



MENU

EN



# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 12 Dicembre 2024 - Aggiornato alle 19:55

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



ITALIA  
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

## Tra neve, sci, grandi vini e alta cucina, è nel vivo una "stagione gourmet" sulle montagne italiane

"Sommelier in pista" in Alta Badia ai 25 anni di "Vacanze di Natale 2000" con il Prosecco a Cortina. Inizio 2025 con "Wine & Siena" e "Grandi Langhe"

BOLZANO, 12 DICEMBRE 2024, ORE 20:15



"Sommelier in pista" sulle Dolomiti in Alta Badia con i vini dell'Alto Adige (ph: Alex Moling)

1/10

Tra neve, sci, grandi vini e alta cucina, entra nel vivo una "stagione gourmet" sulle montagne italiane, a partire dalle Dolomiti dell'Alta Badia, dove tra una sciata e l'altra



for a better wine world

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

si assaggiano i piatti di chef stellati nei rifugi con il "Gourmet Skisafari" e le etichette del Consorzio Vini Alto Adige con i "Sommelier in pista". A Cortina, invece, il brindisi con una Mathusalem di Prosecco Gold di **Bottega** celebra l'anniversario n. 25 di "Vacanze di Natale 2000", ultimo "cinepanettone" di Carlo Vanzina con Massimo Boldi e Christian De Sica. La più grande cena di sempre per festeggiare il Natale? La "Christmas Dinner" negli Eataly di tutta Italia. Ma, aspettando le festività, in 10 città italiane si possono passare anche "Le Seratine" con Le Cesarine, e per i consigli sui vini da portare o regalare ci sono i wine specialist da Signorvino. A Milano, si possono ascoltare e assaggiare le "Sinfonie di Gusto" del Parmigiano Reggiano, o lasciare nelle pasticcerie un panettone "in sospeso" per i bisognosi. A Modena lo chef trstellato Massimo Bottura è testimonial della "Festa dello Zampone e del Cotichino Modena Igp", i migliori oli d'Italia e del mondo sono i protagonisti con la guida "Flos Olei" 2025 a Roma, ed a Siracusa nasce il primo "Vinacria - Ortigia Wine Fest". Porte aperte anche nelle "Ville Castelli Dimore" del Veneto, come Villa Sandi con degustazioni nella villa in stile palladiano, e nei wine relais che si trasformano in "villaggi di Natale", da Il Borro della famiglia Ferragamo in Toscana alla Masseria Pietrafitta in Puglia. Tra le mostre, si va dall'omaggio alla dolcezza della vita e del cioccolato negli scatti esposti al Domori Store con la curatela del fotografo Maurizio Galimberti, sempre a Milano, ai "Dialoghi Paralleli" in cantina a Castello di Albola (Zonin1821) nel cuore del Chianti Classico. **Sono questi solo alcuni dei tantissimi eventi segnalati nell'agenda**

**WineNews.** Nella quale, si può già dare uno sguardo anche al calendario 2025, a partire da gennaio, con il ritorno di "Wine & Siena - Capolavori del Gusto" a Siena - dove, tra l'altro, l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, nata nella Città del Palio, celebra 75 anni di storia - e "Grandi Langhe", l'anteprima del Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani a Torino che dà il via al debutto delle nuove annate del vino italiano.

Il **Parmigiano Reggiano** festeggia il Natale a Milano, con l'evento musicale **"Sinfonie di Gusto"** nel cuore di CityLife, fino al 22 dicembre, con un enorme "calendario dell'Avvento", con degustazioni e curiosità sulla Docp, come i concerti di grandi classici natalizi delle più importanti orchestre milanesi e dei 7 battiti, l'identità sonora del Parmigiano, eseguita in anteprima lo scorso 16 ottobre nelle celebrazioni a Parma dei 90 anni dalla fondazione del Consorzio alla presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. E anche quest'anno nelle pasticcerie milanesi dell'Associazione no-profit Panettone Sospeso Ets, fino al 22 dicembre, si può lasciare **un panettone "in sospeso"**, ovvero pagato, per chi vive in stato di indigenza o di grave emarginazione, con il ricavato dell'iniziativa che sarà destinato alla Casa dell'Accoglienza Enzo Jannacci e a due Hub di Aiuto Alimentare del Comune di Milano, mirati alla lotta contro lo spreco alimentare. Eataly Sul cibo Daniel Spoerri (scomparso recentemente, ndr) ha più volte incentrato la sua attenzione, e all'artista rumeno naturalizzato svizzero la **Galleria Gaburro** di Milano dedica la mostra collettiva **"Quello**



