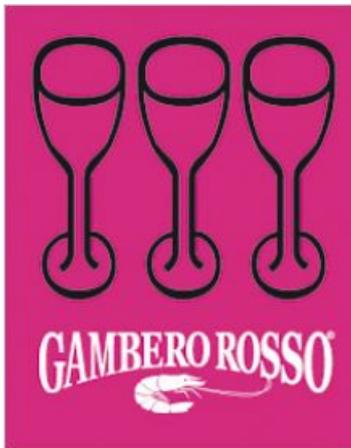


Rassegna Stampa

Tre Bicchieri del Gambero Rosso Città del gusto di Napoli 23 ottobre 2011



a cura di



uffici stampa e relazioni pubbliche
dipunto studio
www.dipuntostudio.it
+39 081 681505

HANNO PARLATO DELL'EVENTO LE SEGUENTI EMITTENTI



Segnalazione nel TG3 delle 19,30 del 21 ottobre



Intervista nel programma delle 20,00 alla dottoressa Serena Maggiulli del 22 ottobre

Quotidiani

DEGUSTAZIONI A CITTÀ DELLA SCIENZA

Tre bicchieri del Gambero Rosso

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza. Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello in provincia di Benevento, le deliziose "Tartellette" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono.

Metropolis

Gusto **Metropolis**

CENTO CANTINE A CITTA' DEL GUSTO

I vini, di oltre cento cantine, premiati con i "Tre Bicchieri" della Guida Vini d'Italia del Gambero rosso saranno in degustazione domenica 23 ottobre a Città del Gusto, via Coroglio, Napoli. Dalle 18 alle ore 22 assaggi di eccellenza in un tour tra i vini più pregiati dell'intera penisola. Costo 30euro. **Info/081.19808900**



La degustazione A Napoli il vino del Gambero Rosso

L'eccellenza del vino italiano sbarca nella città di Napoli con i Tre bicchieri del Gambero Rosso: l'appuntamento è fissato per domenica, dalle 18 alle 22, quando più di cento cantine si presenteranno al pubblico. In una sola serata, assicurano gli organizzatori, si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove scoperte premiati con i «Tre bicchieri». Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione per assaggiare e confrontare i migliori vini della produzione italiana. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli presso il Centro Congressi di Città della Scienza. Nel corso della serata in programma una serie di degustazioni di prodotti tipici campani.

L'INCONTRO

Quando: domenica

Dove: Città della Scienza

Ore: dalle 18



Il vino Degustazioni
a Città della Scienza

► Domenica 23 ◀**Città del Gusto, serata Vini d'Italia 2012**

ore 18-22 - Napoli, Centro Congressi di Città della Scienza

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza. Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza, grazie alla tenacia della direttrice di Città del gusto Napoli Serena Maggiulli.

Domani dalle 18 alle 22

**Il «Tre bicchieri tour»
fa tappa alla Città del gusto**

Le migliori etichette italiane, premiate con i Tre bicchieri dal Gambero Rosso, si potranno degustare stasera (18-22) alla Città del Gusto di Bagnoli.
Ingresso euro 30, info 081.19808900

DEGUSTAZIONE L'ECCELLENZA DEL VINO ITALIANO A CITTÀ DEL GUSTO

Tre bicchieri del Gambero Rosso



L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: oggi, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzio-

ne italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza. Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli

presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza, grazie alla tenacia della direttrice di Città del gusto Napoli Serena Maggial-

li. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cu-

ra dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzo in provincia di Benevento, i deliziosi "Maltagliati al rhum" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Polena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera. Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Città della scienza**Evento Gambero Rosso
assaggi e degustazioni**

A Città della scienza la manifestazione "Tre bicchieri del Gambero Rosso"

Per la prima volta a Napoli il grande evento "Tre bicchieri del Gambero Rosso": dalle 18 alle 22 oltre duecento cantine nazionali presenteranno al pubblico i loro cru aziendali a Città della scienza, in via Coroglio: etichette simbolo e nuove straordinarie scoperte premiate con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione, organizzata da Città del gusto, parteciperanno i produttori premiati e due dei curatori della guida, Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Ad accompagnare i vini, i formaggi selezionati dall'Onaf, le mozzarelle Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop, nonché le pizze di Michele Leo e i finger food degli chef della Città del gusto.

Info

www.cittadelgusto.it

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



Tags

benevento, **campania**, capodanno, capri, cene, chef, chianti, cibo, città del gusto, citta del gusto, corsi, corsi di cucina, cultura, degustazione, degustazioni, enogastronomia, estate, **eventi**, evento, evento food, evento vino, food, gambero rosso, gusto, hotel, luglio, maggio, **napoli**, pizza, ristorante, romeo, salotto, san valentino, villa matilde, vini, **vino**, vitignoitalia, wine, wine&thecity

PUBBLICITÀ

[Home](#) > [Eventi](#) > [Vino](#)

Vini d'Italia 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

📍 Via Coroglio, Napoli (NA) - Città del gusto di Napoli

📅 il 23 ottobre 2011

di [Claudia Colella](#)

 [Articolo georeferenziato](#)

Leggi tutto... 

[Claudia Colella](#)

 [Sito web](#)

 [e-mail](#)



L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite nell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei

curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza, grazie alla tenacia della direttrice di Città del gusto Napoli Serena Maggiulli: "E' una grande soddisfazione poter ospitare a Napoli quello che è l'evento enologico più rappresentativo del Gambero Rosso, un'occasione unica per assaggiare solo i migliori vini italiani. Con questa serata la Città del gusto di Napoli si conferma ancora una volta una fabbrica di eventi, un centro di divulgazione e di comunicazione di successo sia a livello nazionale che regionale".

Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello in provincia di Benevento, i deliziosi "Maltagliati al

Archivio

[Ottobre 2011](#)
[Settembre 2011](#)
[Agosto 2011](#)
[Luglio 2011](#)
[Giugno 2011](#)
[Maggio 2011](#)
[Aprile 2011](#)
[Marzo 2011](#)
[Febbraio 2011](#)
[Gennaio 2011](#)
[Dicembre 2010](#)
[Novembre 2010](#)
[Ottobre 2010](#)
[Settembre 2010](#)

Risorse

[home](#)
[autori](#)
[esperti](#)
[vino](#)
[olio](#)
[news](#)
[eventi](#)
[food](#)
[travel](#)
[marketing](#)
[distillati](#)
[club](#)

rum” della storica azienda Augustus e “Il Sospiro D’Angelo” della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d’assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L’azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l’atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Publicato il 21 ottobre 2011 in [Vino](#)

Letto 90 volte

Permalink

[0] commenti

Tags

campania, citta del gusto, degustazione, degustazione vino, evento, evento vino, gambero rosso, napoli, tre bicchieri, vino

0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

[contatti](#)

Interagisci

[feed rss area vino](#)

PUBBLICITÀ



Ultimi Commenti

[Luca Risso](#) su

Travasare: consigli dalla regia il 21.10.2011 alle 09:16

[adriano garden](#) su

Travasare: consigli dalla regia il 21.10.2011 alle 08:31

[Enzo Zappalà](#) su

Drosophila Suzukii, non è un film jap ma fa paura come la Fillossera il 20.10.2011 alle 18:03

[Enzo Zappalà](#) su

Drosophila Suzukii, non è un film jap ma fa paura come la Fillossera il 20.10.2011 alle 17:50

[Alessandro](#)

[Carlassare](#) su

Drosophila Suzukii, non è un film jap ma fa paura come la Fillossera il 19.10.2011 alle 09:46

[Bernardo Camboni](#)
su

Drosophila Suzukii, non è un film jap ma fa paura come la Fillossera il 18.10.2011 alle 20:41

[Filippo Ronco](#) su

Drosophila Suzukii, non è un film jap ma fa paura come la Fillossera il 18.10.2011 alle 01:33

[pubblicità](#) | [Aggiungi ai preferiti](#) | [aggiungi alla barra di Google](#) | [Feed Rss](#)

TigullioVino.it 2000 - 2011 © - Cultura del Vino & Comunicazione

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Via Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684

Web : www.tigulliovino.it | E-mail : info@tigulliovino.it | P.Iva : IT01136970991

WineScout

Vino, Gastronomia Ed Enologia In Italia



Post Written by [Carlo Toscanelli](#)

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

Domenica 23 ottobre 2011, ore 18

Leggi originale qui: [VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli](#)

Share and Enjoy:



ottobre 12th, 2011

Filed under: [vino](#)

Post tags: [vino e dintorni](#)



Vini d'Italia 2012 a Napoli.

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presentano al pubblico i loro cru aziendali.

In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzo in provincia di Benevento, le deliziose "Tartellette" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparano. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Ingresso 30 euro
25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tlc, ONAF

Arrest the pope!





VINI D'ITALIA 2012 i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione a Napoli

By: Anna Cuomo

Posted on : October 12, 2011 Views : 16

Domenica 23 ottobre 2011, ore 18



L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, guidata dalla tenace Serena Maggiulli e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza.

Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello in provincia di Benevento, i deliziosi "Maltagliati al rum" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Ingresso 30 euro

25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tic, ONAF

Informazioni e prenotazioni:

Che Tipo Di Vino...

Tutte le informazioni necessarie per conoscere il vino. Eventi, degustazioni, notizie, acquisti, offerte speciali e tanto altro ancora. Naviga tra le pagine di *Che Tipo di Vino* e troverai tutto quello che cerchi per soddisfare la tua "sete" enogastronomica



[Notizie](#) [Eventi](#) [Offerte Speciali](#) [Lavoro](#) [Video](#) [Degustazioni](#)

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

Consiglia

0

Fonte: [Link a Vinit](#)

Domenica 23 ottobre 2011, ore 18

0

Category: [Notizie](#)

Tag: [Degustazione](#), [Italia](#), [italia 2012](#), [la prima volta](#), [napoli](#), [ore](#), [ottobre](#), [Vini](#), [vinit](#), [volta](#)

October 12th, 2011

roostersmoker

BARONE RICASOLI

ROSSO®

12 a Napoli



Tags

[napoli](#) [Città del gusto](#) [Speciale eventi](#) [Tre Bicchieri 2012](#)

iano a Napoli. Il grande evento dei “**Tre Bicchieri del Gambero Rosso**” arriva per la campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite to, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il ogica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati a Guida Vini d’Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno ati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati er tutti gli operatori del settore è un’occasione unica per assaggiare e confrontare in una della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell’eccellenza.

è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l’uscita della guida i manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da l gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza.

sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di uovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del e Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Benevento, i deliziosi maltagliati al rhum esclusiva della storica azienda Augustus e "Il casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di da di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria gliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in ca Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica

cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

degustazione:

biano d'Abruzzo Marina Cvetic 2009

pulciano d'Abruzzo Spelt 2007

montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Adriano 2008

Montepulciano d'Abruzzo Cocciapazza 2008

montepulciano d'Abruzzo I Vasari 2008

Moscato Giallo Castel Giovanelli Passito Serenade 2008

ia A. A. Gewürztraminer Nussbaumer 2010

na/Cantina Produttori Bolzano Cantina Produttori A. A. Lagrein Taber Ris. 2009

ti A. A. Sauvignon Flora 2010

itina Produttori A. A. Pinot Bianco Passion 2009

jünther Kershbaumer A. A. Valle Isarco Riesling 2010

nico del Vulture Basilisco 2008

lianico del Vulture Titolo 2009

ano Aglianico del Vulture Serra del Prete 2009

regorio Greco di Tufo Cutizzi 2010

o Taurasi Radici 2007

ano di Avellino Alimata 2010
olta Aglianico del Taburno Terra di Rivolta Ris. 2008
Costa d'Amalfi Furore Bianco 2010
Fiano di Avellino 2010
co di Tufo 2010
Greco di Tufo V. Cicogna 2010
Fiano di Avellino Exultet 2009
Montevetrano 2009
stipe Fiano di Avellino 2010
bbie di Sopra il Bosco 2009
il lavoro 2009
z Figli Ermete Reggiano Concerto 2010
860 Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium 2010
ignano Sangiovese di Romagna Sup. Avi Ris. 2008
ti Sangiovese di Romagna Sup. Petrignone Ris. 2008
o Tenuta Colli della Romagna Centrale Sangiovese Pertinello 2008
ntola Tenuta Sangiovese di Romagna Sup. Il Moro Ris. 2008
n Braide Alte 2009
rich Carso Malvasia 2009
cic Collio di Malvasia 2010
Terre COF Rosso Sacrisassi 2009
avini Eugenio Collio Bianco Broy 2010
ann W.... Dreams... 2009
Neris Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris 2009
e Pasini COF Pinot Bianco Zuc di Volpe 2010
/olpe 2010
a Tenuta Desiderium Sel. I Ferretti 2009
ica & Venica Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010
di Romans Friuli Isonzo Bianco Flors di Uis 2009
chi di Manzano COF Friulano 2010
opetto Mario Schiopetto Bianco 2008
co del Gelso Friuli Isonzo Malvasia 2010
co dei Tassi Collio Bianco Fosarin 2010
er Edi Collio Bianco 2010
ni Collio Bianco Zuani Vigne 2010

5 Franco Collio Friulano 2010
30 San Daniele Arbis Blanc 2009
versic Damijan Kaplja 2008
k Ograde Non Filtrato 2009
emens 2009
chetto Poggio della Costa 2010
tine Colli di Luni Vermentino Et. Nera 2010
i Riviera Ligure di Ponente Pigato Cynus 2010
. Guido Francacorta Brut Cellarius 2007
na Sup. Sel. Fabio Contato 2009
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2004
anciacorta Extra Brut Vintage Ris. 2005
anciacorta Extra Brut 2005
o Franciacorta Extra Brut 2007
ranciacorta Nature 2007
na Sup. Vign. Fracia 2008
rdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Casal di Serra Vecchie Vigne 2009
ino Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sel. Gioacchino Garofoli Ris. 2006
iceno Sup. Roggio del Filare 2008
rdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Stefano Antonucci Ris. 2009
rdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Salmariano Ris. 2008
ri Capecci Offida Pecorino Ciprea 2010
2009
hio del Castelli di Jesi Cl. Sup. Balciana 2009
chio del Castelli di Jesi Cl. Sup. Misco 2010
olise Aglianico Contado Ris. 2009
barolo Fontanafredda V. La Rosa 2007
: Barolo Cerequio 2007
era d'Asti Sup. Nizza Acsé 2008
Alta Langa Brut Zero Cantina Maestra Ris. 2005
d'Asti Pomorosso 2008
ii Papà Celso 2009
resco Vanotu 2008
carlo Gattinara Ris. 2006
lhero Ris. 2004

Braja Ris. 2008
Cava Barbera d'Asti Sup. Nizza 2008
Cava Gavi del Comune di Gavi Minaia 2010
Cava Barolo Rocche dell'Annunziata Ris. 2005
Cava Colliani Siri d'Jermu 2009
Cava Cortina Ghemme 2007
Cava Giacomo Barolo Bricco Sarmassa 2007
Cava Colli Barbera del M.to Sup. Le Cave 2009
Cava Barolo Ravera 2007
Cava Erbaresco Maria Adelaide 2007
Cava Sottocastello 2006
Cava Barolo Barbera d'Alba Sup. 2009
Cava Salice Salentino Rosso Selvarossa Ris. 2008
Cava S. Maria 2009
Cava del Monte Rosso V. Pedale Ris. 2008
Cava S. Maria 2008
Cava Salice Salentino Casili Ris. 2008
Cava Old Vines 2008
Cava Imitivo di Manduria Es 2009
Cava Genute Vermentino di Gallura Sup. Montecoro 2010
Cava Isola di Santa Maria 2006
Cava Cagnano del Sulcis Sup. Arruga 2007
Cava Vermentino di Gallura Vigna'ngena 2010
Cava Cannonau di Sardegna Keramos Ris. 2007
Cava Cagnano del Sulcis Sup. Terre Brune 2007
Cava Mandrarossa 2009
Cava Passito di Pantelleria Nes 2009
Cava Cavanera Rovo delle Coturnie 2009
Cava Montea di Sclafani Rosso del Conte 2007
Cava S. Maria 2009
Cava Cava di Pantelleria Ben Ryé 2009
Cava S. Maria 2009
Cava Campobello Lu Patri 2009
Cava Passito Gianfranco Ferrè 2009
Cava S. Maria 2007

:009

2010

San Lorenzo 2009

si Tignanello 2008

rutoli Siepi 2008

a Il Blu 2008

oli Chianti Cl. Poggio ai Frati Ris. 2008

iomaggio FSM 2007

Flaccianello della Pieve 2008

ello Baffo Nero 2009

. Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2006

tellina I Sodi di San Niccolò 2007

ia Chianti Cl. Ris. 2008

li Montepulciano Salco Evoluzione 2006

d'Alessandro Cortona Syrah Migliara 2008

Ad Astra 2008

nuta Il Greppo Brunello di Montalcino 2006

pinero 2009

ano Ris. 2008

olgheri Sapaio Sup. 2008

Galatrona 2009

di Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2008

i Argiano Brunello di Montalcino 2006

.a Brunello di Montalcino 2006

opra Brunello di Montalcino 2006

ianti Cl. Foho Ris. 2008

Chianti Cl. Ris. 2007

runello di Montalcino 2006

anti Cl. Baron'Ugo Ris. 2007

nello di Montalcino 2006

t Altemasi Graal Ris. 2004

etra Brut Perlé Nero 2005

ianco Faye 2008

nuta San Leonardo 2006

ut Ris. 2006

nto Brut Methius Ris. 2005
no Rosso Vigna Monticchio Ris. 2006
o Cl. Sup. Campo del Guardiano 2009
rbi Orvieto Cl. Sup. Il Bianco 2010
olo Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2007
la Cervaro della Sala 2009
li Vegneron Valle d'Aosta Fumin Esprit Follet 2009
lla Valpolicella Cl. Vaio Armaron Serègo Alighieri 2006
ze V. La Rivetta 2010
rgio Zenato 2008
stoza Sup. Ca' del Magro 2009
lobbiadene Extra Dry Giustino B. 2010
Capitel Croce 2009
ita Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2007
o Soave Cl. Calvarino 2009
ne della Valpolicella Cl. Vign. Monte Sant'Urbano 2007
p. Molceo 2009
ganei Fior d'Arancio Passito Alpianae 2008
ne della Valpolicella Case Vecie 2007
della Valpolicella Ris. 2007
o Capodilista La Colli Euganei Cabernet Sauvignon Ireneo Capodilista 2008
o Soave Cl. Le Sponde 2009
T. 2008
Amarone della Valpolicella 2006
narone della Valpolicella Roccolo Grassi 2007
della Valpolicella 2006
gio 2009
o Cl. Sup. Ripasso Solane 2009



Sei in: [Eventi](#) | [Eventi](#)

Tre Bicchieri del Gambero Rosso a Napoli

In degustazione per la prima volta a Napoli, domenica **23 ottobre** alle ore 18, ci saranno cento cantine nazionali che presenteranno i loro migliori vini al pubblico. L'iniziativa si chiama "**Tre Bicchieri del Gambero Rosso**" e si terrà nella cornice della Città del Gusto: sarà un'ottima occasione per viaggiare da Nord a Sud comparando in una sola serata più vini diversi tra loro.



Durante l'evento si potrà gustare il meglio dell'Italia dei vini, dalle etichette celebri ai nuovi vini rivelazione della Guida Vini d'Italia 2012. La serata vedrà la partecipazione di due dei curatori della guida edita dal

Gambero Rosso, **Eleonora Guerini** e **Gianni Fabrizio**. Questa di Napoli è una delle tappe che dal 1988 porta i vini censiti e premiati dalla guida in tutto il mondo.

In abbinamento con i vini ci saranno i formaggi selezionati dall'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal **Maestro Salvatore Varrella**. Ci saranno anche le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo **Michele Leo**, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli di Barbieri di San Lorenzello (Benevento), le "Tartellette" della azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della Pasticceria Sparono(Caserta). Infine ci saranno anche i prodotti biologici di Bioitalia di Pollena Trocchia (Napoli).

14/10/2011

Torna SU ↑

 ShareThis



Mi piace

A 3.501 persone
piace questo
evento. Di che

Entra con Facebook

[Home](#) [Cosa](#) [Archivio](#) [Segnala](#)
[Home /](#)

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

Like

Be the first of your friends to like this.



Quando

23/Ott/11 - 18:00

Tipo Evento

Enogastronomia

Dove

Napoli, Città del Gusto
Via Coroglio 104
Napoli

[Mappa](#)


Domenica 23 ottobre 2011, ore 18

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong.

Per la prima volta approda a Napoli presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza, grazie alla tenacia della direttrice di Città del gusto Napoli Serena Maggiulli: "È una grande soddisfazione poter ospitare a Napoli quello che è l'evento enologico più rappresentativo del Gambero Rosso, un'occasione unica per assaggiare solo i migliori vini italiani. Con questa serata la Città del gusto di Napoli si conferma ancora una volta una fabbrica di eventi, un centro di divulgazione e di comunicazione di successo sia a livello nazionale che regionale".

Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzo in provincia di Benevento, i deliziosi "Maltagliati al rhum" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

IN ALLEGATO LE AZIENDE VINICOLE PARTECIPANTI

Ingresso 30 euro. 25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tlc, ONAF

Informazioni e prenotazioni:

Città del gusto - Via Coroglio, 104 Bagnoli, Napoli Tel. 081 19808900 napoli@cittadelgusto.it

Ufficio stampa

dipunto studio info@dipuntostudio.it tel. 081 681505

regione azienda

Abruzzo Az. Agr. Villa Medoro di M. A. & C. s.n.c.

Abruzzo Azienda Agricola Masciarelli sas

Abruzzo Fattoria La Valentina Srl

Abruzzo Torre dei Beati di Galasso Adriana S.a.s.

