(//www.corriere.it/) OROSCOPO (//WWW.OGGI.IT/ORO

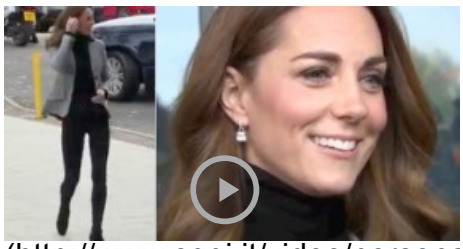
31 OTTOBRE 2018

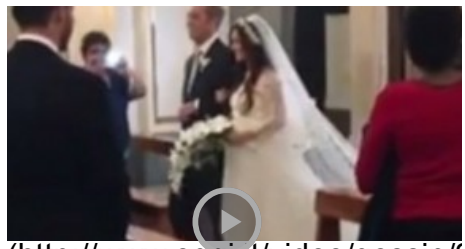
OGGI (http://www.o

OGGI (http://www.oggi.it)

I VIDEO DI OGGI

(http://www.oggi.it/video/persona markle-incinta-chiude-in-


(http://www.oggi.it/video/persona middleton-e-tornata-e-sfida-a-


(http://www.oggi.it/video/gossip/2 lazzarin-incinta-il-matrimonio-

CUCINA (HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA) | NEWS

Vino superstar: champagne a Modena, la Milano wine week, il tour del vino altoatesino, i vini del Trasimeno e degustazioni a Torino. E poi tartufo bianco e tanti formaggi

05 ottobre 2018

Condividi

0 (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2018/10/05/vino-superstar-champagne-a-modena-la-milano-wine-week-il-tour-del-vino-altoatesino-i-vini-del-trasimeno-e-degustazioni-a-torino-e-poi-tartufo-bianco-e-tanti-formaggi/#anchor-comments)

0 0 0

NOT

(http://ww betta aggresso anni-di-

IL PROCESS (HTTP://WW BETTARINI- AGGRESSO DIECI-ANN ACCOLTELL

(http://w bettarini- aggresso dieci-ann accoltell

()

Anche il formaggio è protagonista: da Franciacorta in bianco all'Italian Cheese Awards 2018. Ma anche rum a braccetto con la letteratura noir e la cucina con l'arte e la storia di Boccaccio. E chef (più o meno stellati) tra Trieste e Crema

A MILANO ARRIVA ZACAPA CALIBRO NOIR – Un calendario di cene con i più famosi autori del romanzo giallo (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/zacapa1.jpg)nazionali e internazionali. Il nuovo appuntamento che unisce letteratura e cibo alle note del pregiato rum guatemalteco, **Zacapa**. 9 appuntamenti, 9 scrittori di primissimo livello e il celebre rum ad accompagnare gli ospiti tra le pagine dei loro romanzi editi e inediti. Sono questi gli ingredienti di **Zacapa calibro noir**, la *rassegna letteraria* che *dal 4 ottobre* parte a *Milano* con un ciclo di *cene mensili* aperte al pubblico. Massimo Carlotto, Qiu Xiaolong, Hans Tuzzi, Alessandro Robecchi, Petros Markaris, Cecilia Scerbanenco, Alessia Gazzola, Björn Larsson e Carlo Lucarellisono gli scrittori che ogni mese incontreranno all'*Osteria del Biliardo* i lettori e gli appassionati del genere, per raccontare e commentare i loro romanzi insieme a Luca Crovi, giornalista e redattore presso la Sergio Bonelli Editore, e gli attori Gigio Alberti e Raffaella Boscolo che ne leggeranno dal vivo alcuni passaggi.

Per prenotazioni: info@zacapacalibronoir.it (mailto:%20info@zacapacalibronoir.it), tel: 347 0575407

E' L'ORA DI BOCCACCESCA – *Da venerdì 5 a domenica 7 ottobre* a *Certaldo (Fi)*, si svolge la 20esima edizione della rassegna dedicata alla cucina e all'arte del buon vivere. La patria di Giovanni Boccaccio per tre giorni capitale del gusto con tanti gli appuntamenti per grandi e piccini. Per tre giorni (dalle ore 11 alle 22), il meraviglioso Borgo Alto ovvero la parte medioevale della città, sarà il palcoscenico naturale per i numerosi espositori che, provenienti da ogni parte

d'Italia, qui presenteranno le loro eccellenze enogastronomiche e artigi[illegible] e grandi chef daranno vita a particolari dimostrazioni di cucina.
Qui si snoderà il "Percorso del Gusto": una particolare degustazione itinerante che porterà i visitatori alla scoperta di alcune "chicche" (necessario un gettone del valore di euro 2,50 acquistabile alle casse).
Sul parterre di Palazzo Pretorio torna l'Osteria di **Boccaccesca** con le sue caldarroste a cura del Comitato Abitanti Certaldo Alto mentre piazza Santissima Annunziata ospita il Food Truck e le nuove tendenze del cibo di strada.
Piazzetta Branca diventa Agorà Food, luogo d'incontro tra il cibo e la convivialità invece nella chiesa dei Santi Tommaso e Prospero accoglierà l'Enoteca di Boccaccesca (le degustazioni saranno possibili grazie ad un apposito calice creato per la manifestazione).
L'ingresso alla manifestazione è libero. Per informazioni sul programma: www.boccaccesca.it (http://www.boccaccesca.it)

CORCIANO CASTELLO DI VINO – *Dal 5 al 7 ottobre* appuntamento per scoprire *i vini del lago e il Gamay del Trasimeno* (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/trasimeno.jpg)a *Corciano (Perugia)*. In occasione di **Corciano Castello di Vino**, il Consorzio Tutela Vini Trasimeno porterà in assaggio le sue etichette anche alcune di *rosé del Trasimeno*. La vinificazione in rosato, sempre più apprezzata in quest'area, comprende alcune varietà autoctone, in particolare il Gamay del Trasimeno, vitigno riscoperto negli ultimi anni.