BERTANI



FRANCIACORTA



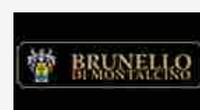
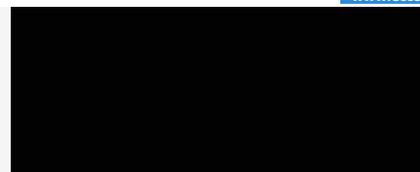
**che vedete non è né cibo, né arte**, curata da Matteo Scabeni, in esposizione fino al 31 gennaio, dove l'immaginario dell'artista artefice del meraviglioso "Giardino di Spoerri" a Seggiano, in Toscana, viene esplorato attraverso un percorso di 27 opere di 4 differenti artisti, oltre allo stesso Spoerri (Iain Andrews, Leda Bourgeois, Nebojsa Despotovic e Malte Zenses). Ed è ormai una tradizione in città anche il periodo delle feste al [Four Seasons Hotel Milano](#), questo "vestito" traendo ispirazione dalla natura e dal cosmo, con gli alberi dorati del **"Celestial Groove"**, tra cioccolate calde e i cocktails di Stilla Bar, ma anche il panettone del pastry chef Daniele Bonzi, ed i menu della Vigilia, di Natale e Capodanno al ristorante Zelo, guidato dall'executive chef Fabrizio Borraccino, e con la novità della Gift Curation in collaborazione con la stylist e art director Vittoria De Carlo che, dalle più piccole e trendy boutique, ai contemporanei store della città, accompagna gli ospiti a scoprire i preziosi indirizzi dello shopping da veri trendsetter. **"Tuttofood" 2025**, l'appuntamento internazionale per il settore agroalimentare, è in programma dal 5 all'8 maggio 2025 a Fiera Milano Rho organizzato da Fiere di Parma, e in particolare dallo staff di Cibus. E si sono aperte anche le selezioni per l'edizione n. 6 di **"Best Wine Stars"**, l'evento, in programma al Palazzo del Ghiaccio sempre a Milano, dal 17 al 19 maggio, dedicato a vini, distillati ed eccellenze gastronomiche con degustazioni, masterclass curate dalla sommelier Adua Villa e i Best Wine Stars Awards, con oltre 200 aziende nazionali e internazionali, per un pubblico professionale e per gli appassionati.

A Torino, fino al 31 dicembre, lo Spazio Eventi del [Domori](#) Store espone la mostra con i 40 scatti selezionati da interminati\_spazi, il progetto di fotografia partecipata ideato nel 2020 da Domori e curato dal fotografo e artista Maurizio Galimberti, attorno al tema, lanciato in primavera su Instagram, che rende omaggio alla dolcezza, alla sorpresa e alla curiosità della vita, come nella celebre citazione del film Forrest Gump (1994) **"La vita è come una scatola di cioccolatini, non sai mai quello che ti capita"**, che ha ispirato centinaia di partecipanti da tutta Italia. L'appuntamento con **"Grandi Langhe"**, l'anteprima delle nuove annate delle Docg e Doc di quasi 500 cantine dalle Langhe, dal Roero e dal resto del Piemonte, è il 27 e il 28 gennaio, con l'evento firmato dal Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani che torna alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni di Torino. Il 22 febbraio, sempre a Torino, torna **"Il Barolo a Palazzo Barolo"**, con 20 produttori della Strada del Barolo e dei Grandi Vindici Langa che offriranno ai wine lovers una degustazione di alto livello negli eleganti saloni al Piano Nobile di Palazzo Barolo, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del Barolo. Ci saranno anche dei salotti-degustazione, condotti da Francesco Quarna, dj e vignaiolo, appassionato di viticoltura e di enogastronomia, che conduce il podcast "Deejay Wine Club" e "Summer Camp" in diretta su Radio Deejay. E con Torino che il 19 giugno ospiterà **la cerimonia di premiazione dei "The World's 50 Best Restaurants"**, tra gli eventi di punta della gastronomia mondiale, che, per la prima volta nella sua storia, si terrà in Italia, grazie a Regione Piemonte, e con un ricco programma che includerà il forum #50BestTalks per esplorare alcuni temi che riguardano il mondo dell'ospitalità, la serie di eventi aperti al pubblico di 50 Best Signature Sessions, che vede gli chef 50 Best cucinare



