Lettera di Trump all’Ue: dazi al 30% dal 1° agosto. Unione italiana vini: “La pagina più nera”

12 Luglio 2025

ROMA – Il presidente degli Stati Uniti d’America **Donald Trump** ha postato su *Truth* la lettera inviata alla Ue, dove annuncia dazi dal primo agosto al 30%, minacciando di raddoppiarli in caso di ritorsioni.

La lettera, indirizzata alla presidente della commissione Ue Ursula von der Leyen, invoca come motivo per i dazi al 30% la disparità del deficit commerciale dovuta a barriere commerciali, tariffarie e non tariffarie.

La percentuale è ben al di sopra di quella che la Ue si aspettava, soprattutto dopo che Trump aveva detto che recentemente Bruxelles ha trattato bene gli Usa.

La lettera contiene però uno spiraglio di trattativa: “Se desiderate aprire i vostri mercati

commerciali, finora chiusi, agli Stati Uniti ed eliminare le vostre politiche tariffarie e non tariffarie e le barriere commerciali, potremmo valutare una modifica a questa lettera. Queste tariffe potrebbero essere modificate, al rialzo o al ribasso, a seconda del nostro rapporto con il vostro Paese".

"Prendiamo atto della lettera inviata dal presidente degli Stati Uniti Trump", dichiara la presidente della Commissione Ue **Ursula von der Leyen** sottolineando che "l'imposizione di dazi del 30% sulle esportazioni dell'Ue sconvolgerebbe le principali catene di approvvigionamento transatlantiche, a scapito delle imprese, dei consumatori e dei pazienti su entrambe le sponde dell'Atlantico. Poche economie al mondo eguagliano il livello di apertura e di rispetto delle pratiche commerciali eque dell'Unione Europea. L'Ue ha costantemente dato priorità a una soluzione negoziata con gli Stati Uniti, a dimostrazione del nostro impegno per il dialogo, la stabilità e un partenariato transatlantico costruttivo. Restiamo pronti a continuare a lavorare per raggiungere un accordo entro il primo agosto. Allo stesso tempo, adotteremo tutte le misure necessarie per salvaguardare gli interessi dell'Ue, inclusa l'adozione di contromisure proporzionate, se necessario. Nel frattempo, continuiamo ad approfondire le nostre partnership globali, saldamente ancorate ai principi del commercio internazionale basato su regole".

Per il presidente di Unione italiana vini (Uiv), **Lamberto Frescobaldi** "è bastata una lettera per scrivere la pagina più nera dei rapporti tra due storici alleati dell'Occidente. Il 30% di dazio sul vino, se venisse confermato, sarebbe quasi un embargo per l'80% del vino italiano. A questo punto il destino nostro e di centinaia di migliaia di posti di lavoro è vincolato ai tempi supplementari, che saranno fondamentali, perché è impensabile poter collocare altrove nel breve periodo questi volumi di vino. Contestualmente, servirà senz'altro un intervento straordinario dell'Ue".

Il vino italiano negli Usa*

L'export di vino italiano verso gli Stati Uniti vale circa 2 miliardi di euro, pari al 24% dell'export totale di vino italiano. Di conseguenza, il vino italiano è più esposto al mercato statunitense rispetto alla Francia (dove la quota Usa è al 20%) e alla Spagna (11%). A sua volta, secondo le elaborazioni dell'Osservatorio di Unione italiana vini (Uiv), il vino italiano rappresenta il 40% dell'export totale dell'UE verso gli Stati Uniti. Ad aprile 2025 – primo mese soggetto ai dazi – l'export di vino italiano verso gli Usa ha registrato una battuta d'arresto, con un calo del 7,5% a volume e del 9,2% a valore.

Allargando lo sguardo all'Ue, l'export di vino europeo verso gli Usa vale quasi 5 miliardi di euro l'anno, quello proveniente da oltreoceano arriva a 318 milioni di euro.

Complessivamente le vendite di alcolici europei negli Usa (vino incluso) generano un fatturato di 8 miliardi di euro a fronte di un import degli stessi prodotti pari a 1,3 miliardi.

OFFERTA

Secondo l'analisi dell'Osservatorio Uiv, il corretto rapporto qualità-prezzo è un elemento centrale nell'export del vino italiano verso gli Stati Uniti e il vero segreto del successo commerciale del made in Italy enologico oltreoceano. Contrariamente a quanto si pensa, la categoria dei vini "popolari" (prezzo franco cantina intorno ai 4 euro per litro, prezzo allo scaffale intorno ai 13 dollari a bottiglia) è quella più venduta, con 350 milioni di bottiglie di vino italiano (81% dei volumi totali e il 63% del valore). La fascia premium (fino a 30 dollari allo scaffale e in media a 10 dollari alla cantina) pesa a volume per il 17% delle vendite (il 29% dei valori), mentre per il luxury – oltre i 30 dollari – la presenza è residuale, appena il 2% a volume e l'8% a valore. Il prezzo medio alla cantina di esportazione del vino italiano verso gli Stati Uniti è di 5,35 euro per litro (più della metà dei vini "popolari" sono venduti ben al di sotto della soglia).

Uiv stima che il 76% delle vendite (l'equivalente di 364 milioni di bottiglie su un totale di 482 milioni) del vino made in Italy si trovi in "zona rossa", avendo un'esposizione sul mercato statunitense pari o superiore al 20% dell'export totale. Le denominazioni particolarmente vulnerabili sono: Moscato d'Asti al 60%, Pinot Grigio al 48%, Chianti Classico al 46%, rossi toscani al 35%, rossi del Piemonte al 31%, e Brunello di Montalcino, insieme a Prosecco al 27% e Lambrusco. A livello di volumi spediti, il Pinot Grigio primeggia con 156 milioni di bottiglie, seguito a ruota dalla galassia Prosecco con 142 milioni pezzi e primato a valore: 491 milioni di euro.

CONSUMI

Dal punto di vista geografico, la domanda americana di vino si concentra al Sud (4 bottiglie su 10 sono stappate qui), seguito da West (25%), Northeast (10%) e Midwest (16%).

La gran parte dei consumi di vino negli Stati Uniti è rappresentata da prodotti domestici, che valgono il 70% dei volumi consumati. Solo 3 bottiglie di vino stappate su 10 sono d'importazione dall'estero, ma, tra queste, le etichette italiane si posizionano al primo posto con una quota di mercato pari al 37%. Seguono nella classifica dei vini esteri Australia (14%), Nuova Zelanda (12%), Cile (11%) e Francia (10%).

Sul fronte delle tipologie dei vini tricolori, secondo Uiv gli spumanti rappresentano il 37% delle etichette consumate negli Usa, seguite dai bianchi (al 36%) e, a distanza, dai rossi

(18%).

Guardando invece ai soli sparkling, le bollicine italiane – trainate dal Prosecco – rappresentano la prima scelta (42%) dei consumatori americani, prima ancora delle bollicine domestiche (40%) e francesi (10%). Il primato si conferma anche sul fronte dei valori, dove il made in Italy guadagna il primo posto con uno share del 35%, seguito dai francesi al 32% e dagli spumanti americani al 28%.

Elaborazione dati: Osservatorio Uiv su varie fonti

Il nostro viaggio in Georgia alla scoperta della più antica civiltà del vino

TBILISI – Le anfore fatte a mano, le ricche tavolate imbandite da cui non si muove un piatto finché non ci si alza a fine pasto, la capitale che guarda all'occidente e la provincia in cui si incontra tutta l'arretratezza di un paese ancora in via di sviluppo e che da appena una

trentina d’anni ha conosciuto l’indipendenza. Attraversare la Georgia è emotivamente impattante se si è consapevoli della storia che questo paese stretto tra l’Europa e il continente asiatico custodisce.

Il nostro viaggio è iniziato da Tbilisi – la capitale è il cuore pulsante del paese, con quasi un milione e mezzo di abitanti dei circa 3,7 complessivi – con la visita al Museo del vino. Sono quasi cinquecento i vitigni autoctoni iscritti nel registro nazionale ed esistono due tipologie di vinificazione, che sembrano rispecchiare i due punti di vista del paese: il metodo “imereti”, diffuso nella zona occidentale, prevede l’utilizzo solo di una piccola parte di bucce e di vinaccioli senza i raspi, la tecnica “kakheti”, che prende il nome dalla regione vinicola più importante della Georgia e quella che custodisce la storia più antica della tradizione enologica del paese, prevede invece l’utilizzo nel mosto delle vinacce complete di bucce, vinaccioli e raspi.

In pochi sanno che la Georgia è culla della viticoltura perché sono stati trovati semi di vite sativa di migliaia di anni fa e quevri – le anfore d’argilla – con presenti tracce di vino di 8mila anni fa: è questo che testimonierebbe che in quei luoghi il vino non veniva soltanto stoccato, ma prodotto.

A Tbilisi, il Museo del vino è un luogo ritenuto molto importante, frequentatissimo dai turisti ma anche dalle scolaresche perché si inizia sin da giovanissimi a studiare il vino georgiano. È ospitato in un antico caravanserraglio che ha origini nel XV secolo e custodisce antichi strumenti, mappe dei commerci del Caucaso e anfore.

Ma bisogna raggiungere il villaggio preistorico di Shulaveri, a sud del paese e circa un’ora di macchina dalla capitale, per trovare gli scavi archeologici dove dagli anni Sessanta sono stati effettuati questi straordinari ritrovamenti. Anche per questa tradizione ultra millenaria, che si tramanda di generazione in generazione, la vinificazione in quevri è dal 2013 patrimonio dell’Unesco.

“Qui ci sono i resti di diversi edifici che erano abitati 8mila anni fa, le analisi al radiocarbonio ci hanno permesso di ottenere a datazioni precise”, racconta **Mindia Jalabadze**, archeologo e responsabile degli scavi.

Mentre la Kakheti è la regione vinicola più importante della Georgia e quella che custodisce la storia più antica della tradizione enologica del paese. Il simbolo dell’azienda Shumi, che è un crocevia di turisti da ogni parte del mondo, è un grifone, che secondo la leggenda portò al popolo il primo grappolo d’uva che ha dato vita alla coltivazione dei primissimi vigneti sulla Terra. Shumi ospita anche un piccolo museo del vino con antiche attrezzature per la

vinificazione e, naturalmente, un’antica anfora.

Tra i loro prodotti c’è uno spumante dalle caratteristiche uniche: Shobili, uno spumante ottenuto da da Chinebuli (70%) e Kakhuri Mtsvane (30%), che effettua la prima fermentazione in quevri. Quattro mesi nel contenitore di terracotta interrato e poi 22 mesi in bottiglia, combinando così la tecnica tradizionale georgiana al metodo classico.

L’azienda può contare su oltre 300 ettari di vigneti distribuiti su diverse zone della Georgia ed è nota per il suo impegno nella difesa e valorizzazione del patrimonio ampelografico georgiano tanto che custodisce oltre 400 varietà autoctone, molte delle quali salvate dall’estinzione grazie a un lavoro di recupero e studio.

