



[TIGUIDO A TAVOLA](#) [HOME](#) [NEWS](#) [TIGUIDO IN LIBRERIA](#)

News

Viniamo.it brinda al progetto **ART POP-UP**
la prima temporary gallery tutta da "scartare"

il 28 gennaio a Bologna
After dinner a cura di Sosushi e Viniamo.it

Tutte le tipologie di vino, di tutte le regioni e dei maggiori produttori. Uno **scaffale virtuale**, che non è una semplice vendita on line ma qualcosa di più sofisticato e completo: è **Viniamo.it**, un sito di e-commerce dedicato al vino che, con una inedita grafica, ripropone online la stessa piacevolezza estetica, le competenze e le modalità di fruizione **di una vera enoteca**. Il sito è in grado di offrire all'utente una scelta di **oltre 800 bottiglie** tra bianchi, rossi, rosati e bollicine che possono essere ordinate in base alla tipologia del vitigno, alla regione di appartenenza e al costo.

Viniamo sarà presente in qualità di sponsor tecnico all'evento di inaugurazione di **Art Pop Up**, la temporary gallery che "dà spazio" alle più svariate espressioni d'arte e ai suoi maestri in uno dei palazzi storici del capoluogo emiliano.

Una inaugurazione decisamente fuori dagli schemi quella che metterà in scena il primo evento Art Pop Up rendendo protagonisti tutti i suoi ospiti. **Alle 22** in punto, (di giovedì **28 gennaio**) la temporary gallery si lascerà "scartare", svelando le suggestive immagini di **Stefano Zardini**, uno dei più grandi nomi italiani del reportage d'autore, le cui opere sono presenti in numerose collezioni private di tutto il mondo

Il progetto Art Pop Up, format ideato da **Omnia Relations, Mamalab e Intermediammh**, nasce per dare vita a nuove esperienze di fruizione dell'arte e del design.

Il primo Art Pop Up **Anemos** dedicato a Stefano Zardini è un viaggio nell'essenza più nascosta di tre città, tre storie, tre culture: **Mosca, New York e Parigi** ritratti con la tecnica del "mosso fotografico".

Nel corso della serata, che si inserisce nel programma di **Arte Fiera Off di Bologna**, **Viniamo offrirà** agli ospiti presenti **una degustazione di vini selezionati** per l'occasione: Champagne Grand Reserve di Baron Fuenté e Lacrima di Morro Querciantica di Velenosi.

Sosushi, il brand food di cucina giapponese più diffuso in Italia, è partner della mostra ed offrirà gli inconfondibili sapori nipponici.

A Bologna. Via Galliera 31 ore 22.

Silvia Donnini

Search

Sezioni

news
ti guido a tavola
ti guido al cinema
ti guido in viaggio
Tiguído in libreria

Articoli

ARCHIVIO (34)

Aglianico e Aglianico (1)

Comunicato Unione Italiana Vini (1)

Dalla Romagna al Kenia il vino della solidarietà (1)

Enologica 2009 (1)

FESTIVAL

DELL'ENOTURISMO (1)

Fontanafredda nel bosco dei pensieri (1)

le eccellenze Custoza: vigneti aziende e tanta storia (1)

Umbria Enologica (1)

Un Friulano da amare (1)

Vini passiti nella Rocca di Bentivoglio (1)

Vini pregiati e antica dimora La leggenda continua (1)

“PUGLIA WINE & LAND”



Powered by WordPress. TiGuido
Theme by gruppo 2zen.

Ospiti d'eccezione e un programma molto articolato per conoscere il territorio pugliese e le sue peculiarità produttive: questi gli obiettivi di **“Puglia, Wine & Land”**, importante appuntamento internazionale in programma **dal 27 al 31 gennaio, 2010** che vede riunirsi in Puglia una prestigiosa selezione di giornalisti, buyer, chef e tour operator internazionali provenienti dai cinque continenti con l'obiettivo di incontrare i produttori, visitare le aziende, degustare prodotti locali, scoprire novità, caratteristiche e potenzialità della regione.

L'iniziativa, giunta alla seconda edizione, è ideata dal **Movimento Turismo del Vino Puglia** e realizzata con il sostegno dell'**Assessorato alle Risorse Agroalimentari, ICE, Assessorato al Turismo della Regione Puglia e Unioncamere**. Il successo del workshop della prima edizione ha contribuito ad accendere nuovamente i riflettori internazionali sui vini e sulle tipicità pugliesi.