ORTICOLARIO 2018 – La decima edizione di **Orticolario** è in programma *dal 5 al 7 ottobre* a *Villa Erba sul lago di Como* (dimora estiva del regista Luchino Visconti), tema il "Gioco", pianta la "Salvia" (intesa non tanto come officinalis ma nelle sue numerosissime varietà ornamentali), titolo "Si salvia chi può!". E' possibile nei giorni di sabato 6 e domenica 7 di raggiungere l'evento con il battello da Como (incluso nel costo del biglietto); qui i dettagli: orticolario.it/in-battello/ (https://orticolario.it/in-battello/). Per Informazioni dettagliate: orticolario.it/category/visitatore/ (http://orticolario.it/category/visitatore/)

ANDREA ALFIERI PROTAGONISTA ALL'AROMATICA – *Andrea Alfieri* protagonista **sabato 6 ottobre** allo Scalo (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/AROMATICA_bassa.jpg)Milano Outlet & More, Dal 6 ottobre infatti il menu dell'**Aromatica Restaurant & Lounge Bar** avrà una nuova firma temporanea: si tratta di Andrea Alfieri, resident chef del *Ristorante Grand Royal di Courmayeur* (AO) e associato *CHIC – Charming Italian Chef*, che è pronto a portare nella cornice di Scalo Milano Outlet & More di *Locate Triulzi (Mi)* la sua cucina che lo hanno reso uno degli chef più apprezzati del Nord Italia.

Al Ristorante Aromatica periodicamente vengono ospitati gli chef CHIC provenienti da tutta Italia. Il locale è aperto sia per il lunch sia per la cena e occupa 500 metri quadrati del piano terra della piazza principale di Scalo Milano Outlet & More. Il menu di Andrea Alfieri, valido fino a dicembre e si basa sugli ingredienti del territorio: un menu dal sapore di bosco e di erbe spontanee, ma anche di pesci di fiume e formaggi montani. Per prenotazioni: 02.90730653 – www.aromaticarestaurant.it (http://www.aromaticarestaurant.it)

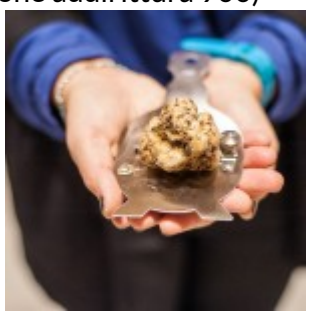
A CREMA I MONDI DI CARTA – Si inaugura il *6 ottobre* presso il *Museo Civico di Crema e del Cremasco* (Centro Culturale Sant'Agostino) la grande kermesse **I Mondi di Carta**, il festival giunto alla sua sesta edizione, che coinvolge cibo, arte, teatro, cinema, editoria, musica e psicologia, *per terminare il 21 ottobre*. Il suo obiettivo è valorizzare la città di Crema. Il nome della kermesse si ispira al titolo dell'omonimo libro di una delle figure più importanti di Crema, Giovanni Vailati, filosofo, scienziato e musicista, vissuto tra il 1863 e il 1909. L'indagine del

Parola chi
Se non hai gusti nuovi
UI (http://w
IDE
(http://w menu/2 ricette-de delluov
TROVARICE (HTTP://WW E-MENU/20 RICETTE-DE DELLINNOV CIOCCOLAT
Menù di F tradizione (http://w e-menu/2 le-ricette dellinnov cioccolat

rapporto tra arte, benessere e cibo, al centro della rassegna, passa attra [illegible] sus particolare sul food, ospitando eccellenze del settore: *Tommaso Arrigoni* di Innocenti Evasioni (1 stella Michelin), *Luigi Taglienti* del ristorante Lume (1 stella Michelin), l'esperta di vini e champagne Chiara Giovoni, Giacomo Pisanu di Lumen e *Sauro Ricci* del ristorante Joia (1 stella Michelin) si alterneranno nella sala Agello del Museo Civico di Crema e del Cremasco durante il weekend del 13 e 14 ottobre, in cooking show e degustazioni aperti al pubblico.
Il calendario completo della manifestazione è disponibile sul sito www.imondidicarta.it (http://www.imondidicarta.it/). Per prenotazioni info@imondidicarta.it (mailto:%20info@imondidicarta.it)

AD ALBA LA FIERA PIU' IMPORTANTE SUL TUBERO PIU' PREZIOSO – Come tutti gli anni, si

inaugura il *6 (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/tartufo02.jpg)ottobre* la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, che dura *fino al 25 novembre*. Si rinnova il mistero e il fascino del *Tuber magnatum Pico*, che solo in queste zone è diventato il simbolo di un patrimonio di esperienze collettive che unisce la ristorazione, l'ospitalità e l'autentico modo di vivere italiano. La ricerca del tartufo è una pratica fondata su basi concretissime composte da indizi naturali, ma anche su eventi intangibili e non dimostrabili. Per i cercatori di tartufo, ad esempio, la Luna – a cui è dedicata questa nuova edizione della Fiera – è parte integrante del percorso di cerca: tra le informazioni utili per determinare quando e dove trovare i tartufi, le fasi lunari scandiscono un tempo preciso. La stagione di raccolta del Tuber magnatum Pico è cominciata lo scorso 21 settembre e proseguirà fino al 31 gennaio 2019 e, come dichiara il *Centro Nazionale Studi Tartufo*, si annuncia come un'annata dai tratti rosei con un trend positivo rispetto agli ultimi due anni. . I 700mm di pioggia caduti in media nell'area di Langhe e Roero (in alcune zone addirittura 900) sono stati un toccasana per l'ambiente del tartufo (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/tartufo01.jpg)sofferente a causa di una siccità prolungata e l'impegno profuso durante gli ultimi anni nelle attività di sensibilizzazione per la tutela dell'ambiente tartufigeno pare stia dando i primi frutti.