Tra i vini prodotti, quelli dalle uve bianche Mtsvane e Rkatsiteli, e rosse come il Saperavi, autentico vitigno-simbolo della Georgia. Ai quali si aggiunge l’Ubakluri, frutto di un progetto di recupero di vitigni dimenticati e quasi introvabili.

Nel vicino villaggio di Vardisubani, area ricca di terreno argilloso, la comunità locale da sempre si dedica alla ceramica. Qui gli artigiani producono completamente a mano le anfore esportate in tutto il mondo. Come **Zaza Kbilashvili**, quarta generazione di Kvevri Master che fa vedere ogni passaggio: dalla composizione dell’argilla locale alla modellazione strato dopo strato, fino alla lunga essiccazione e alla cottura che può durare anche una settimana. “Ne produciamo circa trenta all’anno e lo facciamo solo durante l’estate”, dice.

Una parentesi a parte merita Bolnisi, a sud-est del paese, dove da tre anni il Bolnisi Pdo Wine Festival celebra le denominazioni georgiane (Pdo, le nostre Doc) con sessanta cantine da tutto il paese tra danze, canti e prodotti tipici. Questa cittadina ospita un quartiere tedesco eredità di due brevi colonizzazioni avvenute nell’Ottocento prima e durante la prima guerra mondiale poi. I tedeschi furono poi costretti ad abbandonare questi luoghi ma lasciarono in eredità la vinificazione in tini di legno che, in questa che è una delle zone di produzione vinicola della Georgia, oggi viene portata avanti affiancata alle tradizionali anfore.

Fuori Bolnisi, in posizione privilegiata che domina la valle, nel monastero di Zedashe i monaci tradizionalmente vinificano le uve che gli donavano i fedeli. Utilizzando gli antichi strumenti riportati alla luce dopo alcuni scavi archeologici, tra cui numerose anfore, i monaci lavorano le vigne piantate sul vicino monte Elia, con circa 10.000 ceppi di vecchie varietà georgiane. Dal 2016, hanno rimesso in piedi l’attività di produzione di vino per scopi commerciali, considerato che in precedenza ne facevano soltanto per uso proprio.

Nelle interviste

Nelle interviste ci sono **Ana Ryxadze** del Restorant Kneina di Tbilisi, **Tamar Tchitchiboshvili**, georgian wine ambassador in Italy, **Jaba Dzimistarishvili**, Miglior sommelier Georgia 2021 e responsabile Museo del vino Tbilisi, **Mindia Jalabadze**, archeologo responsabile degli scavi di Shulaveri, **Giorgi Amiridze** di Shumi Winery, **Zaza Kbilashvili**, kvevri master del villaggio di Vardisubani, **Eldar Ramishvili** della cantina Twins Wine House di Napareuli, **George Grey** della cantina George Gray di Telavi, **Tamta Aivszishvili** della cantina Sisters Wine della Kakezia, **Mirian Urumashvili**, della cantina Murumuli Seller di Bolnisi, **Giorgi Gagua**, direttore di Sevsamora winery e frate **Gregorio Khositashvili**.

Ringraziamenti

Virtù Quotidiane *ha realizzato questo speciale reportage trascorrendo una settimana in Georgia grazie al Georgian National Tourism Administration, alla console di Georgia in Italia* ***Natalia Kordzaia****, all'ambasciatrice dei vini georgiani in Italia* ***Tamar Tchitchiboshvili*** *e alla guida* ***Ketevan Akhobadze****.*

A Roma l'assemblea dei soci di Slow Food Italia: "Necessità e diritto di immaginare insieme un'altra idea di mondo"

ROMA – “Quella che vogliamo praticare è una cultura di pace: oggi quanto mai urgente. Una cultura che ci ha portato a esprimerci sulle crisi belliche in corso, dal conflitto russo-ucraino, alla guerra in Sudan, allo sterminio in corso in Palestina”.

Necessità e diritto di immaginare insieme un’altra idea di mondo intorno a cui sono riuniti alla Fao a Roma, ieri e oggi 600 delegati, insieme agli osservatori e a tanti amici di Slow Food Italia. Insieme a **Barbara Nappini**, si è presentato il nuovo Consiglio direttivo di Slow Food Italia, che vede, tra le riconferme **Federico Varazi** e **Raoul Tiraboschi**, mentre **Luca Martinotti** e **Francesco Sottile**, già figure chiave dell’associazione, entrano adesso a far parte della squadra.

“Pace con la natura, perché noi siamo natura, ed essere in guerra con lei significa essere in guerra con noi stessi” ha aggiunto Nappini, aprendo l’Assemblea nazionale dei soci di Slow Food Italia, di cui è presidente. “Pace è anche ripensare ai nostri gesti quotidiani, mettere al centro la comunità e non l’individualità. Pace è anche ripensare il rapporto con gli animali, i prati e i pascoli, dove gli erbivori vivono secondo la loro etologia e brucano quell’erba che si

ritrova nel sapore dei prodotti caseari a latte crudo, e di cui noi oggi difendiamo il valore. Ma è anche il sottotesto dell'educazione di adulti e bambini al piacere della scoperta e alla consapevolezza delle scelte. È la volontà di dar voce a chi ne ha meno: le donne, i giovani. Una cultura che nell'attualità globale di oggi ci fa aborrire l'idea del cibo come strumento di guerra e di morte invece che di dialogo e di pace. Ma non siamo ancora perduti e per questo rivendichiamo la necessità e il diritto di immaginare insieme un'altra idea di mondo: qui e ora, e di lavorare per costruirlo pezzo per pezzo, fin dove riusciamo ad arrivare col nostro raggio d'azione che, moltiplicato per una moltitudine, diventa grande come il Pianeta tutto".

Tra i relatori della prima giornata in apertura il padrone di casa, **Maurizio Martina**, vicedirettore generale Fao, che ha sottolineato l'ambizione di Slow Food a pensare un mondo diverso, ma non come ritorno al passato ma come prospettiva di evoluzione futura in un momento molto delicato, in cui abbiamo riscoperto la centralità del cibo come fattore geopolitico.

Un cambiamento che consentirà di costruire nuovi equilibri solo riconoscendo il buono che c'è in questo mondo, e di cui Slow Food, secondo Martina, è una testimonianza tangibile, grazie al suo particolare punto di osservazione.

Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste nel suo intervento ha messo in evidenza come "abbiamo assistito, negli ultimi anni, a una profonda evoluzione del concetto di qualità. Grazie anche all'intuizione di **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food, abbiamo imparato a guardare al cibo non solo come nutrizione, ma come cultura, identità, relazione con il territorio. Lui è stato nominato 'Maestro Gastronomo': una figura che ha insegnato a riflettere sulla qualità, sulla distintività e sulla protezione dei prodotti alimentari".

"Oggi vogliamo riflettere su un altro modello possibile, un mondo in cui l'accesso al cibo sia garantito come diritto fondamentale. Non possiamo accettare che la risposta alle crisi risieda solamente nella produzione standardizzata di cibo, a basso costo e concentrata nelle mani di pochi. Il cibo è salute, è crescita, è sostenibilità. Senza qualità non può esserci benessere, né sviluppo duraturo. In Italia abbiamo il patrimonio delle Indicazioni geografiche, non rappresentano un ostacolo al commercio, ma uno strumento prezioso per riconoscere e proteggere il valore della qualità", ha aggiunto Lollobrigida.

"Il loro riconoscimento ha consentito, in Italia come altrove, di far tornare i giovani nei territori, come è avvenuto nelle aree vocate alla produzione del Parmigiano Reggiano. Perché più è alto il valore del prodotto, più tutti gli operatori della filiera possono goderne, a partire dal territorio. Per troppo tempo si è considerato l'agricoltore come un problema per

l’ambiente. Ma l’agricoltore è in realtà il primo custode del territorio. Se non ci sono persone che vivono e lavorano nelle terre alte, come i produttori di Parmigiano Reggiano, quel territorio rischieremmo di perderlo. E con esso perderemmo biodiversità, equilibrio ambientale e memoria storica dei luoghi. È questo il modello che vogliamo rafforzare. Buon lavoro Slow Food”.

La prima giornata di lavori si è chiusa con le riflessioni di **Stefano Bartolini**, economista e docente all’Università di Siena, autore, tra gli altri, del Manifesto per la felicità Come passare dalla società del ben-avere a quella del ben-essere.

“Partendo dagli studi sulla felicità degli ultimi decenni mostro come possiamo vivere in modo più felice e sostenibile. Condividere – specialmente le relazioni umane – rende felici e non inquina; possedere non rende felici e inquina. Ma invece di migliorare la condivisione, la nostra società punta alla crescita economica, cioè l’espansione del possesso. Il dilagare della solitudine, la perdita di senso di comunità, di solidarietà e di appartenenza, oltre al degrado degli ecosistemi, sono il prodotto di una società che desertifica le relazioni umane perché stimola ossessivamente il possesso e la competizione. Illustro i cambiamenti politici, sociali ed economici che sono possibili e necessari per smetterla di sfidare la natura, incluso quella umana. Il cibo può giocare un ruolo fondamentale: cambiare il modo in cui lo produciamo e consumiamo può significare comunità, cultura, appartenenza, territorio”, ha detto Bartolini.

Il Metodo Classico d’alta quota, a Tenute Nicosia torna “Bolle in vigna”

11 Luglio 2025

TRECASTAGNI – Tutto pronto per l'appuntamento più effervescente dell'Etna. Organizzato da Tenute Nicosia in collaborazione con l'Associazione Spumanti dell'Etna di **Francesco Chittari**, Bolle in Vigna è ormai giunto alla sesta edizione.

Il tradizionale evento dedicato al Metodo Classico è in programma il 23 luglio nella splendida cornice degli storici vigneti della famiglia Nicosia di contrada Monte Gorna, in località Trecastagni. Bolle in Vigna nasce dalla grande passione per il Metodo Classico di Tenute Nicosia, che da oltre 15 anni produce spumanti sull'Etna con i vitigni autoctoni del territorio: nerello mascalese e carricante.

Grazie alla lunga esperienza e competenza nell'ambito del Metodo Classico, oggi Tenute Nicosia propone una gamma di etichette di grande personalità, capaci di esprimere al meglio il potenziale del terroir con affinamenti sui lieviti fino a 60 mesi.

Proprio dalla vocazione spumantistica di Tenute Nicosia è scaturito il desiderio di creare un momento d'incontro e di approfondimento per diffondere la cultura del Metodo Classico,

attraverso le versioni dell'Etna e quelle realizzate da produttori provenienti da altri territori italiani ed esteri.

La Masterclass

Ogni anno Bolle in Vigna propone un approfondimento su un particolare tema legato al mondo del Metodo Classico.

L'edizione di quest'anno sarà dedicata alle versioni prodotte in altura, un tema che non solo si lega al territorio dell'Etna, ma è anche di grande attualità in relazione alle conseguenze causate dalla crisi climatica, che sta spingendo alla ricerca di vigneti ad altitudini sempre più elevate, per garantire una maturazione ideale delle uve con alti livelli di acidità.