*“Vino e territorio – dichiara l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, **Dario Stefano** – rappresentano senza dubbio il binomio strategico su cui si può giocare una carta decisiva guardando al futuro di questa nostra terra, proseguendo nel solco della tradizione rurale e produttiva della Puglia”. “La promozione del territorio – prosegue – e delle straordinarie produzioni agroalimentari pugliesi sono al centro della nostra mission, che si propone di far conoscere ed apprezzare un patrimonio enogastronomico che sa farsi portatore ed ambasciatore, di quel bagaglio di valori e tradizioni che rendono unica la nostra regione”.*

Il programma sarà ricco di avvenimenti: i partecipanti seguiranno percorsi differenziati, brevi educational tour, workshop one to one con i rappresentanti delle aziende vitivinicole (a **Fasano**, presso l'Abbazia di San Lorenzo) e visite fra cantine, musei del vino e della civiltà contadina, paesaggi rurali e centri storici. Tre giorni alla scoperta delle meraviglie della Puglia anche per gli chef e i tour operator, per i quali l'educational, finalizzato alla promozione dell'incoming enogastronomico, farà tappa, oltre che in alcune cantine, in ristoranti e strutture ricettive d'eccezione. Strategica anche la scelta dei luoghi in cui pernoveranno i partecipanti: **le masserie Torre Maizza e Torre Coccaro di Savelletri di Fasano**, ottimo esempio di accoglienza di qualità esaltata da un contesto paesaggistico di particolare suggestione.

Momento clou della manifestazione sarà la cena di gala in programma per venerdì 29 presso **Torre Coccaro**, alla quale, oltre a tutti gli ospiti internazionali, parteciperanno tutti i produttori coinvolti nell'iniziativa, giornalisti pugliesi, autorità istituzionali.

La Redazione

IL VINO NELLA MINIERA DI PIRANDELLO



“...della tenebra fangosa delle profonde caverne...Ciulla non aveva paura...toccava con la mano in cerca di sostegno le viscere della montagna: e ci stava cieco e sicuro come dentro il suo alvo materno.”

La descrizione riguarda **la miniera di Taccia Caci** della novella di **Luigi Pirandello** "*Ciaula scopre la luna*" che oggi, grazie ad un innovativo progetto enologico realizzato da **CVA**, Viticoltori Associati di Canicatti, torna rivivere e a riscattare la Sicilia povera e sfruttata delle zolfare. Queste, che nella memoria storica collettiva della Sicilia sono state simbolo di miseria e di sfruttamento, diventano per la Convenzione tra Viticoltori Associati e la città di **Aragona** protagoniste dell'attività produttiva di importanti aziende vitivinicole che potranno competere sui mercati più prestigiosi.

Il direttore dell'Istituto Vite e Vino della Regione Siciliana, **Dario Caltabellotta**, durante la presentazione del progetto avvenuta il 1° dicembre nell'Aula Consiliare di Aragona ha sottolineato che "*Il Vino in miniera è il segno di una consapevolezza importante del valore del territorio e della sua storia...e ha la forza di rappresentare la Sicilia nella sua identità più significativa*".

Nelle zolfare sono state individuate condizioni termiche e di umidità che sembrano essere ottimali per l'evoluzione e l'affinamento di vini in barriques e bottiglia. L'idea è stata accolta con entusiasmo dal sindaco di Aragona, Alfonso Tedesco e da tutta l'Amministrazione già impegnata nella valorizzazione del Parco Minerario di Taccia Caci, che diventerà così polo turistico, culturale e produttivo d'eccellenza.

Un **ex forno Gill e una polveriera saranno affidate alla Cantina sociale CVA**, per gestire in loco l'affinamento di una campionatura delle migliori etichette dell'azienda e per promuovere degustazioni, visite guidate e manifestazioni culturali. Certo è che quando Pirandello scrisse la sua novella, mai avrebbe immaginato che all'ingresso della cava che inghiottiva gli uomini nell'oscurità e nella solitudine un giorno si potesse brindare con dell'ottimo vino prodotto là dentro, ma l'uscita di Ciaula dalla cava e il suo commosso pianto alla luna a noi oggi sembra presagio gioioso per quanto di buono, armonioso ed elegante (aggettivi riferiti al vino naturalmente) si potrà realizzare all'interno delle zolfare.