Alto Adige Cantina Poduttori Cornaiano Scarl

Alto Adige Cantina Produttori Santa Maddalena Scarl
 Alto Adige Cantina Produttori Termeno Soc. Agr. Coop.
 Alto Adige Cantina Sociale San Paolo S.c.a.r.l.
 Alto Adige Köfererhof di Josef Kerschbaumer
 Alto Adige Viticoltori Caldaro scarl
 Basilicata Az. Agr. Basilisco S.r.l.
 Basilicata Az. Agr. Elena Fucci
 Basilicata Az. Agr. Musto Carmelitano
 Campania Az. Agr. Benito Ferrara di Gabriella Ferrara
 Campania Az. Agr. Montevetrano di Silvia Imparato
 Campania Az. Agr. Quintodecimo di Laura Di Marzio
 Campania Az. Vitivinicola Colli di Lario di Romano Clelia
 Campania Az. Vitivinicola Pietracupa ditta individuale
 Campania Ciurica di Cotroneo Gabriella snc
 Campania Feudi di San Gregorio Aziende Agricole Spa
 Campania Nanni Copè Società Agricola a.r.l.
 Campania Rocca del Principe di Fabrizio Aurelia
 Campania Villa Raiano s.r.l.
 Emilia Romagna Ermete Medici e Figli s.r.l.
 Emilia Romagna Pr.I.V.I. s.r.l.
 Emilia Romagna San Patrignano Soc. Agr. Coop. Sociale
 Emilia Romagna Ten. Pertinello Soc. Agr. Sas di A. Mancini e C.
 Emilia Romagna tenuta Villa Trentola di Prugnoli Federica
 Emilia Romagna Tre Monti srl
 Friuli Venezia Giulia Az. Ag. Zuani s.s.
 Friuli Venezia Giulia Az. Agr. Borgo San Daniele di M. Mauri
 Friuli Venezia Giulia Az. Agr. Keber Edi
 Friuli Venezia Giulia Az. Agr. Luisa Eddi
 Friuli Venezia Giulia Az. Agr. Mario Schiopetto S.s.
 Friuli Venezia Giulia Az. Agr. Ronchi di Manzano di Roberta Borghese & C. snc
 Friuli Venezia Giulia Az. Agr. Ronco dei Tassi di Coser Fabio
 Friuli Venezia Giulia Az. Agr. Ronco del Gelso di Badin Giorgio
 Friuli Venezia Giulia Az. Agr. Skerk
 Friuli Venezia Giulia Az. Agr. Toros Franco
 Friuli Venezia Giulia Az. Agr. Vie Di Romans di Gallo Gianfranco
 Friuli Venezia Giulia Azienda Agricola Podversic Damijan
 Friuli Venezia Giulia E. Collavini Viticoltori Spa
 Friuli Venezia Giulia Lis Neris S.s Agricola
 Friuli Venezia Giulia Soc. Agr. Venica & Venica di Gianni e Giorgio Venica s.s.
 Friuli Venezia Giulia Soc. Agr. Volpe Pasini di Emilio Rotolo e figli S.S.
 Lazio Az. Agr. Casale Marchese di S. Carletti & C. ss
 Lazio Mottura Sergio
 Liguria Az. Agr. Poggio dei Gorleri Ss
 Liguria Cantine Lunae Bosoni S.r.l.
 Lombardia Az. Agr. Ferghettina di Gatti Roberto
 Lombardia Az. Agr. G. Ricci Curbastro e Figli ss
 Lombardia Az. Agr. Gatti Enrico di Gatti Lorenzo & C. s.s.
 Lombardia Az. Agr. Provenza W. Contato s.s. di F. e P. Contato &
 Lombardia Ca' del Bosco srl Società Agricola
 Lombardia Guido Berlucchi & C. Spa
 Marche Az. Agr. Giovanni e Francesca Marotti Campi Ss
 Marche Az. Agr. San Savino di Capecci Domenico
 Marche Az. Santa Barbara s.r.l.
 Marche Az. Vinicola Umani Ronchi S.p.A.
 Marche Società agricola Valturio S.S. di Santarelli e Galli
 Marche Velenosi srl
 Molise Az. Agr. Di Majo Norante
 Piemonte Az. Agr. Abbona di Abbona Marziano e C. s.s.
 Piemonte Az. Agr. Bergaglio Nicola di Bergaglio Gianluigi
 Piemonte Az. Agr. Brezza Giacomo & Figli s.s.
 Piemonte Az. Agr. Ca' Viola di Caviola & C. s.s.
 Piemonte Az. Agr. Deltetto s.s.
 Piemonte Az. Agr. Elvio Cogno ss
 Piemonte Az. Agr. Hilberg – Pasquero di Hilberg Annette
 Piemonte Az. Agr. Pecchenino F.lli
 Piemonte Az. Agr. Rabajà di Rocca Bruno
 Piemonte Az. Agr. Vietti srl
 Piemonte Az. Agr. Vitivinicola Pelissero di Pelissero Giorgio
 Piemonte Coppo Srl
 Piemonte Fontanafredda Srl
 Piemonte Michele Chiarlo s.r.l. Azienda Vitivinicola
 Piemonte Scrimaglio SNC di Pier Giorgio Scrimaglio & C.
 Piemonte Soc. Agr. Travaglini Giancarlo
 Piemonte Tenuta Olim Bauda di Bertolino Dino
 Piemonte Torracca del Piantavigna srl
 Puglia Agr. Soc. Coop. Arl
 Puglia AZIENDA AGR MORELLA DI GILBEE LISA JANE
 Puglia Cantine Due Palme scarl
 Puglia G. Fino Viticoltore
 Puglia Tenute Mater Domini S. S. Società Agricola
 Puglia Tormaresca Soc. Agr. srl
 Puglia Torrevento srl

Sardegna Cantine Sardus Pater s.c.a.r.l.
 Sardegna G. & A. Ragnedda s.n.c.
 Sardegna Tenute Sella & Mosca Spa
 Sardegna Tenute Soletta
 Sicilia Az. Agr. Gulfi di Vito Catania
 Sicilia Az. Agr. Palari
 Sicilia Azienda Agricola Planeta s.s.
 Sicilia Baglio del Cristo di Campobello
 Sicilia Carlo Pellegrino & C. S.p.A.
 Sicilia Conte Tasca d'Almerita Srl Agricola
 Sicilia Cusumano srl
 Sicilia Donnafugata srl
 Sicilia Feudi del Pisciotto
 Sicilia Firriato Industria Vinicola srl
 Sicilia Soc. Coop. Agr. Cantine Settesoli
 Toscana Az. Ag. Sesti
 Toscana Az. Agr. Casanova di Neri di G. Neri
 Toscana Az. Agr. Col di Bacche di Buzzegoli Franca Luana
 Toscana Az. Agr. Fontodi di Giovanni e Marco Manetti soc. agr. semplice
 Toscana Az. Agr. La Cerbaiola di Salvioni Giulio
 Toscana Az. Agr. La Fortuna di Ricciardello Felicetta Anna
 Toscana Az. Agr. Monteraponi di Michele Braganti
 Toscana Az. Agr. Rocca Di Castagnoli s.r.l.
 Toscana Casa Al Vento di Gioffreda snc
 Toscana Citille di Sopra
 Toscana Fattoria Castello di Volpaia di G. Stianti
 Toscana Fattoria Le Fonti di Vicky Schmitt-Vitali
 Toscana Fattoria Nittardi
 Toscana Franco Biondi Santi – Tenuta Greppo
 Toscana La Brancaia s.a.r.l.
 Toscana Marchesi Antinori s.r.l.
 Toscana Marchesi Mazzei S.p.A.
 Toscana Nettuno s.a.r.l.
 Toscana Petrolo Soc. Agr. s.s.
 Toscana Piaggia di Vannucci Silvia
 Toscana Podere Sapaio s.a.s. Soc. Agr. di Massimo Piccin & c.
 Toscana Rocca di Frassinello sarl
 Toscana Soc. Agr. Canalicchio di Sopra di Ripaccioli Marco & F.lli s.s.
 Toscana Soc. Agr. Salcheto srl
 Toscana Tenimenti Luigi D'Alessandro s.r.l.
 Toscana Tenuta di Valgiano snc di Petrini & C.
 Toscana Tenuta Vicchiomaggio s.r.l.
 Trentino Az. Agr. Letrari di Letrari Lucia
 Trentino Az. Agr. Pojer & Sandri di Sandri F. & C.
 Trentino Az. Vinicola F.lli Dorigati snc
 Trentino Cavit s. c.
 Trentino Ferrari F.lli Lunelli spa
 Trentino Soc. Agr. TSL sas
 Umbria Az. Ag. Giampaolo Tabarrini
 Umbria Az. Agr. Decugnano dei Barbi
 Umbria Az. Agr. Palazzone di Dubini Locatelli
 Umbria Cantine Giorgio Lungarotti s.r.l.
 Valle d'Aosta La Crotta di Vegneron Coop. Agr.
 Veneto Az. Agr. Anselmi Roberto
 Veneto Az. Agr. Brigaldara
 Veneto Az. Agr. Cà Orologio
 Veneto Az. Agr. Coffele Alberto
 Veneto Az. Agr. Conte Umberto di Giordano Emo Capodilista
 Veneto Az. Agr. Marion
 Veneto Az. Agr. Monte del Frà
 Veneto Az. Agr. Musella ss
 Veneto Az. Agr. Roccolo Grassi di Sartori Marco
 Veneto Az. Agr. Trabucchi di Fernanda Nanni Sparavieri
 Veneto Az. Agr. Vignalta s.s.
 Veneto Az. Ottella di Ludovico Montesor
 Veneto LEONILDO PIEROPAN
 Veneto Masi Agricola S.p.A.
 Veneto Ruggeri & C. S.p.A.
 Veneto Soc. Agr. Roeno di Fugatti R. e C.
 Veneto Speri Viticoltori ss
 Veneto Tenuta S. Antonio di Castagnedi M. A. P. e F. Soc. Agr.
 Veneto Villa Sandi s.r.l.
 Veneto Zenato Azienda Vitivinicola srl

[Coldplay Amex UNSTAGED](#)

eleonora guerini

Invia query

Ultimo aggiornamento:
21 ottobre 2011, 11:40

Eleonora Guerini

[COMMENTA](#)

News (39)

Foto: Eleonora Guerini

Video: Eleonora Guerini

0

0

[Mi piace](#)

I curatori della guida ristoranti del Gambero Rosso devono restare anonimi - **Video**



da dissapore.com

da 4 ore - Cristiano Giuseppe Carrus Laura Di Pierantonio Dionisio Castello Pina Sozio Leonardo Casaleno Raffaele Compagna Giulio Francesco Bagnale Alessandro Cingolani Maurizio Baruffi Indra Galbo Daniele Gaudio Iaria Koeppen Roberta De Salvador Marco Lombardi Miriam Koppel... [Notizie correlate »](#)

I "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli



da campaniaslow.it

17 ottobre 2011 - serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale : etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre Bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia...

[pollena trocchia,](#)
[castelnuovo rangone, città del gusto](#)

[gianni fabrizio](#)
[gambero rosso,](#)
[provincia di napoli](#)

I Tre Bicchieri del Gambero Rosso Sbarcano a Napoli



in cucina da madeinkitchen.tv/Blog

14 ottobre 2011 - enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i Tre bicchieri dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal [Gambero Rosso](#). Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida...

Annunci Google

[Cantine Cossu](#)Produzione di vini dal 1970 Tecnologie e tecniche del futuro [www.tuxeddu.eu](#)

23 Ottobre, Vini d'Italia 2012 alla Città del Gusto Napoli per la prima volta i Tre Bicchieri



da ainsnapoli.it

12 ottobre 2011 - 'Italia 2012 edita dal [Gambero Rosso](#). Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida **Eleonora Guerini** e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del...

La posta del cuore, di Eleonora Guerini. 1: 42 x 32



da federiconovaro.wordpress.com

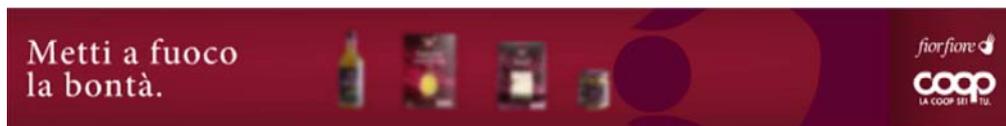
13 luglio 2011 - (Problemi sentimentali? Dubbi del cuore? Interrogativi amorosi ? Da settembre, sul nuovo FN , **Eleonora Guerini** , con La posta del cuore , vi aiuterà a chiarirvi le idee. E a berci su. Perché **Eleonora Guerini**, che è...

Troppe aziende, troppi campanili, pochi investimenti nel marketing, ma le interviste di Vinitaly mettono in luce ampi spazi di miglioramento

da bortonevivai.it

28 marzo 2011 - fatturato che il settore investe attualmente. Questa settimana rispondono alle domande di [Vinitaly](#) Giuseppe Martelli, Giacomo Rallo di Donnafugata, **Eleonora Guerini** del Gambero Rosso, Elena Martuscello delle Donne del [Vino](#) e Alberto Alessi...

Temi caldi su: **Eleonora Guerini**[10 vini campani premiati dalla Guida del Gambero rosso](#)



[Home](#) [Le Cantine](#) [Articoli](#) [News](#) [Eventi](#) [Dal Mondo](#) [Strade del cibo](#) [Non Solo Vino](#) [Press](#) [Ristorazione](#) [Denominazioni](#) [Contatti](#)

le strade del vino
il portale sul mondo del vino in sardegna

[Prodotto in Evidenza](#)

[Cantina in Evidenza](#)

[Cantina in Evidenza](#)

[Lestradedelvino.com](#)



Cantine Trexenta: Il coraggio e l'amore per la coltivazione della vite

I nostri vini rispecchiano il patrimonio culturale di una terra dalle origini millenarie: la Trexenta. Un territorio fertile con un clima mediterraneo che non solo dona uva di ottima qualità, ma riproduce anche varietà estinte che costituiscono un prezioso patrimonio nella storia dell'enologia locale.

L'esperienza nella cultura della vite, tramandata di padre in figlio, insieme ad un'accurata selezione delle uve e un'adeguata tecnologia garantiscono in ogni bottiglia il meglio dei nostri frutti. La passione per il nostro lavoro esalta il meglio dei nostri vitigni: il gusto caldo e persistente del Cannonau...

[dettagli](#)

Dal Mondo



12 Ottobre 2011

0 Commenti

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

Domenica 23 ottobre 2011, ore 18

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong.

Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello in provincia di Benevento, le deliziose "Tartellette" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo

Ricerca

Tutti i tipi di prodotti

Tutte le province

Tutte le cantine

Ricerca un vino o una cantina

Iscriviti alla nostra Newsletter

Nome E-mail

Ultime news

Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Ingresso 30 euro

25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tlc, ONAF

Informazioni e prenotazioni:

Città del gusto – Via Coroglio, 104 Bagnoli, Napoli - Tel. 081 19808900 - napoli@cittadelgusto.it

Ufficio stampa

dipunto studio – tel. 081 681505 - info@dipuntostudio.it

Mi piace

0



lestradedelvino.com

Redazione

[indietro](#)



INFORMAZIONE.IT

COMUNICATI STAMPA

FAI INFORMAZIONE

MIA INFORMAZIONE

INFORMAZIONE TV



Utente: Anonimo

PRIMA PAGINA

ELENCO COMUNICATI

CREA NUOVO ACCOUNT

INSERISCI COMUNICATO

PANNELLO DI CONTROLLO

MODIFICA PASSWORD

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insigne dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali.

Forza Motorsport 4

Entra nella Community Microsoft® Xbox e Guarda il Trailer di Forza 4

xbox.com/Forza4

Annunci Google

Napoli, 17/10/2011 ([informazione.it - comunicati stampa](#)) Domenica 23 ottobre 2011, ore 18

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insigne dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza. Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, guidata dalla tenace Serena Maggiulli e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzo in provincia di Benevento, i deliziosi "Maltagliati al rhum" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera. Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Ingresso 30 euro

25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tlc, ONAF

Informazioni e prenotazioni:

Città del gusto - Via Coroglio, 104 Bagnoli, Napoli

Tel. 081 19808900

napoli@cittadelgusto.it

Ufficio stampa

dipunto studio

info@dipuntostudio.it

081 681505



0

Consiglia

4

Ufficio Stampa

dipunto studio

dipunto studio

Italia

anna.cuomo1@gmail.com

Allegati

[banner.gif](#)

[3 bicchieri.jpg](#)

[logoCDG.jpg](#)



@informazioneec

COMUNICATI WIDGET

Publica liberamente i comunicati di Informazione.it sul tuo sito. Scopri come...

fai.informazione.it Dal mondo dei blog



dentrolanotizia

10 minuti fa

- **Diva, mamma e Ambasciatrice. Audrey Hepburn "torna" a Roma per l'UNICEF**



symonsports

11 minuti fa

- ***Enjoy* Houston Texans vs Tennessee Titans live streaming Of NFL(National Football League) 2011**



tolkieniano

11 minuti fa

- **The Tolkien and Middle-Earth Handbook, edizione inglese 1992**

[Tutte le Notizie...](#)

Altri contenuti dal web



- **BREAKING NEWS: Franco Biondi Santi speaks out against proposed Montalcino changes (06/09/2011)**
- **City of Taste: a sumptuous event-dinner! (09/10/2011)**
- **Modern Mattatoio: Photo Exhibit at the MACRO Testaccio (12/10/2011)**
- **Fiorentina striker Gilardino rejected Napoli, admits agent (14/10/2011)**

Macchine da Caffè Lavazza Lavazzamodomio.it

Un Capolavoro di Stile per un Caffè Speciale:
Scopri A Modo Mio Piccina

Vino Bio senza Solfiti www.cantinenaturali.it

Direttamente dal produttore Vini salubri di Qualita'

Cantine Cossu www.tuxeddu.eu

Produzione di vini dal 1970 Tecnologie e tecniche del futuro

in costruzione a salerno idealista.it/salerno

il portale con più annunci di case nuove e in costruzione in Italia

Annunci Google

- Wine App of the Week: Meet & Taste Italian Wine (12/08/2011)

Persone, Località, ...

Gambero Rosso ([homepage](#)) [Gambero Rosso \(wikipedia\)](#)
Buffalo mozzarella ([wikipedia](#)) [How to turn milk into mozzarella cheese \(youtube\)](#) [S.S.C. Napoli \(homepage\)](#) [S.S.C. Napoli \(wikipedia\)](#) [Pollena Trocchia \(geolocation\)](#) [Pollena Trocchia \(homepage\)](#) [Pollena Trocchia \(wikipedia\)](#) [San Lorenzello \(geolocation\)](#) [San Lorenzello \(wikipedia\)](#) [Aversa \(geolocation\)](#) [Aversa \(homepage\)](#) [Aversa \(wikipedia\)](#) [Hong Kong \(geolocation\)](#) [Hong Kong \(wikipedia\)](#) [Bagnoli \(geolocation\)](#) [Bagnoli \(wikipedia\)](#) [Eboli \(geolocation\)](#) [Eboli \(homepage\)](#) [Eboli \(wikipedia\)](#) [Nord \(French department\) \(geolocation\)](#) [Nord \(French department\) \(wikipedia\)](#)

Comunicati correlati

Il Gran Caffè La Caffettiera sul Gambero Rosso

Lo storico locale di Napoli recensito sul Gambero Rosso.

La Puglia incontra il Lazio al Gambero Rosso

I 5 migliori chef pugliesi cucineranno il 12 aprile in una cena di beneficenza per l'Etiopia



Canevel Spumanti premiata da Gambero Rosso, festeggia lanciando il calendario del Canevel Music Lab 2011

Torna l'iniziativa itinerante dedicata alla scoperta ed al lancio dei gruppi e dei solisti impegnati...

Un disciplinare per la Dop del gambero rosso, viola e rosa di Sicilia

Illustrata la "Ricerca sulla fattibilità commerciale del marchio Gambero del canale di Sicilia",...

Il ristorante di Riccione Gambero Rosso lancia il nuovo sito web in full screen

Nuovo sito internet full screen per il Ristorante di Riccione "Gambero Rosso".

Se trovi interessante questo comunicato, puoi contribuire alla sua diffusione o essere informato su nuovi inserimenti dello stesso autore, utilizzando uno dei link soprastanti. Se vuoi pubblicare i comunicati di informazione.it, fai un click su [i Comunicati Stampa sul tuo Sito](#)

Note sul sito

[NOTE SU INFORMAZIONE.IT](#)
[PROMUOVI INFORMAZIONE.IT](#)
[PROPONI/RIMUOVI UNA FONTE](#)
[RICERCA NELLE ULTIME 24h](#)

Le tue domande

[TUTELA DELLA PRIVACY](#)
[COME CONTATTARCI](#)
[PER LA PUBBLICITÀ SU QUESTO SITO](#)
[I COMUNICATI STAMPA SUL TUO SITO](#)

Informazione.it

[COMUNICATI STAMPA](#)
[FAI INFORMAZIONE](#)
[MIA INFORMAZIONE](#)
[VERSIONE ALTERNATIVA](#)

Informazione.it srl
via Raffaello Sanzio, 5/A
56020 Montopoli V./Arno
Pisa (Italy)
(+39) 0571 842 590
Capitale sociale: 10.000,00
P.I./C.F. 01982050500



Il giornale per chi ama il buon gusto

mangiare, bere, dormire, viaggiare, gustare, leggere, scoprire

[home page](#)

[mission](#)

[redazione](#)

[collabora](#)

[contattaci](#)

[link](#)

Le Brevissime

A scuola di catering con Enrico Cerea. A Bergamo all' Accademia del Gusto 18 e 25 ottobre 2011

A scuola di catering con Enrico Cerea Accademia del Gusto 18 e 25 ottobre 2011



Bergamo, 14 ottobre 2011. Il punto di vista dell'alta ristorazione sulla gestione del catering. E' questo il contenuto del corso La gestione del catering tenuta da Enrico Cerea del Ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto (Bg) ed in programma all'Accademia del Gusto il 18 e il 25 ottobre 2011 dalle 15 alle 18.

Il seminario vuole far conoscere tecniche, metodi di lavorazione, gestione ed elaborazione di un menù rivolto ai grandi numeri, con preziose indicazioni per fare acquisti corretti e velocizzare il lavoro contenendo il food cost. I temi trattati vanno dalla definizione e specificità del catering alle regole per gli acquisti, dalle tecniche di rigenerazione alla realizzazione di primi e secondi piatti.

Le lezioni si svolgono all'Accademia del Gusto ad Osio Sotto in piazzetta don Gandossi, 1.

Per informazioni e iscrizioni: 035 4185706; info@ascomformazione.it;
www.ascomformazione.it

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

Domenica 23 ottobre 2011, ore 18

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza.

Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello in provincia di Benevento, le deliziose "Tartellette" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Ingresso 30 euro

25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tlc, ONAF

Informazioni e prenotazioni:

Città del gusto – Via Coroglio, 104 Bagnoli, Napoli - Tel. 081 19808900 - napoli@cittadelgusto.it

La Regione Emilia Romagna diventa socio di Fiere di Parma

La Regione Emilia Romagna diventa socio di Fiere di Parma



Parma ottobre 2011. La Regione Emilia Romagna diventa socio di Fiere di Parma e porta in dote 3 milioni di euro, che serviranno a sostenere gli interventi di riqualificazione.

La decisione è stata approvata con una delibera del Consiglio provinciale di Parma in una delle sue ultime sedute.

Il via libera all'aumento di capitale avverrà in due fasi. La prima prevede il versamento appunto di 3 milioni di euro da parte della regione Emilia Romagna, che entra di diritto tra i soci.

La seconda fase prevede un aumento di capitali di altri 4 milioni di euro riservato agli attuali soci delle Fiere. In particolare la quota che spetterà al Comune e alla provincia di Parma sarà di 502 mila euro ciascuno.

Allo stato attuale è difficile dire con quale percentuale la Regione Emilia Romagna entrerà in Fiere di Parma.

International Journalism Festival e l'Associazione Ilaria Alpi bandiscono il 6° concorso giornalistico

International Journalism Festival e l'Associazione Ilaria Alpi bandiscono il 6° concorso giornalistico "Una storia ancora da raccontare: Mauro Rostagno"



Stalinista a 13 anni, studente prodigio a 17, operaio a 18, psiuppino a 24, matricola di sociologia a Trento a 26, movimentista nel '68, candidato alle elezioni per Dp nel '76; ma anche seguace di Osho e fondatore della comunità terapeutica Saman. Una vita complessa e in continua evoluzione quella di Mauro Rostagno.

Un giornalista coraggioso che, dai microfoni di RTC, l'emittente locale siciliana di cui era caporedattore del tg, ha denunciato a viso aperto "i poteri forti", quella rete di personaggi influenti, che collega mafia, massoneria, P2, Gladio, servizi segreti "deviati" ed esercito italiano. Per questo è stato ucciso in un agguato nel settembre del 1988? Ancora oggi, dopo ripetute indagini, processi, depistaggi e complottismi non è stata appurata la verità. Solo nel 2009 è stato aperto il processo per rendergli giustizia.

Con linguaggio arguto e sagace ironia Mauro Rostagno ha diffuso il "mestiere della parola" e l'idea che il mondo può diventare migliore: "Prendiamo un cesto con quaranta mele marce e, nel mezzo, infiliamo una mela buona. Le quaranta mele si trasformano in mele buone".

Il premio è sostenuto da UniCredit

[Scarica il bando in pdf.](#)

Ogm ed Etichette: in Usa parte una petizione nazionale per chiedere chiarezza

Ogm ed Etichette: in Usa parte una petizione nazionale per chiedere chiarezza

**Dichiarazione di Simona Capogna, Vicepresidente Vas
Rosario Trefiletti, Presidente Federconsumatori**



Roma, ottobre 2011. VAS e FEDERCONSUMATORI plaudono alla **petizione legale** appena partita negli Stati Uniti, **per rendere obbligatoria l'etichettatura dei prodotti agroalimentari ottenuti da Ogm o contenenti Ogm.**

Pur essendo un'iniziativa apparentemente "lontana", ci riguarda da vicino, perché il cambio di rotta degli Usa, avrebbe come conseguenza una diminuzione nella produzione di Ogm e una minore pressione sui mercati degli altri Stati, compresa l'Europa.