Mercoledì 23 luglio, alle ore 18,45, si terrà la Masterclass "Bollicine tra cielo e terra, il metodo classico d'altitudine", condotta da **Daniela Scrobogna**, presidente del Comitato scientifico di Fondazione Italiana Sommelier.

La degustazione alla cieca di quest'anno toccherà alcune delle vette più alte del Metodo Classico in Italia e nel mondo, mettendo a confronto gli spumanti dell'Etna ('A Muntagna per i suoi abitanti) con altri provenienti da vari territori, anche molto diversi e lontani tra loro, ma accomunati dall'elevata altitudine dei vigneti e da una viticoltura definibile, in molti casi, "eroica": 8 etichette d'alta quota caratterizzate dal profilo fresco e cristallino, tipico dei vini di montagna.

Sosta Tre Santi Party

Alle 20,30, la tradizionale sciabolata di benvenuto darà il via ai festeggiamenti del "Sosta Tre Santi Party" che anche quest'anno propone un programma ricco di sorprese, musica, divertimento e di ospiti prestigiosi, che si alterneranno nel salotto tra le vigne curato della redazione di Living in The City, media partner di questa edizione.

Non mancheranno le bollicine, con i banchi d'assaggio delle ultime sboccature delle etichette di Metodo Classico Blanc de Noir, Blanc de Blancs e Rosé Sosta tre Santi e dei vini Etna Doc Bianco e Rosso di contrada Monte Gorna e contrada Monte San Nicolò di Tenute Nicosia, dei prestigiosi spumanti Trento Doc Ferrari e delle cuvée della celebre maison di Champagne Palmer & Co.

Nell'area food, ad accompagnare l'equipe di cucina de L'Osteria di Cantine Nicosia, guidata dallo Chef Salvo Baudo, ci saranno le preparazioni dal vivo di alcuni dei protagonisti della

scena gastronomica etnea: Uzeta Bistrò e Bavetta, interpreti a Catania della formula dell'osteria di nuova generazione, la pizzeria Crescenzio di Giarre, una delle migliori pizze di Sicilia secondo il Gambero Rosso, il Forno Biancuccia col suo pane realizzato con farine integrali di grano duro siciliano, inserito nel circuito Slow Food Travel e premiato per il terzo anno consecutivo con i Tre Pani sulla guida "Pane & Panettieri d'Italia" del Gambero Rosso; e poi ancora un angolo dedicato ai salumi d'eccellenza con la Mortadella 'Favola' Gran Riserva dello storico Salumificio di Modena Palmieri e il Prosciutto cotto del rinomato marchio torinese Lenti.

Ad allietare la serata anche un angolo mixology con i cocktail a base di Amaro 'Amara'. Divertimento assicurato con musica live delle Dammen Quartet (primo quartetto d'archi tutto al femminile in Sicilia) e il Dj set finale, per chiudere in bellezza un ricco programma organizzato grazie alla collaborazione con l'AssociazioneSpumanti dell'Etna di Francesco Chittari e al supporto dei main sponsor Comer Sud, Meccanismi e Natale Nicotra Gioielli 1923.

Prosecco e Lambrusco, le bollicine che sfidano i pregiudizi

L’AQUILA – Si scelgono per i momenti celebrativi. Sono quelle che trainano il mercato. Le bevono giovani e meno giovani. A tutto pasto, o fuori, e fine anche nella mixology.

Le bollicine sono il vino più consumato, eppure sono anche quelle su cui c’è meno cultura e consapevolezza. Ecco che quando si ordina un Prosecco, lo si fa spesso per chiedere anche bolle provenienti da tutte altre zone d’Italia.

Ed ecco anche che proprio, il vino più ordinato, il Prosecco, appunto, è anche quello più vittima, insieme al Lambrusco, di pregiudizi, considerati vini di scarsa qualità, perché schiacciato dalle grandi quantità.

“Il prosecco è un vino pop, abbordabile anche per chi non è esperto, e dal prezzo accessibile per tutte le tasche”, analizza **Davide Zanette**, responsabile commerciale Italia di La Marca, cooperativa di secondo livello del trevigiano, colosso nella produzione del Prosecco e nono produttore di vino in Italia.

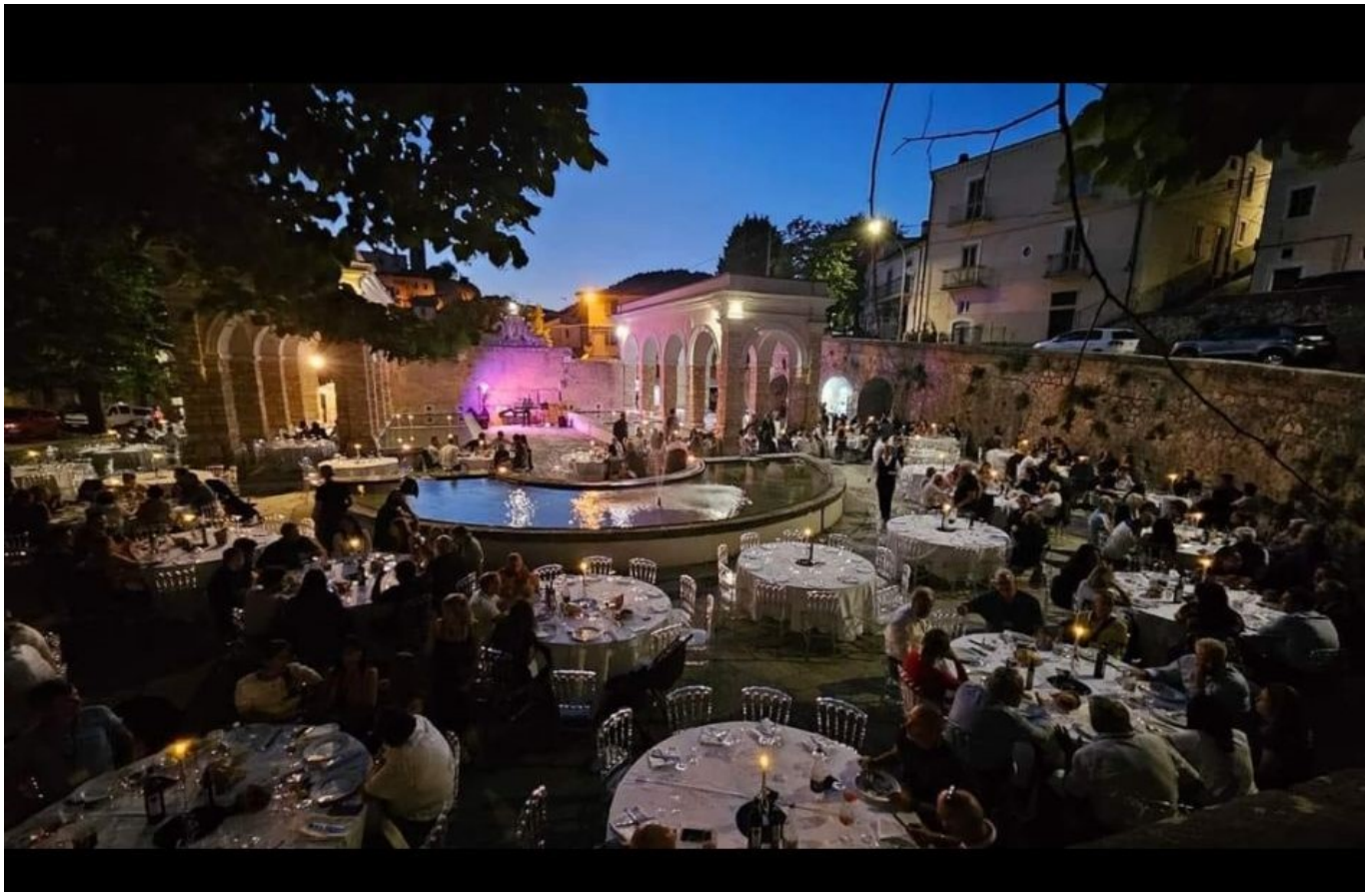
“Queste caratteristiche sono anche il motivo del suo successo e quando qualcosa o qualcuno

hanno tanto successo, ci sono anche tanti detrattori. Spesso si pensa he il metodo classico sia notevolmente migliore di un metodo charmat, che è quello con cui si fa Prosecco, ma invece sono due metodi diversi dove in entrambi ci può essere eccellenza. Le grandi cantine cooperative avevano la nomea di produrre scarse qualità, ma i tempi sono cambiati negli ultimi 40 anni. La sfida è di spiegare bene questo prodotto, raccontarlo, trovando anche la chiave per farlo alle giovani generazione".

La stessa sfida la hanno davanti i produttori di Lambrusco, che è il vino per eccellenza del pregiudizio.

"Quando si parla di lambrusco di Sorbara arrivano tutti i pregiudizi, anche dei giovani", sottolinea **Angela Sini**, amministratore delegato di Cantina della Volta. "Noi abbiamo la fortuna di avere in azienda **Christian Bellei**, quarta generazione di produttori. Suo papà fu il primo a spumantizzare con metodo classico il Lambrusco nel 1979. Siamo nella terra dello slow food, quindi abbiamo la cultura di carni, salumi e dunque abbiamo bisogno di un prodotto che con acidità possa andare a pulire sempre nostro palato. Ecco perché usiamo il Lambrusco di Sorbara che è molto gastronomico, e versatile. Perfetto anche con la pizza".

A Goriano Sicoli la seconda edizione del Truffle Summer Festival



GORIANO SICOLI – Tutto pronto per la seconda edizione del Truffle Summer Festival. Appuntamento a Goriano Sicoli (L'Aquila) per l'8 e il 9 agosto. La manifestazione dedicata alla promozione del tartufo nel Centro Abruzzo punta a bissare il successo della precedente edizione. Voluta dagli imprenditori del settore **Mirko Cifani** e **Andrea Marganelli** si basa su una formula davvero originale.

"Abbiamo messo insieme differenti elementi per offrire un calendario di eventi di tutto rispetto", affermano, "la nostra intenzione è quella di promuovere un prodotto eccellente del nostro territorio come il tartufo le cui potenzialità economiche e imprenditoriali sono ancora tutte da mettere a sistema".

Per questo la due giorni dedicata al tartufo prevede una serie di appuntamenti in grado di mettere insieme i differenti aspetti legati al prezioso tubero.

Si parte venerdì 8 agosto alle 8 con la caccia al tartufo che si terrà direttamente nel territorio del centro montano, alle 17 gara culinaria tra i rioni di Goriano Sicoli per l'elezione del miglior piatto a base di tartufo, alle 19 spazio ai più piccoli con l'iniziativa "tartufai per un giorno" e

alle 20, nello splendido scenario della fontana monumentale a Goriano Sicoli, si terra la cena gourmet a base di tartufo nero che tanto successo ha riscosso nella precedente edizione.

