Torna "La Vendemmia di MonteNapoleone", 14° edizione. Dal 2 all'8 ottobre, nel celebre Quadrilatero, l'appuntamento all'insegna di uno dei connubi più famosi: moda e vino. Con esperienze sensoriali d'eccezione, menu gourmet nei ristoranti più prestigiosi, una mostra fotografica a cielo aperto di Sebastian Copeland, oltre a esclusivi eventi nelle boutique.

Dal 2 all'8 ottobre andrà in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone", iniziativa che inaugura la stagione autunnale meneghina, ideata e promossa da **MonteNapoleone District** in collaborazione con le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi global luxury brand. Il Quadrilatero della moda milanese sarà quindi vivo ed effervescente per l'intera settimana. Una serie di avventure enologiche e sensoriali prenderanno vita un'atmosfera gioiosa arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le vie.

Giunta alla 14° edizione, l'evento è realizzato in collaborazione con il

POST RECENTI

**Milano Brinda al fashion****Come a Malibù****Viva la Sicilia****Tempi moderni**

Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano. "La Vendemmia di MonteNapoleone rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica", ha commentato il presidente di MonteNapoleone District Guglielmo Miani. "Questo evento è ormai un appuntamento sempre molto atteso dagli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione".



La villa di Los Angeles amata dalle star

Copeland in mostra



Vanishing Places, Sebastian Copeland

Nell'ambito della storica collaborazione tra MonteNapoleone District e Audi, quest'anno la casa automobilistica torna a presidiare uno degli eventi più importanti del Distretto con la mostra fotografica open air "Vanishing places" di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei. Lungo via MonteNapoleone, 20 scatti celebreranno la forza e la magnificenza dell'ambiente polare. Ne sottolineano la fragilità e la precarietà e richiamano l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema. Obiettivo che trova perfetta corrispondenza nella visione di progresso del brand contraddistinto da un approccio olistico e multidisciplinare in grado di ripensare l'intero processo produttivo delle vetture, qui rappresentate da Audi SQ8 e-tron.

L'asta per Dynamo Camp alla Vendemmia di MonteNapoleone

L'obiettivo di MonteNapoleone District di ideare e realizzare eventi speciali per accogliere e incrementare la clientela si accompagna, come da tradizione, all'impegno benefico con uno degli appuntamenti più attesi della settimana. L'Asta "Italian Masters" battuta da **Christie's** il cui ricavato viene interamente devoluto a **Fondazione Dynamo Camp**, in programma martedì 3 ottobre presso l'Hotel Principe di Savoia. Verranno battuti 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato tartufo bianco d'Alba e uno di caviale Calvisius Tradition Royal. I proventi andranno a sostegno della Sessione di Natale – dal 28 dicembre al 2 gennaio – dedicata, in modo gratuito, a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.

A cena dai grandi chef

Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre opportunità uniche. Per tutta la settimana 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando menu speciali "La Vendemmia". Il costo di 35 euro per il pranzo e 70 euro per la cena, comprende una selezione di piatti abbinati ad accurate selezioni di vini.

Food & Wine MODA

Harmont & Blaine brinda con Cantina Sparici Landini alla Vendemmia 2023

by Paola Pulvirenti 28 Settembre 2023 0

CONDIVIDI

0



Harmont & Blaine partecipa per la prima volta alla Vendemmia 2023, l'evento luxury autunnale più atteso di Milano, in co-lab con Cantina Sparici Landini!

Harmont & Blaine partecipa alla [Vendemmia di Montenapoleone 2023](#), l'imperdibile appuntamento che unisce i grandi marchi del lusso alle più prestigiose cantine nazionali e internazionali vede per il primo anno il connubio tra Harmont & Blaine e la [Cantina Sparici Landini](#). Un'occasione super esclusiva di co-lab tra uno dei grandi marchi della moda e la storica Cantina di Verona. Due eccellenze italiane apprezzate in tutto il mondo.

Il [marchio del bassotto](#) dunque si è unito alla Vendemmia 2023 organizzando una degustazione esclusiva in co-lab con la cantina, specializzata, da oltre 60 anni, nella produzione di vini pregiati sulle colline moreniche del Veneto. Un luogo incantevole situato tra Verona e il Lago di Garda. Una piccola realtà familiare, dove la cura dei dettagli e la qualità sono al primo posto. La missione è far conoscere al mondo la storia della famiglia e il valore inestimabile delle terre che li circondano.

Harmont & Blaine e Cantina Sparici Landini

Per la sua prima partecipazione all'evento di **Montenapoleone District**, Harmont & Blaine ha selezionato due etichette di grande carattere, simbolo dell'eccellenza e della passione Made in Italy che da sempre ispirano la visione e lo stile del **brand**. E proprio il bassotto Blaine è il protagonista delle bottiglie personalizzate dal maestro Bruno Donzelli. Infatti per l'occasione ha realizzato un'etichetta artistica dai toni pop e vivaci, da lui descritta come "un'espressione e una condivisione naturale dei valori del brand: colori, vivacità e unicità".



Gli ospiti potranno brindare alla serata con lo spumante La Grisa Brut, caratterizzato da un bouquet fruttato e floreale dalle note morbide e leggere. E il rosso DOC Valpolicella Ripasso, esaltato da un colore rubino intenso attraverso le nuance piene e strutturate degli aromi fruttati e speziati. *"Siamo felici di partecipare alla nuova edizione della Vendemmia. Un evento doc e un prezioso momento di incontro tra le vie del quadrilatero"*, ha dichiarato Paolo Montefusco, AD di Harmont&Blaine.

Bereilvino

Il portale delle cantine e del vino italiano

HOME ARCHIVIO CANTINE IMPORTATORI MARKETING CHI SIAMO



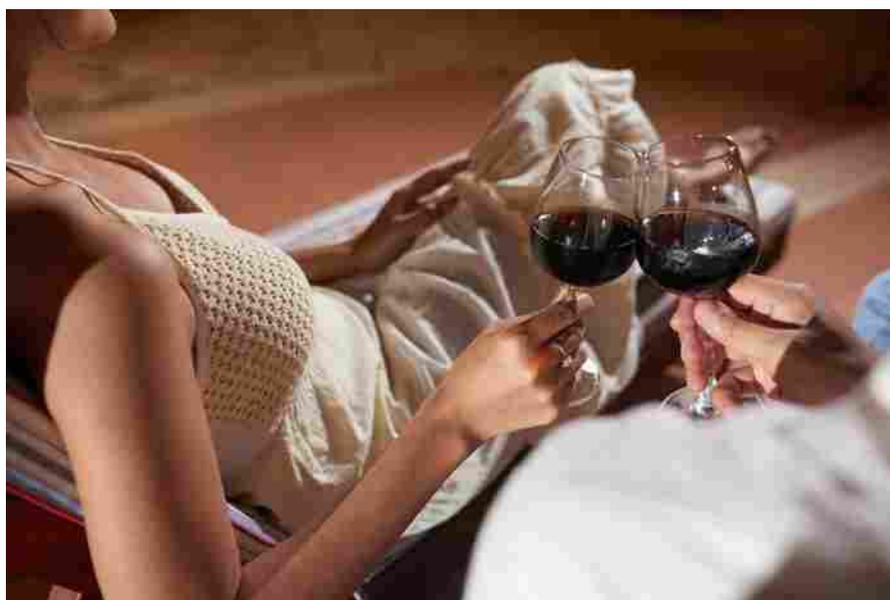
Home > Brevissime > I vini cru di Tedeschi rinnovano la sinergia con le creazioni della...

Brevissime

I vini cru di Tedeschi rinnovano la sinergia con le creazioni della maison GIADA

Di **Fabio Italiano** - 27 Settembre 2023

7 0



Dal 2 all'8 ottobre torna l'iconica iniziativa de *La Vendemmia di MonteNapoleone*. Giunta alla sua 14ma edizione, ideata e promossa da MonteNapoleone District, la kermesse meneghina celebra le aziende del vino italiano ed internazionale assieme ai più prestigiosi global brand nel famoso Quadrilatero della Moda.

Tra i numerosi appuntamenti, il prossimo **5 ottobre** presso il concept store **GIADA House in Via Montenapoleone** sarà l'occasione per degustare alcune etichette dell'azienda **Tedeschi**, pionieri dei cru della Valpolicella che vanta quattro secoli di storia e di tradizione vitivinicola.

Una continuità tra passato e presente che si tramanda tra le generazioni e che la

f 793 Fans MI PIACE

ig 211 Follower SEGUI

tw 11,978 Follower SEGUI

Newsletter

Ogni martedì le news del vino italiano nella tua casella di posta elettronica. Niente spam e ti puoi cancellare quando vuoi!

Invia

Cantine Italiane

Abruzzo (121) Basilicata (34)
Calabria (64) Campania (226)
Emilia Romagna (273)
Friuli Venezia Giulia (233) Lazio (101)
Liguria (50) Lombardia (341)
Marche (184) Molise (16)
Piemonte (780) Puglia (172)
Sardegna (94) Sicilia (347)
Toscana (809)
Trentino Alto Adige (142) Umbria (123)
Valle d'Aosta (12) Veneto (672)

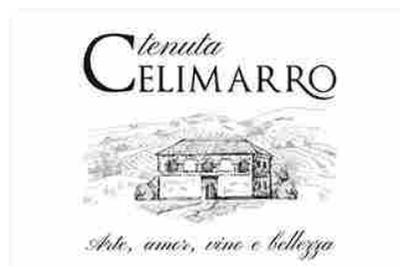
Vetrina Cantine

famiglia Tedeschi ha voluto simbolicamente raccontare in un breve documentario (*) uscito di recente, con una dedica speciale al padre Lorenzo, per trasmettere l'amore per il territorio e la passione per il lavoro di produrre vini che conservino l'impronta, come una sorta di firma aromatica.

Dalle ore 19.00 alle 21.30, nel flagship store della maison, saranno in assaggio l'annata **2019 di Ansari Amarone della Valpolicella Docg**, di grande struttura, equilibrio e stile, il **Capitel Nicalò Valpolicella Doc Superiore annata 2020**, un rosso classico delle colline da cui proviene, elegante e complesso, il **Capitel Tenda Soave Doc Classico 2022**, 100 % Garganega, fresco e piacevolmente armonioso, ideale da aperitivo.

Una bella intesa tra moda e vino, quella tra il brand di lusso femminile GIADA, nato a Milano e caratterizzato da sofisticato minimalismo, modernità ed eleganza e Tedeschi, azienda storica della Valpolicella e punto di riferimento in Italia e nel mondo di questo territorio, che attraverso i propri vini si racconta tra stile, eleganza e una spiccata personalità, elementi tipici dell'area in cui nasce.