insieme a rinomati talenti locali, e una Chefs' Feast che metterà in mostra gli ingredienti e lo stile culinario del Piemonte. Il **"Bagna Cauda Day"** è la più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, diffusa in tutto il Piemonte, in Valle d'Aosta e Liguria, ma anche all'estero grazie ai piemontesi che lavorano oltreoconfine, dalla Cina, a Shanghai e Wuhan, al Giappone, da New York a Londra, Madrid, Budapest e Bratislava, e si celebra in più di 170 locali tra ristoranti, cantine storiche ed agriturismi, con una disponibilità di oltre 48.000 posti a tavola, promosso dall'Associazione Culturale Astigiani che ne destina gli utili a favore di concrete azioni di solidarietà, e che dà appuntamento con la Bagna della Merla dal 29 gennaio al 2 febbraio. L'**Asti Docg** ripercorre **"Novant'anni di bollicine"** e della fondazione del suo Consorzio con una mostra a Santo Stefano Belbo (fino al 20 gennaio).

In **Alta Badia** sulle Dolomiti Patrimonio Unesco - che, come da tradizione, il 22 e 23 dicembre, ospiteranno, la Coppa del Mondo di sci alpino maschile sulla pista della Gran Risa - sono gli chef stellati, da Massimiliano Alajmo a Giuseppe Guida, da Viviana Varese a Valeria Piccini, da Giancarlo Morelli a Simone Padoan, tra gli altri, accanto a Simone Cantafio del ristorante La Stùa de Michil dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin, a fare gli onori di casa, ospiti nei rifugi, i protagonisti nelle piste nella stagione sciistica Dolomiti Superski 2024/2025, con **"Sciare con Gusto"**, evento ormai cult all'edizione n. 15, nato da un'idea dello chef trisstellato Norbert Niederkofler, grazie al quale, tra una pista e l'altra è possibile degustare le loro prelibate delizie, accompagnate dalle etichette del Consorzio Vini Alto Adige. E anche quest'anno, l'iniziativa sostiene la Fondazione "La miglior vita possibile" per la realizzazione del nuovo Centro di Riferimento del Nordest per le Cure Palliative e Terapia del Dolore Pediatriche della Regione Veneto. Quindi, il 14 dicembre, ritorna il **"Gourmet Skisafari"**, un viaggio itinerante in cui ci si sposta sugli sci da una baita all'altra, degustando a 2.000 metri in quota le creazioni gourmet di cinque chef stellati, Massimiliano Alajmo, Simone Cantafio, Giancarlo Morelli, Beppe Guida e Cristian Fagone, accompagnate dai grandi vini dell'Alto Adige firmati da cantine come Abbazia di Novacella, Pfitscher, Weingut Sebastian Praxmarer, Cantina Andriano e Colterenzio, e con parte del ricavato che sarà devoluto sempre alla Fondazione "La miglior vita possibile". Ma torna anche **"Sommelier in pista"**, evento amatissimo per degustare nei rifugi alcuni tra i più pregiati vini del Consorzio Alto Adige accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista Ais-Associazione Italiana Sommelier (17 dicembre, 14 e 28 gennaio, 11 febbraio, 11 e 18 marzo e 1 aprile). Il 23 dicembre sarà la volta della **"Sunrise"**: sciare sulle piste ancora vergini al sorgere del sole, con la possibilità di assaporare una ricca colazione nei rifugi, con il supporto di una nutrizionista. Il 30 gennaio al Lago Sompunt, rinomato per il pattinaggio sul ghiaccio, verrà proposta, invece, una novità, **"L'oste sul giacchio"**, un esclusivo aperitivo direttamente sul lago ghiacciato in mezzo al bosco, con vini e stuzzichini preparati dai sommelier dell'Alto Adige e chef locali serviti da camerieri sui pattini, tutto illuminato dall'Enrosadira, il fenomeno naturale, che tinge le montagne di rosso. Dal 16 al 23 marzo ritorna la **"Roda dies Saus"**, una settimana dedicata alla cucina ed alla cultura ladina nell'area sciistica Skitour La Crusc, abbinata ai migliori vini dell'Alto Adige. Il 23 marzo, infine, per gli amanti del vino ritorna anche quest'anno il **"Wine**