Ricco calendario anche per il giorno 9 agosto che si aprirà alle 7,30 in collaborazione con il gruppo escursionistico Gegs e la pro loco La Rocca per una passeggiata tra le bellezze naturalistiche del territorio, alle 17 convegno tartufo e territorio e alle 20 cena gourmet a base di tartufo nero. Si precisa che per le due cene è necessario procedere alla prenotazione.

Degno di nota anche il programma del convegno che si terrà il giorno 9 alle 17. A fare gli onori di casa il sindaco **Rodolfo Marganelli** seguito dall'intervento del vice presidente del consiglio regionale **Marianna Scoccia** e l'assessore regionale all'Agricoltura **Emanuele Imprudente**.

Il convegno affronterà i seguenti temi: "Il marchio di qualità: tutela, identità, sviluppo a cura" del prof. **Enrico Dainese**, professore ordinario di Biochimica presso la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e ambientali di Teramo; "il tartufo come esperienza: turismo che valorizza il territorio" a cura di **Marianna Colantoni**, esperta in comunicazione digitale e marketing territoriale; "raccontare il territorio: il ruolo dei nuovi media" a cura di Giorgia –JustGiò – creatrice e narratrice di contenuti digitali, storyteller e content creator; "il turismo esperienziale come fenomeno positivo e rigenerativo dei luoghi e delle comunità" a cura di **Paolo Setta** direttore delle attività Turistiche, Comunicazione e Marketing Società Cooperativa "Il Bosso", moderatore dell'evento **Federico Cifani**, giornalista.

Insieme per contribuire a fare del tartufo, alla sua produzione e coltivazione, un elemento in grado di diventare il perno di un settore ancora tutto da sviluppare a beneficio delle aree di produzione come la Valle Subequana.

Settant'anni di Coppa del Nonno, il celebre gelato al caffè nel 2024 mangiato da un italiano su due

FERENTINO – Un viaggio lungo 70 anni, capace di attraversare e conquistare intere generazioni: compie 70 anni Coppa del Nonno, l'inimitabile coppa al caffè di Froneri – eccellenza globale nel settore del gelato confezionato – creata nel 1955 e diventata con il passare del tempo un'icona sempre più intergenerazionale.

Un successo straordinario celebrato quest'anno con una campagna radiofonica nazionale on air sulle principali emittenti, pensata per raccontare l'unicità e il gusto inconfondibile di Coppa del Nonno, e con un concorso a premi dedicato a tutti i suoi consumatori.

"Siamo profondamente orgogliosi di celebrare questo anniversario speciale" ha commentato **Quirino Cipollone**, amministratore delegato di Froneri Italia. "Coppa del Nonno non è soltanto sinonimo di creatività italiana e di tradizione, ma anche di innovazione e di ricerca continue, elementi imprescindibili per un prodotto che da 70 anni lascia un segno indelebile nel cuore di milioni di italiani. Di certo, la storia di Coppa del Nonno è straordinaria, ma ciò che rende davvero speciale questo prodotto è la sua capacità di mantenersi al passo coi tempi, mettendo d'accordo tutte le generazioni".

Un giro d’affari milionario

La storia di Coppa del Nonno ha inizio nel 1955, quando ne viene registrato il marchio. In breve tempo, il prodotto si ritaglia uno spazio privilegiato nel cuore di milioni di consumatori, arrivando nella top 10 dei marchi di gelato preferiti dagli italiani.

Oggi rappresenta uno dei marchi di punta del gruppo Froneri: nel 2024, il brand si è infatti confermato come leader nel segmento delle coppe gelato in Italia, conquistando una quota di mercato del 44% all’interno del segmento, ed è la 5^ referenza del mercato per vendite a valore. Sempre nello stesso anno, Coppa del Nonno ha raggiunto un giro d’affari complessivo di 25 milioni di euro, tra canale retail e out of home, con 30 milioni di coppe vendute e 1,9 milioni di famiglie acquirenti – in crescita del 13,4% rispetto all’anno precedente.

Il segreto di Coppa del Nonno rimane però nella sua ricetta dal gusto inconfondibile, ottenuta combinando ingredienti semplici, tra cui latte fresco italiano e un infuso di caffè, realizzato con grani di caffè verde ancora grezzi di varietà robusta ed arabica.

La campagna radio e il concorso a premi

Per celebrare il suo 70esimo compleanno, Coppa del Nonno approda in radio con un nuovo spot on air sulle principali emittenti nazionali: per l’occasione è stato scelto il remake dell’iconico brano “I feel good, I feel fine” della pubblicità degli anni ‘90, che ha accompagnato intere generazioni di italiani.

E, per rendere ancora più speciale questo anniversario, il brand ha lanciato nel 2025 un concorso a premi on pack dedicato a tutti i suoi consumatori.

Il gruppo Froneri

Il successo di Coppa del Nonno si inserisce nel più ampio impegno industriale di Froneri Italia, che nel 2024 ha registrato un fatturato pari a 350 milioni di euro.

Con 150 milioni di litri di gelato prodotti nei due stabilimenti di Ferentino e Terni, l’azienda affianca brand iconici e contemporanei come Coppa del Nonno, Maxibon e Nuii alla produzione a marchio del distributore, impiegando soltanto in Italia quasi 400 dipendenti stabili e oltre 700 stagionali.

Dal 2021 a oggi, l’azienda ha investito 50 milioni di euro in sostenibilità, innovazione e sicurezza, e prevede per il triennio 2025–2028 ulteriori investimenti con l’obiettivo di rendere

la propria filiera sempre più responsabile, tecnologica ed efficiente.

I corn flakes diventano italiani. Ferrero ha raggiunto l’accordo per acquistare Kellogg

10 Luglio 2025

ROMA – Ferrero ha raggiunto un accordo per acquistare WK Kellogg per 23 dollari per azione in contanti. L’accordo è stato approvato all’unanimità dal consiglio di amministrazione di WK Kellogg.

Ferrero e WK Kellogg “hanno annunciato di aver stipulato un accordo definitivo in base al quale Ferrero ha accettato di acquistare WK Kellogg per 23 dollari per azione in contanti, per un valore aziendale complessivo di 3,1 miliardi”, si legge in una nota nella quale si precisa che “l’acquisizione fa parte del piano di crescita strategica di Ferrero”.

“Sono lieto di dare il benvenuto a WK Kellogg nel gruppo Ferrero. Questa è più di una

semplice acquisizione: rappresenta l'unione di due aziende con un'importante tradizione a generazioni di consumatori fedeli", ha detto **Giovanni Ferrero**, presidente esecutivo del gruppo Ferrero.

A settembre torna "Vinòforum" con più di 800 cantine e 3.200 etichette per raccontare il meglio dell'enologia tricolore abbinato alla cucina d'autore

ROMA – Si avvicina sempre più il ritorno di Vinòforum, il più importante evento enogastronomico del Centro Sud Italia che, dall'8 al 14 settembre, darà il via a un viaggio coinvolgente tra grandi vini, cene d'autore, il meglio del mondo della pizza e tante altre produzioni d'eccellenza.

Saranno 3.200 le etichette in degustazione di ben 800 aziende provenienti da tutta la Penisola, che trasformeranno gli oltre 16.000 mq di Piazza di Siena in una grande arena del

vino. Sarà infatti questa meravigliosa location, nel cuore di Villa Borghese, le più importanti realtà del vino italiano con la partecipazione di cantine, Consorzi e Istituzioni.

“Anche quest’anno Vinòforum rappresenterà il palcoscenico ideale per raccontare la ricchezza e la varietà del patrimonio vitivinicolo italiano – sottolinea **Emiliano De Venuti**, organizzatore e amministratore delegato di Vinòforum – . Grazie all’altissima qualità delle aziende presenti e alla maestria degli operatori coinvolti, ogni sera regaleremo percorsi tra i grandi vini del nostro Paese, capaci di coniugare una degustazione attenta e consapevole, un contatto diretto con i produttori e il piacere di raccontare e condividere un calice di vino. In un momento in cui il comparto enologico richiede sempre più connessioni concrete, crediamo che sia fondamentale costruire un dialogo tra chi il vino lo produce e chi lo consuma. Vinòforum nasce proprio con questo spirito: avvicinare produttori, appassionati e operatori del settore creando uno spazio culturale e divulgativo in grado di diffondere la vera cultura del vino e del cibo italiano”.

Per un percorso nell’eccellenza del mondo del vino saranno fondamentali le Wine Top Tasting, esclusive masterclass con protagonisti i grandi territori enologici raccontati dai produttori e dagli esperti degustatori dell’Associazione Italiana Sommelier Lazio, preziosi partner di Vinòforum.

Un programma di incontri che spazieranno dalla degustazione dei vini iconici della Valpolicella, al fascino delle Bollicine dei grandi spumanti italiani e degli iconici champagne, passando per le note aromatiche degli eccellenti Rum caraibici e chiudendo con i vini rossi d’Oltralpe: la raffinatezza del Bordeaux, la profondità del Borgogna e il carattere del Rhône.

Per gli appassionati che vorranno approfondire le basi tecniche della degustazione del vino, l’Ais Lazio firmerà un calendario di appuntamenti tra vitigni, tecniche di degustazione e abbinamenti perfetti.

Dopo il successo della scorsa edizione, a Vinòforum 2025 torna anche Casa Barolo, lo spazio firmato da La Strada del Barolo e dei grandi vini di Langa, che porta alla scoperta di questo prezioso territorio con sette doppi appuntamenti per conoscere tutte le espressioni della denominazione. Da un lato c’è il Barolo Essential, ogni sera alle ore 20.00, per un excursus tra i vari volti di questo vitigno, dal Nebbiolo in purezza al Barolo Classico fino ai Cru di Barolo. A queste degustazioni si affiancano le Wine Tasting Experience, a partire dalle 21.30, ogni sera incentrate su un tema diverso. Il weekend sarà invece dedicato alle verticali di Cru di Barolo e alle degustazioni alla cieca per dare la possibilità ai wine lover di mettere alla prova i propri sensi rendendo l’esperienza di degustazione ancora più immersiva. Il più bravo si aggiudicherà una bottiglia di Barolo in regalo.

Non solo Prosecco e Franciacorta, l’altra faccia degli spumanti italiani

L’AQUILA – Dire bollicine in Italia è sinonimo di Prosecco, Franciacorta e per i più esperti Trento Doc, eppure ci sono tante regioni, soprattutto nel sud, che sono vocate e che oggi stanno raccontando questa vocazione.

D’Araprì spumanti, a San Severo con le sue grotte di affinamento diffuse, nel centro storico è stata una vera apripista, già dai primissimi anni ’80, divenendo faro nella spumantistica con metodo classico nel centro sud Italia, e non solo.