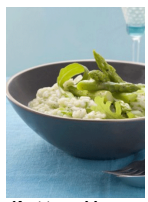
Il cuore della fiera è il *Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba*, *aperto ogni sabato e domenica dal 6 ottobre al 25 novembre (più le aperture straordinarie dell'1 e 2 novembre)*, uno spazio unico dove incontrare i trifolao e farsi incantare da storie fatte di parole, mani e volti, dove celebrare uno dei prodotti più preziosi della terra. La ricerca del tartufo è una pratica fondata su basi concretissime composte da indizi naturali, ma anche su eventi intangibili e non dimostrabili. Nella sala Beppe Fenoglio è allestito l'*Alba Truffle Show*, lo spazio dedicato agli Show Cooking, le Analisi Sensoriali del Tartufo, le Wine Tasting Experience.

Tartufo bianco d'Alba: gli appuntamenti della Fiera Internazionale – LEGGI (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2014/10/09/tartufo-bianco-dalba-ottima-annata-gli-appuntamenti-della-fiera-internazionale/)

Tra i tanti appuntamenti i *Foodies Moments*, dove il Tartufo Bianco d'Alba incontra la cucina d'autore di chef e cuochi stellati provenienti dal territorio di Langhe, Roero e Monferrato e da alcuni dei più prestigiosi ristoranti italiani. L'appuntamento, con oltre 600 mila presenze, rappresenta l'evento clou per il turismo enogastronomico d'eccellenza ma spazia anche nei territori della cultura (arte, letteratura, design e musica). Per info: info@fieradeltartufo.org (mailto:%20info@fieradeltartufo.org) e www.fieradeltartufo.org (http://www.fieradeltartufo.org)

(http://ww
e-
menu/201
sformati
asparag
spigola-
zafferan
ricette-
portare
primave
tavol

(http://ww
e-
menu/201
20-ricett
infilzar
gust



(http://ww
e-
menu/201
con-
asparag
flan-a
velluta
allinsala
polpo-la-r
en-form
primave
gustosis

I VINI DELL'ALTO ADIGE ATTRAVERSANO LO STIVALE – Il *6, 7 e 8 ott* [illegible] 50 le etichette protagoniste de "**I vini dell'Alto Adige in tour**". Sono tre le tappe previste: si comincia da *Roma sabato 6 ottobre,* per proseguire a *Firenze*

(http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/Vini-AA_Road-Show_credits_ivo-corra_ufficiale.jpg)*domenica 7* e concludere a *Milano lunedì 8*.

L'evento itinerante sarà un'occasione unica per vivere l'Alto Adige attraverso due delle sue componenti distintive. Innanzitutto, il protagonista indiscusso del banco: il vino. Un prodotto fortemente radicato nel territorio, che nel corso del tempo ha contribuito a modellare. Dall'altro, una materia naturalmente connessa alle tradizioni del luogo, oltre che alla sua economia e all'intero ecosistema: il *legno*. L'allestimento che verrà ricreato all'interno delle tre location prevede infatti delle strutture a forma di albero ricavate da questo materiale, che in un territorio come quello dell'Alto Adige, coperto per oltre il 50% della sua superficie da boschi, è a tutti gli effetti parte integrante della cultura locale.

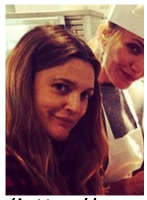
Attraverso il percorso di degustazione proposto dal road show sarà possibile esplorare la grande varietà della produzione enologica dell'Alto Adige attraverso *cinquanta etichette*, suddivise in *sette isole tematiche*. Dal *Pinot Bianco* con la sua vivace freschezza e le sue note fruttate si passerà ad una selezione di Metodo classico, *Pinot Grigio, Sylvaner* e *Kerner*. La terza zona sarà dedicata al mondo dei *Sauvignon*, inconfondibili grazie al timbro olfattivo che li caratterizza. Si proseguirà con uno dei vitigni simbolo di questa terra, l'aromatico *Gewürztraminer*, del quale si potrà apprezzare il potenziale evolutivo a tratti ancora inesplorato. Spazio poi a un vitigno autoctono a bacca rossa, capace di dar vita a vini dal corpo leggero e piacevoli al palato, con identità ben precise a seconda dell'area di produzione: la *Schiava*. In questo quadro dalle tinte variegate non potrà mancare il *Pinot Nero*, un'altra perla del territorio, con il suo tocco raffinato ed elegante. Chiuderà il percorso la pienezza vellutata del *Lagrein*, il più storico vitigno autoctono dell'Alto Adige.

Il banco di assaggio, aperto al pubblico dalle 16.30 alle 20.30 previo acquisto di un ticket di ingresso.