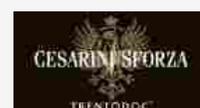


**Skisafari**, l'evento che porta le migliori etichette del Consorzio Vini Alto Adige in quota per una degustazione esclusiva nei rifugi. Anche in **Val d'Ega**, sempre sulle Dolomiti, tra una discesa e l'altra ci si immerge anche nel gusto, accompagnati dalla vista del Catinaccio e del maestoso Latemar che si specchia nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, e dove dall'8 al 30 marzo la passione per la neve incontra le prelibatezze e le specialità tipiche dell'Alto Adige, con **"Beef & Snow"** con la carne di manzo di alta qualità del territorio protagonista nei rifugi e ristoranti a Carezza e Obereggen.

Gorizia e Nova Gorica, prima "Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera" nel 2025, hanno svelato il manifesto firmato da Lorenzo Mattotti, dando il via ad un anno di eventi con **"Gol 2025"**, da Trieste, che fino al 4 maggio al Salone degli Incanti, ospita la mostra "McCurry. Sguardi Sul Mondo" dedicata a Steve McCurry, tra i più famosi e apprezzati fotografi del nostro tempo, e con ospite d'eccezione Alanis Morissette il 22 giugno a Villa Manin. Nel mezzo, il racconto della ricchezza enogastronomica del Friuli Venezia Giulia con **Io Sono Friuli Venezia Giulia**.

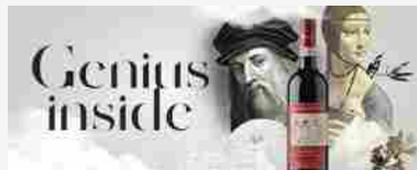
**Bottega** Gold, il Prosecco Doc caratterizzato dall'inconfondibile bottiglia con livrea dorata, è protagonista, ancora una volta, delle **celebrazioni dedicate all'anniversario n. 25 di "Vacanze di Natale 2000"**, ultima pellicola di Carlo Vanzina del cosiddetto "cinepanettone" con Massimo Boldi e Christian De Sica, a Cortina, nello spin off invernale del premio **Nations Award di Taormina**, da domani al 15 dicembre. Questa edizione è un omaggio a Massimo Boldi, Neri Parenti e Umberto Smaila che, davanti o dietro la macchina da presa, in quegli anni hanno fortemente caratterizzato questo genere cinematografico. Momento cult, in programma domani, è il taglio del grande cine-panettone che verrà innaffiato con il Mathusalem da 6 litri di Prosecco Gold. Un'atmosfera magica per un'esperienza indimenticabile: fino al 7 gennaio, **le feste del Natale in dimore storiche e ville di charme, castelli suggestivi e palazzi d'epoca in Veneto**, è, invece, la proposta di **"Ville Castelli Dimore"**, che mette insieme realtà come Villa Della Torre a Fumane (Marilisa Allegrini, dove fare cooking class di piatti locali), Villa Mosconi Bertani ad Arbizzano e Villa Sandi a Crocetta del Montello (dove fare degustazioni nella villa in stile palladiano) tra le altre, tra eventi per grandi e piccini, visite guidate, benessere in Spa e degustazioni di ottimi vini locali, dal centro storico di Verona a quello di Padova, passando per Vicenza, Bassano del Grappa e Asiago, fino a Cison di Valmarino, Treviso, Feltre, Belluno, Cortina e Asolo, per godere infine delle meravigliose Dolomiti venete. Anche Venezia si veste di magia per le festività, con i suoi canali che risplendono in un gioco scintillante di luci e riflessi e sulle rive della Giudecca **l'Hilton Molino Stucky diventa un luogo incantato**, con una serie di eventi, tra panettone fatto in casa, vin brulè, una raffinata selezione di piatti natalizi, e al Rialto Bar Restaurant la possibilità di vivere un viaggio culinario, accompagnato dalle dolci melodie del pianoforte il 24 e il 25 dicembre. Lo sguardo al 2025 non può che portare a Verona, dove dal 6 al 9 aprile va in scena **Vinitaly 2025** a Veronafiere, l'evento di riferimento mondiale del vino italiano, con il tradizionale prologo di **"Opera Wine" 2025**, la grande degustazione firmata dal magazine Usa "Wine Spectator" con 131 cantine italiane.