“Nel 1979 tre giovani amici (**Girolamo D’Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore** – il marchio è l’acronimo delle prime lettere dei tre cognomi, *ndc*) fecero una scommessa”, racconta **Daniele Rapini**, seconda generazione di produttori, “che fu quella di puntare sul metodo classico e sul territorio. Quella scommessa è stata vincente, perché dimostra lo sdoganamento della bollicina anche al sud, ma occorre avere la materia prima, cioè uve, territorio e clima e poi adeguare le tecniche a quelle condizioni. Oggi quelli che erano

etichettati come tre passi, sono considerati dei visionari", ammette Rapini. "È una grande responsabilità essere un punto di riferimento nel centro sud".

A sancire la convinzione che il territorio pugliese può davvero fare la differenza nella produzione spumantistica c'è anche l'associazione Capitanata Spumante Metodo Classico che unisce i produttori di bollicine di San Severo e dintorni, tra i cui fondatori c'è D'Araprì. "Vogliamo creare un gruppo che fa parlare un territorio con un unico comune denominatore, che è il Bombino bianco", chiarisce Rapini.

Anche la Sicilia ha il suo cuore vocato all'effervescenza nella zona dell'Etna. Ed è proprio lì che nasce l'associazione Spumanti dell'Etna, guidata da Francesco Chittari, che ha fatto il suo debutto nel 2018 con un primo evento, per raccontare il vulcano di spumanti. "Oggi", spiega Chittari, "ci sono più di 30 realtà associate, cantine che fanno poche centinaia di bottiglie di spumanti, e realtà che ne fanno migliaia. Quello che rende unico il territorio è il clima mite, mediterraneo, ma con escursioni enormi, data l'altitudine anche fino a 1150 metri sul livello del mare, e il terreno lavico che conferisce mineralità. Con il lavoro di selezione in vigna, che porta a intercettare gli alberelli che hanno fatica a completare la maturazione per i vini fermi, si prendono le uve che diventano un'ottima base spumante che oggi racconta il metodo classico in stile etneo".

E se è vero che bollicine in Italia è sinonimo, nell'opinione pubblica, di una geografia ben precisa, anche se le testimonianze della Puglia e della Sicilia raccontano il contrario, avviene lo stesso a volte per delle uve. Quando si dice nebbiolo si pensa ai grandi rossi piemontesi del Barolo e del Barbaresco.

L'associazione Nebbione sta invece scrivendo una storia differente, con dodici cantine socie che hanno iniziato a spumantizzare partendo dalle uve prese dalle punte dei grappoli di vigneti particolarmente vocati. Il taglio della punta deve essere accurato per non rovinare la parte che resta sulla pianta, nel momento esatto in cui c'è il grado perfetto di acidità per fare una base spumante.

"Abbiamo visto che la punta ha delle qualità molto più da bianco che da rosso, e dà una continuità simile negli anni. Raccogliamo la punta, la pressatura è molto soffice e poi facciamo 48-60 e 84 mesi sui lieviti", rivela **Franco Conterno**, dell'associazione.

Claudio Calvisi, con Summer edition il caffè è fresco e aromatico

perfetto per l’estate

L’AQUILA – Offrire un buon caffè, anche con temperature bollenti di questa calda estate, lasciandolo intiepidire o addirittura raffreddare, ma mantenendo intatta la sua qualità. Eccola la sfida di **Claudio Calvisi**, micro torrefattore dell’Aquila, con 99 Caffè L’Aquila che anche in questa estate ha tirato fuori una miscela estiva.

“Summer Edition”, dopo il successo dello scorso anno, è il risultato di una “attentissima selezione delle materie prime e di centinaia e centinaia di assaggi”, spiega Calvisi, per arrivare all’equilibrio perfetto.

“Abbiamo selezionato una composizione di crudo, in prevalenza arabica, che è più delicata e aromatica. Abbiamo poi pensato ad una tostatura piuttosto chiara. Essendo meno cotta rilascia sentori aromatici e fruttati e rende la miscela di conseguenza più fresca. Tutto questo

perché l’idea principale”, prosegue Calvisi, “è stata di fare una miscela veramente estiva, in modo da bere il caffè freddo o tiepido. Summer Edition non è solo un caffè che se si raffredda lo bevi, quando le temperature estive sono altissime, ma è proprio una miscela pensata per essere buona anche in questa condizione”.

Per 99 Caffè ogni nuova miscela è un modo per “educare il consumatore, fare cultura del caffè e offrire qualcosa che cambia nel tempo, che abitui il palato al cambiamento, senza rimanere fossilizzati sul solito caffè acquistato per abitudine”, specifica.

E siccome anche l’occhio vuole la sua parte, Summer Edition è vestita con un packaging perfettamente a tema. Palme, ombrelloni e sabbia sono la scenografia che accoglie un fumetto con richiami alla città, con il 99, numero simbolo del capoluogo abruzzese, che si ripete più e più volte, ma anche immagini della famiglia di Claudio, con le polaroid della compagna **Loretta** e le figlie **Chiara** e **Giorgia**.

“Abbiamo pensato a un packaging sfizioso, estivo”, rivela Calvisi, “con richiami al tema familiare, perché noi siamo un’azienda familiare e i nostri clienti sono parte di questa famiglia”.

Summer Edition è in edizione limitata, da 99 scatole, già disponibili online sul sito 99caffe.it e nei negozi Aveja della famiglia Calvisi.

AROMA
99
Caffè

pubbliredazionale

“Trabocchi e Ventricina del Vastese”, a Pollutri si celebrano i sapori e i colori della costa chietina

POLLUTRI – Mancano poche settimane alla prima edizione di “Trabocchi e Ventricina del Vastese”, sapori e colori del territorio della Costa dei Trabocchi. L’evento che è organizzato dall’Associazione Costa dei Trabocchi Aps in collaborazione con Slow Food, condotta del vastese, avrà luogo il 2 e il 3 agosto presso La Casina del Bosco di Don Venanzio a Pollutri (Chieti).

L’evento nasce dall’idea di voler legare e promuovere sempre di più i prodotti abruzzesi e molisani realizzati con materie prime di qualità nel rispetto delle tradizioni. Infatti, gli sponsor principali dell’evento, oltre a garantire le materie prime del menù, daranno vita in questi giorni ad un mercatino enogastronomico proponendo i loro prelibati prodotti che il pubblico potrà acquistare.

Inoltre, la scelta del luogo, a ridosso della splendida Costa dei Trabocchi, vuole rappresentare un unicum tra territorio e prodotti, dove il mare si sposta nel suo entroterra per mostrarne ricchezze e risorse enogastronomiche.

Immersa nel verde, l'area pic nic del Bosco di Don Venanzio si presta per accogliere questo evento ma anche i più piccoli grazie ai giochi gonfiabili allestiti. Non mancherà la musica, le due serate saranno infatti allietate dai vinili del noto Dj Mc Adams.

Tutti i partecipanti avranno la possibilità di scegliere un menù classico (antipasto di ventricina, mozzarella e pomodoro, un primo piatto di gnocchetti al sugo di ventricina e asparagi, un secondo con ventricina alla cif e ciaf e insalata verde), oppure un fuori menù con ventricina, arrosticini classici o di ventricina e scrippelle.

L'evento è realizzato grazie al contributo degli sponsor: Bontà Di Fiore, La Casina di Don Venanzio, le Cantine San Nicola, Caseificio Boriati, Minchilli tartufi, Biscottificio Ioccadoro, Carni CIC, Conserve artigianali Triveri, Terrafonte peperone di Altino, Panificio Giglio e Pastificio Mugnaia.

"Siamo pronti ad accogliere tutti coloro che – hanno dichiarato gli organizzatori – verranno a trovarci. Una location immersa nella natura, grandi prodotti enogastronomici del territorio e un'atmosfera rilassante e piacevole saranno i protagonisti della due giorni. Non vediamo l'ora di vivere con voi la prima edizione Trabocchi e Ventricina del Vastese".

A Bolgheri in una ex cava la nuova cantina Meraviglia

CASTAGNETO CARDUCCI – Inaugurata a Bolgheri (Livorno) la nuova Cantina Meraviglia, progetto del Gruppo Abfv Italia-Alejandro Bulgheroni Family Vineyards in Toscana realizzato nell'ex cava di Cariola.

La cantina è frutto della visione dell'imprenditore argentino con origini italiane **Alejandro Bulgheroni**. Il progetto era stato annunciato nel 2017, nel 2021 il via alla costruzione dopo i lavori di messa in sicurezza della cava.

Firmata dallo Studio Bernardo Tori con la consulenza ingegneristica di **Niccolò De Robertis** (Aei Progetti), la cantina si sviluppa su tre livelli, seguendo l'orografia naturale della cava: conta 7.000 metri quadrati di spazi produttivi e tecnologici, una terrazza panoramica che guarda il Mar Tirreno e un tetto verde immerso nella macchia mediterranea.

I materiali utilizzati, per oltre il 95% di provenienza locale, e i sistemi di costruzione adottati rispondono ai più alti standard di sostenibilità ambientale.

"Il risultato finale – si spiega – è una fusione profonda tra elementi, un dialogo continuo tra ciò che esisteva e ciò che è stato immaginato e costruito": la cava "è stata letta come risorsa. Le fragilità del terreno, aggravate dalla presenza di rioliti, materiale vulcanico friabile, hanno richiesto soluzioni progettuali complesse, già a partire dalla messa in sicurezza,

seguita da un lungo lavoro di geologi e tecnici”.

Le caratteristiche della cava sono anche “una risorsa enologica. La naturale inerzia termica e l’umidità costante offrono un microclima ideale per la vinificazione e l’affinamento. Il processo enologico avviene per gravità, con il conferimento delle uve sul piazzale al piano più alto” mentre nella “sala con le grandi botti di rovere francese non tostate, la grande parete rocciosa preserva caratteristiche perfette per la lunga evoluzione del vino”.

La cantina sarà il luogo produttivo dei due brand aziendali, Tenuta Meraviglia e Tenuta Le Colonne, per un totale di 95 ettari: la prima, più in alto, ha suoli di natura vulcanica, ed è quasi per la sua totalità piantata a Cabernet Franc, la seconda si estende fino quasi a toccare il mare, su suoli a matrice sabbiosa. Sarà anche un luogo di ospitalità ed enoturismo: al pubblico aprirà a settembre.

Cantina Albino Piona, ecco il Custoza “Riserva” Doc e il Passito “Rabitta”

VILLAFRANCA DI VERONA – Due nuove etichette si aggiungono alla collezione della Cantina Albino Piona di Villafranca di Verona simbolo ormai di eleganza, identità territoriale e continua innovazione: Custoza “Riserva” Doc, un vino bianco strutturato e raffinato, e Passito “Rabitta”, un vino dolce che racconta l’anima più antica delle colline di Custoza. Le nuove referenze sono state presentate in anteprima a Vinitaly 2025 e sono ora disponibili per tutti gli amanti del buon bere.

Con i suoi 130 anni di storia e cinque generazioni di viticoltori, la Cantina Albino Piona rappresenta oggi una delle realtà di riferimento per la produzione delle Custoza Doc, Bardolino Doc e Chiaretto di Bardolino Doc.

