

Calendario Gustoso

tutti da vitigni storici e tradizionali italiani. Location d'effetto dunque e messaggio nuovo: non più fiera tout court, ma evento, salone boutique in una prestigiosa cornice storica, senza tuttavia dimenticare la mission su cui è nato e si è consolidato il progetto Vitignoitalia, ovvero il "wine business". Oltre 50 buyers esteri selezionati dall'ufficio interno di Vitignoitalia in base alle richieste e le esigenze delle aziende incontreranno gli espositori in appuntamenti pre-organizzati e mirati. Tra le novità di questa quinta edizione c'è l'iniziativa "Sommelier dal Mondo" a cura di Vitignoitalia e dell'Associazione Italiana Sommelier che ogni anno porterà al salone una rappresentanza selezionata di sommelier dei più qualificati ristoranti di una città europea, che propongono una carta dei vini italiani, per incontrare le aziende espositrici. Si comincia con Londra e con 8 tra i migliori sommelier londinesi che per tre giorni potranno conoscere e degustare i vini in mostra. A sottolineare la vocazione al business del salone è anche la nuova campagna promozionale di Vitignoitalia: una goccia di vino si espande nel calice-logo della manifestazione con il seguente payoff: Wine business in espansione.

La sala OneToOne, fiore all'occhiello di Vitignoitalia da ormai 4 anni, sarà allestita nei saloni del Grand Hotel Vesuvio che insieme allo storico Hotel Excelsior completa il percorso dell'evento. Nei due grandi alberghi del lungomare praticamente di fronte al Castello, saranno infatti allestite le sale tecniche di degustazione, la sala buyers, la sala convegni e la sala stampa; inoltre nel prestigioso salone degli specchi del Grand Hotel Excelsior ci sarà la parte espositiva riservata ai consorzi, agli enti istituzionali e alla sezione "Piccole Vigne" curata da Luciano Pignataro. Anche quest'anno ci sarà la lounge gastronomica di Cooking For Wine condotta da Luigi Cremona: le cucine per lo show degli chef saranno allestite sulla terrazza del Real Circolo nautico Savoia ai piedi del Castello. Per tre giorni dunque il lungomare con il Borgo Marinaro e il Castello costituiranno una sorta di villaggio del vino dove appassionati e operatori del settore potranno incontrare più di duemila etichette di vino italiano, assistere a incontri e convegni, partecipare a degustazioni guidate e al più appassionante show cooking. Gli orari di visita sono stati volutamente differiti e prolungati per consentire la più ampia partecipazione sia del pubblico degli appassionati che degli operatori del settore: il percorso al Castello sarà aperto dalle 14 alle 21; i grandi alberghi con le sale tecniche, le degustazioni e l'esposizione dei consorzi, degli enti istituzionali e delle Piccole Vigne saranno aperti dalle 10 alle 19. Il biglietto di ingresso costa 20 euro per la giornata di domenica; 15 euro per le giornate di lunedì e martedì.

www.vitignoitalia.it - Tel. 081 4104533

Vitignoitalia
Vitignoitalia

Naples, May 17th-19th 2009

Over 2000 wines, 200 cellars from the entire country and three days of meetings and tastings for the 5th edition of Vitignoitalia.

From the 17th to the 19th of May 2009 Vitignoitalia comes back to Naples, the national show dedicated to wines obtained by autochthonous and traditional vineyards.

with this 5th edition-renewed in its format and enriched in its contents.

This year the show will take place inside the city's heart, along the beach, in a historical venue that is very evocative, the Castel dell'Ovo built in the 14th century. In the fascinating country house on water an exhibition has been set up that this year includes more than 250 cellars from the entire country. There will be more than 2000 wines, but they all derive from traditional and historical vineyards. Amongst the novelties presented this year, the initiative "Sommeliers from the World" by Vitignoitalia and the AIS (Italian Association of Sommeliers) that every year will bring a series of sommeliers from the most prestigious restaurants of a European city, that offer an Italian wine list to meet the exhibiting companies.

Opening hours have been purposely split and prolonged to give buyers a chance to come visit but also to businessmen of this sector: the itinerary at the Gastia will be open from 2pm to 9pm, the big halls in the central hotels, the tastings and the exhibits of the consortiums and the small vines will be open from 10am to 7pm. The entrance ticket costs 20euro for the entire day on Sunday, 15euro on Monday and Tuesday.