Stabilire l'obbligo di etichettare gli Ogm permetterebbe innanzitutto di scalfire il paradosso sui cui poggia l'ambiguità della proposta biotech negli Usa, dove è possibile richiedere brevetti industriali sui prodotti geneticamente modificati (in quanto "innovativi") ma non c'è l'obbligo di etichettare gli stessi prodotti (ritenuti "**sostanzialmente equivalenti**" rispetto ai corrispettivi convenzionali).

Affermare che gli Ogm sono "**diversi, ma sostanzialmente equivalenti**", a seconda delle esigenze del momento, significa anche che le aziende produttrici sono libere di accumulare ingenti profitti (attraverso la proprietà intellettuale), mentre non sono tenute a rendere

conto degli effetti sulla salute delle persone e dell'ambiente (la valutazione degli Ogm in USA è una pratica volontaria e si basa su dati confidenziali forniti esclusivamente dall'azienda stessa).

Per VAS e Federconsumatori l'etichettatura renderebbe il mercato statunitense un po' più libero, perché finora gli Ogm sono stati imposti ai consumatori, che non hanno avuto i mezzi per scegliere i propri alimenti. Se la richiesta di prodotti Ogm-free aumentasse, i produttori dovrebbero, quindi, adeguarsi con un'offerta altrettanto Ogm-free.

La Campagna "JUST LABEL IT" (www.justlabelit.org) è portata avanti da 350 associazioni, aziende, agricoltori e cittadini e si rivolge alla Food and Drug Administration (FDA), l'Agenzia deputata al controllo degli organismi geneticamente modificati.

CRAI, prima nella Distribuzione, lancia su scala nazionale Crai InForma

CRAI, prima nella Distribuzione, lancia su scala nazionale Crai InForma un servizio per una spesa più sicura per chi soffre di allergie o intolleranze alimentari, e per chi non può o vuole assumere determinati nutrienti.

Milano 7 ottobre 2011. Per rispondere alle necessità di tutti coloro che soffrono di allergie e di intolleranze alimentari, o anche di chi non può assumere determinati nutrienti, CRAI ha predisposto Crai InForma, uno strumento che, per la prima volta nella Distribuzione, riconosce immediatamente gli ingredienti problematici per la salute o il benessere di quello specifico consumatore.

Se i primi sono un esercito di individui: 2-4% della popolazione adulta, oltre al 5-6% dei bambini, moltissime sono le persone che devono abolire dalla loro dieta alcuni alimenti per i più svariati motivi: dalle intolleranze, alla incompatibilità con alcuni farmaci, alle abitudini alimentari dettate da proprie scelte o dal credo religioso.

Dopo una prima fase che ha interessato 200 prodotti a marchio e la sperimentazione **su iniziativa di Codé Crai Ovest, a Torino nel punto vendita CRAI di Corso Moncalieri 270**, il servizio è ora disponibile gratuitamente a livello nazionale per tutti i Clienti CRAI, possessori di carta fedeltà, ed è stato applicato a tutti i prodotti a marchio CRAI alimentari, più di 900. Realizzato in collaborazione con la Dottoressa **Alessandra Conti**, Responsabile della Scuola di Sicurezza Alimentare di Torino, e messo a punto per la parte informatica da Themis sulla propria piattaforma tecnologica TrackAll, è in grado di fornire informazioni sugli ingredienti non solo presenti direttamente nella ricetta del prodotto, ma anche, nel caso delle 14 categorie allergeniche identificate dalla normativa vigente, se presenti quale frutto di contaminazioni, perché utilizzati nello stabilimento di produzione.

Per utilizzare il servizio, bisogna registrarsi sul sito www.craiweb.it a Crai InForma e, digitato il numero della propria carta fedeltà, creare il proprio profilo personale, selezionando secondo le esigenze gli ingredienti allergeni e non che non si desidera siano presenti nei prodotti da acquistare. Fatte queste operazioni, andando nella sezione Controlla Prodotti, si potrà verificare la compatibilità dei prodotti con i propri profili inseriti, impostando la ricerca sul codice a barre o sul nome del prodotto a marchio, oppure sull'ingrediente indesiderato.

Inoltre, per avere con sé in ogni momento e a portata di mano il servizio, è possibile scaricare sul proprio cellulare smartphone, l'applicazione Crai InForma, per il momento disponibile per il sistema operativo Android.

Con Crai InForma la spesa diventa più sicura nei più di 2.000 punti vendita CRAI presenti in tutta Italia, da Aosta a Siracusa, che potranno pure essere dotati di uno speciale Totem, già presente in 18 supermercati del Piemonte, dal quale al momento della spesa si potrà prelevare un terminalino portatile, che, puntato verso il codice a barre dei prodotti a marchio CRAI, si illuminerà a semaforo, indicando la presenza o meno di ingredienti a rischio, in funzione del proprio profilo.

In Abruzzo la premiazione del Concorso "Mieli del Parco"

In Abruzzo la premiazione del Concorso "Mieli del Parco"



Assergi 11 ottobre 2011. E' avvenuta con grande partecipazione di pubblico e di operatori del settore, nei giorni scorsi all'Aquila, presso le Cartiere del Vetoio, la premiazione e la consegna degli attestati di merito per la prima edizione del Concorso **Mieli del Parco**, promosso dall'Ente **Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga** nell'ambito della manifestazione "Mielinfesta" per valorizzare i prodotti dell'arnia e promuovere un settore strettamente connesso con la qualità dell'ambiente e la biodiversità.

Al concorso hanno partecipato oltre 40 mieli, provenienti da tutti i Comuni del Parco e presentati da 28 apicoltori, sia imprenditori sia hobbisti, che hanno aderito con convinzione all'iniziativa. Diverse le tipologie di miele ammesse al concorso: dalla dolce e più nota acacia ai complessi millefiori passando per il più deciso castagno. Numerosi anche i mieli peculiari o legati al territorio, come i millefiori di alta montagna e i mieli di santoreggia e melata.

Ecco tutti i premiati: per la categoria **Miele Millefiori** si sono classificati al primo posto **Vincenzina Mancinotti dell'Azienda apistica**

Colle Vernesco dell'Aquila, al secondo posto **Gino Damiani**, produttore amatoriale di Farindola (PE), e al terzo posto **Caterina Vittorini dell'Apicoltura Vittorini di Arischia** (AQ). Per la categoria **Miele di Acacia**, prima classificata **Gabriella Durante dell'Apicoltura Mantovan di Mosciano S. Angelo** (TE), secondo **Gino Damiani** di Farindola (PE) e terzo **Mauro di Luigi dell'Az. Agricola La Solagna di Isola del Gran Sasso** (TE).

Nella categoria **Miele di Castagno** il primo premio è stato assegnato a **Elena Focà**, produttrice amatoriale di **Acquasanta Terme** (AP), il secondo ad **Augusto Cristiani**, produttore amatoriale, di **Montereale** (AQ) e il terzo a **Paolo Stecconi dell'azienda Il Castello delle api di Amatrice** (RI).

Menzioni speciali sono state attribuite per il **Miele di Melata** a **Carlo Alberto Pietrangeli degli Allevamenti Apistici Tomassi di Campotosto** (AQ), per il **Miele di Santoreggia** ad **Andrea Ciccone dell'Apicoltura Ciccone di Capestrano** (AQ) e per il **Miele Millefiori di Montagna** a **Beniamino D'Eramo dell'Apiturismo Gran Sasso di Assergi** (AQ).

Il concorso "**Mieli del Parco**" ha dato avvio al progetto di caratterizzazione e tipizzazione dei mieli del Parco per l'individuazione delle aree maggiormente vocate alla produzione di mieli di qualità e per la creazione di nuovi servizi e opportunità per quegli apicoltori che raccolgono miele nell'area protetta. L'Ente Parco, infatti, nel prossimo futuro organizzerà specifiche presentazioni ed azioni di valorizzazione dei migliori mieli del Parco nell'ambito delle principali manifestazioni del settore agroalimentare. Verrà inoltre realizzata una specifica sezione del sito istituzionale dell'Ente allo scopo di promuovere la commercializzazione dei mieli premiati.

È dedicata alle 1000 Miglia la Collezione Natale 2011 de Tenute La Montina

È dedicata alle 1000 Miglia la Collezione Natale 2011 de Tenute La Montina La si può ordinare anche online e viene spedito a casa

È dedicata alla **1000 Miglia** – di cui sono Premium Sponsor ufficiali – la **collezione natalizia delle Tenute La Montina** di Monticelli Brusati (Bs): pregiati Franciacorta con cui brindare alle feste e all'anno nuovo, come i vincitori della corsa più bella del mondo, che quest'anno hanno stappato Jeroboam di Franciacorta Brut La Montina per celebrare il loro successo. Personalizzate con l'inimitabile freccia, logo della competizione, sono racchiuse in cassette di legno rosso acceso che riprende il marchio 1000 Miglia. Le si può anche ordinare online (www.lamontina.it) oppure acquistare nel Wine Shop annesso all'azienda, aperto anche nei giorni festivi.

È invece un omaggio all'unità d'Italia **W L'Italia**, il Kit 150 anni by Risoli' in edizione limitata, in cui padella, bisticchiera e caffettiera rossa della nota azienda vengono abbinata al Franciacorta Brut de La Montina, identificato come simbolo dell'eccellenza della tradizione enologica nazionale.

Fra le molte altre idee per regali esclusivi, la **Collezione Natale 2011 Tenute La Montina** propone anche eleganti cappelliere in pelle, bauletti, cassette personalizzate in legno in cui comporre, a scelta, una selezione dei suoi prestigiosi Franciacorta DOCG - dal Satèn al Millesimato, dal Rosé Demi Sec al Brut ed Extra Brut – affiancati da prodotti di una selezionata schiera di produttori franciacortini e delle vicine Valli Bresciane e golosità gourmand.

Info : La Montina - Via Baiana 17 - Monticelli Brusati (BS)
Tel. 030.653278 - info@lamontina.it - www.lamontina.it.

ALMA e Cantina Lungarotti uniti per la Food & Art Italian Experience

ALMA e Cantina Lungarotti uniti per Food & Art Italian Experience A Torciano nasce la Foodie's Academy

Dalla collaborazione tra ALMA e Cantina Lungarotti nasce Food & Art Italian Experience, una proposta interamente dedicata alla scoperta della cultura del cibo e dell'ospitalità

La loro passione è il cibo, sono sempre più attenti alla territorialità, alla provenienza degli ingredienti e alle materie prime di cui sono composti. Fanno viaggi all'insegna dell'enogastronomia e sono pronti a spostare le loro mete in base alle tipicità regionali. Ma non solo. L'esercizio dei *foodie*, parola coniata nel 1981 da Paul Levy e Ann Barr, ha ora un centro di formazione pronto a diventare il punto di riferimento dei *foodie* nel mondo.

A Torgiano, dalla collaborazione tra **ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana** retta da Gualtiero Marchesi e Cantina **Lungarotti** nasce per loro la *Food & Art Italian Experience*, un'opportunità unica nel suo genere per scoprire, approfondire e trasmettere la conoscenza del patrimonio gastronomico, artistico e naturalistico italiano all'interno di una realtà che eccelle per qualità nel mondo.

Il programma dedicato ai foodie si articola in tre moduli consecutivi mirati ogni settimana ad esplorare ed entrare nel vivo di ciò che più caratterizza l'Italia enogastronomica: **cucina, vino e pasticceria**. Durante le lezioni, i foodie **saranno guidati da maestri dell'arte culinaria** e della sommelierie di ALMA immergendosi in **un'intensa esperienza di gusto, cultura e suggestive atmosfere**.

Per ciascun modulo settimanale è prevista una serie di attività ad hoc - lezioni, laboratori, degustazioni e visite guidate - grazie alle quali i partecipanti faranno proprie le tipicità della gastronomia italiana e i tesori artistici delle più belle città situate nei dintorni di **Torgiano: Siena, Perugia, Firenze e Roma**.

Un'importante operazione di restyling per Torgiano, luogo che da anni è un riferimento per le **Città del Vino**, con i suoi musei dedicati a vino e olio e che si appresta a diventare una capitale di riferimento internazionale per la nuova generazione degli innamorati del gusto

italiano.

Nasce Chefbureau il portale italiano dedicato al settore Food and Beverage

Nasce Chefbureau il portale italiano dedicato al settore Food and Beverage

Cos'è Chefbureau? Offrire e cercare lavoro nel settore Food&beverage.

La loro presentazione:

“Siamo un gruppo di professionisti uniti dalla passione per la cultura enogastronomica e dalla consapevolezza che essa rappresenti un patrimonio identitario per ogni società.

Crediamo che la globalizzazione sia un passo in avanti per la conoscenza delle diverse forme attraverso le quali le abitudini, gli stili di vita e le tradizioni si materializzano nell'arte culinaria.

La produzione, la trasformazione e la distribuzione di cibo e bevande rappresentano per noi un tema cruciale per l'affermarsi di un nuovo modello economico che, superando le vecchie antitesi tra uomo e natura, tra tradizione ed innovazione, permetta a tutti di conseguire un benessere non solo materiale.

Mettiamo al servizio delle aziende e dei professionisti del settore le nostre capacità professionali in termini di recruiting, servizi e comunicazione attraverso **Chefbureau**, uno strumento utile, veloce, sicuro ed economico per l'incrocio di domanda e offerta nel settore Food & Beverage.

Siamo i primi, pionieri sul web, a voler dedicare tutte le nostre energie e la nostra preparazione a coloro che hanno fatto della propria passione per il cibo una scelta di vita.

Ci auguriamo -conclude la nota dei promotori- di incentivare il mercato del lavoro italiano ed estero fornendo un ponte di collegamento per tutti gli operatori del settore”.

Amministratore Unico di *Chefbureau* è **Lucia Trizzino**.

Il **sito di Chefbureau**

I piatti del Buon Ricordo... ritornano sulle tavole

I piatti del Buon Ricordo... ritornano sulle tavole

I piatti del Buon Ricordo... ritornano sulle tavole: *la pietanza simbolo del locale sarà nuovamente servita da ciascun ristorante nel piatto di ceramica che la rappresenta* e che viene donato ai commensali al termine della cena come “buon ricordo” di una piacevole esperienza culinaria.

Lo hanno deciso i soci del sodalizio fra ristoratori più antico e più noto d'Italia, che nel 2011 - con 126 soci - ha raggiunto il traguardo dei 47 anni di vita. Tornano quindi alle origini i Ristoranti del Buon Ricordo: i loro famosi piatti, da oggetto simbolico e decorativo quali sono stati negli ultimi anni, saranno utilizzati in tavola, come aveva pensato ai suoi tempi l'ideatore del sodalizio **Dino Villani**, uomo d'arte e di cultura, ma anche un grande pubblicitario, capace di dar vita ad iniziative di enorme successo (basti pensare al primo concorso di Miss Italia e all'invenzione della Festa della mamma).

Dipinti a mano dagli artigiani della Ceramiche Artistiche Solimene di Vietri sul Mare con metodi tali da garantire la sicurezza alimentare, i piatti del Buon Ricordo sono da tempo oggetto di collezionismo (alcuni raggiungono cifre da capogiro) e, con i loro disegni naïf e coloratissimi, abbelliscono le pareti di cucine e sale da pranzo di chi li raccoglie da anni con passione, nonché le sale di gran parte dei ristoranti dell'URBR : ora, si propone di riportarli al loro originario utilizzo non solo nei locali associati, ma anche nelle case di chi li frequenta, per imbandire tavole giovani e allegre all'insegna del creativo mosaico della cucina italiana, di cui le insegne associate sono portabandiera.

Informazioni

Unione Ristoranti del Buon Ricordo, C.so Italia 10, 20122 Milano, tel. 02 80582278

Internet: www.buonricordo.com, e-mail: info@buonricordo.com

Accademia Barilla su Facebook. Un invito ad iscriversi

Accademia Barilla su Facebook. Un invito ad iscriversi



Accademia Barilla è anche su Facebook ed **invita i suoi amici ad iscriversi**. Questo l'appello: "Condividi la tua passione per la Cultura e la Cucina Italiana su facebook".

Accademia Barilla è il primo centro internazionale dedicato alla diffusione, alla promozione e allo sviluppo della Cultura Gastronomica Italiana nel Mondo.

E' una struttura all'avanguardia nel cuore di Parma. Da poco ha aperto al pubblico la Biblioteca Gastronomica. Un vero e proprio centro dell'editoria alimentare che spazia tra ricettari generali o tematici, la storia e la cultura del cibo.

E' anche **visitabile on-line**.

Accademia Barilla - Parma

Orari di consultazione della **Biblioteca Gastronomica**:
ogni mercoledì dalle 9:00 alle 13.00 previo appuntamento
tel. +39 0521 264060
fax +39 0521 264050

info@academiabarilla.com
www.academiabarilla.com
www.italian-food-lovers.com

Cantina di Sorbara: prima edizione del Concorso Fotografico: "L'Obiettivo di una Vendemmia"

Organizzato in occasione della tradizionale "Festa del Viola d'Autunno" Cantina di Sorbara: prima edizione del Concorso Fotografico: "L'Obiettivo di una Vendemmia"

Rivolto a fotoamatori, fotografi professionisti e amici del vino, il concorso è gratuito e prevede la consegna del materiale fotografico entro il 22 ottobre 2011, con premiazione il 6 novembre

Bologna, ottobre 2011 - La Cantina di Sorbara bandisce la prima edizione del Concorso Fotografico "**L'Obiettivo di una Vendemmia**" rivolto a tutti gli appassionati di fotografia, professionisti e non, e agli amici del vino che vorranno immortalare i momenti più salienti e suggestivi della vendemmia.

I partecipanti potranno inviare o consegnare al massimo 3 immagini, in bianco e nero o colori, in tecnica digitale, raffiguranti la realtà e le varie fasi della vendemmia, **entro il 22 ottobre 2011** alla Cantina di Sorbara.

La partecipazione al concorso è gratuita e la giuria, composta da 4 esperti in comunicazione (Sandro Bellei, Lamberto Mazzotti, Vanni Monelli e Luigi Ottani) e dal presidente della Cantina di Sorbara, Carlo Piccinini, assegnerà il 6 novembre 2011 - in occasione della Festa del "Viola d'Autunno", Lambrusco di Modena Doc dal sapore fresco e armonico, dal colore rosso rubino vivace e dalla gradazione di 11° - i premi ai primi cinque classificati: al 1° targa in argento, più un buono acquisto da 500 euro; al 2° targa in argento, più buono acquisto da 400 euro; al 3° targa in argento, più buono acquisto da 300 euro; al 4° buono acquisto da 200 euro; al 5° buono acquisto da 100 euro.

I risultati, le fotografie e i nomi dei vincitori saranno pubblicati sul sito **www.cantinasorbara.it** (dal quale è possibile scaricare anche il bando, il modulo di partecipazione e le informazioni utili) e sul portale facebook Cantina di Sorbara.

"Con questa iniziativa - sottolinea il presidente Piccinini - intendiamo avvicinare i fotoamatori alle meraviglie della nostra terra e in particolare al mondo del vino e della vendemmia che, pur con le necessarie evoluzioni tecniche, resta sempre un procedimento carico di fascino e di grande suggestione che ha segnato fin dall'antichità il lavoro in campagna di molti uomini e donne e nel quale si ritrovano tradizione e modernità, esperienza e innovazione, rispetto per la natura e passione per il buon vino".

I materiale fotografico va consegnato o inviato a:

Cantina di Sorbara - Via Ravarino - Carpi, 116
41030 Sorbara di Bomporto (Modena)
Tel. 059 909103 - Fax 059 818524
e-mail: promo@cantinasorbara.it
www.cantinasorbara.it

"Vino e Giovani " lancia il suo blog

"Vino e Giovani " lancia il suo blog

Fabio Carlesi, segretario generale di Enoteca Italiana: "Uno spazio di confronto, divulgazione e dibattito, sui temi legati al rapporto tra le nuove generazioni e il vino. Per avvicinarsi ai giovani abbiamo anche creato una pagina su Facebook, il social network più frequentato, che in pochi giorni è stato accolto da oltre 1000 fan"

"**Vino e Giovani** ", il progetto finanziato dal Ministero delle Politiche agricole e forestali e guidato da Enoteca Italiana con l'obiettivo di sensibilizzare i giovani alla conoscenza di uno dei prodotti italiani di eccellenza per **orientarli ad un consumo moderato e consapevole, si dota di un blog**.

Su **www.vinoegiovani.it/blog** è possibile, già da ora, condividere argomenti, affrontare tematiche, scambiare opinioni su uno dei

prodotti principali del *Made in Italy*.

“La nostra missione - sottolinea il segretario generale di Enoteca Italiana **Fabio Carlesi** - è quella di creare un luogo di scambio dove poter discutere sulle tematiche che riguardano il bere consapevole. Uno spazio di confronto, divulgazione e dibattito, sui temi legati al rapporto tra le nuove generazioni e il vino”.

“Per avvicinarsi ai giovani - continua Carlesi - abbiamo anche creato una pagina su Facebook, il social network più frequentato, che in pochi giorni è stato accolto da oltre 1000 fan anche perché fa da ponte al blog”. “Attraverso la tecnologia web 2.0 - conclude Carlesi - si può dialogare nel pieno rispetto degli altri e, visto che la connessione digitale sta cambiando i comportamenti, il modo di relazionarsi e il modo di consumare, noi non potevamo certo mancare”.

Su www.vinoegiovani.it/blog è possibile, già da ora, condividere argomenti, affrontare tematiche, scambiare opinioni su uno dei prodotti principali del *Made in Italy*.

Con i vini Paladin ai Campionati del Mondo di Pallavolo Maschile Italia

Con i vini Paladin ai Campionati del Mondo di Pallavolo Maschile Italia

La famiglia Paladin è partner della 17ª edizione dei Campionati del Mondo di Pallavolo Maschile Italia con i vini delle proprie aziende serviti in 3 importanti momenti istituzionali, all'interno della suggestiva cornice del Castello Sforzesco di Milano:

- - la Cerimonia di Inaugurazione nella Piazza d'Armi
- - l'Aperitivo nel Cortile Ducale
- - la Cena di Gala nelle Sale Viscontee.

Appuntamento per una grande serata all'insegna dello sport, dello spettacolo e della convivialità, un importante momento istituzionale ma anche un grande show che intende trasmettere e promuovere i valori della pallavolo e le sue caratteristiche di alta spettacolarità.

Di scena, per l'aperitivo e la cena di gala, una curata selezione della migliore produzione vinicola della famiglia Paladin, dalle sue aziende in Veneto e Toscana:

- Prosecco Millesimato extra-dry e Liquore Agricanto Paladin
- Sauvignon Turrano e Verduzzo Soandre Bosco del Merlo
- Chianti Classico Vèscine

Il calendario delle gare è su www.volley2010.com.

Nominato il consiglio di Fiere di Parma nel segno della continuità

Continuità', risorse e sviluppo per Fiere di Parma Nominato il consiglio di Fiere di Parma nel segno della continuità sul piano della governance e del supporto agli investimenti

Parma 26 luglio 2011. Nominato il consiglio di Fiere di Parma nel segno della continuità. Questi i consiglieri nominati -per la prima volta- attraverso la presentazione di una lista unica: **Cesare Azzali, Giampiero Maioli, Marco Manfredi, Augusto Schianchi, Stefano Secchi**, confermati il Presidente **Franco Boni** e il Vice Presidente **Marco Manfredi**, il nuovo CDA ha dato inoltre indicazioni relativamente alla riconferma del Consigliere Delegato **Antonio Cellie**, ha deliberato un aumento di capitale dei soci di 4 milioni di Euro e espresso parere favorevole all'ingresso nel capitale della Regione Emilia Romagna con un altro aumento di capitale (dedicato) di 3 milioni di Euro. Il tutto per mantenere la solidità patrimoniale e finanziaria che ha caratterizzato il ciclo di successi degli ultimi 3 anni.