Un’azienda a conduzione familiare che affonda le sue radici nel lontano 1893 e che si è distinta negli anni come la prima cantina ad etichettare e dare il nome Custoza Doc al vino bianco, riuscendo così a legare indissolubilmente il terroir al vino. Inoltre, negli anni l’azienda ha saputo evolversi con uno sguardo sempre attento alla sostenibilità e alla valorizzazione del proprio territorio.

Custoza “Riserva” Doc

Custoza “Riserva” Doc nasce da un’iniziativa condivisa con altre importanti cantine del territorio e da un’attenta filiera che segue a trecentosessanta gradi tutte le fasi della produzione, dal vigneto fino alla distribuzione. Risultato ne è la creazione di un vino capace di rappresentare al meglio il potenziale dei bianchi veronesi da invecchiamento.

Prodotto figlio della vendemmia 2021, questo bianco elegante e di struttura è realizzato con quattro varietà autoctone – Garganega, Fernanda, Trebbiano e Trebbianello – provenienti dai cru collinari più alti e meglio esposti dell’azienda. Dalle rese contenute (80–90 quintali per ettaro), questo particolare Custoza “Riserva” Doc vede ogni sua varietà vinificata separatamente e il 50% del blend finale affinato per sei mesi in tonneaux da 500 litri di secondo passaggio.

Una volta imbottigliato poi, il vino rimane fermo in bottiglia in affinamento per un altro anno.

“Una scelta, questa, fondamentale per non andare a snaturare l’integrità del terroir, finalizzata a portare avanti un concetto di varietale”, spiega il titolare dell’azienda **Alessandro Piona**. “La nostra volontà era di creare un vino che esprimesse a pieno l’identità delle sue uve e del suolo, senza che il legno prevaricasse. Il risultato è così un vino importante, con una struttura complessa e corposa, ma al tempo stesso elegante e armonico, che si presta ad abbinamenti ambiziosi senza sovrastarli”.

Una referenza dunque all’altezza di piatti di carattere come carni grigliate, pluma di maialino iberico o costolette d’agnello, al fianco dei quali il suo aroma non viene messo in secondo piano ma al contrario sprigiona tutte le sue sfumature, riuscendo al tempo stesso ad esaltare al meglio questi secondi piatti dal gusto deciso. Inoltre, Custoza “Riserva” Doc si sposa con raffinatezza anche ai primi piatti, come ad esempio la pietanza simbolo di Valeggio sul Mincio, il tortello di carne con burro e salvia.

A rivestire un ruolo importante in questo progetto è poi il tema della sostenibilità. Da sempre elemento cardine della filosofia della Cantina Albino Piona e ora anche valore condiviso dal pool di realtà che hanno firmato la nuova referenza, l’impegno verso una produzione green si riflette nella scelta di creare le etichette di Custoza “Riserva” Doc utilizzando una carta ottenuta combinando il 15% di sottoprodotti agroindustriali (residui d’uva derivanti dalla pigiatura e combinati ad acqua e fibre naturali) e il 40% di carta riciclata post consumo. Il risultato è così un prodotto che garantisce il 20% in meno di emissioni di CO2 rispetto alle carte standard per etichette. «Un materiale innovativo, che conferisce all’etichetta una texture naturale dai tratti unici e che racconta alla perfezione la materia prima da cui tutto

parte. Il simbolo perfetto per raccontare un vino che esalta la storia del suo territorio ma sempre accompagnato da uno sguardo attento ed etico rivolto al progresso», spiega Piona.

Passito "Rabitta"

La storia del Passito "Rabitta" a firma della Cantina Albino Piona lega il suo percorso all'enologo Damiano Peroni. È infatti in seguito all'inserimento di questa figura nell'azienda che la produzione di questo vino, inizialmente avviata negli anni '90, è stata ripresa portando alla creazione della nuova referenza "Rabitta". 100% Garganega, questo vino deriva da vecchi impianti rinnovati situati in località Bagolina, sulla seconda collina di Custoza, e dei quali porta il nome, Rabitta appunto.

Dopo un appassimento di 5 mesi, la produzione di questo Passito è portata avanti attraverso le fasi della torchiatura, della fermentazione in tonnoeux nuovi e un affinamento di due anni negli stessi tonneaux. A seguito di questo processo, il vino riposa in bottiglia per un ulteriore anno.

"È un Passito dall'anima non stucchevole. Il meticoloso lavoro dietro la creazione di questa referenza permette di conservarne equilibrio e freschezza, permettendo così al carattere del terroir morenico di Custoza di emergere", racconta Alessandro Piona. Un vino non eccessivamente zuccherino dunque, dalle sfumature raffinate che lo rendono così ideale in uno squisito abbinamento con la biscotteria secca – come la tradizionale Sbrisolona – ma sorprendente anche in abbinamenti più arditi: "In accompagnamento ad una millefoglie scomposta con crema chantilly e gocce di cioccolato – spiega Piona – si riesce a portare in tavola un contrasto tra dolce e amaro davvero unico".

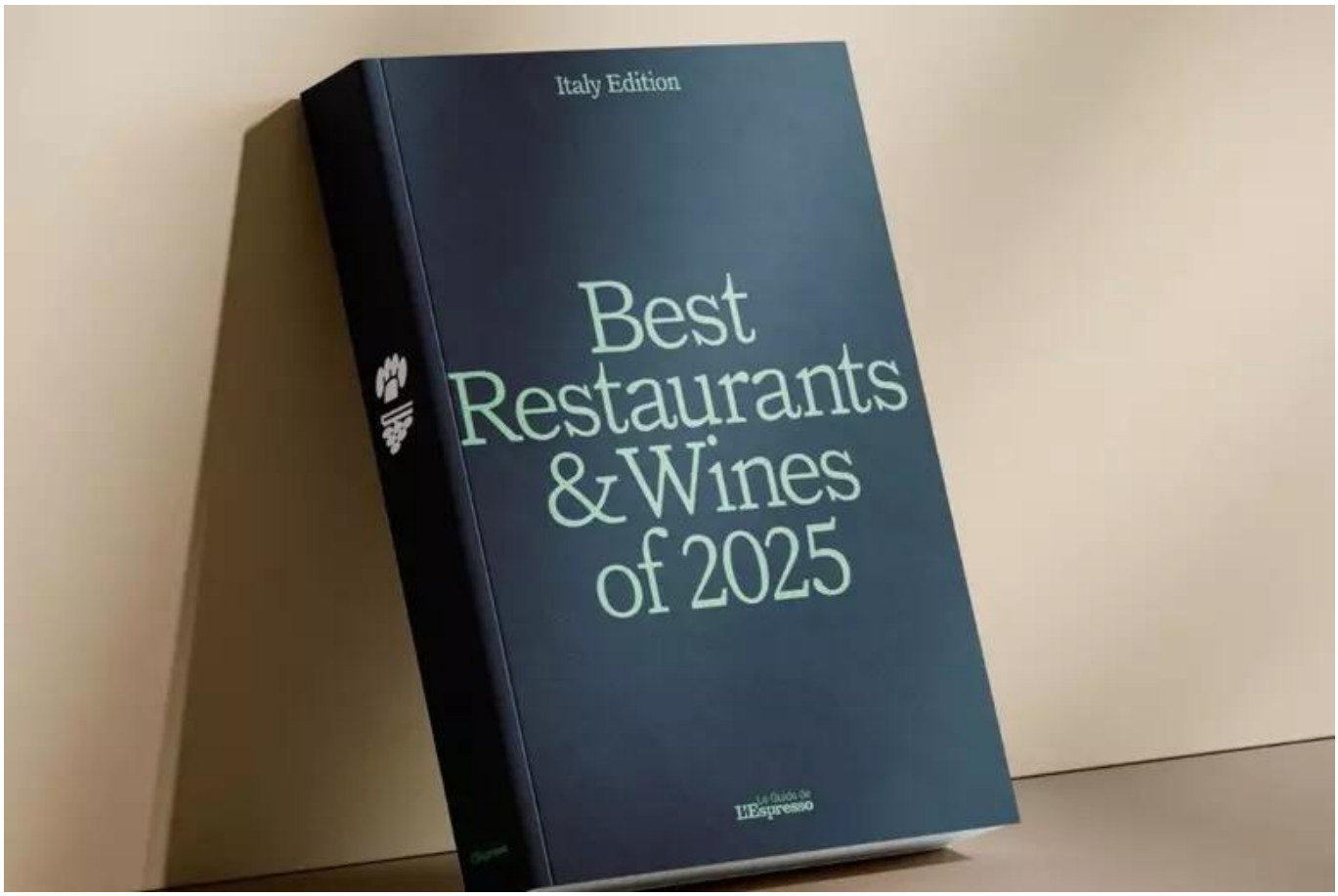
La bottiglia Piona: 130 di storia incisi su vetro

Nuove referenze dunque, ma un'antica storia di famiglia che si tramanda su vetro. Ad impreziosire Custoza "Riserva" Doc e "Passito Rabitta", oltre che l'intera offerta della cantina, sono infatti i simboli di famiglia incisi sulla bottiglia, portati avanti da generazioni per omaggiarne la storia: lo stemma di famiglia, la data della prima vendemmia del fondatore Albino Piona (1893) incisa sul fondo della bottiglia e l'ulteriore firma di Albino Piona Secondo nel cono di picure. Il passato antico dell'azienda è raccontato anche attraverso le sue etichette storiche: negli anni '40 infatti, durante l'occupazione tedesca, fu stampata con caratteri celtici.

"Abbiamo fatto della nostra bottiglia un vero e proprio manifesto. Un ponte tra generazioni, tra memoria e futuro", afferma Alessandro Piona. Non è un semplice contenitore dunque, ma

un vero e proprio custode di storie. Storie di famiglia, di territorio e dei suoi prodotti d’eccellenza.

Best Restaurants & Wines, la guida dell’Espresso si internazionalizza



ROMA – Ci sono storie che meritano di essere raccontate oltre i confini. Storie di passione, territorio, creatività e tradizione. Nasce *Best Restaurants & Wines of 2025*, il nuovo “best of” de Le Guide de L’Espresso, un’iniziativa che unisce autorevolezza, qualità e visione internazionale, per portare l’Italia del gusto sulle tavole più prestigiose del mondo.

Un volume, in inglese e in francese, che raccoglie i 100 migliori ristoranti e le 100 migliori cantine selezionati per far conoscere l’eccellenza enogastronomica del nostro Paese al mondo intero. Completano l’opera le interviste esclusive a 10 chef e 10 cantine d’eccellenza, insieme alla prestigiosa classifica Top 50 Wines in the World. L’intero progetto de Le Guide si avvale della cura di **Luca Gardini** e di **Gianluca Montinaro**.

Tra le novità il nuovo codice etico, annunciato durante l'evento dal presidente de L'Espresso **Gianluca Ianuario**: uno strumento che rafforza ulteriormente la trasparenza e il rigore del metodo di selezione adottato da tutte Le Guide de L'Espresso.

