

# Rassegna Stampa

## BOLLICINE D'ITALIA 2012



GAMBERO ROSSO

CITTÀ DEL GUSTO

sono lieti di invitarLa  
Sabato 17 dicembre 2011  
dalle 19.00 alle 23.00  
agli auguri più gustosi dell'anno

**bollicine  
d'Italia 2012**

Degustazione delle migliori  
**Bollicine italiane**  
accompagnate da  
golosità pregiate per  
**una spumeggiante  
Festa di Natale**

l'invito è valido solo se confermato entro il 15 dicembre  
[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

CITTÀ DELLA SCIENZA

Bollicine si terrà al Science Centre di Città della Scienza - Via Coroglio 104 Napoli - nell'ambito della manifestazione Futuro Remoto "Viaggio al centro della Terra"  
Città del gusto Napoli Via Coroglio, 104/E | Tel. 081.19808900 - Fax 081.19808911 | [napoli@cittadelgusto.it](mailto:napoli@cittadelgusto.it)

a cura di



uffici stampa e relazioni pubbliche  
dipunto studio  
[www.dipuntostudio.it](http://www.dipuntostudio.it)  
+39 081 681505

# Periodici

**CITTÀ DEL GUSTO****ARRIVA LA SERATA  
TUTTA DEDICATA  
ALLE BOLLICINE**

Dopo il grande evento dei Tre Bicchieri che per la prima volta ha visto Napoli protagonista, il Wine Lab di Città del gusto (via Coroglio 104) prosegue nel suo calendario di appuntamenti dedicati agli eno-appassionati: il 20 novembre "Bere bene low cost" ovvero i migliori vini per rapporto qualità-prezzo; il 18 dicembre "Bollicine" serata dedicata agli spumanti e alle bollicine italiane.

[www.cittadelgusto.it](http://www.cittadelgusto.it)

**LA SERATA****A CITTÀ DEL GUSTO  
SI BRINDA ALLE FESTE**

È dedicato alle Bollicine d'Italia la serata del 17 dicembre a Città del gusto del Gambero Rosso (via Coroglio 104): dalle 19 alle 24 si brinda alle festività con i migliori spumanti italiani. Sul banco di degustazione grandi etichette e proposte di piccoli produttori, dal Trentino alla Campania, in un'incredibile varietà di colori, profumi e sentori. Ad accompagnare i vini tante leccornie natalizie: dai torroni al cioccolato, alle proposte salate degli chef della Città del gusto. In sottofondo le note musicali dei Dj di Lunare Project di Radio Capri La Costa della musica.

# tutto in un week end

a cura della Redazione CostoZero

## BOLLICINE d'Italia 2012

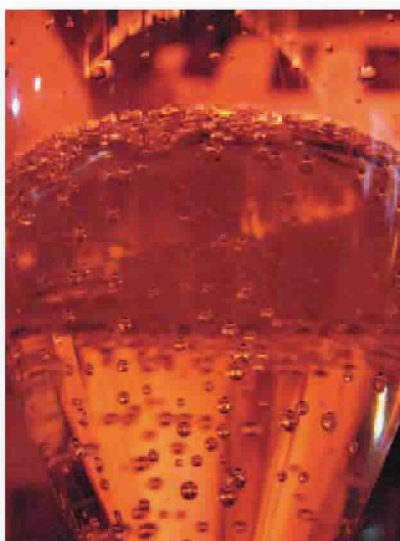
Sabato 17 dicembre a Città del gusto si brinda al Natale effervescente

Sulla scia del grande successo del celebre evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso", tenutosi lo scorso 23 ottobre per la prima volta a Napoli presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza, Città del gusto Napoli celebra il Natale con l'evento Bollicine 2012.

Sabato 17 dicembre, dalle 19 alle 24, gli spazi di Coroglio, in una veste più effervescente che mai, ospiteranno estimatori del metodo classico e di quello charmat per presentare la guida Bollicine d'Italia 2012 di Gambero Rosso e per brindare insieme alle festività e al nuovo anno.

«Dopo il successo dell'evento Vini d'Italia 2012, Città del gusto Napoli conclude l'anno con un altro grande momento dedicato, questa volta, alle migliori bollicine italiane, per esaltare e divulgare ancora una volta le eccellenze vitivinicole della nostro paese e confermarsi, così, punto di incontro per gli eno appassionati d'Italia e della Campania», spiega Serena Maggiulli, direttrice di Città del gusto Napoli.

Bollicine d'Italia è un evento ormai fisso nell'agenda di Città del gusto che piace e che si rinnova ogni anno con nuove sceno-



grafie, nuove etichette da degustare, nuove chicche gastronomiche e sapori da scoprire.

Le bollicine made in Italy sono sempre più apprezzate, per la loro semplicità e freschezza, per la facilità di abbinamento e soprattutto per il costo alla portata di molti. Ottime bollicine si producono ormai in ogni regione d'Italia, dalla Valle d'Aosta alle pendici dell'Etna e alla Gallura, un'incredibile varietà di colori, con vitigni della tradizione, autoctoni e internazionali.