Queste delibere garantiscono che, da subito, grazie al cash flow generato nel biennio e all'aumento di capitale, un terzo dei 43 milioni di investimento sono coperti da mezzi propri nonostante il piano industriale già evidenziasse la sostenibilità di un progetto che sta completamente rinnovando il quartiere.

Il rinnovo degli organi delegati e l'intervento sul capitale sono una tappa fondamentale di un percorso che ha confermato il ruolo strategico di Fiere di Parma per l'economia del territorio e la sintonia tra tutti i soci: la Provincia che ha eletto la fiera a hub del marketing territoriale e driver di internazionalizzazione, Il Comune che ha fornito il supporto per adempiere agli strumenti urbanistici in tempi straordinariamente rapidi, i Privati che hanno sostenuto e continuano a credere nella società investendo grandi risorse e Cariparma che ha confermato la propria fiducia e supporto finanziario, non solo come azionista, ma anche come Istituto di Credito. Non ultima la Regione che intende, con il suo ingresso nel capitale di Fiere di Parma, rafforzare il coordinamento tra gli Enti Fieristici emiliani e sottolineare la centralità di Parma nel settore agroalimentare.

Un marchio per segnalare gli autentici ristoranti italiani all'estero

Un marchio per segnalare gli autentici ristoranti italiani all'estero



Roma 5 luglio 2010. Ancora un Marchio, anzi il solito marchio, per segnalare i cosiddetti "autentici ristoranti italiani nel mondo".

Oggi a Roma nella sede di Unioncamere, è stato presentato il logo che entro la fine dell'anno dovrebbe certificare oltre mille attività tricolore nel mondo.

Per ottenere questa certificazione i ristoratori dovranno garantire alcuni parametri: assicurare al cliente una percentuale di piatti e ricette della tradizione italiana non inferiori al 50% del totale, la carta dei vini deve prevedere almeno il 20% di etichette nazionali e deve avere ai fornelli almeno un capocuoco in grado di preparare ricette tipiche del Belpaese. Se saran rose fioriranno.....

Intanto c'è chi risponde in rima....

Chi di Bollino ferisce...

il commento di **Rosario Scarpato** del Gvci

E' una ossessione, quella di voler metter i bollini di autenticità ai ristoranti italiani all'estero. Quelli di "Ospitalità italiana" hanno pubblicato in tempo record i primi 38 ristoranti italiani che secondo loro meritano il bollino di autenticità e qualità. NON GIUDICO I RISTORANTI tra i quali ce ne sono alcuni di veramente pregevoli ed alcuni sono anche di associati GVCI. Ma che serietà può avere una iniziativa portata avanti da impiegati delle camere di commercio all'estero senza alcuna preparazione enogastronomica? E sapete quanti esperti VERI di cucina italiana nel mondo siedono nel Comitato Centrale romano dell'iniziativa che rilascia il bollino? Provate a indovinare... E visto che ci siete immaginate anche quante risorse siano state spese inutilmente... D'altronde adesso in Italia fanno tutti a gara a presentarsi come esperti di cucina italiana all'estero... Meno male. Vedrete che in pochi mesi avremmo risolto tutti i problemi per chi fa cucina italiana nel mondo.

Allora, **qui sotto eccovi i "saggi"** che assegnano il bollino di autenticità e qualità Ospitalità Italiana ai ristoranti italiani all'estero di cui vi ho parlato ieri. Tutti personaggi importanti nei loro settori, ovviamente, ma - a parte l'amico Matteo Scibilia, che è Cuoco e sostenitore del GVCI, e il dott. Auricchio che produce formaggi che esporta in tutto il mondo -, che esperienza ha questa gente nel campo della enogastronomia italiana fuori dall'Italia? Immaginate quanto costa il solo riunirli... Ah, e la valutazione di quali sono i ristoranti che meritano i bollini, nello specifico la fanno i signori del Comitato di Valutazione: semplici impiegati degli enti che rappresentano, che non hanno la minima idea di quello che succede nei ristoranti di Bangkok, di Mumbai, di Toronto... Non so che film stiamo vedendo. Horror o commedia all'italiana?

Ferruccio DARDANELLO Presidente Union Camere e Presidente del Comitato
 Gian Domenico ACCOLLA Consigliere Ministro degli Affari Esteri
 Gian Domenico Auricchio Presidente Federalimentare
 Giuseppe CORNACCHIA Presidente Agricoltura e Vita
 Toni DE AMICIS Direttore campagna amica - Coldiretti
 Eugenio MAGNANI Coordinatore della Struttura di Missione per il rilancio dell'immagine Italia Ministero del Turismo
 Marcello MASI, Vicedirettore TG2 - giornalista esperto di settore
 Giorgio MEDAIL, Capo Dipartimento ministero del Turismo
 Francesco POSTORINO Direttore servizio economico Confagricoltura
 Matteo SCIBILIA, Consigliere del Ministro beni Culturali
 Lino Enrico STOPPANI, Presidente FIPE
 Augusto STRIANESE Presidente Camera di Commercio di Salerno
 Giuseppe TRIPOLI Direttore Generale Ministero Sviluppo Economico

Comitato di valutazione

Giancarlo DEIDDA Presidente Camera di Commercio di Cagliari
 Marco BRUSCHINI Enit
 Tommaso BUFFA CIA
 Palma ESPOSITO Confagricoltura
 Rolando MANFREDINI Coldiretti
 Enrico MARCHETTI Federalimentare
 Luciano SBRAGA FIPE
 Franco VACCARO Assocamere Estero

Previsioni Unione Italiana Vini - Ismea: Vendemmia 2011 verso i minimi storici

Previsioni Unione Italiana Vini - Ismea: Vendemmia 2011 verso i minimi storici

Volumi a 42,3 milioni di ettolitri (-10% rispetto al 2010). Se confermato, sarebbe la terza volta sotto soglia 43 milioni dal 1957. A incidere sul risultato il caldo record di fine agosto, l'ultimo ciclo di estirpazioni con premio e la vendemmia verde in Sicilia

13 settembre 2011. Per il 2011 si sta delineando una vendemmia ai minimi storici. E' quanto emerge dalla ricognizione dei vigneti effettuata congiuntamente da **Unione Italiana Vini** e **Ismea** nella prima settimana di settembre, che attesta la produzione poco al di sopra dei 42 milioni di ettolitri, il 10% in meno rispetto ai 46,7 milioni registrati dall'Istat per il 2010. Questo dato non solo riporterebbe

l'Italia al secondo posto tra i Paesi produttori, dopo la Francia che stima circa 49 milioni di ettolitri (+8%), ma se confermato potrebbe segnare anche uno dei più bassi livelli per la produzione di casa nostra da mezzo secolo a questa parte: dal 1957 infatti si è scesi sotto soglia 43 milioni solo due volte, in quell'anno e nel 2007.

Già dall'inizio dell'estate si era prospettata una lieve riduzione che si è fatta però ben più significativa con il passare delle settimane e con la colonnina di mercurio che ha segnato temperature record. Il caldo, unitamente alla prolungata assenza di piogge, che le irrigazioni di soccorso non sono riuscite a compensare, ha causato stress idrico ai grappoli innescando un processo di maturazione molto anticipato rispetto alla norma ed una maggiore concentrazione degli zuccheri dovuta essenzialmente alla disidratazione delle uve, che mostrano pertanto una resa in vino minore dello scorso anno.

Oltre ai fattori meteo, a condizionare la campagna vinicola è stato anche il ricorso alle estirpazioni con premio e abbandono definitivo, che ormai stanno portando ad una riduzione strutturale delle produzioni. Basti ricordare che nella campagna scorsa sono state accolte domande di estirpazioni per 9.288 ettari, che si vanno ad aggiungere ai 22.312 delle due campagne precedenti. Il ricorso maggiore a tale misura è stato fatto nel complesso da Puglia, Sicilia ed Emilia Romagna rispettivamente con quote sulla superficie ad inventario pari al 12%, 6% e 5%.

A limitare i volumi prodotti si è aggiunta anche la vendemmia verde, che soprattutto in Sicilia per questo anno ha "congelato" quasi 13.000 ettari. Poche invece le adesioni a tale misura nelle altre regioni.

Oltre che per i volumi non abbondanti, quella del 2011 sarà anche ricordata come una vendemmia molto anticipata rispetto alla media. Si parla in molte zone di due settimane o più.

E la qualità? La discussione è aperta anche su questo fronte e come sempre la situazione è a macchia di leopardo. Non mancano in ogni caso punte di eccellenza e si prevede mediamente un incremento delle gradazioni.

Mai come quest'anno comunque è d'obbligo la cautela. Perché se è vero che il meteo sfavorevole ha ormai fatto archiviare, con significative flessioni, la vendemmia delle uve precoci, una pioggia provvidenziale nei prossimi giorni potrebbe migliorare la situazione di quelle tardive.

Produzione di vino e mosto in Italia
(migliaia di ettolitri)

	2009	2010	2011*	Var. % 2011/2010
Piemonte	2.858	2.996	2.850	-5%
Valle d'Aosta	22	22	24	12%
Lombardia	1.277	1.349	1.280	-5%
Trentino Alto Adige	1.254	1.161	1.060	-9%
Veneto	8.174	8.351	7.520	-10%
Friuli Venezia Giulia	1.130	1.334	1.270	-5%
Liguria	83	70	83	18%
Emilia Romagna	6.952	6.601	6.090	-8%
Toscana	2.772	2.854	2.710	-5%
Umbria	987	875	790	-10%
Marche	782	927	810	-13%
Lazio	1.527	1.259	1.070	-15%
Abruzzo	2.652	3.028	2.500	-17%
Molise	319	271	260	-4%
Campania	1.830	1.869	1.680	-10%
Puglia	5.920	7.169	6.800	-5%
Basilicata	144	125	100	-20%
Calabria	392	323	323	0%
Sicilia	6.175	5.676	4.540	-20%
Sardegna	550	475	500	5%
Italia	45.800	46.734	42.260	-10%

Fonte: Istat;

*Stima Ismea-Uiv al 12/9/2011

Dettaglio regionale

In Piemonte (-5%), dopo le bizzesse del 2010, anche l'annata 2011 ha riservato le sue sorprese, portando un andamento meteo e produttivo ancora più "originale" rispetto all'anno passato. L'inverno non è stato particolarmente rigido e probabilmente può essere indicato come la stagione più regolare. Le anomalie sono iniziate in primavera, nel mese di aprile, che ha portato una decina di giorni di sole e molto caldo, situazione che si è ripetuta in gran parte del mese di maggio.

Con il mese di giugno è iniziata un'estate molto particolare con giorni caldi ed assolati, notti fresche e buone precipitazioni. I vigneti apparivano quindi molto rigogliosi, e con uno sviluppo anticipato di 10-15 giorni. Tutto faceva sperare in un'ottima annata sia sul fronte qualitativo che quantitativo. Il caldo di agosto però ha creato non pochi problemi anche perché è andato ad incidere su un prodotto ormai in avanzato stato di maturazione provocando perdita di peso nei grappoli. Per le uve precoci, quindi si è verificata una riduzione molto sensibile. Da tener conto che, a parte alcuni casi limite di raccolta delle uve da spumante avvenuta già nella prima quindicina di agosto, la seconda parte del mese ha visto in molte zone l'avvio delle operazioni vendemmiali, soprattutto per le uve bianche (Chardonnay, Moscato, Sauvignon e Arneis), per il Brachetto e per il Pinot nero dell'Alta Langa.

Le piogge della prima domenica di settembre, però, hanno ridato un po' di sollievo alle uve e si nutrono buone aspettative sia per le Barbera che per il Nebbiolo. Nel complesso si attende un'alta gradazione zuccherina delle uve.

All'interno della regione le riduzioni si avvertono quindi più nelle province di Asti ed Alessandria, mentre nel Cuneese si prospettano volumi in linea con lo scorso anno.

Per quanto concerne le malattie, si è avuto un'incidenza sotto la media di oidio e peronospora mentre le preoccupazioni maggiori sono derivate da una recrudescenza della flavescenza dorata.

Lombardia (-5%). Le diverse fasi fenologiche risultano in anticipo di circa 8/10 giorni e si sono susseguite in maniera regolare fino alla maturazione. Buona la fioritura, media l'allegagione ed ottime l'invaia e la fase finale della maturazione. L'incidenza di peronospora, oidio e tignola è stata bassa mentre i problemi più importanti si sono avuti per gli elevati attacchi di botrite su foglia. Alcune precipitazioni a carattere grandigeno hanno colpito una zona circoscritta dell'Oltrepò Pavese di 600-700 ettari. Qui la raccolta è iniziata intorno all'8 di agosto, con un anticipo di 10 giorni rispetto alla norma e la produzione potrebbe subire le riduzioni più significative rispetto ad altre aree della regione, ma la qualità sembra ottima soprattutto sul Pinot nero. In Franciacorta, ad esempio, le quantità sono in crescita del 10% sul 2010. Il decorso di tutte le fasi fenologiche è stato ottimo e inferiore alla media l'incidenza di avversità parassitarie e meteorologiche. La qualità delle uve con gradazione zuccherina è nella norma. Anche in Valtellina, dove la produzione si stima in crescita, la stagione vegetativa è iniziata con circa una settimana di anticipo.

Nell'Italia Nord-occidentale sono le regioni più piccole a segnare una controtendenza rispetto all'andamento generale.

Bene, infatti, la **Valle d'Aosta** sia sotto il profilo qualitativo che quantitativo, con una produzione superiore del 12% rispetto allo scorso anno. Il calendario vegetativo è in anticipo di circa 10 giorni con le diverse fasi fenologiche che si sono susseguite in maniera regolare. Bassa l'incidenza delle malattie nel vigneto ed anche le avversità meteorologiche non hanno avuta rilevanza particolare. La gradazione delle uve si prevede sugli stessi valori registrati nel 2010.

Un aumento è previsto anche per la **Liguria (+18%)**. La stagione è stata regolare e lo sviluppo vegetativo buono. Il recupero produttivo è piuttosto diffuso in tutta la regione con le punte più elevate nella provincia di Savona.

Nel Nord-Est si evidenziano perdite generalizzate.

Veneto (-10%). La ripresa vegetativa anche in questa regione è risultata mediamente in anticipo di circa 10 giorni, con punte anche di due settimane in alcune zone del Trevigiano e della provincia di Venezia. La primavera particolarmente mite aveva fatto sperare in un risultato produttivo molto buono. Infatti le prime fasi fenologiche non avevo creato particolari problemi. La gemmazione era stata generalmente buona e solo in alcune zone è risultata mediocre sui rossi, Merlot e Cabernet in particolare. La fioritura quasi ovunque ottima, mentre l'allegagione è passata dal buono della Valpolicella e del Soave all'ottimo della zona dei Colli Euganei. A colpire duramente è stato il mese di agosto, in piena fase di maturazione, con le alte temperature e le scarse piogge che hanno portato le produzioni al di sotto dei livelli, piuttosto elevati peraltro, del 2010. La gradazione delle uve risulta, quindi, più elevata rispetto allo scorso anno di oltre un *grado babbò*. Non si registrano altri danni importanti da attribuire ai fattori meteo ad eccezione di alcune perdite dovute alla grandine. Buona la situazione anche sul fronte fitosanitario. Bassa incidenza di oidio, peronospora e tignola mentre la diffusione di botrite ed acari è stata nella media. Da segnalare, comunque, che tutte le patologie sono state ben controllate ed arginate.

Trentino-Alto Adige (-9%). Anche le vigne trentine hanno mostrato un anticipo medio di circa una decina di giorni e la vendemmia delle uve base spumante è iniziata subito dopo ferragosto. Le perdite di produzione dell'intera regione, in realtà, si realizzano quasi esclusivamente nella provincia di Trento dove già le prime fasi vegetative non erano state sempre all'altezza delle aspettative. La fioritura ad esempio è risultata buona nei fondovalle, mentre in certe aree collinari è stata mediocre. Inoltre le grandinate di metà luglio hanno provocato non pochi danni ai produttori nella zona dell'Adige ed anche laddove si è potuto raccogliere c'è stata un'attenta selezione dei grappoli.

Sulle uve base spumante i parametri chimici, grado zuccherino e soprattutto acidità e profumi, erano elevati e le giornate calde di agosto accompagnate da notti fresche hanno contribuito a mantenerli a livelli alti, almeno inizialmente. In seguito le temperature elevate hanno accelerato la maturazione, ma senza far aumentare il grado zuccherino, provocando in certi casi un calo di acidità. Ottima, a detta degli operatori, la qualità anche delle uve bianche aromatiche mentre i volumi sono stati influenzati dalla perdita di peso dei grappoli per il caldo estivo. Molto positive le attese, sia sul fronte qualitativo che quantitativo sulle uve rosse la cui maturazione sembra ottimale ed i primi riscontri sembrano confermare tale ottimismo.

In provincia di Bolzano, invece, i volumi potrebbero essere simili a quelli dello scorso anno. Tutte le fasi fenologiche sono da considerarsi buone o ottime e le avversità tiche si sono limitate ad alcune precipitazioni accompagnate da grandine che, localmente, hanno provocato perdite di prodotto.

Friuli-Venezia Giulia (-5%). La vigna friulana si presenta con una riduzione attesa inferiore rispetto alle altre regioni nord-orientali. Le fasi fenologiche, anticipate mediamente di circa 8 giorni, sono risultate buone con la maturazione ottimale. Sul fronte fitosanitario c'è stata solo qualche comparsa di botrite, peraltro efficacemente controllata. Principale indiziato del calo produttivo è l'andamento meteo caratterizzato da qualche grandinata di fine primavera/inizio estate, seguita dalle eccessive piogge di luglio e dalla forte siccità di

agosto.

L'accelerazione nelle operazioni vendemmiali già nella seconda metà agosto, al verificarsi di forti escursioni termiche (da 32-36° di giorno a 20-22 di notte), è da ritenersi funzionale non solo ad incrementi zuccherini ma anche agli aromi e profumi delle uve.

Emilia Romagna (-8%). Lo sviluppo vegetativo della vigna è stato accelerato di circa una settimana per le varietà precoci e di 10 giorni per le tardive grazie all'andamento meteo particolarmente favorevole registrato all'inizio della primavera. La cacciata, scarsa per le uve Ancellotta, è invece stata buona per i Lambruschi e ottima per le altre varietà. Stesso andamento per le altre fasi fenologiche ad eccezione della maturazione, difficoltosa per tutte le varietà a causa dell'eccessivo caldo e siccità di agosto. Lo stato fitosanitario dei vigneti presenta, invece, rispetto al 2010, un motivo di preoccupazione per la forte recrudescenza della flavescenza dorata e del mal dell'esca, i cui focolai stanno estendendosi in aree ancora non contaminate. Per quanto riguarda gli attacchi di peronospora e di oidio, rientrano nella normalità e sono stati controllati con la lotta guidata.

Il calo produttivo, comunque, non è omogeneo per tutta la regione. In Emilia è più generalizzato, viste anche le abbondanti produzioni dell'anno scorso, mentre in Romagna è più a macchia di leopardo e legato alle varietà. Elevata la gradazione delle uve ed in aumento di 1 o 2 *gradi babo* rispetto allo scorso anno.

Anche al Centro si segnalano riduzioni produttive in tutte le regioni sebbene di intensità differente.

Toscana (-5%). La riduzione produttiva complessiva è anche in questo caso frutto di andamenti differenti all'interno della regione, sia differenziando le province che le zone: litoranee e dell'entroterra. Anticipo della vegetazione rispetto alla media stagionale di 10 giorni per i vitigni precoci e 20 giorni per gli altri vitigni. Le prime fasi fenologiche sono state buone, così come la maturazione che, per il persistere del caldo, è risultata molto anticipata ed ha indotto a vendemmiare molto prima della norma. Nella prima settimana di settembre qualche operatore aveva già finito gli stacchi dei grappoli. Nelle province meridionali della regione ed in alcune zone costiere anche per il Sangiovese si è in dirittura di arrivo, mentre nelle coline interne si è più indietro ma si conta di terminare entro la fine del mese. L'andamento climatico è stato molto buono fino ad agosto, con solo pochissima grandine a macchia di leopardo. Il caldo persistente e le scarse piogge hanno poi creato stress idrico ai grappoli con fenomeni di asciugamento. L'annata si prospetta particolare, quindi, per l'elevata concentrazione zuccherina nelle uve dovuta non ad una maturazione normale ma alla disidratazione. C'è comunque ottimismo sulla qualità finale del prodotto.

Umbria (-10%). Una vendemmia anticipata di circa 10 giorni rispetto allo scorso anno, una produzione contenuta ma di buona qualità. Questo in sintesi il quadro, tutto sommato confortante, che si presenta ai viticoltori umbri, nonostante nel periodo primaverile le piogge non sempre sono state sufficienti ed il caldo ha cominciato a farsi sentire già dalla primavera. La stagione era partita molto bene con un aprile particolarmente mite. Poi con il proseguo della stagione l'anticipo delle fasi vegetative è andato via via riducendosi per poi subire una nuova accelerazione causa gran caldo, nell'ultima decade di agosto. La riduzione produttiva è comunque imputabile anche ad una scelta dei produttori di contenere le produzioni, nonostante la poca adesione alla vendemmia verde.

Marche (-13%). L'anticipo del ciclo vegetativo è di circa una settimana ed è dovuto alle temperature al di sopra della media registrate nel periodo fine inverno - inizio primavera. La fioritura e l'invaiaura sono state buone così come la fase finale della maturazione grazie a un buono stato di salute dei vigneti e a un attento controllo dei patogeni. Alcuni vigneti delle provincie di Ancona e Ascoli Piceno sono stati toccati da grandine. Il caldo di agosto ha, come in molte altre parti della Penisola, creato stress idrico e calo di peso dei grappoli.

Lazio (-15%). Il ciclo vegetativo è partito in lieve anticipo, per via di un inverno che ha lasciato presto spazio a una primavera mite. La cacciata è stata buona, la fioritura non sempre è stata buona, mentre pochi problemi si sono verificati in fase di allegagione. Bassa l'incidenza delle malattie nel vigneto: praticamente nulli gli effetti della peronospora, qualche lieve problema dovuto all'oidio si è registrato ad inizio luglio, ma i danni sono stati di lieve entità. I passaggi in vigna per i trattamenti sono stati regolari e si sono intensificati proprio a luglio, mese caratterizzato da piogge leggermente più frequenti della norma, e da temperature più basse rispetto alla media stagionale.

L'invaiaura è stata ottima per tutte le uve, e per quelle più precoci, già entrate nella fase vendemmiale a metà agosto, anche la maturazione si è conclusa nel migliore dei modi ma subendo il forte caldo. Alte temperature e continua assenza di pioggia sta caratterizzando le fasi conclusive del ciclo vegetativo dei vitigni più tardivi. I grappoli sono integri e senza acini danneggiati come raramente accaduto in passato. Il corredo zuccherino è leggermente superiore allo scorso anno (+1° babo) e nella media degli ultimi cinque anni. A contribuire alla diminuzione produttiva però non sono stati solo gli eventi meteo, ma anche gli espianati e gli abbandoni spontanei dei vigneti da parte di molti piccoli produttori che non riuscivano a recuperare i costi di produzione, visto anche il difficile momento dei vini laziali che a differenza di altri hanno sofferto molto anche quest'ultima campagna tanto che è stata aperta la distillazione di crisi per importanti Doc regionali.

Anche scendendo verso Sud e Isole maggiori la situazione si prospetta in flessione sebbene con diversa intensità tra le regioni. In controtendenza la Calabria e la Sardegna.

Abruzzo (-17%). Le condizioni meteo verificatesi nella prima fase del ciclo vegetativo della vite sono state caratterizzate da temperature miti, senza notevoli escursioni termiche, accompagnate da piogge ben distribuite nel periodo primaverile. Condizioni che hanno anticipato di oltre una settimana lo sviluppo vegetativo, con una cacciata da ritenere buona ad eccezione di alcune aree viticole nelle quali soprattutto il vitigno Montepulciano ha risentito degli improvvisi abbassamenti di temperatura.