Per ulteriori informazioni e registrarsi all'evento: www.vinialtoadige.com (http://www.vinialtoadige.com)

A MODENA PER GLI CHAMPAGNE – Dopo il grande successo dello scorso anno, si ripresenta l'edizione 2018 di **Modena Champagne Experience** presso la Fiera di *Modena*, *il 7 e 8 ottobre*, dalle 10.00 alle 18.30: si tratta della più grande manifestazione italiana dedicata esclusivamente allo Champagne. Organizzato da *Club Excellence*, un gruppo di distributori e importatori nazionali di vini e distillati di eccellenza che vede riunite le principali realtà italiane. Quest'anno c'è la possibilità di assaggiare vini di 115 tra grandi maison e alcuni produttori più piccoli e meno conosciuti, con oltre 470 etichette. Un'esperienza unica… con la possibilità dunque di incontrare i produttori francesi presenti. La manifestazione sarà caratterizzata da un'impronta 'didattica', con le maison distribuite in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione dello champagne (Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Aube oltre alle maison classiche riunite in una specifica area. Non mancheranno le Masterclass, con 'verticali' e degustazioni dedicate alla conoscenza di champagne d'eccellenza o ad annate speciali e territori di produzione, guidate da esperti di fama internazionale. Per info: http://champagneexperience.it/ (http://champagneexperience.it/)

Anche Charlene Wittstock beve lo champagne (sul podio del Gran Premio) – VIDEO (http://www.oggi.it/video/personaggi/2018/05/29/charlene-wittstock-beve-lo-champagne-sul-podio-del-gran-premio-il-video-della-principessa-di-monaco-mai-vista-cosi/)



(http://www
cucina/20
della-do
passate
cucina-c
amiche-c
fanno-le
ecco-il-n
ideal

MILANO WINE WEEK, PRIMO ATTO – La prima edizione della **Milano Wine Week**, *dal 7 al 14 ottobre*, offre agli (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/bottiglieaperte.jpg)appassionati e curiosi di vino molte opportunità sparse su tanti indirizzi del capoluogo. Ve ne segnaliamo solo alcune.

Cuore pulsante della settimana meneghina tutta dedicata al vino sarà **Palazzo Bovara**, in Corso Venezia 51, le cui prestigiose sale e il cui cortile ospiteranno giorno per giorno degustazioni, masterclass, workshop e presentazioni.

Bottiglie Aperte, alla sua settima edizione ed evento di apertura della Milano Wine Week, si svolge il *7 e 8 ottobre* nella nuova location del *Superstudio Più in via Tortona*: oltre 900 referenze da tutta Italia, speciali masterclass e convegni guidati da esperti del settore. Previste aree dedicate ai distributori e "isole" pensate per Consorzi e Gruppi del settore, oltre che un esclusivo spazio Food. Uno speciale focus sullo Champagne. Per info: www.bottiglieaperte.it (http://www.bottiglieaperte.it).

Giovedì 11 è il **Franciacorta Day**. Oltre alla rituale edizione milanese del *Festival Franciacorta*, che offrirà dalle 15 in poi un percorso di degustazione e assaggi con la partecipazione di 40 cantine, anche Franciacorta Stories che dalle 19.30 alle 22.30, a pochi metri di distanza nei piani del palazzo di Brian & Barry, racconta se stessa e i suoi vini attraverso i diversi volti del territorio. Tanti temi e tanti vini in degustazione distribuiti sui diversi piani in un divertente saliscendi alla scoperta delle bollicine simbolo dell'eccellenza italiana. Presso Palazzo Bovara, due diverse masterclass dedicate alla scoperta del territorio e dei suoi segreti attraverso la degustazione di 6 Franciacorta, martedì 9 e sabato 13. Inoltre per tutta la settimana in zona Brera garibaldi c'è la **Franciacorta Wine District:** ristoranti ed i locali della zona ospiteranno degustazioni di Franciacorta, creeranno ad hoc menù in abbinamento ed apriranno le porte a tutti coloro che vorranno scoprire la versatilità delle bollicine franciacortine. Inoltre tutte le mattine il Senato Caffè del Senato Hotel Milanopropone di cominciare la giornata in modo spumeggiante con un calice di Franciacorta a scelta dalla carta dedicata, abbinato all'esclusivo Salmone Coda Nera Riserva, oltre che al buffet dolce e salato.

Venerdì 12 l'evento "**Fermento**" della *Fisar*, che si terrà dalle 15 alle 21 nel cortile di Palazzo Bovara. Un evento dinamico e innovativo che avvicina Visitatori e Produttori. Una giornata che celebra la straordinaria biodiversità dei vini del nostro Paese, ricca di approfondimenti e degustazioni gratuite.Per info: www.fermentomilano.it/ (http://www.fermentomilano.it/)

LA VENDEMMIA A MILANO: TRA SHOPPING, CENE, ASTE E WINE TASTING – Cade negli stessi giorni della Wine Week ma è un evento che vive di vita propria, "**La Vendemmia 2018**", arrivata alla nona edizione, ideata e promossa da *MonteNapoleone District* in (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/montenapo1.jpg)collaborazione con il *Comitato Grandi Cru d'Italia*, si tiene *dall'8 al 14 ottobre* con l'obiettivo di unire i grandi marchi del lusso internazionale e le più prestigiose cantine nazionali e internazionali. Milanesi e turisti avranno anche l'occasione di scoprire alcuni dei più rinomati ristoranti e hotel 5 stelle lusso della città prenotando il menù "La Vendemmia" ad un prezzo speciale: con un calice di vino abbinato si potrà pranzare con trentacinque euro e cenare con sessanta nei ventotto ristoranti di Milano che aderiscono all'iniziativa. Esclusive wine experience saranno invece proposte dagli hotel 5 stelle lusso tramite speciali pacchetti Five Star Luxury Hotels "La Vendemmia" che danno diritto al VIP Pass per l'Opening Evening e per gli eventi correlati.