Due eccellenze a confronto, appuntamento il prossimo 5 ottobre, dalle 19.00 presso GIADA House in Via Montenapoleone 15, con i vini di Tedeschi e le creazioni di GIADA.



- Partner -



Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter settimanale e rimani aggiornato sulle novità del panorama vitivinicolo italiano. Prova, ti puoi cancellare quando vuoi!!!

Invia

TAGS [Amarone della Valpolicella DOCG](#) [Ansari](#) [Capitel Nicalò](#) [Capitel Tenda](#) [GIADA House](#)

[La Vendemmia di MonteNapoleone](#) [Soave Doc Classico](#) [Tedeschi](#) [Valpolicella Doc Superiore](#) [Vini Cru](#)

La Vendemmia di MonteNapoleone: il 5 ottobre i vini di Tedeschi e le creazioni di GIADA insieme per

La Vendemmia di MonteNapoleone: il 5 ottobre i vini di Tedeschi e le creazioni di GIADA insieme per un esclusivo evento

27

La Vendemmia di MonteNapoleone: il 5 ottobre i vini di Tedeschi e le creazioni di GIADA insieme per un esclusivo evento

La Vendemmia di MonteNapoleone: il 5 ottobre i vini di Tedeschi e le creazioni di GIADA insieme per un esclusivo evento

REDAZIONE

Milano - Dal 2 all'8 ottobre torna l'iconica iniziativa de La Vendemmia di MonteNapoleone . Giunta alla sua 14ma edizione , ideata e promossa da MonteNapoleone District , la kermesse meneghina celebra le aziende del vino italiano ed internazionale assieme ai più prestigiosi global brand nel famoso Quadrilatero della Moda.

Tra i numerosi appuntamenti, il prossimo 5 ottobre presso il concept store GIADA House in Via Montenapoleone sarà l'occasione per degustare alcune etichette dell'azienda Tedeschi, pionieri dei cru della Valpolicella che vanta quattro secoli di storia e di tradizione vitivinicola.

Una continuità tra passato e presente che si tramanda tra le generazioni e che la famiglia Tedeschi ha voluto simbolicamente raccontare in un breve documentario (*) uscito di recente, con una dedica speciale al padre Lorenzo, per trasmettere l'amore per il territorio e la passione per il lavoro di produrre vini che conservino l'impronta, come una sorta di firma aromatica.

Dalle ore 19.00 alle 21.30 , nel flagship store della maison, saranno in assaggio l'annata 2019 di Ansari Amarone della Valpolicella Docg , di grande struttura, equilibrio e stile, il Capitel Nicalò Valpolicella Doc Superiore annata 2020, un rosso classico delle colline da cui proviene, elegante e complesso, il Capitel Tenda Soave Doc Classico 2022 , 100 % Garganega, fresco e piacevolmente armonioso, ideale da aperitivo.

Una bella intesa tra moda e vino, quella tra il brand di lusso femminile GIADA , nato a Milano e caratterizzato da sofisticato minimalismo, modernità ed eleganza e Tedeschi, azienda storica della Valpolicella e punto di riferimento in Italia e nel mondo di questo territorio, che attraverso i propri vini si racconta tra stile, eleganza e una spiccata personalità, elementi tipici dell'area in cui nasce.

Due eccellenze a confronto, appuntamento il prossimo 5 ottobre, dalle 19.00 presso GIADA House in Via Montenapoleone 15, con i vini di Tedeschi e le creazioni di GIADA .

(*) Il docuvideo prodotto da FG Films a cura di Federica Gregotti e di Pietro Federico è scaricabile a questo link <https://www.youtube.com/watch?>

Correlati

Eventi Ansari Amarone della Valpolicella Docg , azienda Tedeschi , Capitel Tenda Soave Doc , GIADA House , La Vendemmia di MonteNapoleone. , Montenapoleone District , Nicalò Valpolicella Doc Superiore , Quadrilatero della Moda

Navigazione articoli

MODA GLAMOUR ITALIA



Magazine MGI - 80.Venezia - Red Carpet MGI - 76 Cannes Red Carpet MGI - XVI Mareadmare 18 Biennale Architettura.Venezia #VIP Dressing

Redazione

venerdì 22 settembre 2023

MonteNapoleone District: Vi invita alla XIV° edizione di La Vendemmia di MonteNapoleone



Dal prossimo 2 all'8 Ottobre andrà in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone", iniziativa che inaugura la stagione Autunnale Meneghina, ideata e promossa da **MonteNapoleone District** che coniuga le migliori cantine Italiane e Internazionali e i più prestigiosi Global Luxury Brand.

Presso il Quadrilatero della Moda Milanese si attende per l'intera settimana una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale e gioiosa arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le prestigiose vie. Giunta alla 14° edizione, "La Vendemmia di MonteNapoleone" è realizzata in collaborazione con il **Comitato Grandi Cru d'Italia**, **La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** e con il patrocinio di **Concommercio Milano**. La manifestazione è inoltre sostenuta da **Audi** in qualità di main sponsor, **Adecco** divisione Fashion & Design e **Valverde**, l'acqua ufficiale de La Vendemmia.

Della storica collaborazione tra MonteNapoleone District e Audi, quest'anno la casa automobilistica dei quattro anelli torna a presidiare uno degli eventi più importanti del Distretto con la mostra fotografica open air "Vanishing places" di **Sebastian Copeland**, pluripremiato Fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei. L'obiettivo di MonteNapoleone District di ideare e realizzare eventi speciali per accogliere ed incrementare la clientela si accompagna, come da tradizione, all'impegno benefico con uno degli appuntamenti più attesi della settimana: l'Asta "ITALIAN MASTERS" battuta da **Christie's** il cui ricavato viene interamente devoluto a **Fondazione Dynamo Camp** in programma Martedì 3 Ottobre presso l'**Hotel Principe di Savoia**. Il Direttore di Christie's Italia batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. I proventi dell'Asta andranno a sostegno della Sessione di Natale - dal 28 Dicembre al 2 Gennaio - dedicata, in modo gratuito, come tutti i programmi Dynamo Camp, a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.

Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre opportunità uniche: per tutta la settimana anche quest'anno oltre 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando menu speciali "La Vendemmia", al costo di € 35 per il pranzo e € 70 per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi Chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini.

Giovedì 5 Ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al **Museo Bagatti Valsecchi** è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di **Altemasi Trentodoc**. Inoltre, Venerdì 6 Ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di **Palazzo Serbelloni**.

Per tutta la settimana Valverde, l'acqua ufficiale de La Vendemmia, sarà presente all'interno delle boutique aderenti all'iniziativa con una bottiglia brandizzata appositamente per questo evento.

Guglielmo Miani, Presidente di MonteNapoleone District, ha commentato: "La Vendemmia di MonteNapoleone" rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione".

Per Maggiori Informazioni: www.montenapoleonedistrict.it



Riproduzione Riservata © Moda Glamour Italia alle ore: 20:00



Labels: #Wine, Adecco, Audi, Comitato Grandi Cru d'Italia, Concommercio Milano, Global Luxury Brand, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, La Vendemmia di MonteNapoleone, MonteNapoleone District, Sebastian Copeland, Valverde

Home page

Post più vecchio

MGI - Whatsapp Business

Moda Glamour Italia - Archivio

Moda Glamour Italia - Archivio

Moda Glamour Italia - Social Media Room



I NOSTRI VIDEO



Luca Zingaretti: mi piacerebbe scrivere una storia intima di Adriano Olivetti



Un'imprenditrice vulcanica: Miriam Leone



Al Festival dell'economia di Trento arriva un'int... di sole arpe

Servizio | Rossi, bianchi e bollicine



Calici d'autunno: le idee migliori per un weekend o una serata eno-gourmet

Da Milano a Modena, al Trentino: nella stagione della vendemmia, gli eventi da non perdere per chi ama la cultura del vino e le degustazioni in compagnia di esperti e amici.

di Barbara Sgarzi
21 settembre 2023



▲ La Wine Boat della Milano Wine Week



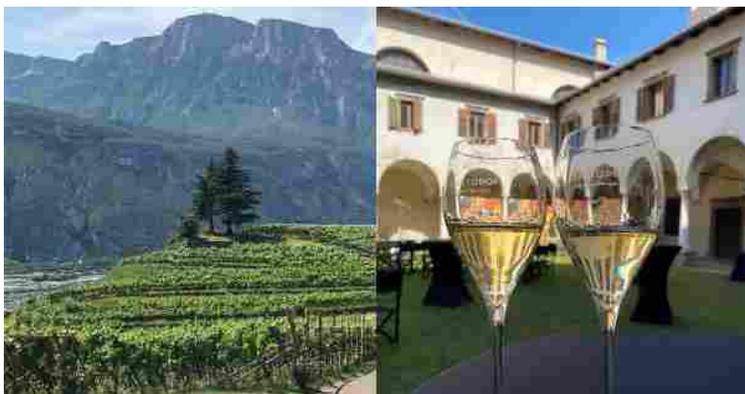
Ascolta la versione audio dell'articolo



3' di lettura

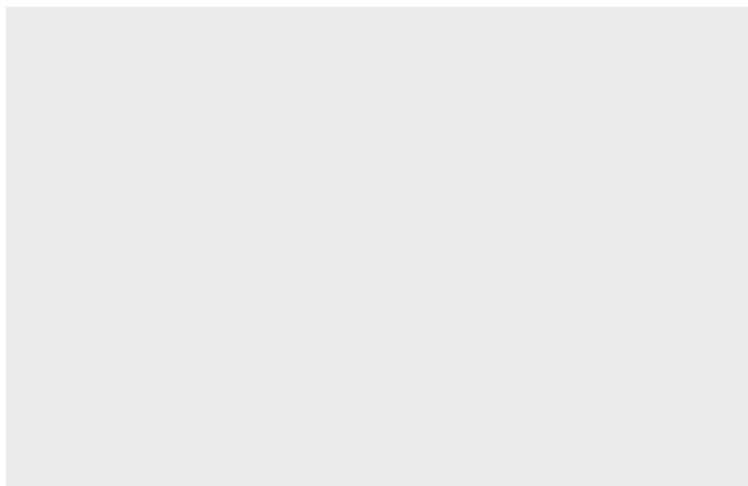


Bollicine di Montagna



Dopo il bellissimo esordio dello scorso anno torna, dal 22 al 24 settembre, il Festival dedicato al **Trentodoc**. Un weekend che è anche una scusa per una fuga dalla città, perché accanto ai numerosi eventi e degustazioni organizzati a Trento, ci sono tante visite in cantina da fare. È solo fra i

filari, infatti, che si possono ammirare i vigneti ai piedi delle Dolomiti e capire come le montagne, così vicine, e il microclima danno allo spumante trentino i suoi aromi unici fatti di freschezza, verticalità e croccantezza.