La fioritura è stata buona-ottima ad eccezione per alcune varietà precoci per le quali si è riscontrato un leggero ritardo a causa sempre di temperature al di sotto della media stagionale: condizione che ha in parte influito sull'allegagione. Tale ritardo è stato però recuperato nelle fasi di invaiatura, da ritenere buona.

Per quanto riguarda la fase finale della maturazione, la situazione si presenta disomogenea a seconda delle forme di allevamento della vite e della dislocazione areale dei vigneti.

La maturazione ha avuto un ciclo normale nei vigneti allevati a pergola (70% della superficie abruzzese), mentre si sta verificando una battuta di arresto, a causa delle elevate temperature, nei vigneti allevati a spalliera, soprattutto dove è stata praticata la defogliazione. Tuttora la situazione è di difficile lettura: si sta provvedendo alle irrigazioni di soccorso, sebbene le perdite risultino già evidenti.

Sul piano fitopatologico, non si registrano danni causati dalla peronospora e dall'oidio poiché, pur in presenza di focolai di infestazione, i

viticoltori ne hanno controllato la diffusione. Eventi meteorici straordinari si sono verificati in alcune aree viticole della provincia di Chieti, dove la grandine ha colpito alcune aziende.

La gradazione delle uve è da prevedere elevata, sulla base anche dei primi risultati vendemmiali, con un aumento di circa un *grado babo*.

Molise (-4%). Un inverno piuttosto rigido ed una primavera piovosa hanno comunque permesso al vigneto molisano di affrontare il caldo estivo in buone condizioni, limitando così i danni. Germogliazione, fioritura, allegagione e invaiatura sono state buone, e ottima maturazione nella fase finale. Non si sono registrati particolari problemi di attacchi fungini anche se le patologie si sono presentate sia nei vigneti di pianura che di collina. Si prevede una buona qualità delle uve.

Campania (-10%). Il calendario vegetativo è risultato nella media degli ultimi 5 anni, con un leggero anticipo, che non supera la settimana, rispetto allo scorso anno. Cacciata, fioritura e allegagione sono risultate buone. L'invaiatura è stata buona, con punte di ottimo, e la fase di maturazione sembra ottimale grazie a un buono stato fitosanitario del vigneto che si presenta in buone condizioni in quanto i focolai di peronospora sono risultati inferiori alla media e i limitati casi di attacchi importanti di oidio sono stati controllati con interventi preventivi e tempestivi. L'annata si presenta qualitativamente ottima anche se il caldo intenso delle ultime settimane e la mancanza di precipitazioni, oltre ad una flessione produttiva, potrebbe ridurre alcuni parametri qualitativi comportando o veloce degradamento della componente acida dei mosti.

Basilicata (-20%). Abbastanza nella norma il calendario vegetativo del vigneto lucano, sebbene le diverse fasi si siano susseguite in maniera non particolarmente brillante. Ad una mediocre cacciata, infatti, è seguita una buona fioritura e allegagione. L'invaiatura è tornata su livelli tutt'altro che buoni mentre la situazione è migliorata nella fase finale della maturazione. Poco da segnalare sul fronte fitosanitario, con lievi attacchi di oidio e peronospora, comunque ben controllati. La produttività delle viti è quantitativamente inferiore al 2010 e qualitativamente mediocre. Le gradazioni alcoliche si prevedono generalmente nella norma.

Puglia (-5%). Come consuetudine la regione sembra divisa in due ed il risultato produttivo è la somma di un discreto aumento nel Nord e di un deciso passo indietro nel Salento, dove per certi vitigni autoctoni come il Primitivo le perdite sono molto pesanti. Nelle vigne pugliesi il ciclo vegetativo è partito in lieve anticipo, le fasi di cacciata, fioritura e allegagione sono risultate buone in tutta la regione. La fase finale della maturazione, se pur condizionata dal grande caldo, ha dato buoni risultati al Nord mentre al Sud ci sono stati non pochi problemi e perdite produttive. L'incidenza delle malattie è risultata nella norma ovunque. La prolungata assenza di piogge non ha favorito lo sviluppo di attacchi fungini.

Calabria (=). Per le temperature calde la vendemmia è anticipata fino a quindici giorni rispetto allo scorso anno, ma la maturazione sembra piuttosto buona. Lo stato di salute del vigneto è apparso buono durante tutte le fasi fenologiche. Non si evidenziano danni di tignola inibita dalle elevate temperature, mentre l'eccessiva umidità ha favorito la formazione dell'oidio, comunque ben arginato.

Sicilia (-20%). Anche quella di quest'anno non sembra una vendemmia particolarmente abbondante per i viticoltori siciliani. E questo non dipende solo dalle estirpazioni con premio, dagli abbandoni e dalla vendemmia verde, il cui peso peraltro è piuttosto rilevante. A contenere i volumi ci ha pensato anche il meteo, non sempre favorevole. Già dalle prime battute si sono riscontrati dei problemi. La fioritura è stata condizionata da una primavera fredda rispetto alla media ed anche le piogge successive non hanno favorito l'allegagione. L'umidità ha poi provocato l'insorgere di focolai di oidio prima e peronospora poi. Ma i problemi climatici veri sono venuti con le temperature torride di agosto e con la mancanza di piogge, contro la quale anche l'irrigazione di soccorso ha potuto ben poco. Il caldo ha causato una rapida evoluzione dei processi di maturazione delle uve. Pochi i problemi sulle cultivar precoci (Pinot, Chardonnay, Moscato e Merlot), vendemmate nella prima decade di agosto. Queste infatti hanno registrato parametri, quali zucchero, acidità totale e pH, di tutto rispetto. Le alte temperature registrate nella terza decade di agosto, invece, hanno creato qualche preoccupazione per chi si stava accingendo alla vendemmia. Le irrigazioni di soccorso, laddove possibili, sarebbero di aiuto alle cultivar più tardive al fine di superare lo stress idrico. Le stime fatte fino a questo momento, comunque, potrebbero ulteriormente volgere al negativo se dovesse perdurare il caldo e la siccità.

Sardegna (+5%). Positive le previsioni per la vendemmia 2011, sia per quantità che per qualità, complici anche le condizioni meteo favorevoli nella fase di maturazione delle uve. Grazie alla prevenzione e ai pochi sbalzi di umidità, non si sono registrati problemi di attacchi fungini per cui le uve sono ottime dal punto di vista sanitario. Fino a metà agosto, la maturazione delle uve è proseguita in modo perfetto. Il gran caldo, però, e lo Scirocco che hanno caratterizzato la seconda quindicina di agosto, con un tasso di umidità superiore all'80%, ha costretto i viticoltori ad iniziare la stagione della vendemmia, in diverse zone dell'isola, con un anticipo di 15 giorni rispetto al 2010, per non rischiare di perdere il bagaglio aromatico.

[\[home page \]](#) [\[mission \]](#) [\[redazione \]](#) [\[collabora \]](#) [\[contattaci \]](#) [\[link \]](#)

2006 ©copyright :: INformaCIBO.it



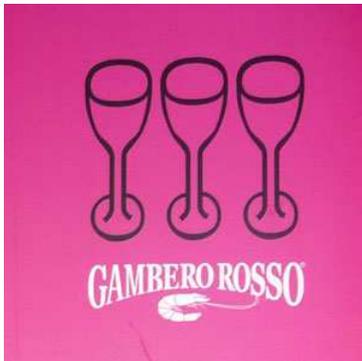
- [Home](#)
- [Bacco in Campania](#)
- [Eventi enogastronomici](#)
- [Sagre](#)
- [News](#)
- [Ristoranti](#)
- [Aziende del Gusto](#)
- [Ricette](#)
- [Contatti](#)
- [Segnala GRATIS](#)

[VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli](#)

[Bacco in Campania](#), [Città](#), [Eventi](#), [FEATURED](#), [Mese](#), [Napoli](#), [Ottobre](#)

Like 39

0 9



Domenica 23 ottobre 2011, ore 18 – L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insigne dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza. Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzo in provincia di Benevento, le deliziose "Tartellette" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigolose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera. Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Ingresso 30 euro

25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tlc, ONAF

Informazioni e prenotazioni:

Città del gusto – Via Coroglio, 104 Bagnoli, Napoli – Tel. 081 19808900 – napoli@cittadelgusto.it

Notizie simili segnalate:

1. [Domenica in cucina... ma alla Città del gusto di Napoli! Chef per una domenica: i corsi amatoriali per tutta la famiglia e non solo](#)
2. [Aperitivo Divino – Sabato 22 Ottobre Cantine aperte allo Square di Sorrento \(Napoli\)](#)
3. [Ais Napoli. Riparte l'Enolaboratorio quinta edizione. Dal 28 Settembre 2011](#)
4. [La Campania protagonista alla Dolce Vite del Capri Palace il 7 ottobre](#)
5. [Venerdì 28 ottobre 2011 Fiorella Balzamo e le sue torte alla Città del gusto di Napoli. Un corso per diventare cake designer](#)
6. [Lunedì 24 ottobre al Ristorante Batis di Bacoli "Due volti della stessa Medaglia: Pizzeria di Matteo e Batis. Via Tribunali incontra i Campi Flegrei"](#)
7. [A cena con lo Chef: novità assoluta della Città del gusto di Napoli. I segreti della cucina raccontati da grandi chef](#)
8. [Corso di Approccio al Vino per il consumatore \(Primo Livello\) al Divinoinvigna Enoteca & Laboratorio di Napoli](#)
9. [Domenica 2 ottobre 2011, tutti a Torre del Greco ad assaggiare la Catalanesca!](#)
10. [Venerdì 30 settembre e Sabato 1 Ottobre: Italia Vini le eccellenze. Seconda edizione ad Avellino](#)

Gli eventi segnalati potrebbero subire cambiamenti, pertanto si consiglia di verificare l'evento contattando direttamente gli organizzatori. GustoCampania.it pertanto non è responsabile di eventuali modifiche delle date e dei contenuti dei singoli eventi.



er non accetta i cookie. Se vuoi utilizzare il carrello e fare acquisti devi abilitare i cookie.

[Gambero Rosso mensile su iPad](#)



► Degustazione "Tre bicchieri" 2012



Degustazione "Tre bicchieri" 2012

Prezzo: €30,00

Quantità:

Aggiungi

Dettagli Corso:

Data inizio	23/10/2011
Data fine	23/10/2011
Sede	Napoli
skipshipping	

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23

ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello in provincia di Benevento, i deliziosi maltagliati al rhum esclusiva della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera. Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Costo 30 € comprensivo di calice da degustazione Per gli abb. speciali, soci cral convenzionati, titolari cartapiù feltrinelli, ais, fisar, onav e onaf prezzo 25 € Prenotazione obbligatoria

Per info
Città del gusto Via Coroglio, 57/104 80124 Napoli tel. 081/19808900 fax:
081/19808911 napoli@cittadelgusto.it

Di seguito i vini in degustazione:

Veneto Santi Valpolicella Cl. Sup. Ripasso Solane 2009 Veneto Ca' Orologio Relógio 2009 Veneto Marion Amarone della Valpolicella 2006 Veneto Rocolo Grassi Amarone della Valpolicella Rocolo Grassi 2007 Veneto Trabucchi d'Ilasi Amarone della Valpolicella 2006 Veneto Roeno Cristina V. T. 2008 Veneto Coffe Recio di Soave Cl. Le Sponde 2009 Veneto Montecchia - Emo Capodilista La Colli Euganei Cabernet Sauvignon Ireneo Capodilista 2008 Veneto Musella Amarone della Valpolicella Ris. 2007 Veneto Brigaldara Amarone della Valpolicella Case Vecie 2007 Veneto Vignalta Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Alpinae 2008 Veneto Ottella Lugana Sup. Molceo 2009 Veneto Speri F.lli Amarone della Valpolicella Cl. Vign. Monte Sant'Urbano 2007 Veneto Pieropan Leonildo Soave Cl. Calvarino 2009 Veneto Sant'Antonio Tenuta Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2007 Veneto Anselmi Roberto Capitel Croce 2009 Veneto Ruggeri & C. Valdobbiadene Extra Dry Giustino B. 2010 Veneto Monte del Frà Custozza Sup. Ca' del Magro 2009 Veneto Zenato Lugana Sergio Zenato 2008 Veneto Villa Sandi Cartizze V. La Rivetta 2010 Veneto Masi Amarone della Valpolicella Cl. Vaio Armaron Serègo Alighieri 2006 Valle d'Aosta La Crotta di Vegneron Valle d'Aosta Fumin Esprit Follet 2009 Umbria Castello della Sala Cervaro della Sala 2009 Umbria Tabarrini Giampaolo Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2007 Umbria Decugnano dei Barbi Orvieto Cl. Sup. Il Bianco 2010 Umbria Palazzone Orvieto Cl. Sup. Campo del Guardiano 2009 Umbria Lungarotti Torgiano Rosso Vigna Monticchio Ris. 2006 Trentino Dorigati F.lli Trento Brut Methius Ris. 2005 Trentino Letrari Trento Brut Ris. 2006 Trentino San Leonardo Tenuta San Leonardo 2006 Trentino Pojer & Sandri Bianco Faye 2008 Trentino Ferrari Trento Extra Brut Perlé Nero 2005 Trentino Cavit Trento Brut

Altemasi Graal Ris. 2004Toscana Cerbaiola La Brunello di Montalcino
 2006Toscana Monteraponi Chianti Cl. Baron'Ugo Ris. 2007Toscana Cittle di
 Sopra Brunello di Montalcino 2006Toscana Fonti Fattoria Le Chianti Cl. Ris.
 2007Toscana Casa al Vento Chianti Cl. Foho Ris. 2008Toscana Canalicchio di
 Sopra Brunello di Montalcino 2006Toscana Fortuna Podere La Brunello di
 Montalcino 2006Toscana Sesti - Castello di Argiano Brunello di Montalcino
 2006Toscana Valgiano Tenuta di Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano
 2008Toscana Petrolo Fattoria Galatrona 2009Toscana Sapaio Podere Bolgheri
 Sapaio Sup. 2008Toscana Piaggia Carmignano Ris. 2008Toscana Col di Bacche
 Cupinero 2009Toscana Biondi Santi - Tenuta Il Greppo Brunello di Montalcino
 2006Toscana Nittardi Fattoria Ad Astra 2008Toscana Tenimenti Luigi
 d'Alessandro Cortona Syrah Migliara 2008Toscana Salcheto Nobile di
 Montepulciano Salco Evoluzione 2006Toscana Castello di Volpaia Chianti Cl. Ris.
 2008Toscana Castellare di Castellina I Sodi di San Niccolò 2007Toscana Casanova
 di Neri Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2006Toscana Rocca di Frassinello
 Baffo Nero 2009Toscana Fontodi Az. Agr. Flaccianello della Pieve 2008Toscana
 Castello di Vicchiomaggio FSM 2007Toscana Rocca di Castagnoli Chianti Cl.
 Poggio ai Frati Ris. 2008Toscana Brancaia Brancaia Il Blu 2008Toscana Castello di
 Fonterutoli Siepi 2008Toscana Antinori Marchesi Tignanello 2008Sicilia Russo
 Etna Rosso San Lorenzo 2009Sicilia Graci Etna Bianco 2010Sicilia Palari Faro
 Palari 2009Sicilia Gulfi Nerobufaleffj 2007Sicilia Feudi del Pisciotto Passito
 Gianfranco Ferrè 2009Sicilia Baglio del Cristo di Campobello Lu Patri 2009Sicilia
 Planeta Plumbago 2009Sicilia Donnafugata Passito di Pantelleria Ben Ryé
 2009Sicilia Cusumano Sàgana 2009Sicilia Tasca d'Almerita Contea di Sclafani
 Rosso del Conte 2007Sicilia Firriato Etna Rosso Cavanera Rovo delle Coturnie
 2009Sicilia Pellegrino Carlo Passito di Pantelleria Nes 2009Sicilia Settesoli
 Cartagho Mandrarossa 2009Sardegna Santadi Carignano del Sulcis Sup. Terre
 Brune 2007Sardegna Soletta Tenute Cannonau di Sardegna Keramos Ris.
 2007Sardegna Capichera Vermentino di Gallura Vigna'ngena 2010Sardegna Sardus
 Pater Carignano del Sulcis Sup. Arruga 2007 Alghero Marchese di Villamarina
 2006Sardegna Sella & Mosca Tenute Vermentino di Gallura Sup. Monteoro
 2010Puglia Fino Gianfranco Primitivo di Manduria Es 2009Puglia Morella
 Primitivo Old Vines 2008Puglia Mater Domini Tenute Salice Salentino Casili Ris.
 2008Puglia Zecca Conti Nero 2008Puglia Torrovento Castel del Monte Rosso V.
 Pedale Ris. 2008Puglia Tormaresca Torcicoda 2009Puglia Due Palme Cantine
 Salice Salentino Rosso Selvarossa Ris. 2008Piemonte Hilberg - Pasquero Barbera
 d'Alba Sup. 2009Piemonte Ca' Viola Barolo Sottocastello 2006Piemonte Rocca
 Bruno Barbaresco Maria Adelaide 2007Piemonte Cogno Elvio Barolo Ravera
 2007Piemonte Castello di Uviglie Barbera del M.to Sup. Le Cave 2009Piemonte
 Brezza & Figli Giacomo Barolo Bricco Sarmassa 2007Piemonte Torracchia del
 Piantavigna Ghemme 2007Piemonte Pecchenino Dogliani Siri d'Jermu
 2009Piemonte Scavino Paolo Barolo Rocche dell'Annunziata Ris. 2005Piemonte
 Bergaglio Nicola Gavi del Comune di Gavi Minaia 2010Piemonte Olim Bauda
 Tenuta Barbera d'Asti Sup. Nizza 2008Piemonte Deltetto Roero Braja Ris.
 2008Piemonte Vietti Barolo Villero Ris. 2004Piemonte Travagliani Giancarlo
 Gattinara Ris. 2006Piemonte Pelissero Barbaresco Vanotu 2008Piemonte Abbona
 Dogliani Papà Celso 2009Piemonte Coppo Barbera d'Asti Pomorosso
 2008Piemonte Serafino Enrico Alta Langa Brut Zero Cantina Maestra Ris.
 2005Piemonte Scrimaglio Barbera d'Asti Sup. Nizza Acsé 2008Piemonte Chiarlo
 Michele Barolo Cerequio 2007Piemonte Fontanafredda Barolo Fontanafredda V.
 La Rosa 2007Molise Di Majo Norante Molise Aglianico Contado Ris. 2009Marche
 Tavignano Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Miscò 2010Marche Sartarelli
 Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Balciana 2009Marche Valturio Valturio
 2009Marche San Savino - Poderi Capecci Offida Pecorino Ciprea 2010Marche
 Marotti Campi Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Salmariano Ris. 2008Marche
 Santa Barbara Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Stefano Antonucci Ris.
 2009Marche Velenosi Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2008Marche Garofoli
 Gioacchino Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sel. Gioacchino Garofoli Ris.
 2006Marche Umani Ronchi Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Casal di Serra
 Vecchie Vigne 2009Lombardia Negri Valtellina Sup. Vign. Fracia 2008Lombardia
 Gatti Enrico Franciacorta Nature 2007Lombardia Ricci Curbastro Franciacorta
 Extra Brut 2007Lombardia Ferghettina Franciacorta Extra Brut 2005Lombardia
 Montina La Franciacorta Extra Brut Vintage Ris. 2005Lombardia Ca' del Bosco
 Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2004Lombardia Provenza Lugana Sup.
 Sel. Fabio Contato 2009Lombardia Berlucchi & C. Guido Francacorta Brut
 Cellarius 2007Liguria Poggio dei Gorleri Riviera Ligure di Ponente Pigato Cyncus
 2010Liguria Lunae Bosoni Cantine Colli di Luni Vermentino Et. Nera 2010Lazio
 Mottura Sergio Grechetto Poggio della Costa 2010Lazio Casale Marchese Clemens
 2009Friuli Venezia Giulia Skerk Ograde Non Filtrato 2009Friuli Venezia Giulia
 Podversic Damijan Kaplja 2008Friuli Venezia Giulia Borgo San Daniele Arbis
 Blanc 2009Friuli Venezia Giulia Toros Franco Collio Friulano 2010Friuli Venezia
 Giulia Zuani Collio Bianco Zuani Vigne 2010Friuli Venezia Giulia Keber Edi
 Collio Bianco 2010Friuli Venezia Giulia Ronco dei Tassi Collio Bianco Fosarin

2010Friuli Venezia Giulia Ronco del Gelso Friuli Isonzo Malvasia 2010Friuli Venezia Giulia Schiopetto Mario Schiopetto Bianco 2008Friuli Venezia Giulia Ronchi di Manzano COF Friulano 2010Friuli Venezia Giulia Vie di Romans Friuli Isonzo Bianco Flors di Uis 2009Friuli Venezia Giulia Venica & Venica Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010Friuli Venezia Giulia Luisa Tenuta Desiderium Sel. I Ferretti 2009 COF Sauvignon Zuc di Volpe 2010Friuli Venezia Giulia Volpe Pasini COF Pinot Bianco Zuc di Volpe 2010Friuli Venezia Giulia Lis Neris Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris 2009Friuli Venezia Giulia Jermann W.... Dreams... 2009Friuli Venezia Giulia Collavini Eugenio Collio Bianco Broy 2010Friuli Venezia Giulia Due Terre COF Rosso Sacrisassi 2009Friuli Venezia Giulia Princic Collio di Malvasia 2010Friuli Venezia Giulia Zidarich Carso Malvasia 2009Friuli Venezia Giulia Livon Braide Alte 2009Emilia Romagna Villa Trentola Tenuta Sangiovese di Romagna Sup. Il Moro Ris. 2008Emilia Romagna Pertinello Tenuta Colli della Romagna Centrale Sangiovese Pertinello 2008Emilia Romagna Tre Monti Sangiovese di Romagna Sup. Petrignone Ris. 2008Emilia Romagna San Patrignano Sangiovese di Romagna Sup. Avi Ris. 2008Emilia Romagna Chiarli 1860 Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium 2010Emilia Romagna Medici & Figli Ermete Reggiano Concerto 2010Campania Galardi Terra di lavoro 2009Campania Nanni Copè Sabbie di Sopra il Bosco 2009Campania Rocca del Principe Fiano di Avellino 2010Campania Montevetrano Montevetrano 2009Campania Quintodecimo Fiano di Avellino Exultet 2009Campania Ferrara Benito Greco di Tufo V. Cicogna 2010Campania Pietracupa Greco di Tufo 2010Campania Colli di Lapio Fiano di Avellino 2010Campania Marisa Cuomo Costa d'Amalfi Furore Bianco 2010Campania Fattoria La Rivolta Aglianico del Taburno Terra di Rivolta Ris. 2008Campania Villa Raiano Fiano di Avellino Alimata 2010Campania Mastroberardino Taurasi Radici 2007Campania Feudi di San Gregorio Greco di Tufo Cutizzi 2010Basilicata Musto Carmelitano Aglianico del Vulture Serra del Prete 2009Basilicata Fucci Elena Aglianico del Vulture Titolo 2009Basilicata Basilisco Aglianico del Vulture Basilisco 2008Alto Adige Köfererhof - Günther Kershbaumer A. A. Valle Isarco Riesling 2010Alto Adige San Paolo Cantina Produttori A. A. Pinot Bianco Passion 2009Alto Adige Girlan Cantina A. A. Sauvignon Flora 2010Alto Adige Santa Maddalena/Cantina Produttori Bolzano Cantina Produttori A. A. Lagrein Taber Ris. 2009Alto Adige Tramin Cantina A. A. Gewürztraminer Nussbaumer 2010Alto Adige Caldaro A. A. Moscato Giallo Castel Giovanelli Passito Serenade 2008Abruzzo Fratelli Barba Montepulciano d'Abruzzo I Vasari 2008Abruzzo Torre dei Beati Montepulciano d'Abruzzo Coccipazza 2008Abruzzo Villa Medoro Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Adrano 2008Abruzzo Valentina Montepulciano d'Abruzzo Spelt 2007Abruzzo Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic 2009

Facoltà di modifica/annullamento: CS & G s.r.l. si riserva di cambiare gli orari dell'incontro e di modificarne i programmi, dandone comunque tempestiva ed idonea comunicazione agli interessati almeno 5 giorni prima della prevista data di inizio. CS & G s.r.l. si riserva altresì di rinviare o annullare l'incontro, dandone peraltro idonea comunicazione almeno 5 giorni prima della prevista data; in tal caso, suo unico obbligo è quello di provvedere alla restituzione delle quote di iscrizione pervenute, con esclusione espressa di qualsiasi propria eventuale responsabilità e di qualsivoglia conseguente obbligo di risarcimento danni. Modalità di disdetta: Ciascun partecipante ha il diritto di recedere ai sensi dell'art. 1373 cod. civ., e potrà esercitare tale diritto con le seguenti modalità: - comunicare la disdetta in forma scritta tramite fax (+39 081.198.08.911) o telegramma a: Segreteria Città del gusto - Via Coroglio 57/104 - 80124 Napoli; Rimborso: a. Fino al 10° giorno di calendario antecedente l'inizio del corso/incontro, il partecipante potrà recedere senza dovere alcun corrispettivo a CS & G s.r.l., che pertanto provvederà al rimborso dell'intera quota di iscrizione, se già versata; b. Oltre il termine di cui sopra e fino a 48 ore lavorative dall'inizio del corso/incontro, CS & G s.r.l. tratterrà il 50% della quota di iscrizione a titolo di rimborso spese; c. Nelle 48 ore lavorative antecedenti l'inizio del corso/incontro, non è ammesso il recesso ma solo la sostituzione del partecipante. In caso di sostituzione del partecipante, CS & G s.r.l. dovrà comunque riceverne formale comunicazione scritta da parte di chi ha effettuato l'acquisto del corso/incontro. Tale comunicazione può avvenire tramite l'invio di un fax al numero+39 081.198.08.911 o di una e-mail all'indirizzo napoli@cittadelgusto.it entro 2 ore dall'inizio del corso/incontro. Controversie Per ogni controversia sarà competente esclusivamente il Foro di Napoli



Vini d'Italia 2012 - I Tre Bicchieri del Gambero Rosso

Napoli (NA) - il 23 ottobre 2011

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presentano al pubblico i loro cru aziendali.