(http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/montenapo2.jpg)Sempre organizzato da MonteNapoleone District, *giovedì 11* alle ore 18.15, appuntamento con l'**asta benefica "Italian Masters"** battuta da Christie's che si terrà al Circolo Filologico Milanese in via Clerici 10. Quest'anno il ricavato dalla vendita di speciali bottiglie, per annata e formato, vintage e da collezione sarà interamente devoluto a CBDIN Onlus – Associazione Carlo Besta

Dipartimento Infantile Neurologico di Milano per la ristrutturazione del giardino dell'Istituto Neurologico a uso dei bambini malati.
Venerdì 12 ottobre alle ore 19.30 sarà la volta del **Wine Tasting** nella cornice di Palazzo Serbelloni. Un'esclusiva selezione di etichette del Comitato Grandi Cru d'Italia in degustazione per i veri intenditori.

GO WINE A TORINO – Presso lo StarHotel Majestic *a Torino martedì 9 ottobre* l'*Associazione Go Wine* organizza **Cantine d'Italia**, una serata d'autore, un viaggio tra alcune zone del vino italiano, oramai appuntamento divenuto negli anni un momento stabile del calendario degli eventi Go Wine a Torino. Va in scena una serata di degustazione dedicata a cantine selezionate e recensite sul volume Cantine d'Italia ed a nuove ed importanti realtà che si affacciano alla collaborazione con l'associazione. Le cantine animeranno con la presenza il banco d'assaggio e proporranno i vini più rappresentativi della loro produzione, incontrando direttamente il pubblico. Sarà un'occasione per compiere un ideale viaggio fra alcuni territori del vino italiano, raccontati da uomini e donne del vino che hanno fatto dell'incontro con il turista del vino una parte importante della loro filosofia aziendale.
Per info: www.gowinet.it/go-wine-torino/3155-cantine-ditalia-a-torino (http://www.gowinet.it/go-wine-torino/3155-cantine-ditalia-a-torino-.html)

BARCOLANA CHEF: 9 CHEF, 12 STELLE, 1 EVENTO UNICO – **Barcolana Chef** è una edizione speciale, organizzata da Barcolana e illycaffé, in occasione della cinquantesima edizione della regata più grande del mondo e il *10 ottobre* proporrà agli ospiti della città un eccezionale e inedito show cooking: Eugenio Boer (Bu:r – Milano), Caterina Ceraudo (Dattilo – Strongoli), Pino Cuttaia (La Madia – Licata), Alfio Ghezzi (Locanda Margon – Trento), Antonia Klugmann (L'Argine a Vencò – Dolegna del Collio), Matteo Metullio (La Siriola – San Cassiano e Harry's Piccolo – Trieste), Giancarlo Morelli (Pomiroeu – Seregno e Ristorante Morelli – Milano), Claudio Sadler (Sadler – Milano) e Luigi Taglienti (Lume – Milano). Per mantenere la tradizione di Barcolana Chef, l'11 ottobre gli chef vestiranno per un giorno i panni di velisti e, assistiti da skipper professionisti, si sfideranno nel Golfo di Trieste in una "regata stellata".

FAMIGLIE E ALPI NELLA NUOVA EDIZIONE DI FRANCIACORTA IN BIANCO – Cuore della

manifestazione, (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/franciacortainbianco02.jpg)anche in questa XXIII edizione, i **formaggi**: saranno oltre *60 i caseifici, i consorzi, i rivenditori* presenti con una lista di formaggi con centinaia di referenze. Continua l'area delle *Eccellenza dei sapori d'Italia* con alcune produzioni distintive di tutto il Paese a cui si affianca l'area dedicata alle malghe e all'agricoltura di montagna. Lo racconteranno immagini, video e incontri; lo racconteranno però soprattutto le splendide produzioni di malga a partire da Silter DOP, Nostrano Valtrompia DOP e Bagoss per poi arrivare alle piccole produzioni e alle esperienze delle valli resilienti.
Franciacorta in Bianco 2018 sarà però anche l'occasione per riflettere sullo stato del mondo del latte. Anche quest'anno spazio alla cucina, da gustare e da conoscere. La ristorazione avrà una connotazione street food, sempre però con al centro il formaggio e la sua proposta declinata nel mondo dell'aperitivo (il mitico Pirlo), accompagnata da una cantina di prossimità che metterà in evidenza le eccellenze enologiche intorno a Castegnato, dando spazio ad aziende agricole e piccole realtà produttrici di vino.
Tutto ciò *dal 12 (ore 20) al 14 ottobre (ore 20)* nel polo fieristico di *Castegnato (Bs)*. Sul sito www.franciacortainbianco.it (http://www.franciacortainbianco.it) il programma completo della manifestazione.

Bitto: tutto quello che c'è sapere sul formaggio valtellinese e le ricette per gustarlo – LEGGI (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2015/09/28/bitto-tutto-quello-che-ce-sapere-sul-formaggio-valtellinese-e-le-ricette-per-gustarlo/)

ITALIAN CHEESE AWARDS 2018 – Il *13 ottobre* dalle 18 il *Centro Congressi di "FICO – Eataly World Bologna"* ospita (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/10/foto-statuetta.jpg)la quarta edizione del premio organizzato da "*Guru del Gusto*" riservato ai migliori formaggi nazionali prodotti con 100% latte italiano. Sapremo solo in quel momento il nome del "numero 1" di ciascuna delle 10 categorie in cui si articola il Premio ("Freschissimo", "Fresco", "Pasta molle", "Pasta filata", "Pasta filata stagionata", "Semistagionato"; "Stagionato", "Stagionato oltre i 24 mesi", "Erborinato" e "Aromatizzato").La Commissione di esperti sarà chiamata a decretare i "best cheese" delle 10 specifiche categorie e ad attribuire 6 premi speciali.