Natale fa rima con Zampone e Cotechino, le eccellenze Igp di Modena, "regine" delle



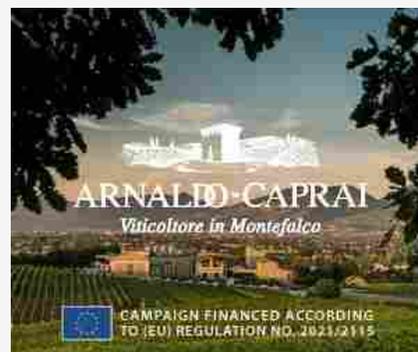
tavole di tutti gli italiani a cavallo tra il vecchio e il nuovo anno, e da domani al 15 dicembre, della **"Festa dello Zampone e del Cotechino Modena Igp"** promossa dal Consorzio, con la cucina a cielo aperto del Concorso "Gli chef di domani", rivolto agli istituti alberghieri e dell'ospitalità di tutta Italia, giudicati dell'icona della cucina modenese e italiana nel mondo, lo chef Massimo Bottura della tristellata Osteria Francescana. La nuova edizione del **"Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2024"** a cura di [Roberta Caribaldi](#) sarà presentata il 16 dicembre al Palazzo della Provincia di Parma, a Parma (e in streaming). **"Astri di Calici e Cacao"** è, invece, un aperitivo astrologico, tra racconti mitici, calici e praline dedicate ai segni zodiacali, con i racconti a cura dell'esperta Micaela Mazzoli, il 22 dicembre a [Corte San Ruffilo](#) a Dovadola. Il 29 dicembre a Forlì, alla Galleria del Municipio, l'appuntamento è con le **"Storie di praline. Tasting experience di vini e cioccolato"**, una degustazione per "tappe storiche" del cibo degli dèi e i vini della Romagna. Cioccolato protagonista anche il 5 gennaio, con **"Carbone e cacao. Tasting experience di vini e cioccolato"** alla Galleria del Municipio a Forlì, ovvero per la Befana, in arrivo lunga la [Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena](#). Un nuovo dibattito per ragionare di innovazioni e alleanze possibili per alleggerire il costo, economico e ambientale, del vino, e riflettere su cosa voglia dire che un vino è, oltre che "buono", anche "pulito", come racconteranno 1.000 cantine dall'Italia e dal mondo: lo "accenderà" **Slow Wine Fair 2025**, all'edizione n. 4 a BolognaFiere (23-25 febbraio), il più importante evento dedicato al vino buono, pulito e giusto (che ha un suo Manifesto), con la direzione artistica di Slow Food e l'incontro mondiale della Slow Wine Coalition. E che, con la novità della contemporaneità con l'edizione n. 36 del Sana nella nuova veste di **"Sana Food"**, dedicata alla sana alimentazione fuori casa, sarà evento di riferimento mondiale sul biologico.

**"Eccopinò"** è un evento ormai storico dedicato all'assaggio delle nuove annate del Pinot Nero degli Appennino Toscano Vignaioli di Pinot Nero, e che tornerà in Mugello, il 13 gennaio. A seguire, con "Nato sotto il segno del gusto", le costellazioni diventano il tema di **"Taste"** n. 18, il Salone dedicato alle eccellenze del food di Pitti Immagine da un'idea del Gastronomo Davide Paolini, che torna alla Fortezza da Basso a Firenze dall'8 al 10 febbraio. Ma sono state annunciate anche le date delle **"Anteprime di Toscana" 2025**, che si svolgeranno dal 14 al 21 febbraio, con le degustazioni delle ultime annate dei vini del Nobile di Montepulciano (15-16 febbraio nell'Anteprima alla Fortezza di Montepulciano), del Chianti Classico (17-18 febbraio nella Chianti Classico Collection alla Stazione Leopolda a Firenze), di Chianti e Morellino (19 febbraio Chianti Lovers & Rosso Morellino alla Fortezza da Basso sempre a Firenze), de L'Altra Toscana (20 febbraio al Palazzo degli Affari sempre a Firenze) e del Valdarno di Sopra (21 febbraio nel Valdarno di Sopra Day a Il Borro, il Relais & Châteaux della famiglia Ferragamo a San Giustino Valdarno), e che saranno inaugurate, come da tradizione, da PrimAnteprima a Firenze (14 febbraio), con il "cappello" della Regione Toscana. Intanto, fino al 31 dicembre, nel cuore del Chianti Classico, [Castello di Albola \(Zonin1821\)](#) ospita la seconda esposizione del progetto **"Dialoghi Paralleli"**: un percorso culturale, tra arte e tecnica, pittura e vino, che dà ai visitatori la possibilità di scoprire, all'interno della tenuta, le opere di due artisti, Vittoria Palazzolo e Alain



Bonnefoit, integrando la fruizione dell'arte e l'esperienza di degustazione del vino.