Info e prenotazioni anche sull'app da scaricare gratuitamente per IOS e Android <https://www.trentodoc.com/it/app-trentodoc/>

Il vino di moda

La **Vendemmia di Montenapoleone a Milano** è imperdibile per gli amanti di calici e luxury brands e ormai un appuntamento fisso per i turisti di ottobre a Milano.

Per la 14ma edizione, **dal 2 all'8 ottobre**, gli organizzatori di MonteNapoleone District propongono, lungo la strada più famosa del Quadrilatero, la mostra fotografica open air Vanishing Places di Sebastian Copeland, tra i maggiori esploratori polari contemporanei. Venti scatti per celebrare la forza della natura nell'ambiente polare e focalizzare l'attenzione sulla salvaguardia di un ecosistema fragile. Tantissimi gli appuntamenti organizzati nelle boutique – basterà una passeggiata per essere coinvolti - ma per gli appassionati di vini esclusivi, da non perdere l'asta **Italian Masters** battuta da Christie's (3 ottobre all'hotel Principe di Savoia), il cui ricavato verrà devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Saranno 29 i lotti di vini italiani tra i più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di Tartufo bianco d'Alba e uno di caviale Calvisius Tradition Royal.

Calici a Milano



Torna dal **7 al 15 ottobre** l'ormai classico appuntamento con la **Milano Wine Week**, kermesse ricca di appuntamenti per professionisti del vino e wine lover, sempre più diffusa in tutti i quartieri della città. Dal quartier generale di Palazzo Bovara in Corso Venezia, con walk around tasting e masterclass, fino alla Wine Boat - il battello lungo i Navigli per un tasting in navigazione - e al Wine Bus che permetterà di raggiungere varie degustazioni organizzate in collaborazione con aziende e consorzi italiani, insieme a enoteche e locali sul territorio, sarà tutta la città a brindare, per una settimana. Con un evento di particolare importanza, una **Masterclass in collaborazione con l'associazione nazionale Le Donne del Vino** (l'11 ottobre alle 20:30 in omaggio a Marisa Leo, il cui ricavato sarà devoluto dell'associazione Palma Vitae di Partanna (TP), impegnata contro la violenza sulle donne.

Il focus di quest'anno sarà diviso fra professionisti e consumatori, spiega il presidente della MWW Federico Gordini: "Il focus sul mondo dei professionisti è molto importante perché abbiamo bisogno di lanciare tanti messaggi anche rispetto alla formazione di nuove leve. Accanto, crescono le attività per entrare in relazione con i consumatori in maniera innovativa, con location che vanno dal ristorante stellato fino al supermercato, dalla Wine Boat a banchi d'assaggio aperti, perché il vino è di tutti e l'approccio deve essere sempre più democratico ed esperienziale."



Sempre a **ottobre**, ma dal **15 al 16**, lo Champagne torna a Modena per **Champagne Experience**, uno degli appuntamenti più attesi per professionisti e wine lover. Due giorni di degustazioni fuori dal comune, con bottiglie ed etichette che è raro trovare insieme allo stesso evento, in 5.000 metri quadrati divisi per zone geografiche di produzione e in più Masterclass esclusive e incontri per i produttori per fare il punto su un vino sempre più amato in Italia. Secondo i dati del Comité de Champagne, l'Italia nel 2022 è infatti quarta in classifica per le esportazioni di Champagne e ha raggiunto il record storico con 10,6 milioni di bottiglie (+11,5%) e un giro d'affari di 247,9 milioni di euro, in crescita del 19,1%. È l'occasione buona per concedersi uno o più calici davvero esclusivi.

Riproduzione riservata ©

ARGOMENTI [vino](#) [Italia](#) [Milano](#) [Partanna](#) [Francia](#)

LE BREVI

LAFOTONOTIZIA





Moda e vino, ma anche ambiente per La Vendemmia di MonteNapoleone

Si chiama "Vanishing places" ed è la mostra fotografica open air di Sebastian Copeland che nelle prossime settimane si potrà ammirare, a Milano, lungo via MonteNapoleone: **20 scatti che celebreranno la forza dell'ambiente polare e richiamano l'attenzione al ruolo dell'uomo nella salvaguardia dell'ecosistema.** Si tratta di una delle iniziative (in collaborazione con Audi) della 14esima edizione de "La Vendemmia di MonteNapoleone", che dal 2 all'8 ottobre inaugura la stagione autunnale meneghina, ideata e promossa da MonteNapoleone District mettendo insieme le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi global luxury brand. Tra gli appuntamenti da non perdere l'asta Italian Masters battuta da Christie's (3 ottobre all'hotel Principe di Savoia), il cui ricavato verrà devoluto a Fondazione Dynamo Camp: 29 lotti i lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. Oltre alla solidarietà, ci sarà spazio anche per l'alta gastronomia, con oltre 27 rinomati ristoranti di Milano che proporranno menu speciali "La Vendemmia". Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia a Palazzo Serbelloni. "La Vendemmia" è il commento del presidente di MonteNapoleone District Guglielmo Miani "rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti".

foto: Sebastian Copeland

Audi, at the Quadrilatero della moda with a photographic exhibition to promote the new Q8 e-tron

Audi, at the Quadrilatero della moda with a photographic exhibition to promote the new Q8 e-tron Audi returns to the Fashion Quadrilatero with the photographic exhibition "Vanishing Places" by the French artist and explorer Sebastian Copeland - his first exhibition in Italy - An initiative part of the 14th edition of La Vendemmia , an exhibition dedicated to the excellence of Made in Italy. The collaboration between Audi and MonteNapoleone District - the Milanese association that manages projects and initiatives related to the world of luxury and fashion - began in 2014 and saw the creation of several promotional campaigns. Tema della mostra, le bellezze artiche . Una galleria di 20 scatti che si propongono di intrattenere gli osservatori con un racconto aggiornato della resa dell'ecosistema polare al cambiamento climatico . Le fotografie saranno esposte lungo via Montenapoleone dal 2 all'8 ottobre 2023. Per Audi è l'occasione di rilanciare sul mercato italiano la promozione del nuovo e inedito modello 100% elettrico Q8 e-tron , con autonomia dichiarata fino a 600 km nel ciclo WLTP. GUARDA ANCHE ASCOLTA ANCHE LEGGI ANCHE Ti potrebbe interessare





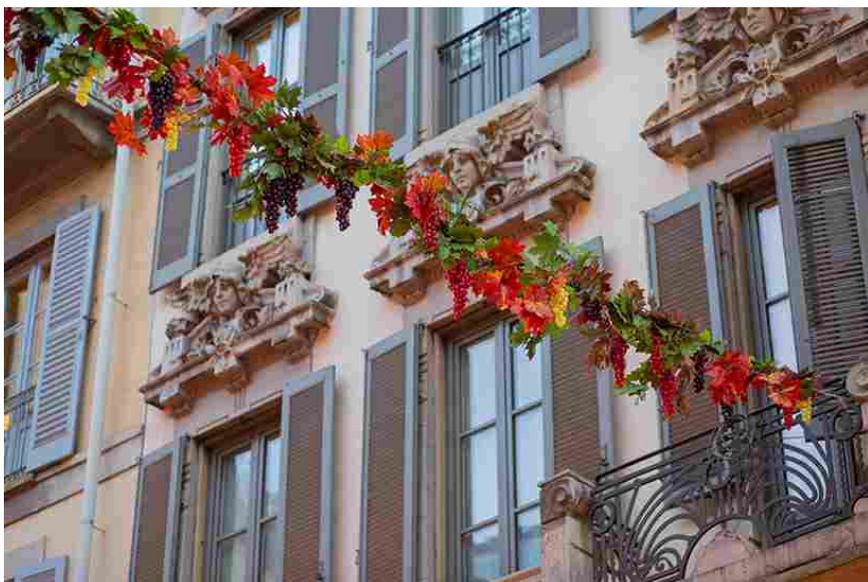
Via Montenapoleone: torna “La Vendemmia”, connubio tra moda e vino

Dal 2 all'8 ottobre 2023 in programma esperienze sensoriali d'eccezione, menu gourmet nei ristoranti più prestigiosi, eventi esclusivi nelle boutique e un'asta all'insegna della solidarietà

STILE

18 Settembre 2023

Redazione



Le migliori cantine italiane e internazionali ospiti dei più prestigiosi global luxury brand per una settimana all'insegna del connubio tra moda e vino. È La Vendemmia di via Montenapoleone, evento ideato e promosso da MonteNapoleone District che dal 2 all'8 ottobre 2023 porterà nel cuore di Milano una serie di appuntamenti oltre ad avventure enologiche e sensoriali tra le vie de Quadrilatero della moda.

Gli appuntamenti de La Vendemmia 2023 di via Montenapoleone

Come da tradizione, l'obiettivo di MonteNapoleone District di ideare e realizzare eventi speciali per accogliere e incrementare la clientela si accompagnerà all'**impegno benefico** con uno degli appuntamenti più attesi della settimana: l'asta "*Italian Masters*" in programma martedì **3 ottobre** all'Hotel Principe di Savoia. Battuta da Christie's, il ricavato dell'asta verrà interamente devoluto a **Fondazione Dynamo Camp**.

Saranno battuti **29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo** appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale [Calvisius Tradition Royal](#).

Per tutta la settimana anche quest'anno oltre 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando **menu speciali "La Vendemmia"**, al costo di 35 euro per il pranzo e 70 euro per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini.

Nella serata di **giovedì 5 ottobre**, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, **venerdì 6 ottobre** si terrà il *wine tasting* 'Solo per veri intenditori', che includerà i migliori vini selezionati dai soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nella cornice di Palazzo Serbelloni.

Come evidenziato da [Guglielmo Miani](#), presidente di MonteNapoleone District, La Vendemmia di via MonteNapoleone rappresenta "la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. Questo evento è ormai **un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino**, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione".

TAGS #FASHION #LUSSO #VINO

TI POTREBBE INTERESSARE

Segnare una svolta

Redazione



Basta argomentazioni superficiali!