In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i **"Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso**. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida **Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio**. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da **Gambero Rosso e Città del gusto Napoli**, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di **Villani Salumi di Castelnuovo Rangone** presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello in provincia di Benevento, le deliziose "Tartellette" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Ingresso 30 euro

25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tlc, ONAF

Altre Info
napoli@cittadelgusto.it



About BlogVs Badges Contatti  

Invia quer

Vini d'Italia 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

dal 12 October 2011 su www.viniesapori.net

L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei 'Tre Bicchieri del Gambero Rosso' arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali.

In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno mol [...][leggi](#)]

tags : [campanatarallistampasalumicapriviniidopcrubufalasospiro](#)

Condividi: **0**  **0**  **0** 

url: <http://r1p.com/CEZ9o>

BLOG

Vini e Sapori News - FEED RSS

www.viniesapori.net

News dedicate a tutti gli amanti del mondo dell'enogastronomia: informazione, curiosità, indagini, storie di vini e molto altro ancora...



Articoli correlati:



Diamo ordine al caos delle gelaterie artigianali: le 25 migliori d'Italia

Una cosa è essere il cronista richiesto di una classifica delle migliori gelaterie artigianali. Il cronista svolgerà il compito, più o meno adeguatamente, poi tornerà alle sue incombenze [...]

tags : [pignolopassitopachinoflorentinasalsabirraboscolatteglutinegelato](#)
dal 28 July 2011 su: www.dissapore.com



Pellegrino Artusi: 730. Claret cup (Bibita inglese)

Pellegrino Artusi 730. Claret cup (Bibita inglese) Per questa bibita, che merita di esser descritta perché piacevole e di facile esecuzione, occorre vino rosso di ottima qualità. Può [...]

dal 24 May 2011 su: ierioggiincuc..

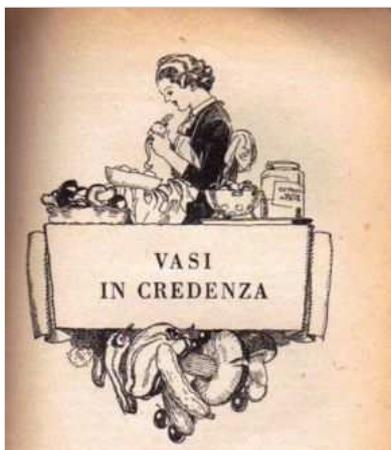


BLOG TAGS

aglioalimentarebianco birrabrodo burrocantina cioccolatoclassico cotturadegustazioneidoc dolcifarina formaggiorno fruttafuoco ingredientiinternazionaleitaliana lattievito mozzarellanaturale olivepadella panepizza pomodoriprosciuttoricetta ricetterisio ristorantelasalsasalumi seccoservizio stampasuperior temperaturatoscana verdure **Vini** winezona zucchero

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: info@cibvs.com

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina [Badges](#) dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.



Petronilla- Vasi in credenza: Funghi sott'aceto e sott'olio



Escoffier: Trote al vino rosso -Pesce intero

Auguste Escoffier Trote al vino rosso Dopo averle pulite, disporle in una pesciaiola imbrurrata, il cui fondo è ricoperto di fettine di cipolla e carota,



Coniglio con salsa peverada e polenta

Sfatiamo un mito. Il coniglio non deve essere né marinato né frollato. Comunque lavarlo con acqua e aceto prima della cottura. Un coniglio di medio a pezzi,



Funghi sott'aceto e sott'olio Avete tanto apprezzata la ricetta insegnataci dalla zia Caterina per conservare i grossi peperoni gialli, rossi e verdi, e vorreste altre ricette per [...]

tags : [novellodolcifuocoaglio](#) [funghichilochilicette](#) [peperoni](#)
dal 14 May 2011 su: [ierioggiincucina.myblog.it](#)



di qualche foglia di prezzemolo e di [...]

dal 24 March 2011 su: [ierioggiincuc.](#)



cipolla, aglio, sedano, carote, [...]

dal 31 October 2009 su: [unbuonbicchie.](#)



IO VADO A VOTARE: PASSAPAROLA

dal 8 June 2011 su: [ierioggiincuc.](#)



[Forza Motorsport 4](#)

Entra nella Community Microsoft® Scopri i Contenuti in Anteprima!
[xbox.com/Forza4](#)

[Vino ed Olio d'Oliva](#)

Nostro negozio online è aperto Vantaggio dello sconto di 20%

[www.aziendalamaddalena.eu](#)

[TerraQuilia - La Cantina](#)

Vini a fermentazione naturale in bottiglia con metodo ancestrale
[www.terraquilia.it](#)

[Birra Warsteiner®](#)

Vinci all'Insegna di Gusto, Design, Intrattenimento!
[warsteiner-2011.dvndns.org](#)

Annunci Google



Roma low-cost | 10 indirizzi romani dall'inarrivabile rapporto prezzo-felicità

"Chilente", Roma è la città che non ti fa mai male in un altro aggettivo che non quello di "città italiana dove si mangia meglio." Roma
dal 1 April 2011 su: [GATTI](#)

Ricette del Risorgimento:

Ricette del Risorgimento Timpallo di maccheroni al sugo La pasta per i Timpalli è la sfogliata, o la mezza frolla, ma senza zucchero. I Maccheroni rotti alla lunghezza di un mezzo dito, cotti [...]

tags : [manzoburrocuocopolbrodosugonocelsafuococottura](#)
dal 28 May 2011 su: [ierioggiincucina.myblog.it](#)



Le 10 regole d'oro di chi ama il vino

dal 14 October 2010 su: [www.intravino.](#)



Fegato alla veneziana al sapore di mela

Per quattro persone: circa 600 g di fegato di vitello freschissimo (attenzione che cala), 3 cipolle bianche, una mela verde, chiodi di garofano, burro, olio evo, vino bianco, noce moscata, sale, [...]

dal 6 September 2009 su: [unbuonbicchie.](#)



**Da McDonald's Fast e McItaly, San... italiani al 100% A cominciare dal...
dal 28 January 2011 su: [www.dissapuro.com](#)**



Franciacorta Diamant Pas Dosé Millesimato

Splendido in ogni angolazione,



Top 100 2010 | Wine Spectator firma la classifica più assurda del mondo
 Ora è tutto chiaro. Sono un idiota cresciuto a pane e "Atlante mondiale del vino", uno di quelli che almeno una notte hanno sognato di avere Hugh Johnson come padre e Jancis [...]
 tags : [puntirealewinevinimicalanghebiancoamericanaordeauxborgogna](#)
 dal 18 November 2010 su: www.intravino.com



Ricette Biscotti: i Biscottini di Nonna Bice al vino bianco
 Ricette Biscotti: Ecco la ricetta dei Biscotti di Nonna Bice, degli ottimi biscottini al vino bianco. Nonna Bice è rappresentata nella foto sotto ed è una splendida bisnonna.
 Ingredienti per 6 [...]
 tags : [farinabiancoricettefornomirotkgdolciverginericettazucchero](#)
 dal 26 July 2009 su: cucina-ricette.myblog.it



I vini d'Italia 2011 per la guida dell'Espresso. Tutti i premiati
 dal 30 September 2010
 su: www.intravino.com

carismatico, valorizza appieno la zona di provenienza. Certo, Franciacorta è nome altisonante - ma non finirà mai di stupire - baluardo del vino come [...]
 dal 10 October 2009
 su: unbuonbicchie.com

9 libri da non comprare a Natale
 1 - Benvenuti nella mia cucina, Barbara Parodi. (Risparmi 10.43 euro più le spese di spedizione). Per la serie: "cose che sappiamo", le ricette della tivù sono un [...]
 dal 24 November 2010
 su: www.dissapore.com

Slow Wine 2011 | I vini premiati con la chiocciola di Slow Food
 dal 12 October 2010
 su: www.intravino.com

I vini d'Italia 2011 per la guida dell'Espresso. Tutti i premiati
 dal 30 September 2010
 su: www.intravino.com



Vademecum pizza&vino

Richiedi il tuo **trattoria della pizza** **leone** **raignone** **Aspinone** **Aversa** **Montignone** **Collio** **Bianco** **da Corno** **Zanella** **giallo** **Bianco** **pizza pomodoro mozzarella e verdure** **mitte** **consigliato: [...]**

tags: **arnesiverdicemorosatobardoimolambrososavignonmarzeminofalanghinachardonnaypinoc**
dal 15 July 2009 su: unbuonbicchiere.myblog.it



"Festival dei Sapori" a Paupisi (Bn)

dal 24 July 2010 su: www.viniesapo..



Il caro estinto, ovvero: i gelati industriali che non ci sono più e che ci mancano

Sì, lo so che a voi piace solo la birra artigianale, il pane artigianale, la pasta artigianale e il gelato artigianale. Fate bene, anche io nella lista di risoluzioni per il nuovo anno mi [...]

tags: **birrapannacolasalatogelaticornettogelatocioccolato**
dal 18 June 2010 su: www.dissapore.com



La ricetta del vin brulé, il vino per l'inverno

Il vin brulé è una bevanda calda a base di vino rosso, zucchero e spezie. Una bevanda abbastanza semplice da preparare e molto adatta nei periodi invernali. Le sue origini affondano nel [...]

tags: **vinchampagnezuccherorossoRicettabiancovevendemmianocePiave**
dal 11 January 2009 su: blog.donnamoderna.com



Ven 21 Ottobre 2011
 Sant'Orsola e compagne
 Oggi Domani Dom
 14 11 10
 17 15 18



Un'oasi di verde nella tua città
 VIA MONTAGNA SPACCATTA, 521 - 80126 POZZUOLI (NA), ITALIA
 TEL. 081 853 0863



CN via Email CN su Twitter CN come HomePage | Aggiungi ai Preferiti Pubblicità Comunicati stampa Scrivici

CRONACA | POLITICA | ISTITUZIONI | EVENTI | SPORT | CULTURA | LIBRI | CINEMA | ECONOMIA | AMBIENTE | GASTRONOMIA | IMPRESE | MULTIMEDIA

Lavora con noi! Filiale di Caserta →

Altre notizie di **AI via l'organizzazione della prima ENOCULTURA festa del Novello**



AI Taurasi 2007 di Villa Matilde le Tre Stelle della Guida Oro Veronelli 2012

Villa Matilde celebra la Festa dei nonni con una giornata in azienda, visita ai vigneti e pranzo contadino

Condividi 0

I Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

Mercoledì 12 Ottobre 2011

Annunci Google Casa a Napoli Napoli Pubblicità

Corsi Professionali

Scopri i nostri corsi certificati. Scarica la brochure informativa!
Uplevel.it/CorsiProfessionali

Forza Motorsport 4

Forza 4 per Xbox: Scopri sul Sito Tutti gli Aggiornamenti Settimanali
xbox.com/Forza4

Sicurezza nei Cantieri

Corsi 120 ore e 40 ore. Offerta! Corso completo e di aggiornamento
www.sviluppoambiente.it

Annunci Google

Riciclo Cavi Ritiro Raee ENOCULTURA | Napoli - L'eccellenza del vino italiano a **Napoli**. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del **Gambero Rosso**" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiate con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal **Gambero Rosso**. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del **Gambero Rosso** e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzo in provincia di Benevento, le deliziose "Tartellette" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli. Ingresso 30 euro 25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tlc, ONAF

Informazioni e prenotazioni: Città del gusto - Via Coroglio, 104 Bagnoli, Napoli - Tel. 081 19808900 - napoli@cittadelgusto.it (**articolo letto 35 volte**)

Annunci Google Gambero Rosso Riciclo Raee Cantine Vini CDC Raee

Fonte : comunicato stampa

Condividi 0

ilas CORSI DI PUBBLICITÀ GRAFICA / WEB DESIGN FOTOGRAFIA / 3D MAYA AUTHORISED Training Centre

- Altre notizie da **Napoli**
- 12/10/11 "Diveramente Moda", primo Laboratorio di Moda per l'inserimento lavorativo dei Diversamente Abili e non
 - 12/10/11 Tommasaniello, passione e confusione: ultima replica
 - 12/10/11 Columbus Day: incontri delegazione campana
 - 12/10/11 Forestazione, Nappi riunisce la Cabina di regia regionale
 - 12/10/11 Si apre la seconda parte della 6a edizione del Tam Tam DigiFestival

Google Cerca

PUBBLICITÀ

Diventa Fan su Facebook

I più letti

della Settimana di Oggi del Mese

- Tragedia a Marcianise: muore 23enne (1347)**
- Fu violentata dal padre, ora gli chiede di portarla all'altare (1151)**
- Grande Fratello: Rosa Baiano ed Emanuele Pagano al casting presso il "Momoka" del Reggia Palace (863)**
- Truffa al Monte Paschi: Gdf esegue 5 arresti (861)**
- Pentito rivela presenza di due discariche piene di amianto triturato e polverizzato proveniente dall'Italisider di Bagnoli (697)**

PUBBLICITÀ

- [Prima Pagina](#)
- [Meteo](#)
- [Libri](#)
- [Contatti](#)
- [seconda pagina](#)
-

Cerca nel sito 



- [La pagina con i Fedd RSS](#)
- [I Fedd RSS via email](#)

- [>Caserta](#)
- [>Irpinia](#)
- [>Napoli](#)
- [>Salerno](#)
- [>Sannio](#)
- [>Sud Lazio](#)
- [>Terra di Lavoro](#)
- [Attualità](#)
- [Cinema](#)
- [Cultura](#)
- [Eventi](#)
- [Italia](#)
- [Lettere dei lettori](#)
- [Libri](#)
- [Mostre](#)
- [Musica](#)
- [Politica](#)
- [PRIMO PIANO](#)
- [Scuola](#)
- [Sport](#)
- [Teatro](#)

• [Annunci Google](#)

[Autodifesa](#)

[Riciclo Cavi](#)

[Ritiro Raee](#)

[Recupero Crediti](#)

14:03 PIANO CONGIUNTO TURCHIA-

Categorized | [>Napoli](#)

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

Pubblicato il 13 ottobre 2011 da admin



L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello in provincia di Benevento, le deliziose "Tartellette" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera. Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Forza Motorsport 4

Ordina Forza 4 per Microsoft® Xbox e Scopri dove Sono i Punti Vendita!
xbox.com/Forza4

Annunci Google

[Clicca qui](#) per inserire un articolo di commento oppure usa i pulsanti facebook sotto

0

Mi piace

Invia

A 413 persone piace questo elemento. Di' che piace anche a te, prima di tutti i tuoi amici.

· [Annunci Google](#) [Riciclo Raee](#) [Rifiuti](#) [CDC Raee](#) [Apple I Pad](#)
 Pubblicità 0823.1682487

• **ARCHIVES**

Notizie Napoli

- [Camorra: arrestato boss del Vomero Antonio caiazzo](#)
ricercato da marzo era tra i 100 piu' pericolosi [...]
- [Rifiuti: ex mobilificio trasformato in discarica a Napoli](#)
In 5 capannoni materiali pericolosi. Stabilimento sequestrato [...]
- [Lavoro:corteo non autorizzato precari in vie shopping Napoli](#)
Al Vomero centinaia di dimostranti con striscioni e fumogeni [...]
- [Francia: per coppia Sarkozy-Bruni fiocco rosa anche a Napoli](#)
A San Gregorio Armeno esposte statuette famiglia presidenziale [...]
- [Prostituzione: con clienti vicino a scavi Pompei, 10 denunce](#)
Rapporti in auto, accusati di atti osceni in luogo pubblico [...]
- [Camorra:sequestrata villa su lago Como,vicino a casa Clooney](#)
Sequestrati beni per 40 mln euro a imprenditore esponente clan [...]
- [Camorra: operazione cc nel Casertano, 7 arresti tra Casalesi](#)
Tentati omicidio ed estorsione durante guerra tra fazioni clan [...]
- [Turismo: a Pertosa 'vita da contadino' con raccolta olive](#)
Da fondazione Mida progetti per la promozione del territorio [...]
- [Pirati strada: muore studentessa, autista ai domiciliari](#)
La ragazza e' stata travolta e uccisa a Forchia [...]
- [Imprese: due napoletane tra finaliste Confindustria awards](#)
Insieme ad altre 7 si contenderanno l' 'Andrea Pininfarina 2011' [...]

Direttore e responsabile del sito: Paolo Mesolella | posta: redazione@caserta24ore.it - Fax 0823.1760487 | **Tel. 0823.1682487** | [Parisi ilMezzogiorno Edizioni](#)



I “Tre Bicchieri” del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli

di [Yvette Montanaro](#) • 17 Ottobre 2011 • Categoria: [Primo Piano](#) • Articolo letto: 241 volte

Vino Bio senza Solfiti

Direttamente dal produttore Vini salubri di Qualita'
www.cantinenaturali.it

Annunci Google



L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei “Tre Bicchieri del Gambero Rosso” arriva per la prima volta nel capoluogo campano.

Domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i “Tre Bicchieri” dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso.

Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei “Tre Bicchieri” è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza.

Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone

presentati da esperti del settore, **i pani e le pizze lievitate al naturale** del maestro pizzaiolo Michele Leo, **i finger food degli chef della Città del Gusto**, **i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello** in provincia di Benevento, **le deliziose “Tartellette” della storica azienda Augustus e “Il Sospiro D’Angelo” della casertana Pasticceria Sparono.**

Sui banchi d’assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L’azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l’atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del Gusto Napoli.

Ingresso 30 Euro – 25 Euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tlc, ONAF

Informazioni e prenotazioni:

Città del Gusto Napoli

Via Coroglio, 104 Bagnoli, Napoli

Tel. 081. 19808900

Mail. napoli@cittadelgusto.it

Segnala su:



Tags: [ais](#), [città del gusto](#), [città del gusto napoli](#), [città dela scienza](#), [città della scienza napoli](#), [consorzio tutela mozzarella di bufala campana dop](#), [cral tlc](#), [degustazione](#), [dolci](#), [Feltrinelli](#), [finger food](#), [FISAR](#), [formaggi](#), [gambero rosso](#), [guida vini d'italia 2012](#), [guida vinibuoni d'italia](#), [insaccati](#), [mozzarella di bufala campana dop](#), [napoli](#), [onaf](#), [onav](#), [pane](#), [pizza](#), [prodotti biologici](#), [prodotti tipici campani](#), [Radio Capri](#), [salumi](#), [Sommelier](#), [taralli](#), [tarallo](#), [tre bicchieri del gambero rosso](#), [vino](#)



Yvette Montanaro è redattrice di Campania Slow | Contatto Facebook:

<http://www.facebook.com/people/Yvette-Montanaro/1330152038>

Scrivi all'autore | Tutti gli articoli scritti da [Yvette Montanaro](#)

Scrivi un commento



Baltazar.it > Gourmet
Tre Bicchieri 2012

Registrazione

FAQ

Messaggi odierni

Cerca ▾

Gourmet: Tre Bicchieri 2012 12 - VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta ...