Domani, a Siena dove è nata, l'**Accademia Italiana della Vite e del Vino** celebra 75 anni di storia, al Museo Santa Maria alla Scala, con la presentazione del volume "Accademia Italiana della Vite e del Vino: 75 anni di storia", con il presidente Rosario Di Lorenzo, e gli accademici Angelo Costacurta, Vincenzo Gerbi, Davide Gaeta e Giusi Mainardi, seguita dalla Tavola Rotonda "L'Accademia e le sfide future del comparto vitivinicolo italiano", moderata dal direttore della rivista "Civiltà del Bere" Alessandro Torcoli, con Riccardo Cotarella, presidente Assoenologici, Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura ed enologia al mondo, Giuseppe Liberatore, dg Valorialta, ed i produttori Lamberto Frescobaldi, Donatella Cinelli Colombini e Piero Mastroberardino. Anche **"Wine & Siena - Capolavori del Gusto"** torna nel 2025 celebrando l'edizione n. 10, in programma dal 25 al 27 gennaio (giornata quest'ultima per gli operatori), nel Complesso Museale del Santa Maria della Scala, e non solo, voluta dal patron di "Merano WineFestival" Helmuth Köcher e dal presidente Confcommercio Siena Stefano Bernardini, con protagoniste le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award, grazie alla partecipazione di rinomati produttori, esperti del settore e appassionati provenienti da tutta Italia (e da domani al 15 dicembre, i biglietti sono disponibili ad un prezzo speciale). Intanto, tra i vigneti di Brunello a Montalcino, fino al 7 gennaio, come da tradizione, **Rosewood Castiglion del Bosco si veste per le Feste** e diventa meta incantata dove trascorrere Natale e Capodanno, con la Casetta di Babbo Natale e Babbo Natale in persona, la pista di pattinaggio sul ghiaccio, il Mercatino di Natale del 24 dicembre, tra Vin Brulè, cioccolata calda, dolci tipici fatti in casa, caldarroste e musica delle feste. Nell'antica Chiesa di San Michele Arcangelo, il 25 dicembre si svolge anche la Messa di Natale, tra gli affreschi di Pietro Lorenzetti. Nel Lobby Bar, la cocktail list nasce dagli ingredienti dell'orto, realizzata dal bar manager Raffaele Orlando e dall'assistant bar manager Mattia Patrino, mentre all'Osteria la Canonica e al Ristorante Campo del Drago, due Stelle Michelin, l'executive chef Matteo Temperini prepara la Cena della Vigilia di Natale e il Brunch di Natale, ma anche la Cena di Gala, per Capodanno. Gli ospiti, inoltre, possono anche scoprire la cantina storica di Castiglion del Bosco dove si produce il Brunello di Montalcino. Anche **Il Borro**, tenuta vitivinicola nel Valdarno Superiore, di proprietà della Famiglia di Ferruccio Ferragamo, prolunga la stagione fino al 7 gennaio, mantenendo il Relais aperto, e proponendo esperienze inedite dal 24 gennaio al 28 febbraio, all'insegna di un turismo più lento e rispettoso, creando opportunità di scoperta del territorio in tutti i periodi dell'anno: dalle lezioni di cucina alle cocktail class, dalle passeggiate a cavallo ai trattamenti benessere, dalle degustazioni guidate dei vini biologici della cantina agli itinerari alla scoperta delle tradizioni enogastronomiche toscane, ma anche il pranzo di Natale e il cenone di Capodanno all'Osteria del Borro con l'omaggio alla cucina toscana dell'executive chef Andrea Campani e una selezione di vini curata dal sommelier.