Mario Franzino



Intelligenza Artificiale: la verità sta nel mezzo

Linda Parrinello



Gli imprenditori e la medietà

Vito Sinopoli



La responsabilità? È sempre di qualcun altro

Home > Lifestyle > Audi e MonteNapoleone District insieme per la prima mostra italiana di Sebastian Copeland

I PIÙ LETTI DEL MESE



L'importanza della modest e halal fashion



Michael Jordan compie 60 anni



Richard Mille, gli orologi che piacciono a piloti, tennisti, oligarchi e...ladri



Rolex rilascia nuovi orologi Oyster Perpetual con quadranti "Celebration"



Khaby Lame è il nuovo volto della campagna Hugo Boss



Miu miu annuncia il progetto "Miu Miu women's tales committee" e svela il programma di Venezia



Phil Collins dice addio alla musica: "non riesco più a suonare"



Porsche presenta la Cayenne più potente di sempre



Audi e MonteNapoleone District insieme per la prima mostra italiana di Sebastian Copeland

di Redazione | 18 Settembre 2023

Audi torna a Milano e conferma la propria collaborazione con MonteNapoleone District in occasione della mostra fotografica open air "Vanishing places – Luoghi che scompaiono" di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei.

L'installazione prende vita all'interno della 14ma edizione de La Vendemmia, l'appuntamento autunnale all'insegna delle eccellenze del Made in Italy. Questa partnership nasce dalla condivisione di vedute e attitudini che lega Audi al MonteNapoleone District dal 2014 e da allora si è trasformata ed evoluta, assumendo un significato valoriale ancor più profondo rispetto alle affinità elettive basate su fascino ed estetica che legano Audi al distretto del lusso più esteso al mondo: la proiezione verso il futuro.

Dal 2 all'8 ottobre lungo via MonteNapoleone verranno esposti 20 scatti del

fotografo francese Copeland, Brand Ambassador Audi, che celebrano la forza e la magnificenza dell'ambiente polare, sottolineandone al contempo la fragilità e la precarietà, per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema.

Si tratta della prima mostra che Copeland allestisce in Italia e con le sue suggestive opere accompagna l'osservatore in un viaggio fra gli affascinanti paesaggi che contraddistinguono il Circolo Polare. Dopo 30 anni di spedizioni, Copeland è ancora affascinato dall'incredibile forza della natura, dall'immensità e dalla vastità che si sperimentano a quelle latitudini. Nel percorso fotografico vuole però evidenziare anche la delicatezza di questi ambienti solo apparentemente eterni e scuotere le coscienze. A causa del cambiamento climatico e del comportamento dell'uomo nei confronti del proprio ambiente, questo fragile equilibrio viene messo a rischio. Occorre quindi la consapevolezza individuale e collettiva del ruolo fondamentale che l'uomo ricopre, in modo che si possa invertire la rotta e consentire anche alle generazioni future di godere del privilegio di queste bellezze naturali.

Obiettivo che trova perfetta corrispondenza nella visione del progresso di Audi, contraddistinto da un approccio olistico e multidisciplinare in grado di ripensare l'intero processo produttivo delle vetture, dalla supply chain alle emissioni negli stabilimenti di produzione, fino alla progettazione dell'intero ciclo di vita. Una cultura dell'innovazione e del progresso all'interno del complesso ecosistema della circular economy Audi e del processo rigenerativo che da anni sta trasformando il Brand. *Vision* che, in occasione della scorsa Milano Design Week, ha trovato spazio e voce presso l'Audi House of Progress, anche tramite Copeland stesso, protagonista dei momenti di confronto e di approfondimento Audi all'interno della location milanese del Portrait.

Nel corso degli anni, infatti, la Casa di Ingolstadt è sempre stata parte del tessuto della città, valorizzando la vetrina d'eccezione che Milano offre e dando vita ad eventi ed anteprime per il pubblico italiano.

A conferma di questa vicinanza, la presenza in Via MonteNapoleone di Audi SQ8 e-tron. Audi SQ8 è la versione sportiva di Audi Q8 e-tron, evoluzione della prima vettura elettrica del Brand dei quattro anelli. Grazie alla superiore efficienza, alla maggiore potenza di ricarica e all'aumento dell'autonomia fino a 600 km (ciclo WLTP) derivante dall'evoluzione tecnica appena introdotta sul mercato italiano, Audi Q8 e-tron si avvicina ulteriormente all'equivalenza funzionale con le vetture termiche, anticipando il futuro della mobilità ad oggi.

AUDI

MONTENAPOLEONE DISTRICT

Con Audi e MonteNapoleone District per la prima mostra italiana di Sebastian Copeland

3 minuti fa Dal 2 all'8 ottobre la mostra fotografica Vanishing Places Luoghi che scompaiono nel Quadrilatero della moda assieme ad Audi e MonteNapoleone district Il fotografo ed esploratore artico Sebastian Copeland espone per la prima volta in Italia Un viaggio fra i ghiacciai, tra forza e fragilità, grazie alle evocative immagini scattate durante le spedizioni Audi SQ8 e-tron testimonia l'evoluzione sostenibile della sportività dei quattro anelli, anticipando il futuro della mobilità ad oggi Audi torna a Milano e conferma la propria collaborazione con MonteNapoleone District in occasione della mostra fotografica open air Vanishing places Luoghi che scompaiono di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei. L'installazione prende vita all'interno della 14ma edizione de La Vendemmia, l'appuntamento autunnale all'insegna delle eccellenze del Made in Italy. Questa partnership nasce dalla condivisione di vedute e attitudini che lega Audi al MonteNapoleone District dal 2014 e da allora si è trasformata ed evoluta, assumendo un significato valoriale ancor più profondo rispetto alle affinità elettive basate su fascino ed estetica che legano Audi al distretto del lusso più esteso al mondo: la proiezione verso il futuro. Dal 2 all'8 ottobre lungo via MonteNapoleone verranno esposti 20 scatti del fotografo francese Copeland, Brand Ambassador Audi, che celebrano la forza e la magnificenza dell'ambiente polare, sottolineandone al contempo la fragilità e la precarietà, per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema. Si tratta della prima mostra che Copeland allestisce in Italia e con le sue suggestive opere accompagna l'osservatore in un viaggio fra gli affascinanti paesaggi che contraddistinguono il Circolo Polare. Dopo 30 anni di spedizioni, Copeland è ancora affascinato dall'incredibile forza della natura, dall'immensità e dalla vastità che si sperimentano a quelle latitudini. Nel percorso fotografico vuole però evidenziare anche la delicatezza di questi ambienti solo apparentemente eterni e scuotere le coscienze. A causa del cambiamento climatico e del comportamento dell'uomo nei confronti del proprio ambiente, questo fragile equilibrio viene messo a rischio. Occorre quindi la consapevolezza individuale e collettiva del ruolo fondamentale che l'uomo ricopre, in modo che si possa invertire la rotta e consentire anche alle generazioni future di godere del privilegio di queste bellezze naturali. Obiettivo che trova perfetta corrispondenza nella visione del progresso di Audi, contraddistinto da un approccio olistico e multidisciplinare in grado di ripensare l'intero processo produttivo delle vetture, dalla supply chain alle emissioni negli stabilimenti di produzione, fino alla progettazione dell'intero ciclo di vita. Una cultura dell'innovazione e del progresso all'interno del complesso ecosistema della circular economy Audi e del processo rigenerativo che da anni sta trasformando il Brand. Visione che, in occasione della scorsa Milano Design Week, ha trovato spazio e voce presso l'Audi House of Progress, anche tramite Copeland stesso, protagonista dei momenti di confronto e di approfondimento Audi all'interno della location milanese del Portrait. Nel corso degli anni, infatti, la Casa di Ingolstadt è sempre stata parte del tessuto della città, valorizzando la vetrina d'eccezione che Milano offre e dando vita ad eventi ed anteprime per il pubblico italiano. A conferma di questa vicinanza, la presenza in Via MonteNapoleone di Audi SQ8 e-tron. Audi SQ8 è la versione sportiva di Audi Q8 e-tron, evoluzione della prima vettura elettrica del Brand dei quattro anelli. Grazie alla superiore efficienza, alla maggiore potenza di ricarica e all'aumento dell'autonomia fino a 600 km (ciclo WLTP) derivante dall'evoluzione tecnica appena introdotta sul mercato italiano, Audi Q8 e-tron si avvicina ulteriormente all'equivalenza funzionale con le vetture termiche, anticipando il futuro della mobilità ad oggi.



Questo sito contribuisce al traffico di **globalist** syndicationWONDERNET
magazine

HOME NEWS MODA ▾ BEAUTY ▾ INTERVISTE LIFESTYLE ▾ PERSONAGGI ▾ RUBRICHE ▾ SPETTACOLO ▾ f t i y e



CONTATTI ▾

Food & Wine MODA

Cerca parola chiave...

La Vendemmia di Montenapoleone 2023,
torna l'evento di moda e vino

by Paola Pulvirenti 18 Settembre 2023 0

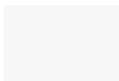
CONDIVIDI

0



Dal 2 all'8 ottobre torna la 14ma edizione de "La Vendemmia di MonteNapoleone", l'appuntamento autunnale top luxury nelle boutique all'insegna di moda e vino!

Dal 2 all'8 ottobre andrà in scena La Vendemmia di MonteNapoleone, l'iconica **iniziativa** che inaugura la stagione autunnale meneghina. Ideata e promossa da **MonteNapoleone District**, coniuga **le migliori cantine italiane e internazionali** e **i più prestigiosi global luxury brand**. Giunto alla 14ma edizione, l'appuntamento è realizzato in colab con il **Comitato Grandi Cru d'Italia** e la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, e gode anche del patrocinio di Confcommercio Milano.

Potrebbe interessarti anche**Montenapoleone District, al via Rose Rosè il nuovo evento di primavera**

🕒 4 Maggio 2023

**Montenapoleone District: al via la XIII° Christmas Shopping Experience**

🕒 2 Dicembre 2022

**Il Nastro Rosa di Valentino: la maison al fianco di LILT nel mese della prevenzione**

🕒 22 Ottobre 2022

**La Vendemmia di MonteNapoleone: torna l'evento luxury di moda e vino**

🕒 19 Settembre 2022

La manifestazione è inoltre sostenuta da Audi in qualità di main sponsor, Adecco divisione Fashion & Design e Valverde, l'acqua ufficiale de La Vendemmia. Quindi il Quadrilatero della moda milanese sarà vivo per l'intera settimana, grazie a una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale, arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le vie.