Gli ulteriori 6 Premi speciali sono: "Premio al miglior derivato del latte", "Premio al miglior formaggio di montagna", "Formaggio dell'anno", "Premio alla carriera", Premio "Donne del latte" e "Cheese Bar dell'anno".

Alle "nomination" dei formaggi finalisti per ciascuna delle dieci categorie che si contenderanno la Statuetta un ruolo attivo lo ha giocato anche il pubblico chiamato ad assaggiare i formaggi in competizione ed esprimere il proprio giudizio. Il suo voto si è addizionato a quello di una giuria tecnica.

Sarà proprio una terza commissione di specialisti che il 13 ottobre, dopo una fase di assaggio seguito dall'espressione del voto segreta, definirà i numeri 1. Ogni categoria è usualmente composta da 3 finalisti ma, per questa edizione, complice un ex equo il compito della giuria sarà particolarmente arduo. Sono partiti in circa 1500 per arrivare in 31.

A fare la parte del leone ad "**Italian Cheese Awards 2018**" per formaggi inviati (al massimo tre per ogni azienda/caseificio) sono stati i produttori veneti, lombardi, emiliani, piemontesi, pugliesi e sardi. Una tendenza già evidenziatasi nel 2017 quando a salire sul podio per ricevere gli Awards furono 3 produttori pugliesi, 3 lombardi e 4 veneti.

A chiusura della premiazione tutti i 31 formaggi finalisti saranno gli interpreti di una degustazione ad alto tasso di latte, caglio e sale aperta al pubblico.

La partecipazione alla serata è gratuita ma è richiesta iscrizione sul canale: www.eventbrite.it/e/biglietti-italian-cheese-awards-la-finale-48023258860 (//www.eventbrite.it/e/biglietti-italian-cheese-awards-la-finale-48023258860)

commenta 0

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE

Raccomandato da |

(http://www.outbrain.com/what-is/default/it)

Letizia Ortiz super chic (e super gaffe!) a Palazzo Reale... Guarda il video...
(http://www.oggi.it/video/personaggi/2018/10/16/letizia-ortiz-super-chic-e-super-gaffe-a-palazzo-reale-guarda-il-video-che-figuraccia/?obOrigUrl=true)

Flavio Briatore, è Taylor Mega la sua nuova fidanzata: fisico da...
(http://www.oggi.it/video/gossip/2018/09/07/flavio-briatore-e-taylor-mega-la-sua-nuova-fidanzata-fisico-da-urlo-e-44-anni-meno-di-lui-guarda-il-vidoe-privato/?obOrigUrl=true)

Barbara d'Urso, altro che photoshop! A 61 anni le sue gambe sono da...
(http://www.oggi.it/video/personaggi/2018/08/barbara-durso-altro-che-photoshop-a-61-anni-le-sue-gambe-sono-da-urlo-al-naturale-guarda-il-video/?obOrigUrl=true)

Meghan Markle incinta, doppio look (e tante risate): è a suo agio in...
(http://www.oggi.it/people/gallery/meghan-markle-incinta-doppio-look-e-tante-risate-e-sempre-a-suo-agio-in-ogni-occasione-guarda-le-foto/?obOrigUrl=true)

Rania di Giordania è sempre più... irriconoscibile! La...
(http://www.oggi.it/people/famiglie-reali/2018/10/02/rania-di-giordania-e-sempre-piu-irriconoscibile-la-trasformazione-della-regina-e-davvero-impressionante/?obOrigUrl=true)

Aurora Ramazzotti, curve in vista... e quanti baci al fidanzato...
(http://www.oggi.it/video/gossip/2018/09/06/aurora-ramazzotti-curve-in-vista-e-quanti-baci-al-fidanzato-goffredo-cerza-guarda-il-video-delle-loro-super-vacanze/?obOrigUrl=true)

SUGGERITI DALLA REDAZIONE

- **Anche Charlene Wittstock beve lo champagne (sul podio del Gran Premio) - VIDEO (http://www.oggi.it/video/personaggi/2018/05/29/charlene-wittstock-beve-lo-champagne-sul-podio-del-gran-premio-il-video-della-principessa-di-monaco-mai-vista-cosi/)**
- **Bitto: tutto quello che c'è sapere sul formaggio valtellinese e le ricette per gustarlo - LEGGI (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2015/09/28/bitto-tutto-quello-che-ce-sapere-sul-formaggio-valtellinese-e-le-ricette-per-gustarlo/)**
- **Tartufo bianco d'Alba: gli appuntamenti della Fiera Internazionale - LEGGI (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2014/10/09/tartufo-bianco-dalba-ottima-annata-**

gli-appuntamenti-della-fiera-internazionale/)