GROUPON Coupons Ristorante

Ciambelle fino a -60%*	Steaks fino a -65%*	Pasta fino a -65%*
Brunch fino a -50%*	Gelati fino a -60%*	Bagel fino a -60%*

*Esempi di offerte in arrivo [Vai alle Offerte](#)

[Compara vini online](#)

Ingresso Informatica

Meno Costi - Più Profitto

[Scopri i Prezzi!](#)

www.kintracom.biz Annunci Google

» Cucina & Ricette

- [Vellutata di zucca](#) 0 Risposte
- [La piastra di sale di...](#) 0 Risposte
- » Forum viaggi
- [El Bulli - Roses \(Costa Brava\)](#) 194 Risposte
- [Idee per il ponte dei morti / ognissanti](#) 11 Risposte
- [Viaggio a Mauritius](#) 2 Risposte
- [aprire attività o lavorare alle...](#) 1015 Risposte ★★★★★

» Risposte recenti

- [consigli Langhe](#) 60 Risposte ★★★★★
- [Cushing](#) 1 Risposte
- [ristorante Ristorante Trattoria da...](#) 0 Risposte
- [che cosa ascoltare?](#) 16593 Risposte ★★★★★

7 ♥ Place

[Rispondi](#)

Pagina 12 di 14 [«](#) [First](#) < 2 10 11 12 13 14 > ▾

Strumenti della discussione ▾ Cerca in questa discussione ▾

13-10-11, 09: 43 #166

anna maria
Forumista

Registrato dal: Dec 2009
ubicazione: Romagna
Messaggi: 10505
●●●●●●●●

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del **Gambero Rosso** in degustazione per la prima volta a Napoli

Domenica 23 ottobre 2011, ore 18
Per informazioni:

**Città del gusto Via Coroglio, 57/104 80124 Napoli tel. 081/19808900
fax.: 081/19808911
napoli@cittadelgusto.it**

[23 Ottobre, Vini d'Italia 2012 alla Città del Gusto Napoli per la prima volta i Tre Bicchieri | Associazione Italiana Sommeliers](#)

Soltanto chi non ha bisogno né di comandare né di ubbidire è davvero grande.
(Johann Wolfgang Goethe)

[Citazione](#)



14-10-11, 07: 30 #167

slarol
Signore del Forum

Registrato dal: Aug 2005
Messaggi: 13095
●●●●●●●●

Toscana

Ad Astra 2008 – Fattoria Nittardi
Baffo Nero 2009 – Rocca di Frassinello
Biserno 2008 – Tenuta di Biserno
Bolgheri Sassicaia 2008 – San Guido
Bolgheri Sup. Sapaio 2008 – Podere Sapaio
Bolgheri Sup. Campo al Fico 2008 – I Luoghi
Brancaia Il Blu 2008 – Brancaia
Brunello di Montalcino 2006 – La Cerbaiola
Brunello di Montalcino 2006 – Cerbaiona
Brunello di Montalcino Altero 2006 – Poggio Antico
Brunello di Montalcino 2006 – Biondi Santi
Brunello di Montalcino 2006 – Andrea Costanti
Brunello di Montalcino 2006 – Querce Bettina
Brunello di Montalcino 2006 – Caprioli
Brunello di Montalcino 2006 – Citille di Sopra
Brunello di Montalcino 2006 – Canalicchio di Sopra
Brunello di Montalcino 2006 – Podere La Fortuna
Brunello di Montalcino 2006 – Collelceeto
Brunello di Montalcino 2006 – Donna Olga
Brunello di Montalcino 2006 – La Togata
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2006 – Casanova di Neri
Brunello di Montalcino 2006 – Piancornello
Brunello di Montalcino 2006 – Sesti
Caberlot 2008 – Podere Il Camasciale
Carmignano Ris. 2008 – Piaggia
Casalferro 2008 – Barone Ricasoli
Castello del Terriccio 2007 – Castello del Terriccio
Chianti Cl. 2009 – Tenuta di Lilliano
Chianti Cl.- Le Ellere 2008 – Castello d'Albola
Chianti Cl. Poggio a Frati Ris. 2008 – Rocca di Castagnoli
Chianti Cl. Ris. 2008 – Villa Cerna

» Lastminute

» Sagre ed Eventi

- [Sagre di ottobre](#) 58 Risposte

Chianti Cl. Foho Ris. 2008 – Casa al Vento
 Chianti Cl. Ris. 2007 – Badia a Coltibuono
 Chianti Cl. Baron'Ugo Ris. 2007 – Monteraponi
 Chianti Cl. Ris. 2007 – Fattoria Le Fonti
 Chianti Cl. Ris. 2008 – Castello di Volpaia
 Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2008 – Tenuta di Valgiano
 Cortona Syrah Migliara 2008 – d' Alessandro
 Cupinero 2009 – Col di Bacche
 Do ut des 2009 – Carpineta Fontalpino
 Flaccianello della Pieve 2008 – Fontodi
 FSM 2007 – Castello di Vicchiomaggio
 Galatrona 2009 – Fattoria Petrolo
 I Sodi di S. Niccolò 2007 – Castellare di Castellina
 Il Carbonaione 2008 – Poggio Scalette
 Maestro Raro 2008 – Fattoria di Felsina
 Montecucco Rosso Ris. 2008 – Collemassari
 Montecucco Grotte Rosse 2008 – Salustri
 Nambrot 2008 – Tenuta di Ghizzano
 Nobile di Montepulciano Nocio dei Boscarelli 2007 – Boscarelli
 Nobile di Montepulciano Salco Evoluzione 2006 – Salcheto
 Orma 2008 – Podere Orma
 Percarlo 2007 – San Giusto a Rentennano
 Rocca di Montemassi '09 – Rocca di Montemassi
 Scro 2008 – Le Macchiole
 Siepi 2008 – Castello di Fonterutoli
 Tignanello 2008 – Antinori
 Valdísanti 2008 – Tolaini
 Vernaccia di San Gimignano Zeta 2010 – Mattia Barzaghi
 Vernaccia di San Gimignano Fiore 2009 – Montenidoli
 Vernaccia di San Gimignano Ris. 2009 – La Lastra
 Vinsanto di Carmignano Ris. 2005 - Capezzana

Gelmini: "45 milioni per il tunnel Gran Sasso-Ginevra". E ancora non sapete quanto è costato affrescare il muro del suono!



Citazione

14-10-11, 07: 46

#168

gabriele succi
 Forumista

Registrato dal: Nov 2010
 Messaggi: 47



Quote:

Originariamente inviata da **slarol**
 Ad Astra 2008 – Fattoria Nittardi

Assaggiato:

Monteraponi: Baron Ugo '07 (non ancora in commercio)
 Badia a Coltibuono: Ch. Cl. ris. '07
 Sesti: Brunello '06
 La Cerbaia: Brunello '06
 Piancornello: Brunello'06
 Castello del terriccio '07
 San Giusto a Rentennano: Percarlo '07

Tutti ottimi prodotti, ma molto diversi; anzi quest'anno la serie dei tre bicchieri toscani è un po' disorientante...

Ad es. il Percarlo '07 è un ottimo vino, ma il legno si sente un tot (detto da me, figurati...) e così non capisco l'orientamento del GR.

Mi premi vini tradizionali come il Ch. Cl. di Monteraponi o il Brunello di Sesti e poi il Castello del Terriccio'07 o il Caberlot '08 (non assaggiato, ma immagino...)? Poi ci sta tutto, però....

Ovviamente, SECONDO ME....

Peccato poi, speravo qualcosa di Paolo Cianferoni (Caparsino o Doccio a Matteo, ottimi entrambi), ma vedo che non c'è...



<http://costaarchi.wordpress.com>



Citazione

14-10-11, 07: 52

#169

slarol

Signore del Forum



Registrato dal: Aug 2005
 Messaggi: 13095



E' un po' come è accaduto per il Piemonte, è una guida sempre più istituzionale che vuole accontentare tutti, è uno dei motivi per cui non la compro più da anni.

Gelmini: "45 milioni per il tunnel Gran Sasso-Ginevra". E ancora non sapete quanto è costato affrescare il muro del suono!

Citazione

14-10-11, 07: 57

#170

enociccio
 Forumista

Però il Percarlo, affinato per un lustro o due, è un grande vino!!!!
 UGH ! Ho detto!

Ciao
 Stefano

 <p>Guida poco che devi bere</p> <p>Registrato dal: Jul 2009 Messaggi: 1379</p> 	<p>www.parenti.com</p> <p style="text-align: right;"></p>
#171	
<p>gabriele succi Forumista</p> <p>Registrato dal: Nov 2010 Messaggi: 47</p> 	<p>Quote:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Originariamente inviata da enociccio » Però il Percarlo, affinato per un lustro o due, è un grande vino!!! UGH ! Ho detto!</p> </div> <p>Quoto alla grande... adesso il '06 è fotonico, la mia era solo una critica alla "via" intrapresa dal GR, per lo meno per le regioni più importanti...mi sembra che si voglia dare un colpo al cerchio e uno al feno... Non posso fare altro che dare ragione a Slarol... Poi il fatto che sia un po' legnoso per me non è un problema, è che non capisco il metro di valutazione "globale" della guida... Da noi (nel senso se l'avesse fatto un vattelapesca romagnolo SCONOSCIUTO) un vino del genere, a prescindere dalla materia verrebbe "stroncato"...probabilmente.... ...poi magari mi sbaglio io, eh! ...francamente è faticoso per me cercare di capirne "i suggerimenti"... ma io sono solo un produttore sfigato, le mie considerazioni valgono poco...</p> <p>http://costaarchi.wordpress.com</p> <p style="text-align: right;"></p>
#172	
<p>slarol Signore del Forum</p>  <p>Registrato dal: Aug 2005 Messaggi: 13095</p> 	<p>Quote:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Originariamente inviata da enociccio » Però il Percarlo, affinato per un lustro o due, è un grande vino!!! UGH ! Ho detto!</p> </div> <p>mai riuscito ad innamorarmi di questo vino, anche bevuto con qualche lustro sulle spalle</p> <p><i>Gelmini: "45 milioni per il tunnel Gran Sasso-Ginevra". E ancora non sapete quanto è costato affrescare il muro del suono!</i></p> <p style="text-align: right;"></p>
#173	
<p>pasadel Signore del Forum Chef</p>  <p>Registrato dal: Oct 2006 Messaggi: 16531</p> 	<p>Quote:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Originariamente inviata da enociccio » Però il Percarlo, affinato per un lustro o due, è un grande vino!!! UGH ! Ho detto!</p> </div> <p>Lo dicono in tanti, ma si vede che io non ne ho mai bevuti con lustrini a sufficienza per non sentirli il legno. C'è anche chi sostiene che sia indispensabile tutta un'ordalia per Carlo: non aprire prima di dodici anni, 6 mesi, due settimane, un giorno, stappare 22 ore, 4 minuti, 13 secondi prima di bere. Ansimare sopra al vino per scaldarlo e farlo sentire fra amici, versare nel bicchiere con la mano sinistra, ma di spalle, cantargli la sveglia birichina prima di rotearlo, avendo cura di farlo solo in senso orario. Tentare un contatto telepatico, noi non ce ne accorgeremo ma a lui piacerà e vincerà la ritrosia, poi finalmente bere...dopo aver chiesto per favore, ovviamente. A quel punto sarà il miglior vino del mondo, con distacco inenarrabile.</p> <p>Ecco, io mi sono un po' rotto di ordalie.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>cressi piace questo.</p> </div> <p style="text-align: right;"></p>
#174	
<p>slarol Signore del Forum</p>  <p>Registrato dal: Aug 2005</p>	<p>ecco dove ho sempre sbagliato con il Percarlo</p> <p><i>Gelmini: "45 milioni per il tunnel Gran Sasso-Ginevra". E ancora non sapete quanto è costato affrescare il muro del suono!</i></p>

Messaggi: 13095 		
14-10-11, 08: 45		#175
<p>pasadel Signore del Forum Chef</p>  <p>Registrato dal: Oct 2006 Messaggi: 16531 </p>	<p>Quote:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Originariamente inviata da gabriele succi </p> <p><i>Mi premi vini tradizionali come il Ch. Cl. di Monteraponi o il Brunello di Sesti e poi Il Castello del Terriccio'07 o il Caberlot '08 (non assaggiato, ma immagino...)?</i></p> </div> <p>Di', c'è il Casalferro. C'è qualcosa più anni novanta del Casalferro?</p> <p>Hai bevuto Badia a Coltibuono 07...sarà stato buono, lo premiano tutti. Ho sempre avuto un discreto feeling con questa cantina, ho bevuto tanti suoi chianti vecchissimi e buonissimi.</p>	
14-10-11, 08: 48		#176
<p>enociccio Forumista</p>  <p>Guida poco che devi bere</p> <p>Registrato dal: Jul 2009 Messaggi: 1379 </p>	<p>Ultimo bevuto a Le Giare un 1999 a settembre 2009, quindi un dieci annetti tondi. Le mie note di allora: "Dal colore un po' scuro, tendente al granato, al naso si notano i profumi di confettura di ciliegie e di prugne, una puntina di liquerizia. In bocca un grande corpo, ci si conferma la confettura con alcuni sentori di carrube e una puntina di goudron." Lo ricordo come un vino che mi è piaciuto proprio molto. Poi ... Io non riconosco neppure un Sangiovese stagnolato e lo scambio per un Merlot! 😊</p> <p>Ciao Stefano</p> <p>www.parenti.com</p>	
14-10-11, 08: 57		#177
<p>slarol Signore del Forum</p>  <p>Registrato dal: Aug 2005 Messaggi: 13095 </p>	<p>Bevuto pure io il 1999, frutto scurissimo e legnosetto.</p> <p><i>Gelmini: "45 milioni per il tunnel Gran Sasso-Ginevra". E ancora non sapete quanto è costato affrescare il muro del suono!</i></p>	
14-10-11, 08: 58		#178
<p>slarol Signore del Forum</p>  <p>Registrato dal: Aug 2005 Messaggi: 13095 </p>	<p>Quote:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Originariamente inviata da pasadel </p> <p>Di', c'è il Casalferro. C'è qualcosa più anni novanta del Casalferro?</p> </div> <p>cavoli, il Casalferro mi riporta proprio dritto dritto agli anni '90, aravamo giovani...</p> <p><i>Gelmini: "45 milioni per il tunnel Gran Sasso-Ginevra". E ancora non sapete quanto è costato affrescare il muro del suono!</i></p>	
14-10-11, 09: 04		#179
<p>pasadel Signore del Forum Chef</p>  <p>Registrato dal: Oct 2006 Messaggi: 16531</p>	<p>Di', Gabriele, alla fine come butta quest'anno sotto il rabbiello?</p>	



Citazione

14-10-11, 09: 18

#180

enociccio
Forumista



Guida poco che devi bere

Registrato dal: Jul 2009

Messaggi: 1379



Bhè sì, il legno c'era, ma non lo ricordo per nulla invasivo, anzi mi è sembrato molto ben amalgamato, come per altro in tanti vini di Bordeaux o di Borgogna molto buoni.

Capisco che alcuni anni fa ci sono stati usi a sproposito ed esagerati di legni di tutti i tipi su qualsiasi tipo di vino, ma non è che solo perchè un vino fa legno va messo all'indice!

Nel caso del Percarlo, i legni utilizzati, sono molto buoni, è solo la tipologia del vino che ha bisogno di anni di affinamento per equilibrarsi ed io ritengo che il Percarlo si possa permettere di aspettare, d'altronde, tu berresti un Romanée Conti di 4-5 anni?

Per l'ordalia di Pasadel: ROFTL !!! 🚧

Ciao
Stefano

www.parenti.com

Citazione

Rispondi

Pagina 12 di 14 [« First](#) < 2 10 11 12 13 14 > [»](#)

Tag

[guide 2012](#), [guide vini](#)

« [Discussione precedente](#) | [Prossima discussione](#) »

-- surf

[Contatta lo Staff](#) - [Baltazar](#) - [Archivio](#) - [Dichiarazione della Privacy](#) - [Vai in cima](#)

Tutti gli orari sono GMT +1. Attualmente sono le 13: 27.

Navigazione

- [Registrazione](#)
- [Aiuto \(email e chat\)](#)
- [F.A.Q. \(domande e risposte\)](#)
- [Conpara prezzi](#)

Link Utili

- [Aiut per utenti](#)
- [Aiuto per gestori](#)
- [Fare pubblicita' su questo sito](#)
- [I nostri banner](#)

Chi Siamo

Baltazar è una community dedicata principalmente a viaggi e ristoranti che ha lo scopo di informare gli utenti sulla migliore cucina grazie alle esperienze riportate dai clienti e dagli utenti stessi. La stessa filosofia del condividere esperienze di viaggi e raccontare le proprie esperienze di viaggi si trova anche nel forum viaggi e in tutti gli altri forum tematici. Divertiti a chiedere e condividere esperienze!

Basato su: vBulletin versione 3.8.7

Copyright ©2000 - 2011, Jelsoft Enterprises Ltd. E' vietato inserire contenuti che possano violare i diritti di terzi o comunque essere illegittimi; il Webmaster e gli Amministratori di Baltazar.it non si assumono alcuna responsabilita' per i messaggi degli utenti su Forum per la impossibilita' di esercitare un controllo preventivo sugli stessi, anche se si impegnano a vigilare e a far applicare il regolamento del forum. Chi riscontrasse comportamenti illeciti e' pregato di cliccando su "Contattaci" o su "Segnala" presente sotto ad ogni singolo messaggio.

SEO by [vBSEO](#)

I testi inseriti nel forum sono di proprietà degli autori e NON possono essere esportati senza consenso.

Gestione pubblicitaria by [Baldisserri](#)

Associazione Italiana Sommeliers

AIS – delegazione di Napoli



Blog AIS Napoli | Delegazione AIS Napoli | Corsi Sommelier | Servizi Sommelier | TasteFace | Contattaci

...eventi aisanapoli



Ais Napoli, 20 e 26 Ottobre



Ais Napoli, Riparte



Parte Corso di Terzo Livello con



Parte Corso di Secondo Livello

23 Ottobre, Vini d'Italia 2012 alla Città del Gusto Napoli per la prima volta i Tre Bicchieri

• Pubblicato da aisanapoli • 12 - ottobre - 2011 • [Versione PDF](#)

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso

in degustazione per la prima volta a Napoli

Domenica 23 ottobre 2011, ore 18



L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale:

etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello in provincia di Benevento, le deliziose "Tartellette" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Ingresso 30 euro

25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral Itc, ONAF

Informazioni e prenotazioni:

Città del gusto – Via Coroglio, 104 Bagnoli, Napoli - Tel. 081 19808900 - napoli@cittadelgusto.it

news dalle aziende & comunicati stampa

[Condividi l'articolo](#)

Gli eventi dell'AIS Napoli

- dal 20 ott 2011 al 26 ott 2011 alle ore:20:30
Ais Napoli, La Sicilia all'osteria Abraxas
Mancano: 00:00 ore.
[Leggi maggiori dettagli »](#)

Sponsors



Per il tuo banner

[sul nostro sito](#)

[contattaci](#)

Per il tuo banner

[sul nostro sito](#)

[contattaci](#)

Per il tuo banner

[sul nostro sito](#)

[contattaci](#)

Corsi e servizi sommelier



• 2010 - 2011

Un sommelier

ai tuoi...!

• **Eventi**

- Video
- Tags
- Articoli recenti

Commenta

Nome (obbligatorio)

E-Mail (Non verrà pubblicata) (obbligatoria)

Sito web

Invia commento

Informami via email sullo stato dei commenti

Informativa Privacy (art.13 D.Lgs. 196/2003): aisnapoli.it nel rispetto della legge italiana n. 196/2003 per la tutela della privacy ti informa che i dati personali che desideri comunicare al sito tramite gli appositi moduli (non obbligatori) saranno utilizzati unicamente per rispondere alle domande ed alle richieste inviate nonché per la normale gestione del forum e della newsletter, aisnapoli.it è il titolare della gestione di tali dati che non verranno ceduti a terzi, tuttavia potrebbero essere utilizzati da aisnapoli.it per future comunicazioni, anche a scopo promozionale di servizi esterni a aisnapoli.it. Inviando i tuoi dati, insieme alle richieste, all'iscrizione al forum ed alla newsletter, autorizzi aisnapoli.it ad utilizzarli come appena descritto. Tutti i dati personali disponibili a aisnapoli.it sono quindi raccolti direttamente online, all'atto della registrazione ad un servizio (a titolo di esempio: sito, newsletter, forum) e solo previa presa visione dell'informativa. Il conferimento di tali dati personali non ha carattere obbligatorio, ma l'eventuale rifiuto a fornirli impedisce, in relazione al rapporto tra il dato ed i servizi richiesti, l'esecuzione del servizio. Qualora deciderai di fornire i tuoi dati personali per utilizzare i servizi del sito, come espresso in questa pagina, dichiari di accettare e fornire il consenso al trattamento con l'atto dell'invio. Come richiesto dalla legge sulla privacy hai sempre diritto di ottenere da aisnapoli.it la conferma dell'esistenza o meno dei tuoi dati personali negli archivi di aisnapoli.it e la loro messa a disposizione in forma intellegibile, inoltre puoi richiedere di conoscere l'origine dei dati (aisnapoli.it registra l'indirizzo IP, la data e l'ora di ogni invio di dati), nonché la logica e le finalità su cui si basa il trattamento. Puoi sempre richiedere ed ottenere la cancellazione dei tuoi dati personali, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati. Puoi infine opporli, per motivi legittimi, al trattamento stesso il che avvierà la procedura di cancellazione dei tuoi dati dai sistemi di aisnapoli.it.

Video



Tags

Articoli recenti

- 22 Ottobre, Happy Day all'Edenlandia per il Santobono
- Pizza, il Trofeo "Città di Napoli"
- Raduno del Moro 2011
- Ais Napoli, il Dolcetto di Dogliani all'Enolaboratorio@
- Rossese di Dolceacqua con Giampiero Pulcini in slideshow
- L'ICRA al Museo Archeologico Nazionale di Napoli per i martedì in Arte
- Il 31 ottobre a Roma in occasione della presentazione della Guida AIS 2012 : Next in Wine
- 24 Ottobre, Pizza...Via Tribunali incontra i Campi Flegrei al Batis di Baia
- Napoli-Bayern: Prove tecniche di traduzione...
- E' partito il corso di Primo livello Sommelier Ais.

AIS Napoli & i Social media

Ritrovaci su Facebook



AIS Napoli piace a 616 persone.



Plug-in sociale di Facebook

HOME COCKTAIL CURIOSITÀ RISTORAZIONE TEMPO LIBERO E SVAGO TURISMO VINI TUTTI I TEMI ARCHIVI



Lunedì 17 Ottobre 2011, 09:31 in Food and Drink, cultura e società, ristorazione, tempo libero e svago, turismo, vini di Fiammetta Frino

Vini d'Italia 2012: i "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" per la prima volta a Napoli

Mi piace 8 Invia

0

Argomenti Correlati
 Gambero Rosso
 Guida Vini D'italia
 Napoli
 Produzione Enologica.
 Tre Bicchieri Del
 Gambero Rosso
 Vini
 Vini D'italia 2012

Annunci Google
Vino Bio senza Solfiti
 Direttamente dal
 produttore Vini salubri
 di Qualita'
www.cantinenaturali.it

Cantine Cossu
 Produzione di vini dal
 1970 Tecnologie e
 tecniche del futuro
www.tuxeddu.eu

TerraQuilia - La Cantina
 Vini a fermentazione
 naturale in bottiglia con
 metodo ancestrale
www.terraquilia.it

Mazda 2 da € 10.890
 PromoFin. 0 acconto
 con 5
 anni Furto/Incendio/Navi
 Shaft
www.youdrivecars.it/Tel.



Napoli domenica 23 ottobre: più di cento cantine nazionali presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. **In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale:** etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre **bicchieri**" della **Guida Vini d'Italia 2012**, edita da **Gambero Rosso**.

Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Per maggiori informazioni clicca [qui](#)

[fonte jpg.](#)

gambero rosso

Callmewine.com/vini-premiati I Vini Italiani più Premiati a casa tua in 48h. Comprali online.

100 Hotel a Napoli - Italia

Booking.com/hotel-a-napoli-italia Prenota online, risparmi fino al 75% Nessun addebito, paga in albergo.

Promozione: Hotel a Napoli da €20

Napoli.Idea-Vacanze.it Confronta le migliori offerte, prenota un albergo a Napoli ORA

Hotel a Napoli da 40€

www.initalia.it/hotel-a-napoli Hotel con Foto, Mappe e Descrizioni. Sconti Fino al 75% Prenota Ora.

Annunci Yahoo!

2

Mi piace 8

ShareThis

1

Post correlati

E il vino si compra anche su Facebook. Ci Business da sballo in California: vino e "Il profumo del Chianti" e un futuro tutto Neprica di Tomaresca, primo vino

Ultime dal blog

20 e 21 ottobre "Grand Tasting" a New E il vino si compra anche su Facebook. Ci Vini d'Italia 2012: i "Tre Bicchieri del Business da sballo in California: vino e

1 commento

1 **Marco Meloni**

19 Ott 2011
 alle 11:20

Ciao, volevo dire a gli interessati dell'evento che ho letto di questa notizia anche su <http://www.wine123.it>

 **Blogosfere** su Facebook
 Mi piace 17,339

 **facile.it**
 SCEGLIERE È FACILE
ASSICURAZIONE AUTO
 **RC Auto**

 **gambero rosso** Annunci Yahoo!
 I Vini Italiani più Premiati a casa tua in 48h. Comprali online.
Callmewine.com/vini-premiati
 **100 Hotel a Napoli - Italia**
 Prenota online, risparmi fino al 75% Nessun addebito, paga in albergo.
Booking.com/hotel-a-napoli-italia

Post Correlati

E il vino si compra anche su Facebook. Ci pensa una Business da sballo in California: vino e dolci alla "Il profumo del Chianti" e un futuro tutto al femminile Neprica di Tomaresca, primo vino pugliese tra i "Top Sting: "Anche il vino è un viagra naturale!"

Raccomandati dai lettori

Consigliati dall'autore

Da non perdere

Ultimi commenti

Blogroll

Tag

Seguici

Feed

Vuoi seguire facilmente questo blog? Iscriviti ai nostri feed RSS, così da ricevere una segnalazione in tempo reale per tutti i post pubblicati dal blogger!

Magari interessa a qlki :)

Lascia il tuo commento [Accedi con Facebook](#)

Nome

E-mail

Sito (facoltativo)

Il tuo commento

Tienimi informato se qualcuno commenta questo post

Ricorda i miei dati

Post in evidenza su [Blogsfere](#)



Twitter: il futuro spiegato da Dick Costolo



Gheddafi è morto: su Facebook si scatena la satira



Influenza in gravidanza: quando e come vaccinarsi



La Ferrari e la permanente: clamoroso al Tg1



Carla Bruni mamma: giallo sul nome della figlia di Sarkozy



Arrivano Samsung Galaxy Nexus e Android 4.0

Tutti i canali

Cronaca
Politica
Economia
Cultura
Scienze
Tecnologia
Spettacoli
Moda
Sport
Motori

Altri blog di Tempo libero

ANIMALI
Gattivity

CURIOSITÀ
Cena da mamma
Tempo Libero 2.0
Video pazzeschi

VIAGGI
Grand Tour
Viaggi low cost

GASTRONOMIA
A Bagnomaria
Sapori e Ricette

ENOLOGIA
Vino

HOBBIES
Modellismo e oltre

SPECIALI
Natale

Torna su

Blogsfere è il più grande network italiano di blog professionali d'informazione.