Guglielmo Miani, presidente di MonteNapoleone District

Gli eventi della Vendemmia di MonteNapoleone 2023

Nella serata di **giovedì 5 ottobre**, le boutique aderenti accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose. Al Museo Bagatti Valsecchi è previsto poi un appuntamento in terrazza con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, **venerdì 6 ottobre** si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia a Palazzo Serbelloni.

Nell'ambito della storica co-lab tra **MonteNapoleone District** e Audi, quest'anno la maison automobilistica torna alla **mostra fotografica open air "Vanishing places" di Sebastian Copeland**. Lungo via MonteNapoleone, 20 scatti celebrano la magnificenza dell'ambiente polare per richiamare l'attenzione alla salvaguardia dell'ecosistema. Obiettivo che trova corrispondenza nell'evoluzione sostenibile della sportività dei quattro anelli che anticipa il futuro della mobilità.



L' appuntamento con Dynamo Camp

L'obiettivo di **MonteNapoleone District** di realizzare eventi speciali si accompagna anche all'impegno benefico con uno degli appuntamenti più attesi della settimana. Ovvero l'asta **"Italian Masters"** battuta da Christie's, in programma martedì 3 ottobre presso l'Hotel Principe di Savoia. Il ricavato viene interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp.



Il Direttore di Christie's Italia batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. I proventi dell'Asta andranno a sostegno della Sessione di Natale dedicata, in modo gratuito a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare. Infine, 27 rinomati ristoranti nel cuore di Milano hanno creato menu speciali "La Vendemmia", abbinati ad accurate selezioni di vini. **Stay Tuned!**

LA VENDEMMIA DI MONTENAPOLEONE

MODA E VINO

MONTENAPOLEONE DISTRICT

CONDIVIDI

0



< ARTICOLO PRECEDENTE

Coccinelle, il brand di borse e accessori debutta nel mondo delle calzature**Paola Pulvirenti****ARTICOLI CORRELATI**



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Domenica 17 Settembre 2023 - Aggiornato alle 20:52

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



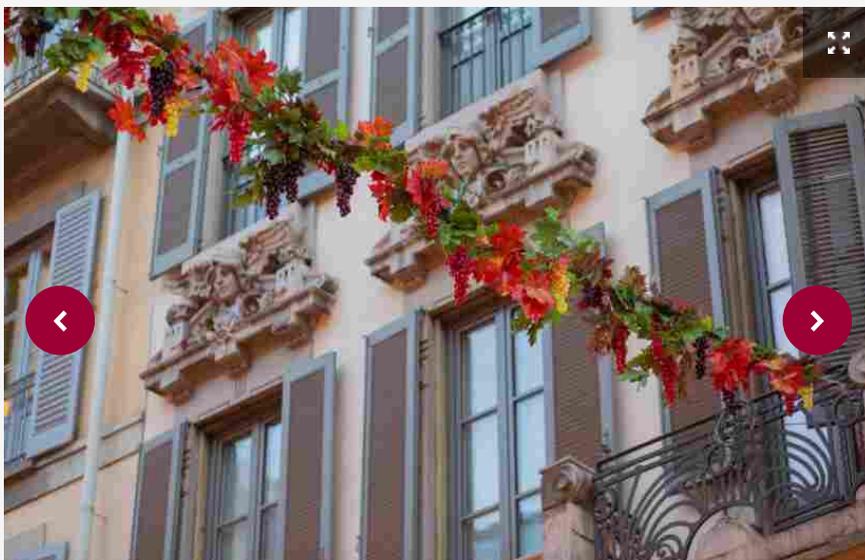
ITALIA
VINO & MODA

HOME > ITALIA

Torna a Milano (2-8 ottobre) "La Vendemmia di MonteNapoleone", connubio di due icone made in Italy

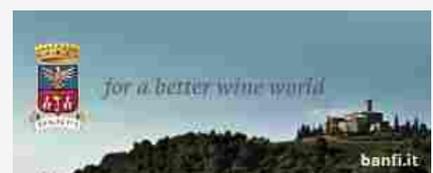
L'evento, edizione n. 14, unisce le migliori cantine ai più prestigiosi global luxury brand, tra esperienze, menu gourmet e mostre

MILANO, 17 SETTEMBRE 2023, ORE 17:00



"La Vendemmia di MonteNapoleone" nel distretto del lusso a Milano < 1/3 >

Esperienze sensoriali d'eccezione, menu gourmet nei ristoranti più prestigiosi, una mostra fotografica a cielo aperto di Sebastian Copeland ed esclusivi eventi nelle



boutique: torna a Milano, dal 2 all'8 ottobre, "La Vendemmia di MonteNapoleone", l'evento giunto all'edizione n. 14 che inaugura la stagione autunnale meneghina ed unisce due icone del made in Italy, vino e moda, con la partecipazione delle migliori cantine e dei più prestigiosi global luxury brand.

Il Quadrilatero della moda milanese sarà vivo ed effervescente per l'intera settimana, grazie ad una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale, arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le prestigiose vie. **A partire dalla mostra fotografica open air, promossa da Audi, intitolata "Vanishing places" di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei:** 20 scatti celebreranno la forza e la magnificenza dell'ambiente polare, sottolineandone la fragilità e la precarietà per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema.

Senza dimenticare l'impegno benefico, con uno degli appuntamenti più attesi della settimana, l'asta "Italian Masters", battuta da Christie's il 3 ottobre presso l'Hotel Principe di Savoia, il cui ricavato verrà interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp. Il direttore Christie's Italia batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo, appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal: i proventi dell'asta andranno a sostegno della sessione di Natale, dal 28 dicembre al 2 gennaio, dedicata gratuitamente a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.

Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre opportunità uniche: per tutta la settimana anche quest'anno oltre 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando menu speciali "La Vendemmia", al costo di 35 euro per il pranzo e 70 euro per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate da i più prestigiosi chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini.

Le boutique del distretto, ma anche alcuni locali, accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose: così, **sarà possibile trovare, tra gli altri, Zenato da Alberta Ferretti, Col d'Orcia da Bally, Donnafugata da Dolce & Gabbana, Il Borro da Ferragamo, Feudi di San Gregorio da Giuseppe Zanotti, Grappa Nonino da Hogan, Bertani da Marchesi 1824, Barone Pizzini da Montblanc, Castello Banfi da Paul & Shark, Bersi Serlini da Pomellato, Rocca di Frassinello da Tod's, Isole e Olena da Venini, Leone De Castris da Gianvito Rossi, Ca' del Bosco da Tom Ford, Villa Sandi da Elie Saab, Venica & Venica da Almini, Val di Suga da Akris, Marchesi Mazzei da Drumohr, Marchesi Frescobaldi da Gio Moretti, Lungarotti da Armani Bamboo Bar, Marchesi Antinori Tenuta Montenisa da Grand Hotel et De Milan, Allegrini da Spazio Gessi.**

Sempre il 5 ottobre, al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla



terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc; inoltre, il 6 ottobre sarà di scena il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai soci del Comitato Grandi Cru d'Italia, nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Secondo **Guillermo Miani, presidente MonteNapoleone District** "l'appuntamento con "La Vendemmia di MonteNapoleone" rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, agli hotel 5 stelle lusso ed un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della "Vendemmia".

Focus - "La Vendemmia di MonteNapoleone": i vini e le boutique

Zenato - Alberta Ferretti

Col d'Orcia - Bally

Perrier-Jouët - Breguet

La Scolca - Buccellati

Chateau Monestier La Tour - Chopard

Chateau D'Esclans Rosè - Cova Montenapoleone

Pico Maccario - Miani

Donnafugata - Dolce & Gabbana

Cantina La Giuva - Falconeri

Il Borro - Ferragamo

Feudi di San Gregorio - Giuseppe Zanotti

Tedeschi - Giada

Coppo - Herno

Grappa Nonino - Hogan

Le Lucere 2016 Azienda San Filippo - House of Bmw

Vezzoli - Illy Caffè

Valdo - Ippolita

Davide Fregonese - Jaeger-LeCoultre

Bertani - Marchesi 1824

Barone Pizzini - Montblanc

Castel Faglia - Moorer

Giuseppe Meregalli-Champagne Bollinger - Omega

Castello Banfi - Paul & Shark

Bersi Serlini - Pomellato

Il Pollenza - Santoni

Ruinart - Tag Heuer

Rocca di Frassinello - Tod's

Isole e Olena - Venini

La Battagliola - Carlo Tivoli

Leone De Castris - Gianvito Rossi

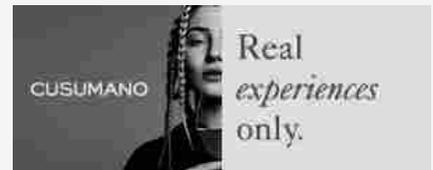


Rivera - Il Bisonte
 Donna Olimpia 1898 Bolgheri - Raquel Diniz
 Veuve Clicquot - Stella McCartney
 Vallone - Banner
 Chateau Rauzan Segla & Chateau Canon - Chanel
 Mionetto - Chiara Boni
 Bugia Nen di Fregonese - Kiton
 Maria Pia Castelli - LaDoubleJ
 Diesel Farm - Maison Margiela
 Coffele - Philippe Model
 Umani Ronchi - Roger Vivier
 Baron De Rothschild Pour Thom Browne - Thom Browne Donna
 Sparici Landini - Harmont & Blaine
 Scubla - Lanvin
 Masseria Altamura - DSquared2
 Brunello Col d'Orcia - Larusmiani
 Ferrari Missoni Limited Edition - Missoni
 Ca' del Bosco - Tom Ford
 Zorzettig - Christies International Real Estate
 Villa Sandi- Elie Saab
 Podere Forte - Ludovica Mascheroni
 Famiglia Cecchi - Rubinacci
 Venica & Venica - Almini
 Tenuta Cafaggiolo - Bianchi & Nardi 1946
 Luigi Lauria - Misula
 Val di Suga - Akris
 Cantina Donna Emilia - Creed
 Marchesi Mazzei - Drumohr
 Marchesi Frescobaldi - Gio Moretti
 Tenute Ugolini - Longchamp
 Collavini - Moschino
 Marco Felluga - Sergio Rossi
 Lungarotti - Armani Bamboo Bar
 Marchesi Antinori Tenuta Montenisa - Grand Hotel et De Milan
 Castello del Terriccio - Park Hyatt
 Allegrini - Spazio Gessi
 Altemasi Trentodoc - Museo Bagatti Valsecchi