TAG: Alba (http://www.oggi.it/cucina/tag/alba/),Andrea Alfieri (http://www.oggi.it/cucina/tag/andrea-alfieri/),aromatica restaurant lounge bar (http://www.oggi.it/cucina/tag/aromatica-restaurant-lounge-bar/),associazione go wine (http://www.oggi.it/cucina/tag/associazione-go-wine/),asta benefica italian masters vini (http://www.oggi.it/cucina/tag/asta-benefica-italian-masters-vini/),barcolana chef (http://www.oggi.it/cucina/tag/barcolana-chef/),boccaccesca 2018 (http://www.oggi.it/cucina/tag/boccaccesca-2018/),boccaccesca certaldo (http://www.oggi.it/cucina/tag/boccaccesca-certaldo/),bottiglie aperte (http://www.oggi.it/cucina/tag/bottiglie-aperte/),bottiglie aperte 2018 (http://www.oggi.it/cucina/tag/bottiglie-aperte-2018/),cantine d'italia go wine (http://www.oggi.it/cucina/tag/cantine-ditalia-go-wine/),cantine d'italia torino go wine (http://www.oggi.it/cucina/tag/cantine-ditalia-torino-go-wine/),cena con rum zacapa (http://www.oggi.it/cucina/tag/cena-con-rum-zacapa/),centro nazionale studi tartufo (http://www.oggi.it/cucina/tag/centro-nazionale-studi-tartufo/),champagne modena (http://www.oggi.it/cucina/tag/champagne-modena/),chic charming italian chef (http://www.oggi.it/cucina/tag/chic-charming-italian-chef/),Club Excellence (http://www.oggi.it/cucina/tag/club-excellence/),comitato grandi cru d'italia (http://www.oggi.it/cucina/tag/comitato-grandi-cru-ditalia/),corciano castello di vino (http://www.oggi.it/cucina/tag/corciano-castello-di-vino/),fermento fisar (http://www.oggi.it/cucina/tag/fermento-fisar/),festival franciacorta milano (http://www.oggi.it/cucina/tag/festival-franciacorta-milano/),fiera internazionale tartufo bianco alba (http://www.oggi.it/cucina/tag/fiera-internazionale-tartufo-bianco-alba/),fiera tartufo (http://www.oggi.it/cucina/tag/fiera-tartufo/),franciacorta day (http://www.oggi.it/cucina/tag/franciacorta-day/),franciacorta in bianco 2018 (http://www.oggi.it/cucina/tag/franciacorta-in-bianco-2018/),gamay trasimeno (http://www.oggi.it/cucina/tag/gamay-trasimeno/),guru gusto (http://www.oggi.it/cucina/tag/guru-gusto/),italian cheese awards 2018 (http://www.oggi.it/cucina/tag/italian-cheese-awards-2018/),milano wine week (http://www.oggi.it/cucina/tag/milano-wine-week/),modena champagne experience (http://www.oggi.it/cucina/tag/modena-champagne-experience/),modena champagne experience 2018 (http://www.oggi.it/cucina/tag/modena-champagne-experience-2018/),mondi di carta (http://www.oggi.it/cucina/tag/mondi-di-carta/),mondi di carta 2018 (http://www.oggi.it/cucina/tag/mondi-di-carta-2018/),montenapoleone district (http://www.oggi.it/cucina/tag/montenapoleone-district/),orticolario 2018 (http://www.oggi.it/cucina/tag/orticolario-2018/),rum zacapa (http://www.oggi.it/cucina/tag/rum-zacapa/),scalo milano outlet more (http://www.oggi.it/cucina/tag/scalo-milano-outlet-more/),tartufo alba (http://www.oggi.it/cucina/tag/tartufo-alba/),vendemmia 2018 montenapoleone (http://www.oggi.it/cucina/tag/vendemmia-2018-montenapoleone/),vini alto adige (http://www.oggi.it/cucina/tag/vini-alto-adige/),vini alto adige tour (http://www.oggi.it/cucina/tag/vini-alto-adige-tour/),wine tasting montenapoleone district (http://www.oggi.it/cucina/tag/wine-tasting-montenapoleone-district/),zacapa calibro noir (http://www.oggi.it/cucina/tag/zacapa-calibro-noir/)

ARTICOLI CORRELATI

(http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/10/02/festival-golosi-eventi-gastronomici-e-degustazioni-di-vini-e-liquori-per-festeggiare-linizio-dellautunno/)

NEWS (HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA/NEWS-CUCINA/2017/10/02/FESTIVAL-GOLOSI-EVENTI-GASTRONOMICI-E-DEGUSTAZIONI-DI-VINI-E-LIQUORI-PER-FESTEGGIARE-LINIZIO-DELLAUTUNNO/)

Festival golosi, eventi gastronomici e degustazioni di vini e liquori per festeggiare l'inizio... (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/10/02/festival-golosi-eventi-gastronomici-e-degustazioni-di-vini-e-liquori-per-festeggiare-linizio-dellautunno/) Leggi (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2018/10/05/vino-superstar-champagne-a-modena-la-milano-wine-week-il-tour-del-vino-altoatesino-i-vini-del-trasimeno-e-degustazioni-a-torino-e-poi-tartufo-bianco-e-tanti-formaggi/)

(http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2018/03/30/mete-e-date-da-non-perdere-per-i-turisti-enogastronomici/)

NEWS (HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA/NEWS-CUCINA/2018/03/30/METE-E-DATE-DA-NON-PERDERE-PER-I-TURISTI-ENOGASTRONOMICI/)

Mete e date da non perdere per i turisti enogastronomici (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2018/03/30/mete-e-date-da-non-perdere-per-i-turisti-enogastronomici/) Leggi (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2018/10/05/vino-superstar-champagne-a-modena-la-milano-wine-week-il-tour-del-vino-altoatesino-i-vini-del-trasimeno-e-degustazioni-a-torino-e-poi-tartufo-bianco-e-tanti-formaggi/)

(http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/11/15/turismo-enogastronomico-dove-viaggiare-per-assaggiare-le-golosita-da-nord-a-sud-estero-compreso/)

NEWS (HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA/NEWS-CUCINA/2017/11/15/TURISMO-ENOGASTRONOMICO-DOVE-VIAGGIARE-PER-ASSAGGIARE-LE-GOLOSITA-DA-NORD-A-SUD-ESTERO-COMPRESO/)

Turismo enogastronomico: dove viaggiare per assaggiare le golosità da Nord a Sud, estero compreso (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/11/15/turismo-enogastronomico-dove-viaggiare-per-assaggiare-le-golosita-da-nord-a-sud-estero-compreso/) Leggi (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2018/10/05/vino-superstar-champagne-a-modena-la-milano-wine-week-il-tour-del-vino-altoatesino-i-vini-del-trasimeno-e-degustazioni-a-torino-e-poi-tartufo-bianco-e-tanti-formaggi/)

Lascia un commento

Nickname

Email

Scrivi un commento.