L'evento della nuova guida **"Flos Olei" 2025** è in programma il 15 dicembre, all'hotel The Westin Excelsior a Roma, con protagoniste 80 aziende con oltre 250 oli extravergini, dei 729 presenti in guida, provenienti da Portogallo, Spagna, Italia, Croazia, Grecia, Sudafrica e Brasile: grandi extravergini che verranno affiancati da 15 cantine di produzione vinicola provenienti da Portogallo, Spagna, Italia, Croazia e Sudafrica, e da 8 chef.

Anche **Borgo Pietrafitta si veste a festa** e apre le porte per il Natale, il 14 e il 15 dicembre a Foggia a Masseria Pietrafitta, tra masterclass dedicate ai dolci natalizi come il panettone, e il Magico Mercatino di Natale. Sarà la rinnovata ex Distilleria Paolo Cassano di Gioia del Colle ad ospitare, dal 4 al 9 giugno, l'edizione n. 20 di **"Radici del Sud"**, appuntamento annuale che punta i riflettori internazionali sulla produzione di vino e olio delle Regioni meridionali italiane, dall'Abruzzo al Molise, dalla Basilicata alla Campania, dalla Calabria alla Puglia, dalla Sardegna alla Sicilia, promuovendone qualità e valore attraverso il concorso dedicato ai vini da vitigni autoctoni (le cui iscrizioni sono già aperte), tour sui territori, incontri b2b, banchi d'assaggio e approfondimenti culturali con porte aperte ai wine lovers il 9 giugno.

Per un'immersione totale nell'universo del vino siciliano, tra degustazioni, incontri con i produttori, eventi culturali e workshop dedicati alla valorizzazione della viticoltura e delle eccellenze produttive dell'isola, dal 14 al 16 dicembre, Siracusa ospita la prima edizione di **"Vinacria - Ortigia Wine Fest"**, promossa dall'Associazione Culturale Godot, all'Antico Mercato di Ortigia, con oltre 60 cantine presenti - da Feudo Maccari a Feudi del Pisciotto, da Marco De Bartoli a Cristo di Campobello, da Alessandro di Camporeale a Dei Principi di Spadafora, da Mandrarossa a Pellegrino, da Tenute Nicosia a Cantine Russo, da I Custodi delle Vigne dell'Etna a Palmento Costanzo, da Pietradolce a Cottanera, da Frank Cornelissen a Tenute di Fessina, da Al-Cantàra, a Tornatore, per citarne solo alcune - suddivise per i tre antichi valli (Val di Mazara, Val di Noto e Val Dènone) e l'Etna a cui sarà dedicata un'area specifica. Spazio anche all'olio con le aziende, approfondimenti e masterclass sugli oli monovarietali e gli Oli Igp di Sicilia curate dall'Irvo, a Volcano Gin, al Kaleido con il sushi, a Fuori Ortigia Cucineria con le tapas ed ai Fratelli Burgio con i panini.

Infine, in 10 città italiane (Milano, Torino, Bologna, Modena, Rimini, Verona, Pesaro, Assisi, Fasano e Catania), fino a Natale, l'occasione per incontrare nuove persone, scoprire le ricette della tradizione e brindare in compagnia la offrono anche Le Cesarine con il nuovo format **"Le Seratine"**, tra "Aperitivo Experience" e "Mani in Pasta Experience". Da **Signorvino**, l'enocatenata italiana con 40 enoteche e wine bar in Italia, **sono i wine specialist a consigliare le migliori bottiglie di vino da regalare** tra le eccellenze dell'enologia italiana, acquistabili tra 2.000 etichette dei migliori vignaioli ed eccellenze degli artigiani del gusto. Eataly organizza, invece, la più grande cena di sempre per festeggiare insieme il Natale: domani saranno ben 16 i ristoranti Eataly in Italia ed Europa a proporre una speciale **"Christmas Dinner"** con un menu all'insegna della grande tradizione italiana e 1.500 posti a sedere.

Copyright © 2000/2024

TAG: ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO, ALTA BADIA, BOTTEGA, CORTINA, COTECHINO, EATALY, FLOS OLEI 2025, GRANDI LANGHE, IL BORRO, LE CESARINE, MASSIMO BOTTURA, ORTIGIA, PANETTONE SOSPESO, PARMIGIANO REGGIANO, PROSECCO DOC, SIGNORVINO, SOMMELIER IN PISTA, VILLA SANDI, WINE & SIENA, ZAMPONE