Giovanna Sciacchitano

"WINE WEEK END" AD ALCAMO



Tre giorni dedicati al mondo del vino, alle sue suggestioni e sensazioni ed in particolare all'Alcamo Doc, fra le più diffuse in Sicilia.

"**Wine Weekend, Vetrina dell'Alcamo Doc**", alla sua prima edizione, si svolgerà dal **4 al 6 dicembre** nella cittadina trapanese della Sicilia Occidentale. L'evento, organizzato dal **Comune di Alcamo** in collaborazione con l'**Associazione Strada del Vino Alcamo Doc**, è dedicato a tutti gli eno-appassionati, operatori e giornalisti specializzati che vogliono trascorrere un week end alla conoscenza del vino e delle bellezze di un territorio storico a forte vocazione vitivinicola. Durante la tre giorni si svolgeranno degustazioni, incontri tematici e visite guidate alle cantine più rappresentative del comprensorio. Il **Castello dei Conti di Modica** sarà la location delle "**Wine Experience**" dove sarà possibile degustare, ogni giorno dalle 12 alle 19, **le migliori etichette** dell'Alcamo Doc, ma anche visitare il museo del vino e l'enoteca regionale.

In programma **wine tasting** tematici, moderati dal giornalista **Fabrizio Carrera**, e dedicati alla scoperta degli "*internazionali*" di Alcamo sia bianchi che rossi, al Nero d'Avola o al confronto tra etichette di diversi territori. Il vino incontra i sapori del territorio nell'ambito dell'iniziativa "**Calici divini**": momenti di degustazione, all'**enoteca regionale**, di etichette abbinata a prodotti agroalimentari d'eccellenza. Durante la kermesse il loggiato dell'ex **Collegio dei Gesuiti** ospiterà un villaggio espositivo dei prodotti e le cantine del territorio, tra artigianato ed agroalimentare. Si potranno conoscere i sapori del territorio attraverso gli "*Happy Menu*" che saranno proposti durante la rassegna, a prezzi promozionali, da tre ristoranti convenzionati:

l'Hotel Centrale, l'Hotel La Batia e il Baglio La Fastuchera. Gli stessi esercenti proporranno **tariffe agevolate** a chi volesse pernottare in occasione della manifestazione. Sabato e domenica le aziende vitivinicole del territorio apriranno le porte nell'ambito dei **Wine Tour**. I visitatori potranno andare alla scoperta delle cantine, delle tecniche di produzione del vino ed effettuare degustazioni.

Elusabetta Durante



**100 vini dolci in degustazione il 21 e 22 novembre
a Palazzo Bonaguro, a due passi dal Ponte di Bassano**

Parlare di vino vuol dire parlare di territorio. **DolceVI**, che si terrà **sabato 21 e domenica 22 novembre** a Bassano del Grappa all'interno di **Palazzo Bonaguro**, sarà occasione per conoscere la complessità e la ricchezza del panorama italiano, veneto e vicentino, per la valorizzazione di uno dei tesori più preziosi e ricercati della vitivinicoltura: il **vino dolce**. La manifestazione, giunta alla seconda edizione, sarà anche vetrina dell'agroalimentare del territorio di qualità, grazie alla collaborazione della **Coldiretti e Vicenza Qualità** - co-organizzatrice della manifestazione con il **Co. Vi. Vi.** (Consorzio Vini Vicentini DOC), che rappresenta le sei DOC vicentine: *Arcole, Breganze, Colli Berici, Gambellara, Lessini Durello e Vicenza*.

Convegni, degustazioni pubbliche e laboratori del gusto saranno proposti per l'intero weekend (su prenotazione e con posti limitati i laboratori: per info 0444/896598).

Il consorzio **"Vicenza E"** metterà a disposizione del pubblico un sistema di prenotazioni alberghiere a condizioni di convenzione "Vicenza Booking", l'ospitalità vicentina (tel. 0444-964380, info@vicenzabooking.com). Realizzato con il patrocinio della Regione del Veneto, della Provincia di Vicenza e dell'Assessorato al Turismo del Comune di Bassano del Grappa, che ha contribuito mettendo a disposizione Palazzo Bonaguro, una delle sedi pubbliche più belle della città a pochi passi dalla stazione ferroviaria, proprio per la specificità degli argomenti trattati, DolceVI gode della collaborazione dell'Ais (sez. Veneto), del Gruppo Ristoratori Bassanesi e di Slow Food del Veneto e Vicenza.

Per informazioni: www.dolcevi.it

La Redazione