Non sono un robot

reCAPTCHA
Privacy - Termini

Cos'è questo?

INVIA COMMENTO

INIZIATIVE

SITI PARTNER

ATTUALITÀ (http://www.oggi.it/attualita/)

NOTIZIE (http://www.oggi.it/attualita/notizie)

OPINIONI (http://www.oggi.it/attualita/opinioni)

BLOG DEL DIRETTORE (http://www.oggi.it/blog-del-direttore)

PEOPLE (http://www.oggi.it/people/)

VIP E STAR (http://www.oggi.it/people/vip-e-star)

FAMIGLIE REALI (http://www.oggi.it/people/famiglie-reali)

PROGRAMMI TV E SPETTACOLI (http://www.oggi.it/people/programmi-tv-spettacoli)

PERSONAGGI (http://www.oggi.it/personaggi)

GOSSIP (http://www.oggi.it/gossip/)

AMORI (http://www.oggi.it/gossip/amori)

HOT (http://www.oggi.it/gossip/hot)

PARTY (http://www.oggi.it/gossip/party-feste)

MODA (http://www.oggi.it/moda/)

TENDENZE & STAR (http://www.oggi.it/moda/tendenze-e-star)

ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI (http://www.oggi.it/moda/abbigliamento-e-accessori)

SFILATE (http://www.oggi.it/moda/sfilate)

BELLEZZA (http://www.oggi.it/b

BEAUTY & STAR (http://www.oggi.it/bellezza-star)

TRUCCO & PROFUMI (http://www.oggi.it/bellezza-trucco)

VISO & CORPO (http://www.oggi.it/bellezza-viso-corpo)

CAPELLI (http://www.oggi.it/bellezza-capelli)

MEDICINA ESTETICA (http://www.oggi.it/bellezza-estetica)

SPA E CENTRI BENESSERE (http://www.oggi.it/bellezza-centri-benessere)

BENESSERE (http://www.oggi.it/benessere/)

NEWS (http://www.oggi.it/benessere/news)

DIETE (http://www.oggi.it/benessere/diete)

FITNESS (http://www.oggi.it/benessere/fitness)

FAMIGLIA (http://www.oggi.it/famiglia/)

CUCINA (http://www.oggi.it/cucina/)

NEWS (http://www.oggi.it/cucina/news-cucina)

RICETTE (http://www.oggi.it/cucina/ricette)

SCUOLA DI CUCINA (http://www.oggi.it/cucina/scuola-

OROSCOPO (http://www.oggi.it/oroscopo/)

OROSCOPO DI OGGI (https://www.oggi.it/oroscopo/oroscopo-di-oggi/)

OROSCOPO DI DOMANI (http://www.oggi.it/oroscopo/oroscopo-di-domani/)

VIDEO (http://www.oggi.it/v

POSTA (http://www.oggi.it/p

ABBONAMI

Edizione car
o digitale.
Scegli la form
che preferis

ABBONA
(http://www

NEWSLETTI

Per essere
newsletter

ISCR

SEGUICI SU

(https://www

(http://t

Free - l'arte di vivere senza glutine (http://www.freesenzaglutine.it/) Abitare (http://www.abitare.it/) Ami
DoveClub (http://www.doveclub.it/) DoveViaggi (http://viaggi.corriere.it/) IoDonna (http://www.iodonna.it/)
Style (http://style.corriere.it) Io e il mio bambino (http://www.ioeilmiobambino.it) Quimamme (http://
Corriere della Sera (http://www.corriere.it) La Gazzetta dello Sport (http://www.gazzetta.

Copyright 2018 RCS Mediagroup S.p.A. - Divisione Media - Via Rizzoli 8 - 20132 Milano | Advertising: RCS Mediagroup S.p.A. - Div.
(http://www.rcspubblicita.it/site/home/mezzi/digital-adv/la-mappa-dellofferta/web/oggi.it.html) | Dati societari (http://www.rcsmediagroup.it/pagine/dati-soci
Direttore Responsabile Umberto Brindani (http://www.oggi.it/blog-del-direttore/) | Scrivi alla Redazione (http://www.oggi.it/posta/) | Cookie policy e priv

OGGI (http://www.oggi.it)

SEGUICI

(https://www.facebook.com/OGGI.it?ref=ts) (http://twitter.com/OGGI_online)

Copyright 2015 RCS Mediagroup S.p.A. - Divisione Media - Via Rizzoli 8 - 20132 Milano

Advertising:

RCS Mediagroup S.p.A. - Div. Communication Solutions (http://www.rcspubblicita.it/site/home/mezzi/digital-adv/la-mappa-dellofferta/web/

Dati societari (http://www.rcsmediagroup.it/pagine/dati-societari-e-diffusione-informazioni-regolamentate/)

Direttore Responsabile Umberto Brindani (http://www.oggi.it/blog-del-direttore)

Scrivi alla Redazione (http://www.oggi.it/posta/)

Cookie policy e privacy (/informativa-privacy-e-cookie-policy/)