Una meravigliosa primavera sul Delta del Po

Dal 10 aprile al 31 maggio, otto fine settimana dedicati a birdwatching, foto-turismo, natura ed alle eccellenze enogastronomiche del territorio del Delta. Immergersi nelle suggestioni dell'antica foresta allagata di Punta Alberete, cavalcare sulle rive del fiume Lamone, fotografare i fenicotteri rosa che sfiorano le acque delle Valli di Comacchio. Nel Parco del Delta del Po arriva la "Primavera Slow", una ricchissima serie di iniziative dedicate a turismo naturalistico e birdwatching, che animeranno il territorio dal 10 aprile al 31 maggio. Protagonista assoluta dell'evento sarà la straordinaria biodiversità di questi luoghi, un patrimonio naturalistico incontaminato e mutevole che diventerà scenario di escursioni, lezioni di fotografia, mostre e laboratori didattici.

La primavera sul Delta, dedicata a ritrovare il contatto con la natura e l'armonia dei suoi ritmi, entrerà nel vivo il fine settimana dall'1 al 3 maggio, particolarmente ricco di iniziative dedicate alla fotografia ed al birdwatching, che avrà come centro Comacchio, la cittadina simbolo del Parco del Delta e punto di partenza ideale per scoprire le bellezze del territorio. Per tutti gli amanti del foto-turismo nel corso del fine settimana sarà possibile partecipare a numerosi workshop teorici e pratici di fotografia naturalistica tenuti dai fotografi di "Delta in focus", un gruppo di bravi professionisti ed esperti birdwatcher che metteranno a disposizione la loro esperienza per guidare il pubblico attraverso le meraviglie naturali del Delta. Grazie alla magia dell'obiettivo ed ai preziosi consigli dei fotografi sarà così possibile osservare le zone paludose dell'Ortazzo e di Punta Alberete, le Valli di Comacchio con i suoi scenografici capanni da pesca, le Saline di Cervia e molti altri luoghi capaci certamente di stupire per la loro unicità.

Per maggiori informazioni

www.podeltairbirdfair.it - oppure DELTA 2000
tel. 0533 57693 - deltaduemila@tin.it

A magnificent spring on the Po's Delta. From April 10th through May 31st, eight weekends dedicated to birdwatching, photographic tourism, nature and exquisite culinary specialties of the Delta territory.

To be immersed in the evocative settings of the ancient flooded forest of Punta Alberete, horse back riding on the shores of the Comacchio Valleys... In the Po's delta park "Primavera Slow" (slow spring) arrives, a rich schedule that focuses on nature and birdwatching, that will live in this territory from April 10th to May 31st.

Spring in the Delta, focused on discovering how easy it is to keep in touch with nature with harmony to the rhythm of spring, during the first weekend in May from the 1st to the 3rd, there are numerous initiatives dedicated to birdwatching and photography, starting off from Comacchio, the city that symbolises this area and also a perfect starting point for your excursion. During the weekend many different theoretical and practical workshops will be held by a group of excellent "DELTA IN FOCUS" professional photographers and expert birdwatchers that will guide the groups into the delta's beauties.

Di cantina in cantina...alla scoperta della Franciacorta

Primavera 2009: weekend alla scoperta del Re delle bollicine

La primavera è il momento ideale per visitare la Franciacorta: le tante manifestazioni che si susseguono fino all'estate sono un ottimo spunto per visitare la splendida campagna dove viene prodotto il re italiano delle bollicine e i suoi dintorni, ricchi di storia, arte, cultura e buona tavola. Aprile a Rovato è il mese del Manzo all'Olio, piatto tipico della Franciacorta, cui vengono dedicati saporiti menu degustazione nel ristorante Due Colombe, nella Trattoria del Gallo e negli altri ristoranti della cittadina.

In maggio due sono gli appuntamenti più importanti: dal 13 al 16 maggio la storica Mille Miglia offre un'occasione unica per abbinare alla scoperta del territorio anche l'emozione di quella che è stata definita da Enzo Ferrari "la corsa più bella del mondo". La competizione, che parte e arriva a Brescia, uno dei comuni associati alla Strada del Franciacorta, è la più spettacolare d'Italia ed è considerata uno dei simboli stessi della grande passione per l'automobile. Dal 16 al 17 maggio è la volta di Franciacorta in Fiore, rassegna nazionale di rose ed erbacee perenni che si svolge a Cazzago San Martino nelle suggestive comici di Palazzo Bettoni-Cazzago e Palazzo Guarneri: un tuffo nella storia, nei sapori e nelle fragranze del territorio. Entrambe le manifestazioni sono abbinate alle cantine Banfi di Erbusco e Ferghettina di Adro.

Non solo bollicine. La Franciacorta è ricca di storia, arte e cultura. Seguendo il Metafacile, si può scegliere tra i suggestivi percorsi della spiritualità - ritratti dal medievale Monastero di San Pietro in Lamosa, dall'Abbazia Olivetana di Rodengo Saiano decorata con opere dei grandi pittori della Scuola bresciana rinascimentale e dal Convento dell'Annunziata di Rovato - e quelli sulle orme della nobiltà, che conducono a torri medievali (la più imponente è quella di Adro) e ville sei-settecentesche dove la nobiltà bresciana