Dietro ogni nome scelto c'è un percorso di osservazione diretta, di ascolto e di valutazione costruito nel tempo, basato su criteri chiari. Il codice etico rappresenta il riferimento concreto di questo impegno: garantisce indipendenza nelle valutazioni, trasparenza nei metodi, replicabilità dei processi e pone al centro l'esperienza reale dell'ospite, vissuta in condizioni ordinarie, senza filtri né eccezioni. Un principio che accompagna ogni edizione e che oggi si rafforza: raccontare l'eccellenza con serietà e passione e farlo sempre in modo credibile e responsabile.

Emanuele Bernava, direttore marketing L'Espresso: "Con questa prima edizione internazionale, Le Guide de L'Espresso compiono un passo decisivo oltre i confini nazionali, trasformandosi in uno strumento di riferimento per promuovere l'eccellenza enogastronomica italiana su scala globale. Vogliamo raggiungere viaggiatori e appassionati nei principali snodi del turismo internazionale – grandi città, aeroporti e stazioni -portando il meglio della nostra tradizione culinaria in contesti strategici per la visibilità internazionale".

Best Restaurants & Wines of 2025 nasce in partnership con il Gruppo Pellegrini, con l'obiettivo comune di promuovere nel mondo l'eccellenza italiana, sempre con uno sguardo attento alla responsabilità sociale e alla valorizzazione del cibo come strumento di benessere. Un approccio che si fonda su una visione valoriale condivisa con Le Guide e incentrata su qualità e accoglienza.

Tra siccità e blue tongue in Abruzzo calano le produzioni di latte, uva e ortaggi

PESCARA – Non basta la blue tongue ad abbattersi sull'agricoltura abruzzese. Nelle campagne è emergenza per la siccità estiva e la carenza di acqua in gran parte della regione: negative, le prime stime sui raccolti, che fanno ipotizzare un leggero calo delle principali produzioni agricole con alcune importanti eccezioni come i cereali e il pomodoro a pera: per loro si prospetta una buona annata sia per produzione che per qualità.

Intanto, Coldiretti sta monitorando il territorio per avere, a stretto giro, una "mappa della siccità". L'allarme riguarda la zootecnia, già colpita dalla lingua blu: ovini e bovini sono in forte sofferenza e producono meno latte a causa delle alte temperature. Ma a preoccupare sono anche le produzioni di eccellenza, che incidono sull'economia regionale, quali vino e olio.

Uva e vino

Per quanto riguarda la viticoltura, gli ultimi due anni hanno "regalato" le vendemmie più scarse di sempre: nel 2024 in Abruzzo sono stati prodotti 2,29 milioni di ettolitri di vino (di cui

1,5 milioni a Do/Ig), mentre nel 2023 sono stati registrati 1,5 milioni di vino contro la media di oltre 3miioni di ettolitri negli anni precedenti.

A preoccupare gli agricoltori sono però le importanti giacenze e la conseguente necessità di dover ricorrere ad un secondo blocage per garantire la stabilità del mercato.

Olio

Altro discorso per l'olivicoltura che rappresenta da sempre un settore importante per l'agricoltura abruzzese, tanto che i dati pongono l'Abruzzo al settimo posto in Italia in relazione alle superfici olivate coltivate. La superficie coltivata regionale è infatti di circa 41.900 ettari e la campagna olivicola coinvolgerà attivamente oltre 60mila aziende e 312 frantoi.

È comunque ancora presto per una stima sulla raccolta che, comunque, negli ultimi anni ha registrato, rispetto alla media storica, un calo del 30-40% della produzione. Il 2025 è stato comunque caratterizzato da una fioritura eccezionale, seguita purtroppo da un clima non sempre favorevole (l'allegazione è stata bassa a causa delle improvvise escursioni termiche).

Tra una decina di giorni, o comunque entro l'inizio di agosto, la situazione sarà più chiara.

Cereali

La trebbiatura quasi finita conferma un miglioramento sui tre paramenti più importanti: la resa per ettaro, il peso specifico e le proteine. Una produzione a macchia di leopardo per quanto riguarda le rese dei cereali (quantità per ettaro) che tendenzialmente sembrano migliori dello scorso anno (+ 15%) anche se alcune zone hanno risentito delle perturbazioni avverse.

Buona annata anche per il pomodoro. La stagione asciutta ha garantito la mancanza dei patogeni ma la carenza di acqua di irrigazione è un problema da affrontare al più presto.

"Rilanciamo pertanto il progetto di un piano invasi, realizzati senza cemento, con pietra locale e con le stesse terre di scavo con cui sono stati preparati, per raccogliere la pioggia e utilizzarla in caso di necessità – dice **Pietropaolo Martinelli**, presidente di Coldiretti Abruzzo – . L'obiettivo è raddoppiare la raccolta di acqua piovana garantendone la disponibilità per gli usi civili, per la produzione agricola e per generare energia pulita idroelettrica, contribuendo anche alla regimazione delle piogge in eccesso e prevenendo il rischio di esondazioni".

“La siccità dovuta dalla carenza di piogge è ormai sempre più consolidata – afferma **Marino Pilati** direttore regionale di Coldiretti Abruzzo – inoltre, ad aggravarne gli effetti, c’è anche l’incapacità di programmazione di progettazione di un sistema infrastrutturale adeguato in grado di evitare la dispersione dell’acqua esistente”.

Vinitaly and the City torna in Calabria, a Sibari tre giorni al Parco archeologico

9 Luglio 2025

SIBARI – Dopo il grande successo della prima edizione, Vinitaly and the City torna in Calabria e sarà sempre il Parco Archeologico di Sibari ad ospitare la manifestazione che si svolgerà dal 18 al 20 luglio grazie alla rinnovata sinergia tra Veronafiere Spa e la Regione Calabria ed al contributo dei Parchi archeologici di Crotone e Sibari.

Non più un percorso sperimentale, quindi, ma una conferma per una Calabria, che recita sempre più un ruolo da protagonista nel panorama enogastronomico.

Anche quest’anno sarà Arsac a curare l’aspetto organizzativo di questa versione fuori-fiera

del Salone internazionale del vino di Verona che il sindaco di Cassano allo Jonio, **Gianpaolo Iacobini**, si dice felice di accogliere.

“Dopo il grande successo dell’edizione 2024, siamo orgogliosi di ospitare anche quest’anno in Calabria Vinitaly and the City – ha detto il presidente della Regione Calabria, **Roberto Occhiuto** – . Si tratta di un evento prestigioso, che conferma il ruolo sempre più centrale della nostra Regione nel panorama vitivinicolo italiano ed internazionale. La Calabria – anche grazie al prezioso e costante lavoro dell’assessore all’Agricoltura, **Gianluca Gallo**, e del direttore generale dell’Arsac, **Fulvia Caligiuri** – sta diventando un punto di riferimento per la qualità delle sue produzioni, per la ricchezza dei suoi territori e per l’ospitalità autentica che offre. Eventi come questo rappresentano un’opportunità concreta per mostrare al mondo il volto vero della Calabria: una terra di eccellenze enogastronomiche, storia millenaria, tradizioni vive e paesaggi unici. Ringrazio Veronafiere per la fiducia rinnovata: è il segno che abbiamo saputo costruire un progetto solido, capace di valorizzare le nostre potenzialità e di attrarre investimenti e attenzione”.

“La Calabria cresce – ha concluso Occhiuto – e si fa conoscere anche attraverso manifestazioni di questo calibro, che uniscono promozione turistica, cultura e sviluppo economico. Il nostro obiettivo è chiaro: rendere la Calabria protagonista, con orgoglio e visione”.

Per il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo** “il Vinitaly and the City a Sibari rappresenta molto più di un evento dedicato al vino: è l’esempio concreto della missione di Veronafiere come piattaforma commerciale, istituzionale e culturale. Il ritorno in Calabria, grazie al lavoro di squadra con Regione, assessorato all’Agricoltura, Arsac, e i Parchi archeologici di Crotone e Sibari, testimonia l’efficacia di un dialogo costruttivo tra enti, imprese e comunità locali, con l’obiettivo condiviso di valorizzare le eccellenze italiane in scenari unici, dove storia e tradizione vitivinicola millenarie si incontrano”.

A farla da padrona sarà ancora una volta la cultura millenaria che abbraccia questa parte di Calabria e che ha fatto dell’antica Sybaris una delle colonie più floride della Magna Graecia. Tra le pratiche più significative della sua civiltà, infatti, vi era proprio quella legata alla produzione del vino, a cui si dedicava particolare cura.

“Dal 18 al 20 luglio – ha commentato l’assessore regionale all’agricoltura, Gianluca Gallo – Vinitaly and the City, nel Parco Archeologico dell’antica Sibari, proprio dove ha avuto origine la cultura millenaria del vino, tornerà in una veste ancora più ricca, con un numero maggiore di cantine partecipanti, un’area food ampliata e un’offerta culturale e sensoriale capace di valorizzare appieno l’identità enologica calabrese. La conferma di Sibari come sede

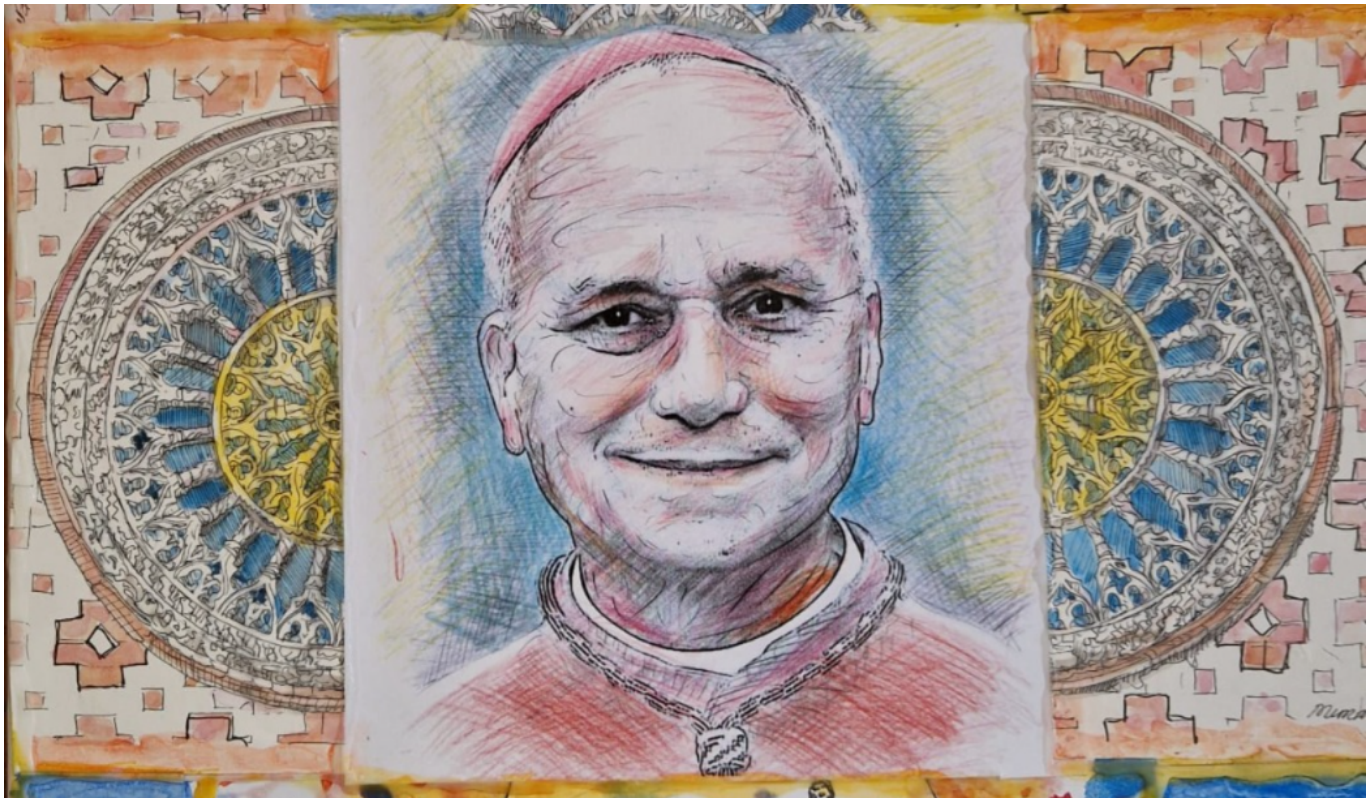
dell’evento è un segnale chiaro dell’attrattività della nostra Regione e del crescente interesse nazionale per il nostro patrimonio vitivinicolo. La Calabria sta conquistando attenzione e riconoscimento per la qualità delle sue produzioni e per la capacità di unire territorio, storia e innovazione. Sarà un’edizione memorabile”.