Copyright © 2000/2023

TAG: **MILANO, MODA, VENDEMMIA DI VIA MONTENAPOLEONE, VINO**

ALTRI ARTICOLI



L'evento da Misula boutique a Milano porta i vini Lauria di Chiaromonte nell'impero delle bottiglie

L'evento è tra quelli che gli appassionati fissano nella propria agenda già mesi prima: si chiama La Vendemmia, è organizzato dall'associazione Montenapoleone District è il 5 ottobre, da Misula boutique di via Bagutta 14 a Milano, ospiterà anche quest'anno l'azienda vinicola lucana Luigi Lauria. Vino e i luxury brand si incontrano nel contesto più prestigioso e glamour di Milano. Nel cuore pulsante del Quadrilatero della moda, saranno organizzati eventi, esclusive degustazioni. Come le regole prevedono, ogni boutique del distretto ospiterà un produttore vitivinicolo offrendo degustazioni d'eccellenza. Misula per l'occasione presenta l'azienda vinicola Luigi Lauria con le sue etichette, per un viaggio sensoriale tra i sapori della Basilicata. «La scelta del partner», ha spiegato Misula in un comunicato, «è stata determinata non solo dal fatto che le coltivazioni da cui derivano i principi attivi vegetali delle nostre formulazioni cosmetiche sono adiacenti ai vigneti Luigi Lauria e nel Parco Nazionale del Pollino, ma soprattutto perché desideriamo farvi conoscere e riscoprire e sperimentare dei gusti e sapori davvero unici. Vini rari e straordinari, che con grande piacere ospitiamo presso la nostra boutique milanese, e che saranno presentati direttamente dal loro autore, Luigi Lauria - attore della riscoperta del Guarnaccino, vitigno autoctono del Parco Nazionale del Pollino (Basilicata) - con i suoi famosissimi vini Bianco e Rosato 2022 e la nuovissima versione in Rosso del 2021 in anteprima assoluta. Luigi Lauria, dopo gli studi universitari e l'avvio dell'attività professionale, ha coltivato la grande passione per il vino attivando (2006) e portando a termine (2017) l'iter scientifico per il riconoscimento delle varietà di uve da vino, ed è riuscito a riscoprire e salvare un'antica varietà di uva presente sul territorio Chiaromonte (PZ) nel Parco Nazionale del Pollino, il Guarnaccino Nero. Dopo anni di lavoro e passione, così come prevede la scienza e l'iter amministrativo, il Guarnaccino ha ottenuto la denominazione di Indicazione Geografica Protetta. Il recupero di una varietà prevede anche la sua valorizzazione, tutela e salvaguardia, quale miglior modo se non impiantare dei campi vitati e provare le vinificazioni? La prima annata prodotta fu la 2014, poche bottiglie, ed anche se alla prima prova gli amici e gli esperti ne riconobbero le potenzialità del vitigno. Con la vendemmia 2021 è riuscito a realizzare il suo sogno, da una verità di uva sconosciuta al mondo e alla scienza, con pochi piedi di vite sopravvissuti, a campi vitati in piena forma ed alla gamma completa dei vini, ovvero il Guarnaccino vinificato in tutte le sue possibilità, in Rosso, in Rosato e in Bianco. Le bottiglie prodotte sono numerate, solo 3.600 per tipologia ad annata. Tutte le lavorazioni in campo sono effettuate, a mano sulle viti e con piccoli mezzi meccanici sul terreno al fine di rispettare la sostenibilità e ricercare la qualità adattando la mano dell'uomo al variare delle annate. Ha impiantato il campo principale a forma di semi cerchio allo scopo di arricchire grazie alla diversa esposizione al sole di ogni pianta i vini prodotti. Per Luigi Lauria il vino deve rispettare ciò che ha fatto per secoli sulle tavole, arricchire e facilitare il convivio allo scopo di far star al meglio i commensali impreziosendo il pasto, è la primaria funzione dell'arte del vino, non bisogna dimenticarlo mai, in secondo si completa con tutto il resto. Luigi Lauria, anche quest'anno vi aspetta per la Vendemmia di Montenapoleone District da Misula il 5 ottobre per l'anteprima assoluta del LUIGI LAURIA Rosso 2021. Commenta



News

a cura di **Michela Frau e Matteo Zhu**

Torna l'appuntamento autunnale con La vendemmia di Montenapoleone

Ritorna in scena a Milano uno dei connubi più famosi dell'Italia, quello tra moda e vino. Dal 2 al 6 ottobre andrà in scena La vendemmia di Montenapoleone, iniziativa che inaugura la stagione autunnale meneghina, ideata e promossa da Montenapoleone district che coniuga le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi luxury brand. Giunto alla 14ª edizione, l'appuntamento è realizzato in collaborazione con il Comitato grandi cru d'Italia. La fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano. «La vendemmia di Montenapoleone rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccezionalità enologica», ha commentato il presidente di Montenapoleone district, Guglielmo Miani (nella foto).



Artigianato e palazzo al via a Firenze con Lvmh métiers d'excellence

Si apre con una selezione di 100 maestri da diversi paesi con focus sui giovani e con il nuovo accordo di collaborazione con Métiers d'excellence Lvmh la ventinovesima edizione di Artigianato e palazzo. L'evento, in scena al Giardino Corsini (nella foto Sabina Corsini e Neri Tortigiani), di Firenze, evidenzia i mestieri artigiani e sollecita nuove sinergie tra competenze differenti, per un domani collettivo. L'accordo siglato per la prima volta con il programma del colosso francese nato dal 2021 prevede l'ingresso libero alla mostra fiorentina agli under 25, con la possibilità di partecipare a piccoli laboratori di Dior, Louis Vuitton, Thélès ed altre maison di Lvmh, alla scoperta dei tanti aspetti del creare artigiano.



Si dimette il ceo di Giambattista Valli

Cambi in vista da Giambattista Valli: il ceo Charlotte Werner (nella foto) ha annunciato l'addio alla maison romana, nell'orbita di Artémis, la holding fondata da François Pinault, con un post sul suo profilo LinkedIn. L'ex manager di Louis Vuitton ha assunto la carica nel 2020.



Un libro racconta i fiori di Armani

Giorgio Armani svela il volume *Armani fiori* (nella foto), un viaggio nel mondo dello stilista e dell'omonima boutique. Agave, bambù, tulipani. Sono i protagonisti del giardino di Armani, dove design e natura creano composizioni associate alla moda e agli arredi della maison. Senza dimenticare l'aspetto charity, provenzani andranno all'iniziativa Forestami.



Da Ppr a Kering, il gruppo celebra 60 anni di storia con un volume speciale



(nella foto, con il figlio François-Henri) che nel 1982 lascia una posizione professionale promettente per avviare la propria attività di commercio di legname. Negli anni '90, l'intuizione di reindividere il business di famiglia verso il commercio al dettaglio consentirà all'azienda con l'arrivo nel 2005 del figlio François-Henri Pinault, oggi ceo del gruppo, di diventare in pochi anni un gruppo leader nel settore lusso.

Inizia sessant'anni fa la storia di Kering. In origine si chiamava Ppr-Pinault-Printemps-Redoute, quello che diventerà un colosso del lusso da 10 miliardi di euro di fatturato a semestre, la cui storia viene celebrata nel nuovo libro *Kering*, da gratin et de réves edito da Flammarion e disponibile nelle librerie a partire da ottobre. Le 320 pagine del volume ripercorreranno la storia personale e lavorativa della famiglia Pinault, a partire dall'origine dell'azienda nata per volontà di François Pinault.

Design Miami/Paris verso il debutto

Design Miami/ è pronta a sbarcare a Parigi. L'atteso spin-off della fiera dedicata al design da collezione si terrà infatti negli spazi dell'Hôtel de masons (nella foto) in concomitanza con Pans+ par Art Basel dal 18 al 22 ottobre prossimi, con un'anteprima il 17 ottobre. Saranno 27 le gallerie, tra le più importanti del mondo, che parteciperanno all'avventura inaugurale di Design Miami/Paris. Dalla newyorkese Friedman Benda alla parigina Mitterand, fino alla milanese Rossella Colombari, passando per kreò, Pierre Marie Giraud, Labreton e Jacques Lado, realtà storiche ed emergenti del settore presenteranno mobili, illuminazione e oggetti d'arte ripercorrendo la storia del design da collezione dall'inizio del XX secolo a oggi, raccontando storie di influenze e innovazione attraverso oggetti rari e iconici provenienti da tutto il mondo. (riproduzione riservata)





ULTIME NEWS AUDI



AUTO AUDI

Audi presente alla prima mostra italiana del suo brand ambassador Sebastian Copeland

L'esposizione Vanishing Places - Luoghi si terrà dal 2 all'8 ottobre nel MonteNapoleone District



di **Alessio Salome** 16 Settembre, 2023

[Audi SQ8 e-tron >](#)



Audi presente alla prima mostra italiana del suo brand ambassador Sebastian Copeland



Audi A6 Avant e-tron: primi collaudi per la nuova wagon elettrica [FOTO SPIA]



Audi RS e-tron GT Ice Race Edition: nuova versione speciale per i 40 anni della divisione sportiva [FOTO]

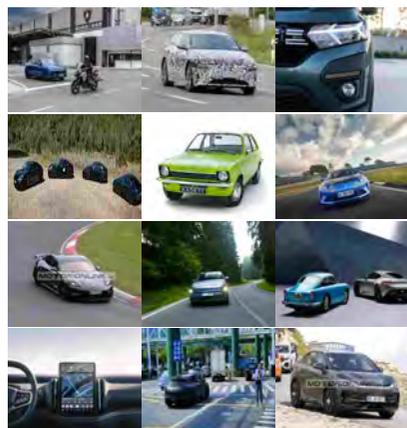


Nell'ambito della 14^a edizione de **La Vendemmia**, evento che celebra il meglio del Made in Italy, **Audi** fa il suo ritorno nel cuore del lusso milanese, il **MonteNapoleone District**. La presenza del brand tedesco in questa location è la continuazione di una collaborazione avviata nel 2014, che si è consolidata nel tempo e ha assunto un significato sempre più profondo, puntando sulle visioni di futuro.

Dal 2 all'8 ottobre, il famoso fotografo e brand ambassador di Audi **Sebastian Copeland** esporrà 20 dei suoi scatti più impressionanti sulla Via Monte Napoleone. L'esposizione, intitolata "**Vanishing Places – Luoghi**", segna il debutto italiano di Copeland e mira a sensibilizzare il pubblico sulla fragilità dell'ecosistema polare.