Per districarsi in questo "mare magnum" di bollicine un ottimo strumento è la guida "Bollicine d'Italia 2012" curata dagli esperti del Gambero Rosso, vera e

propria bibbia del bere bene frizzantino.

Il 2011 è stato poi un anno speciale per gli spumanti italiani, complice il calo dello champagne: sempre più accattivanti e grintosi, versatili, da bere a tutto pasto e dall'equilibrato rapporto qualità/prezzo, le bollicine nazionali sono tanto amate dai giovani (il 64% preferisce gli spumanti secchi come aperitivo e fuori pasto) e dalle donne e guadagnano quote di mercato.

A loro Città del gusto Napoli dedica dunque una serata spumeggiante con degustazioni pregiate e tante eccellenze gastronomiche, dalla grande cucina d'autore con gli immancabili finger food e le pizze degli Chef e dei Maestri Pizzaioli di Città del gusto, ad assaggi di cioccolato e di torroni artigianali. Il clima gaudente e festaiolo sarà sottolineato dalle suggestioni musicali di Radio Capri e Radio Yacht Sunsatation con i DJ di Lunare project.

Per info: prezzo della degustazione 18 euro; prezzo Abbonati Speciali: 15 euro. È necessaria la prenotazione - [napoli@cittadelgusto.it](mailto:napoli@cittadelgusto.it)

# Quotidiani

**SABATO A CITTÀ DELLA SCIENZA**

# Brindisi di Natale con Bollicine 2012

**L**e più esclusive etichette di vini frizzanti per gli auguri di Natale a Città della Scienza. Sabato, dalle 19 alle 23, il Science Center ospita il tradizionale evento di Natale della Città del gusto: Bollicine 2012 dedicato alle più esclusive etichette frizzanti nazionali. «Un anno ricco di iniziative e grandi eventi come i Tre Bicchieri che ancora una volta confermano la dinamicità di questa struttura e il ruolo di protagonista nella promozione eno-gastronomica di qualità sul nostro territorio», commenta Serena Maggiulli, direttrice della Città del gusto. La serata Bollicine 2012 è un evento ormai fisso nell'agenda di Città del gusto che piace e che si rinnova ogni anno. Al prezzo di degustazione, comprensivo di calice in omaggio, di 20 euro (15 per gli abbonati speciali) si potranno degustare nuove etichette e chicche gastronomiche. I Sommelier dell'Ais guideranno la degustazione con i finger food e le pizze degli Chef e dei Maestri Pizzaioli di Città del gusto, i panettoni d' autore della Pasticceria Pepe nelle varianti classico, limoncello e cioccolato, i torroni e le altre specialità della ditta Vincenzo Di Iorio, artigiani dolciari dal 1750 nel cuore dell'Irpinia e il Salmone affumicato Balik, una primizia selezionata dall'azienda Selecta. Ospite d'eccezione di questa edizione è la storica azienda umbra Perugina che offrirà al pubblico i celebri Baci nella versione classica e nell'intrigante nuova veste bianca. Ad accompagnare la serata le suggestioni musicali di Radio Capri e Radio Yacht Sunsatation con i Dj di Lunare Project. Sempre più apprezzate per la freschezza e la facilità di abbinamento, accattivanti e grintose, versatili, da bere a tutto pasto e dall'equilibrato rapporto qualità/prezzo, le bollicine made in Italy si producono ormai in ogni regione d'Italia, dalla Valle d'Aosta alle pendici dell'Etna, dal Trentino alla Gallura: un'incredibile varietà di colori e sensazioni in cui spesso è difficile districarsi e che la guida "Bollicine d'Italia 2012" - curata dagli esperti del Gambero Rosso - ben documenta recensendo le migliori etichette del Belpaese. La guida (euro 11) potrà essere acquistata durante la serata.

AGENDA

*ore 19 - Napoli, Science Center di Città della Scienza*

**Guida Bollicine 2012**

Città del gusto Napoli ritorna ancora una volta negli spazi del Science Center di via Coroglio per presentare la guida Bollicine d'Italia 2012 del Gambero Rosso.

## Notizie Golose

**Oggi dalle 19 alle 23**

### **Bollicine d'Italia 2012, brindisi a Città del Gusto**

Oggi alla Città del Gusto di via Coroglio a Bagnoli (Na) dalle 19 alle 23 si brinda con le «Bollicine d'Italia 2012»: finger food, pizze, panettoni, torroni e Baci Perugina, quota euro 20, info 081.19808900 e [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

**SCIENCE CENTER**

Tutte le migliori bollicine d'Italia, dalle 19 alle 24, sono in degustazione negli spazi del Science Center di via Coroglio per il grande evento della Città del gusto. Un'occasione per gli estimatori del metodo classico e di quello charmat raccontato dai sommelier dell'Ais e dal Gambero Rosso.  
Info 081 1980 8900.