Qui puoi trovare le ultime news su cronaca, politica, economia, cultura, scienze, tecnologia, spettacoli, moda, sport, motori, viaggi e cucina prodotte in perfetto stile multimediale.

Blogsfere Srl socio unico
 P. IVA 05221970964

Sede legale: Via Pordenone 8 20132 Milano
 REA n. 1804860

Privacy

Condizioni di utilizzo

Copyright © 2005-2011 Blogsfere
 Quest'opera è pubblicata con licenza **Creative Commons** Attribution - Non commercial - No derivatives

Per informazioni pubblicitarie e progetti speciali su Blogsfere (media brand del gruppo **Populis**) contattare la concessionaria esclusiva **RCS Pubblicità**

Onaf Napoli



Sede Onaf Napoli

Stanza del Gusto

Via Costantinopoli 100 80135
NAPOLI
tel. +39 081 401578
cell. +39 348 3396161
info@lastanzadelgusto.com

Contatti Onaf Napoli
@mail : onafnapoli@libero.it
<http://onafnapoli.blogspot.com/>

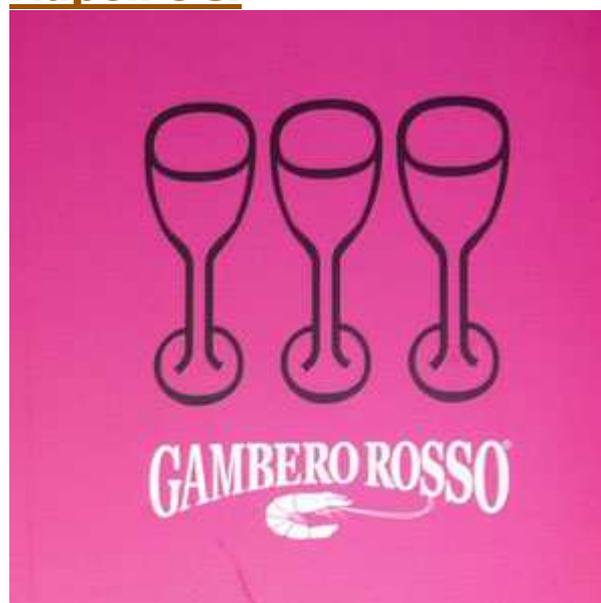


Organigramma Delegazione Onaf Napoli

Delegato: Nicola Fiorillo
Segretario: Salvatore Varrella
Consiglieri: Mario Avallone,
Marco Berruti, Paride Cimbalo,

domenica 16 ottobre 2011

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Rosso in degustazione per la prima volta a Napoli...l'Onaf Napoli c'è!



Domenica 23 ottobre 2011, ore 18 -
L'eccellenza del vino italiano a Napoli. Il grande evento dei "Tre Bicchieri del Gambero Rosso" arriva per la prima volta nel capoluogo campano: domenica 23 ottobre, dalle 18 alle 22, più di cento cantine nazionali, insignite dell'ambito

riconoscimento, presenteranno al pubblico i loro cru aziendali. In una sola serata si potrà degustare il top della produzione enologica nazionale: etichette simbolo, celebri nomi e nuove straordinarie scoperte premiati con i "Tre bicchieri" dalla Guida Vini d'Italia 2012 edita dal Gambero Rosso. Alla degustazione parteciperanno molti dei produttori premiati e due dei curatori della guida Eleonora Guerini e Gianni Fabrizio. Per gli appassionati del buon bere italiano e per tutti gli operatori del settore è un'occasione unica per assaggiare e confrontare in una sola serata i migliori vini della produzione italiana. Un viaggio da Nord a Sud sul filo dell'eccellenza.

Quello dei Tre Bicchieri è il più grande ed istituzionale evento del Gambero Rosso e celebra l'uscita della guida Vini d'Italia dell'anno. La manifestazione è nata nel 1988 e da qualche anno segue un World Tour con tappe negli Stati Uniti, in Germania, in Canada e ad Hong Kong. Per la prima volta approda a Napoli, fortemente voluta da Gambero Rosso e Città del gusto Napoli, e si terrà presso il moderno Centro Congressi di Città della Scienza. Ad accompagnare i vini sulle tavole ci saranno le selezioni di formaggi a cura dell'Onaf delegazione di Napoli, rappresentata dal Maestro Salvatore Varrella e alcuni Maestri assaggiatori che guideranno la degustazione, le mozzarelle di bufala del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana DOP, i salumi crudi e cotti di Villani Salumi di Castelnuovo Rangone presentati da esperti del settore, i pani e le

Renato Contillo, Arsenio Musiello, Anna Punzo, Sergio Sacco, Marco Starace.

Segreteria: Ettore Guerrera, Gigliola Landolfo, Domenico Vallillo

Visite alle aziende: Mario Avallone, Marco Berruti, Vincenzo Coppolino

Degustazioni: Angelo Caprio, Vincenzo Cimmino, Tommaso Luongo

Squadra di servizio: Paride Cimbalo, Salvatore Varrella

Addetti stampa: Angelo De Falco, Gianmario Giuliano, Michela Guadagno

Gestione Corsi: Salvatore Cimmino, Gennaro Pisciotta, Salvatore Varrella

Webmaster e Curatore Blog: Tommaso Luongo

pizze lievitate al naturale del maestro pizzaiolo Michele Leo, i finger food degli chef della Città del gusto, i taralli intrecciati di Barbieri di San Lorenzello in provincia di Benevento, le deliziose "Tartellette" della storica azienda Augustus e "Il Sospiro D'Angelo" della casertana Pasticceria Sparono. Sui banchi d'assaggio anche i prodotti biologici di Bioitalia la giovane azienda di Pollena Trocchia in provincia di Napoli. L'azienda vivaistica W di Gargiulo Maria di Eboli con le sue rigogliose piante e Imperatore Fiori di Napoli con le sue originali creazioni floreali in collaborazione con Grafica Nappa di Aversa, leader nella stampa digitale, contribuiranno a rendere magica l'atmosfera.

Giusto sottofondo al buon cibo e al buon bere le suggestioni musicali di Radio Capri, la Costa della Musica e dei dj di Lunare Project, partner esclusivi degli eventi di Città del gusto Napoli.

Ingresso 30 euro

25 euro per abbonati. Costo riservato anche ai Soci Gambero Rosso, AIS, FISAR, ONAV, CartaPiù la Feltrinelli, Cral tlc, ONAF

Informazioni e prenotazioni:

Città del gusto - Via Coroglio, 104 Bagnoli, Napoli - Tel. 081 19808900 - napoli@cittadelgusto.it

Publicato da Tommaso Luongo Webmastera 09:58 2 commenti

Archivio blog

▼ 2011 (10)

▼ ottobre (2)

VINI D'ITALIA 2012: i Tre Bicchieri del Gambero Ro...
La Mozzarella della Legalità

▶ settembre (3)

▶ giugno (1)

▶ maggio (1)

▶ gennaio (3)

▶ 2010 (18)

▶ 2009 (32)

Cerca nel blog

powered by 

Link Amici

 :: - Luciano Pignataro - ::

:: ANFOSC :: Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo

 ais napoli
22 Ottobre, Happy Day all'Edenlandia per il Santobono
3 ore fa

 CAMPANIA CHE VAI
Monicotterando - La battaglia per il Latte Raw. Compriamo i formaggi on line
29 minuti fa

domenica 9 ottobre 2011

La Mozzarella della Legalità



Publicato da Tommaso Luongo Webmastera 00:39 0 commenti

martedì 20 settembre 2011

Mozzarella Stories al Cinema

FORMAGGIO.IT-IL PORTALE
DEL FORMAGGIO;THE
CHEESE'S PORTAL



Guffanti Formaggi
PUNTO VENDITA DIRETTO
1 anno fa

Non toccatemi il formaggio

Onaf Nazionale

Qualeformaggio.it

Gad Lerner: verità di parte
sulla questione delle quote
latte

1 settimana fa

Lettori fissi

Unisciti a questo sito

con Google Friend Connect

Membri (4)



Sei già un membro? [Accedi](#)

Informazioni Personalì



Tommaso Luongo
Webmaster

Vinum bibent homines, animalia
cetera fontes

Visualizza il mio profilo completo

Dal 23 Settembre al Cinema. Una commedia malavitosa a base di caglio, diretta da Edoardo De Angelis. Un film dal risvolto comico dove si muovono personaggi eccentrici e "coloriti" sullo sfondo di una guerra di mercato tra produttori italiani e cinesi di oro bianco: la squisita mozzarella di bufala. Di fronte al rischio concreto di finire rovinato, la reazione di Ciccio Dop (Giampaolo Fabrizio) scatena una serie di eventi con cui dovranno fare i conti sua figlia Sofia (Luisa Ranieri), una donna affascinante e carismatica, il cantante confidenziale Angelo Tatangelo (Massimiliano Gallo), nonché la sua vecchia partner e amore mai dimenticato Autilia "Jazz -- Mood" (Aida Turturro) e l'ex campione di pallanuoto (Massimiliano Rossi). All'orizzonte si stagliano le complicate pretese dell'inquietante Mastu Pascale, la violenza letale di Gravinio (Tony Laudadio) e la follia melodrammatica di Gigino a' Purpetta (Giovanni Esposito). Nel momento più difficile, però, il lucido Ragioniere (Andrea Renzi) offrirà una serie di ottimi consigli. Dal 23 Settembre nei migliori cinema

Publicato da Tommaso Luongo Webmaster a 23:44 0 commenti
Etichette: [mozzarella](#)

domenica 11 settembre 2011

CORSO ONAF 2° LIVELLO per Maestro Assaggiatore



CORSO ONAF 2° LIVELLO per
Maestro Assaggiatore
Caro Amico, sono lieto di
comunicarti che nel
prossimo mese di ottobre
verrà organizzato a Napoli
un corso di II livello per
aspiranti Maestri
Assaggiatori.

Potranno iscriversi i soci che
hanno superato l'esame del

corso di 1° livello e che siano in regola con il pagamento della
quota di iscrizione all'ONAF per l'anno 2011.

Avremo modo di approfondire le tematiche inerenti tutta la filiera
di produzione dei formaggi: dalla stalla al prodotto stagionato,

Annunci Google

Formaggi tipici

Scopri la selezione Vizi di Gola, formaggi tipici e presidi Slowfood

www.vizidiqola.com

Laurea On Line

5 facoltà senza test di ammissione con e-Campus. Contattaci ora!

www.uniecampus.it

Le fromage, autrement...

Harmonisez vos instans Fromage. Vente flash, 25% sur 4 chèvres AOC

www.lefromage.fr/index.php

Parmigiano Reggiano

Caseificio Castellazzo Shop On Line Confezioni Regalo - Gift Boxes

parmigianoreggianocastellaz...

Parmigiano Reggiano Bio

Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" Burro, Grana Padano e Prosciutti

www.montanari-gruza.it

Iscriviti a Onaf Napoli Feed

Post

Tutti i commenti

attraverso lo svolgimento delle 10 lezioni che alterneranno la teoria alle degustazioni guidate. Si darà molta importanza non solo alla descrizione del formaggio, ma anche alla sua valutazione. Verranno presentate produzioni tipiche italiane e altre provenienti dall'Europa, per un totale di oltre 30 formaggi. Si affronterà la valutazione di alcune forme con difetti più o meno evidenti, contrapposte a forme della stessa tipologia esenti da difetti.

La frequenza di questo corso ti permetterà di accrescere il tuo bagaglio tecnico-culturale necessario per poter fare una valutazione dei formaggi obbiettiva, critica e di buon livello tecnico.

Data la serietà del corso e l'alto livello professionale dei Docenti, il ns. regolamento prevede la compilazione, insieme all'iscrizione, del "questionario di orientamento" allegato, che ti prego di restituire al più presto. Ti suggerisco di ripassare le lezioni del corso di 1° livello per meglio affrontare le tematiche del master di 2°.

La Scheda di Iscrizione dovrà essere inviata entro il 2 ottobre 2011, insieme alla copia del versamento del bonifico bancario di € 340,00, all'indirizzo onaf@onaf.it oppure al fax 0173/230029.

LE ISCRIZIONI VERRANNO ACCETTATE IN ORDINE CRONOLOGICO, FARA' FEDE LA DATA DEL BONIFICO.

Per esigenze di tipo logistico-organizzativo, ti preghiamo di contattare il Direttore del corso, Salvatore Varrella, tel. 329/2040760, salvatore.varrella@libero.it

Publicato da Tommaso Luongo Webmastera 02:36 0 commenti

giovedì 1 settembre 2011

"Benvenuti al Sud": gemellaggio tra mozzarella e gorgonzola

In occasione dell'avvio delle riprese a Castellabate del film "Benvenuti al Nord", sequel dell'acclamatissimo "Benvenuti al Sud", che si terranno a partire da lunedì prossimo, 4 settembre, il Comune di Castellabate, l'assessorato all'Agricoltura della Provincia di Salerno, il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Consorzio di Tutela del Gorgonzola hanno organizzato una serie di eventi dal titolo "Iamm ja': benvenuti a Castellabate un set tra cielo e mare", che si svolgeranno a Castellabate dall'1 al 9 settembre e sono stati presentati oggi in conferenza stampa nella sede della Provincia di Salerno.

Momento clou delle iniziative sarà il gemellaggio gastronomico tra Nord e Sud, ovvero tra la mozzarella di bufala campana e il gorgonzola. L'alleanza sarà sancita dalla creatività di due chef: la campana Rosanna Marziale e il novarese Gianluca Corradino, che il

9 settembre alle ore 21 prepareranno una cena a base dei due prodotti tipici, con un piatto finale che sarà un connubio in tavola dei due formaggi a marchio Dop. "Questo gemellaggio è un vero e proprio messaggio al Paese: dal Cilento vogliamo dire che per rilanciare l'Italia non abbiamo bisogno di divisioni tra nord e sud, piuttosto di puntare su una delle cifre distintiva del Made in Italy: la qualità delle produzioni agro-alimentari, che tutto il mondo ci riconosce e ci invidia, lo splendore dei suoi borghi e la creatività del suo cinema d'autore".

Lo dichiarano il presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, Domenico Raimondo, e il presidente del Consorzio di Tutela del Gorgonzola, Renato Invernizzi.

Mozzarella di bufala Campana e Gorgonzola: due eccellenze della produzione agroalimentare nazionale; una simbolo del Sud, l'altro del Nord. Due formaggi che fanno parte del firmamento dei prodotti lattiero caseari D.O.P., oggi costituito da ben 36 stelle.

"Nel giugno scorso come Afidop, ovvero l'associazione che raggruppa i Consorzi di tutela delle produzioni di origine protetta - afferma Renato Invernizzi, Presidente del Consorzio Gorgonzola - abbiamo celebrato il 60° anniversario della 'Convenzione di Stresa', la pietra miliare della legislazione vigente e della creazione dei consorzi. Nel tempo, dalle piccole rivalità siamo passati alla collaborazione, alla creazione d'eventi sinergici per promuovere e tutelare i nostri prodotti, sia in Italia sia all'estero".

"Abbiamo lavorato fianco a fianco - prosegue Invernizzi - in iniziative comuni; Mozzarella di Bufala Campana e Gorgonzola con Parmigiano Reggiano e Ragusano, nel marzo scorso sono stati gratificati da Poste Italiane con la pubblicazione di una serie di francobolli dedicati appunto ai nostri formaggi. Un evento importante avvenuto, con piacevole coincidenza, mentre nelle sale cinematografiche dell'intero Paese si udiva ancora l'eco del grande successo del film "Benvenuti al Sud". Ora - conclude il Presidente del Gorgonzola - siamo sul set della nuova pellicola, quella del ritorno al Nord. Un palcoscenico che vedrà battere un ciak anche per festeggiare una nuova unione tra Nord e Sud, quella tra Mozzarella di Bufala Campana e Gorgonzola, per celebrare l'unità nazionale dei formaggi d'Italia. Grazie al cinema, grande veicolo di conoscenza e cultura, grazie ai nostri chef: la campana Rosanna Marziale e il novarese Gianluca Corradino che, con la loro arte, dimostreranno la grandiosità in cucina dei nostri formaggi. Grazie, soprattutto, alla Mozzarella di Bufala Campana e al Gorgonzola che hanno permesso questo incontro."

Per il presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, Raimondo, "l'intesa e lo scambio di esperienze sempre più forte con il Consorzio del Gorgonzola e con altri Enti consortili testimonia il cambio culturale già avvenuto tra i protagonisti del settore con l'incentivazione di salde e proficue alleanze". Sono 84 i Consorzi di Tutela di prodotti italiani di qualità, con un valore di produzione di circa 10 miliardi l'anno (dati Aicig - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche).

"E l'Italia - fa sapere Raimondo - conquista un doppio primato, essendo il Paese europeo che ha creato il modello dei Consorzi di Tutela e che detiene il maggior numero di denominazioni ed indicazioni d'origine protette (Dop e Igp), con quasi il 25% degli oltre 1.000 prodotti agroalimentari registrati in Europa". Nel vasto panorama italiano dei marchi Dop e Igp, occhio di riguardo merita il comparto dei formaggi, che rappresenta ben il 56% (3 miliardi di euro) del valore delle produzioni certificate, dato che sale a oltre 5 miliardi di euro per il fatturato al consumo; di questi, 824 milioni rappresentano il valore dell'export. Le aziende del comparto lattiero caseario coinvolte nelle produzioni certificate sono 50 mila, di cui 3 mila consorziate (dati Rapporto Qualivita 2010). "Questi numeri - conclude Raimondo - ci dicono che la strada della

collaborazione, da cui nasce anche l'evento del 9 settembre, è non solo giusta, ma obbligata.

IL PROGRAMMA DI EVENTI

Il film *Benvenuti al Sud*, campione d'incassi della scorsa stagione cinematografica, si svolge e conclude a Castellabate quando Alberto (Claudio Bisio) e sua moglie (Angela Finocchiaro) salutano il postino Mattia (Alessandro Siani) e gli altri protagonisti del film, prima di ripartire per il nord. Da Castellabate prende il via anche il sequel, *Benvenuti al Nord*. Questa volta è Mattia a partire assieme alla sua famiglia, da Castellabate verso Milano.

Proiezioni cinematografiche. Per tre giorni Villa Matarazzo a Santa Maria sarà un "cinema sotto le stelle" interamente dedicato alla proiezione dei film girati a Castellabate e nel Cilento: si parte il 2 settembre con "Cavalli si nasce" per la regia di Sergio Staino. Il 3 settembre verrà proiettato "Noi credevamo" di Mario Martone. La tre giorni si concluderà il 4 settembre con "Benvenuti al Sud" di Luca Miniero. Le proiezioni, ad ingresso gratuito, avranno inizio alle 20.30.

L'ambiente e l'enogastronomia del Cilento saranno al centro di due convegni. Il 2 settembre, alle 18.30, si terrà il convegno dal titolo "Il Cilento: un set in un ambiente protetto". L'incontro sarà moderato dalla conduttrice di Linea Blu Rai Uno Donatella Bianchi e si svolgerà nell'area pedonale Porta delle Gatte (antistante la sede dell'Associazione Pescatori). Il 9 settembre, alle 17.30, al Castello dell'Abate il tema del convegno sarà "Benvenuti a Tavola: dal Nord al Sud gli italiani uniti nel gusto".

Matrimonio tra Gorgonzola e "Zizzona". Sempre il 9, al termine del convegno, si terrà un gemellaggio enogastronomico di tutto rispetto: tra il Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana dop e del Gorgonzola dop, i due formaggi indiscussi protagonisti della sceneggiatura di *benvenuti al Sud*. Un gemellaggio enogastronomico che coinvolgerà anche la Provincia di Salerno e la Provincia di Novara con i rispettivi presidenti Edmondo Cirielli e Diego Sozzani e gli assessori all'Agricoltura.

Nella stessa serata, alle 19.00, il Consiglio Comunale di Castellabate si riunirà in seduta straordinaria nella corte interna del Castello dell'Abate per conferire la cittadinanza onoraria ad Alessandro Siani. Mentre alle 20, in Piazza Lucia a Santa Maria, apre i battenti "Ve l'avita mangià", un percorso enogastronomico in cui sarà possibile degustare e acquistare alcuni tra i migliori prodotti tipici del Cilento (presenti tutti i presidi Slow Food) e le eccellenze della provincia di Novara..

Alle 21.30 si terrà una cena su invito dal titolo "Da 150 anni gli italiani uniti a tavola" con un menu a base di prodotti tipici cucinati dagli chef Rosanna Marziale per il sud e Gianluca Corradino per il nord.

Intrattenimento musicale. Il programma prevede diversi spettacoli. Giovedì 1 settembre ore 21.30 "Cilento Brass - colonne sonore" (piazza comunale San Marco di Castellabate). Venerdì 2 settembre ore 21.30 Sasà Mendoza "Guardando il mare" (spiaggia antistante la Chiesa di Santa Maria a Mare). Martedì 6 settembre ore 21.30 Mauro Di Domenico plays Morricone (Castello dell'Abate). Gran finale venerdì 9 settembre, dalle ore 22, sulla spiaggia Marina piccola si balla sotto le stelle con "Robertino e i Luna Nova", ospiti cast e produzione di *Benvenuti al Sud*. L'evento si concluderà a mezzanotte con i caratteristici fuochi pirotecnici di Castellabate

Publicato daTommaso Luongo Webmastera00:12 0 commenti

martedì 14 giugno 2011

Incontri con il Gusto a la Feltrinelli Express



Giovedì 16 Giugno la Feltrinelli Express ore 18

"INCONTRI CON IL GUSTO"

La rassegna in collaborazione con l'O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi) di Napoli ci offre un nuovo

appuntamento dedicato alle paste filate: caciocavalli, mozzarelle, scamorze, burrate, fior di latte ecc: scopriamo con Salvatore Varrella quali sono le caratteristiche di questi formaggi che rappresentano un patrimonio storico della tradizione casearia meridionale. Degustazione offerta dal Caseificio Bel Fatto di Vico Equense. www.caseificiobelaiuto.it

Publicato da Tommaso Luongo Webmastera 02:13 0 commenti

mercoledì 4 maggio 2011

Con l'Onaf alla Locanda delle Trame

Mercoledì 18 Maggio 2011

Ore 20.30

Aperitivo

- Praline di caciocavallo in crosta di mais con fragole e ristretto di vino

... • Brule' di caciottina bufalina con gnocchetti fritti

- Insalatina di pere con fave e pecorino primo sale

- Crespella con perla di bufala e amarene fresche

- Frittatina di asparagine, cipolla rossa e conciato romano

(Fontanavigna Pallagrello Bianco 2010)

Stuzzichino

Caramel di formaggio fresco e stagionato di pecora e di vacca con puntarelle e purea di mela annurca

(Fontanavigna Pallagrello Bianco 2010)

Antipasto

Ricottina morbida con carciofi alla menta

pomodori infornati e uovo croccante

(Roseto del Volturno Pallagrello Nero e Casavecchia 2010)

Primo

Paccheri ripieni con mozzarella e borragine

su passata di pomodoro maturo e maggiorana

(Roseto del Volturno Pallagrello Nero e Casavecchia 2010)

LA SELEZIONE dei FORMAGGI

L' orologio composto da:

Pecorino Laticauda

Caciocavallo del Matese

Caciotta di capra stagionata

(Ambruco Pallagrello nero 2008)

Conciato romano

Dolce

Formaggio erborinato guarnito con frutti di bosco freschi