L'esploratore francese, con tre decenni di esperienza nelle spedizioni polari, attraverso le sue fotografie rivela la grandiosità e la vulnerabilità di questi ambienti, sottolineando l'importanza del ruolo umano nella loro preservazione. Le sfide ambientali delineate dall'opera di Sebastian Copeland si riflettono nelle ambizioni di Audi, che si impegna in una strategia olistica e multidisciplinare per reinventare l'intera filiera produttiva delle sue auto.

FOTO



[TUTTE LE FOTO >](#)

Dalla supply chain alle emissioni in fabbrica, fino al ciclo di vita del prodotto, la casa dei quattro anelli si propone come un pioniere nel settore dell'economia circolare. Questo spirito innovativo è stato anche in evidenza durante la Milano Design Week presso l'Audi House of Progress, dove Copeland ha avuto modo di essere protagonista in diversi momenti di confronto e di approfondimento.

Ci sarà un Audi SQ8 e-tron in esposizione

Per sottolineare ulteriormente la sua presenza nel MonteNapoleone District, l'**Audi SQ8 e-tron** sarà esposto in Via Monte Napoleone. Questo modello rappresenta la versione sportiva del [Q8 e-tron](#), l'auto elettrica che ha aperto una nuova era per il marchio tedesco.

Grazie alle recenti innovazioni tecniche, come una maggiore efficienza e una potenza di ricarica superiore, l'**SQ8 e-tron** può vantare un'autonomia fino a 600 km secondo il ciclo WLTP con una sola ricarica, avvicinandosi così all'equivalenza funzionale con le auto endotermiche e anticipando il futuro della mobilità sostenibile.



Rate this post

Motorionline.com è stato selezionato dal nuovo servizio di Google News, se vuoi essere sempre aggiornato sulle nostre notizie

[SEGUICI QUI](#)

venerdì, Settembre 15, 2023

Sign in / Join

GAZZETTA DELLA LOMBARDIA

GAZZETTA DI ROMA

GAZZETTA DI NAPOLI

GAZZETTA DI SALERNO

SAPORI CONDIVISI

CHARME HOME

CONTATTI

Pubblicità e Partnership

**GAZZETTA**
diMilano.it[HOME](#) [GAZZETTAECONOMY](#) [CULTURA](#) [EVENTI](#) [GAZZETTASTYLE](#) [FOOD](#) [SALUTE E BENESSERE](#) [SPORT](#) [RUBRICHE](#)

Home > FOOD > E' tempo de "La Vendemmia di MonteNapoleone", 14° edizione dal 2 all'8...

FOOD

E' tempo de "La Vendemmia di MonteNapoleone", 14° edizione dal 2 all'8 ottobre

By redazione - 15 Settembre 2023

Dal 2 all'8 ottobre andrà in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone", iniziativa che inaugura la stagione autunnale meneghina, ideata e promossa da MonteNapoleone District che coniuga le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi global luxury brand.

Il Quadrilatero della moda milanese sarà quindi vivo ed effervescente per l'intera

settimana grazie a una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale e gioiosa arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le prestigiose vie. Giunta alla 14° edizione, "La Vendemmia di MonteNapoleone" è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano. La manifestazione è inoltre sostenuta da Audi in qualità di main sponsor, Adecco divisione Fashion & Design e Valverde, l'acqua ufficiale de La Vendemmia.

- Advertisement -

GRUPPO GALILEUS
YOUR SOLUTION FOR REAL ESTATE AND MORE

www.gruppogalileus.it

GAZZETTA della LOMBARDIA
il quotidiano on line

notizie ed approfondimenti da
tutte le città della Lombardia

www.gazzettadellalombardia.it

resta aggiornato

Nell'ambito della storica collaborazione tra MonteNapoleone District e Audi, quest'anno la casa automobilistica dei quattro anelli torna a presidiare uno degli eventi più importanti del Distretto con la mostra fotografica open air "Vanishing places" di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei.

Lungo via MonteNapoleone, 20 scatti celebreranno la forza e la magnificenza dell'ambiente polare, sottolineandone la fragilità e la precarietà per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema. Obiettivo che trova perfetta corrispondenza nella visione di progresso del Brand contraddistinto da un approccio olistico e multidisciplinare in grado di ripensare l'intero processo produttivo delle vetture, qui rappresentate da Audi SQ8 e-tron, l'evoluzione sostenibile della sportività dei quattro anelli che anticipa ad oggi il futuro della mobilità.

L'obiettivo di MonteNapoleone District di ideare e realizzare eventi speciali per accogliere ed incrementare la clientela si accompagna, come da tradizione, all'impegno benefico con uno degli appuntamenti più attesi della settimana: l'Asta "ITALIAN MASTERS" battuta da Christie's il cui ricavato viene interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp in programma martedì 3 ottobre presso l'Hotel Principe di

SMART WATCH
AMAZFIT GTS
da € 118,00

ACQUISTA ORA

camere da
€39

Visita Salerno,
Amalfi, Positano,
Pompei, Paestum

B&B Amalfi Coast

PRENOTA ORA

Tutto quello che pensi
debba avere una
cartolibreria!

www.cartolibreriaishop.it

REGISTRATI ORA
sconto 10% per i nuovi clienti

CARTOLIBRERIA PEGASUS

Savoia. Il Direttore di Christie's Italia batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. I proventi dell'Asta andranno a sostegno della Sessione di Natale – dal 28 dicembre al 2 gennaio – dedicata, in modo gratuito, come tutti i programmi Dynamo Camp, a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.

Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre opportunità uniche: per tutta la settimana anche quest'anno oltre 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando menu speciali "La Vendemmia", al costo di 35 Euro per il pranzo e 70 Euro per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini.

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Per tutta la settimana Valverde, l'acqua ufficiale de La Vendemmia, sarà presente all'interno delle boutique aderenti all'iniziativa con una bottiglia brandizzata appositamente per questo evento.

Per l'occasione, oltre ai consueti totem trifacciali per raccontare l'iniziativa, debutterà in via MonteNapoleone un nuovo totem segnaletico realizzato dall'Associazione con la mappa delle boutique al fine di facilitarne la localizzazione e dare maggiore visibilità alle vie limitrofe.

Guglielmo Miani, Presidente di MonteNapoleone District, ha commentato: "La Vendemmia di MonteNapoleone" rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione".

Condividi:

Facebook

WhatsApp

LinkedIn

Twitter

E-mail

Stampa

Reddit



VOUOI OTTENERE RISULTATI
DAI TUOI SOCIAL NETWORK?

+ 5000 MI PIACE IN 72 ORE
+ 10K FOLLOWER IN 48 ORE

formula soddisfatti o rimborsati

COMINCIA ORA



MonteNapoleone District promuove dal 2 all'8 ottobre a Milano la 14° edizione de "La Vendemmia" all'

Redazione

Dal 2 all'8 ottobre andrà in scena "La Vendemmia di MonteNapoleone", iniziativa che inaugura la stagione autunnale meneghina, ideata e promossa da MonteNapoleone District che coniuga le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi global luxury brand.

Il Quadrilatero della moda milanese sarà quindi vivo ed effervescente per l'intera settimana grazie a una serie di appuntamenti ed esclusive avventure enologiche e sensoriali in un'atmosfera speciale e gioiosa arricchita da decorazioni aeree con tralci di vite intrecciati lungo le prestigiose vie.

Giunta alla 14° edizione, "La Vendemmia di MonteNapoleone" è realizzata in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e con il patrocinio di Confcommercio Milano. La manifestazione è inoltre sostenuta da Audi in qualità di main sponsor, Adecco divisione Fashion & Design e Valverde, l'acqua ufficiale de La Vendemmia.

Nell'ambito della storica collaborazione tra MonteNapoleone District e Audi, quest'anno la casa automobilistica dei quattro anelli torna a presidiare uno degli eventi più importanti del Distretto con la mostra fotografica open air "Vanishing places" di Sebastian Copeland, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei.

Lungo via MonteNapoleone, 20 scatti celebreranno la forza e la magnificenza dell'ambiente polare, sottolineandone la fragilità e la precarietà per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema. Obiettivo che trova perfetta corrispondenza nella visione di progresso del Brand contraddistinto da un approccio olistico e multidisciplinare in grado di ripensare l'intero processo produttivo delle vetture, qui rappresentate da Audi SQ8 e-tron, l'evoluzione sostenibile della sportività dei quattro anelli che anticipa ad oggi il futuro della mobilità.

L'obiettivo di MonteNapoleone District di ideare e realizzare eventi speciali per accogliere ed incrementare la clientela si accompagna, come da tradizione, all'impegno benefico con uno degli appuntamenti più attesi della settimana: l'Asta "ITALIAN MASTERS" battuta da Christie's il cui ricavato viene interamente devoluto a Fondazione Dynamo Camp in programma martedì 3 ottobre presso l'Hotel Principe di Savoia. Il Direttore di Christie's Italia batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia, un lotto di pregiato Tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale Calvisius Tradition Royal. I proventi dell'Asta andranno a sostegno della Sessione di Natale - dal 28 dicembre al 2 gennaio - dedicata, in modo gratuito, come tutti i programmi Dynamo Camp, a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.

Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre opportunità uniche: per tutta la settimana anche quest'anno oltre 27 rinomati ristoranti situati nel cuore di Milano si sono uniti al MonteNapoleone District, realizzando menu speciali "La Vendemmia", al costo di 35 Euro per il pranzo e 70 Euro per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai più prestigiosi chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini.

Nella serata di giovedì 5 ottobre, le boutique del distretto accoglieranno, su invito, i loro ospiti con degustazioni di etichette prestigiose, mentre al Museo Bagatti Valsecchi è previsto un appuntamento sulla terrazza neorinascimentale con la degustazione di Altemasi Trentodoc. Inoltre, venerdì 6 ottobre si terrà il consueto wine tasting "Solo per veri intenditori", che includerà i migliori vini selezionati dai Soci del Comitato Grandi Cru d'Italia nell'incantevole cornice di Palazzo Serbelloni.

Per tutta la settimana Valverde, l'acqua ufficiale de La Vendemmia, sarà presente all'interno delle boutique aderenti all'iniziativa con una bottiglia brandizzata appositamente per questo evento.

Per l'occasione, oltre ai consueti totem trifacciali per raccontare l'iniziativa, debutterà in via MonteNapoleone un nuovo totem segnaletico realizzato dall'Associazione con la mappa delle boutique al fine di facilitarne la localizzazione e dare maggiore visibilità alle vie limitrofe.