**New media: siti web,  
blog, social network**

**LINK AI SITI WEB CHE HANNO PUBBLICATO LA NOTIZIA DELLA SERATA  
“BOLLICINE D’ITALIA 2012” ALLA CITTA’ DEL GUSTO DI NAPOLI**

<http://www.spaghetitaliani.com/User/LauraG/Evento.php?NE=9853>

<http://www.rosmarinonews.it/it/articoli/bollicine-2012-le-piu-esclusive-etichette-frizzanti-italiane-si-ritrovano-a-citta-del-gusto.htm>

<http://www.thewinetraveller.it/vinoeventi-more-article/1125-brindisi-con-le-bollicine-italiane-al-science-center-napoli.html>

[http://www.costozero.it/2011\\_dicembre/tutto.asp](http://www.costozero.it/2011_dicembre/tutto.asp)

<http://www.viniesapori.net/articolo/napoli-bollicine-d-italia-2012-a-citta-del-gusto-le-piu-esclusive-bollicine-italiane-aspettando-natale-1412.html>

[http://www.teleagenda.it/Campania/eventi\\_napoli/?cod=374516384](http://www.teleagenda.it/Campania/eventi_napoli/?cod=374516384)

[http://www.italmensa.net/bacheca01.asp?id\\_Bacheca=693](http://www.italmensa.net/bacheca01.asp?id_Bacheca=693)

[http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=9013](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=9013)

<http://www.girogustando.it/Default.aspx?IdPage=8843&tipodocumento=3&titolo=BOLLICINED%e2%80%99ITALIA2012&IdDocUtente=4044&Lingua=IT>

[http://www.comunicati-stampa-gratis.net/comunicati\\_stampa\\_gratis/BOLLICINE\\_D%E2%80%99ITALIA\\_2012.html](http://www.comunicati-stampa-gratis.net/comunicati_stampa_gratis/BOLLICINE_D%E2%80%99ITALIA_2012.html)

<http://www.vetrina-eventi.com/?p=20228>

<http://www.articolionline.org/senza-categoria/bollicine-ditalia-2012/>

<http://www.unevento.it/node/99494>

<http://www.agendaeventi.com/modifica-evento.asp?id=12675>

<http://www.comunicati-stampa.com/?p=39919&preview=true>

<http://www.vogliadieventi.it/Evento.asp?codeve=0000005371>

<http://www.lestradedelvino.com/dal-mondo/bollicine-d-italia-2012-a-citta-del-gusto-le-piu-esclusive-bollicine-italianeaspettando-natale/>

<http://www.campaniatour.it/event.view.php?id=7928>

<http://www.cavoloverde.it/public/comunicatistampa/winebar/1877-bollicine-ditalia-2012.asp>

<http://247.libero.it/dsearch/bollicine+d%27Italia/>

<http://www.cibvs.com/post/222/195699/napoli-bollicine-ditalia-2012-a-citta-del-gusto-le-piu-esclusive-bollicine-italiane-aspettando-natale>

<http://www.aisnapoli.it/2011/12/10/17-dicembre-alla-citt%C3%A0-del-gusto-di-napoli-bollicine-ditalia-2012/>

<http://www.ingusto.it/news/incucina/eventi/441-bollicine-ditalia-2012-presentazione-e-degustazione-alla-citta-del-gusto-di-napoli.html>

<http://eventinapoli.com/lounge/375-bollicine-ditalia-2012>

<http://www.mammedomani.it/forum/index.php?/topic/10520-ingusto-bollicine-ditalia-2012-presentazione-e-degustazione-alla-citta-del-gusto-di-napoli/>

<http://www.closetonews.it/dettaglio-articolo/bollicine-d-italia-2012/586f6039be314faf948ab4b6b39e51a7.tg>

[http://www.rss-notizie.it/article\\_nuove\\_armonie\\_di\\_gusto\\_dalla\\_collaborazione\\_fra\\_agraria\\_e\\_locanda\\_margon\\_16044908.htm](http://www.rss-notizie.it/article_nuove_armonie_di_gusto_dalla_collaborazione_fra_agraria_e_locanda_margon_16044908.htm)

<http://www.campaniasuweb.it/story/17-dicembre-brindisi-di-auguri-alla-citt%C3%A0-del-gusto-di-napoli>

[http://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/napoli/notizie/a\\_tavola/2011/16-dicembre-2011/libro-etichette-belpaesea-napoli-arriva-bollicine-d-italia-2012--1902563435995.shtml](http://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/napoli/notizie/a_tavola/2011/16-dicembre-2011/libro-etichette-belpaesea-napoli-arriva-bollicine-d-italia-2012--1902563435995.shtml)

<http://andiamotrips.blogspot.com/2011/12/bollicine-ditalia-2012-citta-del-gusto.html>

<http://www.santamargherita.com/it/news/bollicine2012cittagusto>

<http://allassaggio.blogspot.com/2011/12/bollicine-ditalia-2012.html>

<http://www.vinoinrete.com/comunicati/news.asp>

<http://style.notizie.it/bollicine-2012-a-napoli/>

<http://www.sidewine.com/it/SIDEWINE - Extra %28dicembre%29.html>

<http://fai.informazione.it/p/5F5A990F-438E-412B-8A05-E5B2125A73B2/Gambero-Rosso-Toscana-Tre-Bicchieri-2010>