Guglielmo Miani, Presidente di MonteNapoleone District, ha commentato: "La Vendemmia di MonteNapoleone" rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino, ogni anno sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione di eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle



cantine di pregio, fino agli hotel 5 stelle lusso e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione".

Fonte : MonteNapoleone District

Navigazione articoli



ABBONATI SUBITO

HOME **LIVESTAGE** BACKSTAGE FINANZA ENGLISH SUSTAINABILITY HIGHLIGHTS COLLEZIONI
TV MODA

Torna l'appuntamento con La vendemmia di Montenapoleone

Dal 2 all'8 ottobre andrà in scena nel Quadrilatero il rendez-vous autunnale all'insegna dei uno dei connubi più famosi del paese, moda e vino. Tra menu gourmet in una selezione di ristoranti, una mostra fotografica a cielo aperto di Sebastian Copeland ed eventi nelle boutique

di Matteo Zhu

15/09/2023

Home » Livestage » Torna l'appuntamento con La vendemmia di Montenapoleone

Condividi: [f](#) [t](#) [G+](#) [in](#) [✉](#) [🖨](#)



Il presidente di Montenapoleone district Guglielmo Miani (courtesy Montenapoleone district)

Ritorna in scena a Milano uno dei connubi più famosi dell'Italia, quello tra moda e vino. Dal 2 all'8 ottobre andrà in scena **La vendemmia di Montenapoleone**, iniziativa che inaugura la stagione autunnale meneghina, ideata e promossa da **Montenapoleone district** che coniuga le migliori cantine italiane e internazionali e i più prestigiosi global luxury brand.

Giunto alla 14° edizione, l'appuntamento enologico è realizzato in collaborazione con il **Comitato grandi cru d'Italia**, **La fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba** e con il patrocinio di **Confcommercio Milano**.

«La vendemmia di Montenapoleone rappresenta la perfetta sintesi del connubio tra il meglio del lusso, il lifestyle italiano e l'eccellenza enologica. Questo evento è ormai un appuntamento imperdibile per gli amanti del bello e i cultori del vino», ha commentato il presidente di Montenapoleone district, **Guglielmo Miani**. «Ogni anno diventa sempre più coinvolgente grazie all'adesione e allo spirito di collaborazione delle eccellenze, dalle migliori boutique al mondo, alle cantine di pregio, fino agli hotel cinque stelle e un ampliato network di ristoranti, che renderanno sempre più capillari e inclusivi l'experience e lo spirito della manifestazione», ha poi concluso.

ACQUISTA L'ULTIMO NUMERO

COLLEZIONI

LIVESTAGE

15/09/2023



ARTIGIANATO E PALAZZO AL VIA CON IL SUPPORTO DI LVMH

15/09/2023



HOLDING MODA SI AMPLIA CON ALTRI QUATTRO LABORATORI

15/09/2023



Quest'anno **Audi** torna a presidiare uno degli eventi più importanti della zona con la mostra fotografica open air *Vanishing places* di **Sebastian Copeland**, pluripremiato fotografo e tra i maggiori esploratori polari contemporanei. Lungo la via, 20 scatti celebreranno la forza e la magnificenza dell'ambiente polare, sottolineandone la fragilità e la precarietà per richiamare l'attenzione al ruolo fondamentale che l'uomo deve svolgere nella salvaguardia dell'ecosistema.

L'obiettivo di Montenapoleone district di ideare e realizzare eventi speciali per accogliere ed incrementare la clientela si accompagna, come da tradizione, all'impegno benefico con uno degli appuntamenti più attesi della settimana, l'asta **Italian masters**, battuta da **Christie's**, il cui ricavato viene interamente devoluto a **Fondazione dynamo camp** in programma martedì 3 ottobre presso l'**Hotel principe di Savoia**. Il direttore di Christie's Italia batterà 29 lotti di alcuni tra i vini italiani più rinomati al mondo appartenenti al Comitato grandi cru d'Italia, un lotto di pregiato tartufo bianco d'Alba e un lotto di caviale **Calvisius tradition royal**. I proventi dell'asta andranno a sostegno della Sessione di Natale, dal 28 dicembre al 2 gennaio, dedicata a famiglie con bambini o ragazzi affetti da gravi patologie neurologiche e sindromi rare.

Oltre alla solidarietà, la manifestazione offre opportunità uniche. Per tutta la settimana 27 rinomati ristoranti, situati nel cuore di Milano, realizzeranno menù speciali al costo di 35 euro per il pranzo e 70 euro per la cena, con una selezione di piatti di alta gastronomia e ricette firmate dai noti chef della città abbinati ad accurate selezioni di vini. (riproduzione riservata)

DA LVMH A KERING, I GRUPPI DEL LUSSO GUARDANO...



IL SISTEMA PELLE ITALIANO SUPERA I 27 MILIARDI DI...

LISTA NEWS



**RADIO
LASER****RADIO LASER**

RADIO, NEWS, EVENTI, MUSICA

HOME

RADIOLASER ▾

PODCAST

NEWS PER CATEGORIA ▾

TUTTE LE NEWS ▾

ASCOLTA LA DIRETTA RADIO TV

LA VENDEMMIA

15 Settembre 2023 • Redazione • Eventi, Gastronomia • 0



Condividi subito la notizia

In occasione della 14° Edizione de "La Vendemmia" MISULA presenta presso la sua boutique milanese, esclusivamente tramite invito, l'azienda vinicola Luigi Lauria.

Location: MISULA boutique, via Bagutta 14 Milano

Data: 5 ottobre.

Orario: dalle 19:00 alle 21:30.

ASCOLTA E GUARDA RADIO
LASER/CITYRADIO

SPAZIO PROMOZIONALE



MINI FULL ELECTRIC ELETTRIFIGATA.
NELLA CONCESSIONARIA
ULTRAMOTOR.

PRENOTALA ORA



advertising

L'evento è tra quelli che gli appassionati fissano nella propria agenda già mesi prima: si chiama La Vendemmia, è organizzato dall'associazione **Montenapoleone District** è il 5 ottobre, da Misula boutique di via Bagutta 14 a Milano, ospiterà anche quest'anno l'azienda vinicola lucana Luigi Lauria. Vino e i luxury brand si incontrano nel contesto più prestigioso e glamour di Milano. Nel cuore pulsante del Quadrilatero della **moda**, saranno organizzati eventi, esclusive degustazioni. Come le regole prevedono, ogni boutique del distretto ospiterà un produttore vitivinicolo offrendo degustazioni d'eccellenza. **Misula** per l'occasione presenta l'azienda vinicola **Luigi Lauria** con le sue etichette, per un viaggio sensoriale tra i sapori della **Basilicata**. «La scelta del partner», ha spiegato Misula in un comunicato, «è stata determinata non solo dal fatto che le coltivazioni da cui derivano i principi attivi vegetali delle nostre formulazioni cosmetiche sono adiacenti ai vigneti **Luigi Lauria** e nel Parco Nazionale del Pollino, ma soprattutto perché desideriamo farvi conoscere e riscoprire e sperimentare dei gusti e sapori davvero unici. Vini rari e straordinari, che con grande piacere ospitiamo presso la nostra boutique milanese, e che saranno presentati direttamente dal loro autore, Luigi Lauria - attore della riscoperta del Guarnaccino, vitigno autoctono del Parco Nazionale del Pollino (**Basilicata**) - con i suoi famosissimi vini Bianco e Rosato 2022 e la nuovissima versione in Rosso del 2021 in anteprima assoluta.

Luigi Lauria, dopo gli studi universitari e l'avvio dell'attività professionale, ha coltivato la grande passione per il vino attivando (2006) e portando a termine (2017) l'iter scientifico per il riconoscimento delle varietà di uve da vino, ed è riuscito a riscoprire e salvare un'antica varietà di uva presente sul **territorio** Chiaromonte (PZ) nel Parco Nazionale del Pollino, il Guarnaccino Nero. Dopo anni di **lavoro** e passione, così come prevede la **scienza** e l'iter amministrativo, il Guarnaccino ha ottenuto la denominazione di Indicazione Geografica Protetta. Il recupero di una varietà prevede anche la sua valorizzazione, tutela e salvaguardia, quale miglior modo se non impiantare dei campi vitati e provare le vinificazioni? La prima annata prodotta fu la 2014, poche bottiglie, ed anche se alla prima prova gli amici e gli esperti ne riconobbero le potenzialità del vitigno. Con la vendemmia 2021 è riuscito a realizzare il suo sogno, da una verità di uva sconosciuta al mondo e alla **scienza**, con pochi piedi di vite sopravvissuti, a campi vitati in piena forma ed alla gamma completa dei vini, ovvero il Guarnaccino vinificato in tutte le sue possibilità, in Rosso, in Rosato e in Bianco. Le bottiglie prodotte sono numerate, solo 3.600 per tipologia ad annata. Tutte le lavorazioni in campo sono effettuate, a mano sulle viti e con piccoli mezzi meccanici sul terreno al fine di rispettare la sostenibilità e ricercare la qualità adattando la mano dell'uomo al variare delle annate. Ha impiantato il campo principale a forma di semi cerchio allo scopo di arricchire grazie alla diversa esposizione al sole di ogni pianta i vini prodotti. Per Luigi Lauria il vino deve rispettare ciò che ha fatto per secoli sulle tavole, arricchire e facilitare il convivio allo scopo di far star al meglio i commensali impreziosendo il pasto, è la primaria funzione dell'**arte** del vino, non bisogna dimenticarlo mai, in secondo si completa con tutto il resto. Luigi Lauria, anche quest'anno vi aspetta per la Vendemmia

di Montenapoleone District da Misula il 5 ottobre per l'anteprima assoluta del LUIGI LAURIA Rosso 2021

Hits: 3

LA TUA NUOVA
MINI CLUBMAN
NON PUÒ ASPETTARE.



SU GARAGE ONLINE MINI CLUBMAN È SUBITO DISPONIBILE PER LA PRENOTAZIONE. SALI DI CATEGORIA.

PRENOTALA ONLINE



advertising



CERCA

CERCA ...

GLI APPUNTAMENTI

MARATEA, LA PROPOSTA
DELL'AREA MARINA
PROTETTA AL CENTRO
DELL'INCONTRO-DIBATTITO
CON SERGIO COSTA, LA
FONDAZIONE VASSALLO E LE
AUTORITÀ LOCALI

13 SETTEMBRE 2023 | 0 | gistiche e ambien
na nuova visione di sviluppo economico e soc