“Che la Regione Calabria – ha dichiarato il direttore dei Parchi archeologici di Crotone e Sibari, **Filippo Demma** – abbia scelto, per il secondo anno consecutivo, di ambientare il Vinitaly and the City qui da noi al Parco Archeologico di Sibari è, a nostro avviso, una scelta assolutamente vincente. Non solo pone il Parco e le sue bellezze storiche e archeologiche sotto i riflettori nazionali e internazionali, ma consente anche alla manifestazione stessa di acquisire uno spessore culturale differente e decisamente importante. Stabilizzare questo appuntamento a Sibari è una scelta importante per il territorio, per il Parco stesso, e ne siamo orgogliosi e felici. Pertanto, aspettiamo il pubblico qui a Sibari con tante iniziative collaterali: la splendida mostra sull’olio nell’antichità, un ciclo di degustazioni e assaggi di oli contemporanei, visite guidate e accompagnate. Tante attività che daranno profondità culturale alla manifestazione e alle quali invitiamo tutti a partecipare”.

Anche per la direttrice generale di Arsac, **Fulvia Caligiuri** “la scelta di Veronafiere di proseguire l’esperienza di Vinitaly and the City in Calabria e, precisamente, nel Parco Archeologico di Sibari è per noi motivo di grande orgoglio. Altro motivo di grande soddisfazione è il fatto che Vinitaly and the City–Calabria in Wine sia rientrata fra le manifestazioni riconosciute dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. A farla da padrone saranno le numerose cantine calabresi presenti, i consorzi nazionali ed internazionali, ma anche gli straordinari prodotti gastronomici calabresi sapientemente preparati dai nostri chef. Il tutto senza dimenticare i momenti di approfondimento, le masterclass, i winetalk e tanto altro”.

“Vinitaly and the City – ha rimarcato infine il direttore generale di Veronafiere **Adolfo Rebughini** – è l’esempio perfetto della strategia di Veronafiere orientata alla replicabilità dei suoi format di successo. Portare in luoghi iconici del Paese questo appuntamento significa creare eventi ad alto valore aggiunto per i territori, capaci di generare impatto economico, coinvolgimento culturale e nuove opportunità per i produttori locali, attraverso un racconto esperienziale del vino sempre più immersivo e accessibile”.

Ritratto di Papa Leone XIV per festeggiare i quattro anni della bottega di Mimmo Emanuele all’Aquila



L’AQUILA – L’artista aquilano **Mimmo Emanuele** festeggia in bottega la ricorrenza dei quattro anni di attività, con la presentazione della sua recente creatura: “L’Aquila abbraccia Papa Leone XIV”.

L’opera sarà esposta dal 10 luglio nella sua Bottega e presentata ufficialmente nel corso di una collettiva d’arte presso la residenza storica Le Cancelle, nel periodo della Perdonanza Celestiniana.

L’opera è realizzata in tecnica mista e collage, è intrisa di simbolismi aquilani, in stile evento Perdonanza, con la figura centrale “ritratto” dedicata al nuovo Santo Padre che campeggia nell’intero impianto grafico dell’opera.

Nella frase di **Antonio Zenodocchio**, collaboratore in bottega, è riportato tutto il senso del vivere l’arte in Bottega e precisamente: “Una bottega d’arte può essere anche un sogno collettivo ad occhi aperti, un luogo mentale che batte in sintonia con una città”.

La Bottega voleva essere una fucina di idee artistiche a servizio della città dell’Aquila. E così è stato, con gli eventi artistici rivolti in particolar modo al mondo dei bambini.

Si ricorda in modo particolare, tra l'altro, l'evento con L'Aquila per la vita di **Giorgio Paravano**. Ben 90 opere presentate in bottega e generosamente donate da Artisti aquilani che sono andate ad arredare le due foresterie "Rifugio dell'Aquila accogliente" e precisamente quella per malati oncologici e quelle per pazienti trapiantati, situate a Pettino. Tra le attività a cura della Bottega è utile ricordare le mostre collettive d'Arte allestite presso Caffè Cloè, Nero caffè e chieda di Santa Maria di Farfa, Mostra di Arte Sacra.

Degne di nota anche le mostre organizzate presso Le Cancelle, con il ricordo di maestri pittori aquilani, in collaborazione con l'agenzia turistica WelcomeAq.

La Bottega, visitatissima, è diventata, da subito, luogo di attrazione artistica e incontro culturale. Sino ad oggi la può contare sulla adesione di ben 120 artisti aquilani che hanno già avuto modo di esporre.

Un successo di critica e di pubblico che ripaga il lavoro di squadra della struttura di Piazza San Marco n.8, un ristretto gruppo di artisti a cui sta a cuore l'immagine della città, da sempre polo culturale.

Abraxas e la sfida di fare vino a Pantelleria. Achille Scudieri: "Unici a produrre rossi, oltre allo Zibibbo"

PANTELLERIA – Pantelleria è terra di contrasti: nera come la lava, verde come i suoi vigneti, ardente sotto il sole e sferzata da venti che non sempre si fanno desiderare. È qui, nel cuore di questa piccola isola figlia del fuoco e del mare, che prende forma il progetto Abraxas della famiglia Scudieri.

Siamo stati a trovarli tra i terrazzamenti di montagna, in quell’angolo remoto che guarda verso la costa africana e dove la vite cresce accovacciata a terra, difesa da conche scavate a mano, secondo la tecnica dell’alberello pantesco. Un sapere millenario, ereditato dai Fenici, riconosciuto Patrimonio immateriale dell’Umanità dall’Unesco.

Acquisita nel 2020 dalla famiglia Scudieri, la cantina Abraxas rappresenta oggi un unicum nel panorama enologico dell’isola: è la più alta di Pantelleria, sorge a circa 400 metri sul livello del mare, tra i pendii di Montagna Grande, e si sviluppa su 40 ettari complessivi, di cui 18 vitati in produzione e la parte restante lasciata a bosco naturale.

Se Pantelleria è universalmente conosciuta per il suo Zibibbo e i passiti dorati, Abraxas ha deciso di affiancare alla grande tradizione dell'isola una visione coraggiosa e controcorrente: qui si coltivano anche uve a bacca rossa. Non solo autoctoni come Nero d'Avola e Nerello Mascalese, ma anche varietà internazionali come Syrah, Cabernet Franc, Grenache, Carignano, Malbec, Mondeuse, Merlot e Viognier. Una scelta non convenzionale, che sta già dando buoni risultati.

"Pantelleria è terra di bianchi, certo. Ma il nostro brand si distingue proprio per questo: produciamo ben tre etichette di vino rosso — spiega il produttore **Achille Scudieri** —. Abbiamo ereditato questi vitigni dalla precedente gestione e oggi li consideriamo un elemento distintivo. Dal prossimo anno lanceremo anche un metodo classico rosé da uve rosse, a ulteriore testimonianza delle potenzialità dell'isola".

Ma non sono certo solo queste le sfide. Lavorare qui non è semplice. A raccontarlo con lucidità è **Giandomenico Consalvo**, amministratore unico di Abraxas: "Pantelleria è una sfida continua. La logistica è un ostacolo quotidiano: cambiare un trattore o trasportare l'uva diventa un'impresa. A questo si aggiunge un problema ancor più grave: la mancanza di manodopera giovane. Non c'è ricambio generazionale. Questo demotiva, inutile negarlo. Ma poi ti guardi intorno, osservi le vigne che resistono al vento, assaggi i vini e capisci che questa isola ha un'anima e una forza rara".

Ed è proprio questo spirito di resistenza e adattamento che si riflette nei vini di Abraxas: strutturati, minerali, mediterranei. Dalla coltivazione all'imbottigliamento, ogni fase produttiva avviene sull'isola. I vigneti si estendono in più appezzamenti distribuiti su altitudini diverse: a Bukkuram, con la classica tecnica ad alberello, cresce lo Zibibbo destinato al Doc Passito di Pantelleria; mentre sulle alture di Vipera e Randazzo, dove ha sede la cantina, dominano le varietà a bacca rossa.

Il fiore all'occhiello della produzione rimane proprio il Passito di Pantelleria Doc, frutto di un lavoro attento e tradizionale: l'uva viene fatta appassire su graticci all'aria aperta, protetta solo quando necessario, per rispettare ogni fase naturale dell'appassimento. Il risultato è un vino denso, aromatico, capace di raccontare l'isola in ogni sorso. Con una produzione annua di oltre 60.000 bottiglie, Abraxas propone sette etichette. Ogni etichetta è figlia di una zona, di una varietà e di una filosofia agricola basata sull'equilibrio tra innovazione e rispetto per la terra.

È l'unica cantina di Pantelleria a produrre rossi con uve coltivate sull'isola. A testimoniarlo è ancora Achille Scudieri, che conclude con orgoglio: "Coltivare vitigni a bacca rossa qui è stata una sfida. Ma oggi, grazie al microclima, all'altitudine e alla cura del vigneto, i risultati ci

stanno dando ragione. Siamo l’unica realtà sull’isola a proporre rossi, che affiancano i bianchi e il passito con grande personalità. È questo, forse, il nostro tratto più autentico: interpretare Pantelleria con uno sguardo nuovo. E fare rete perché l’isola stessa sia valorizzata, tutta”.

Un momento della degustazione

Le proposte gastronomiche più interessanti di Perugia durante Umbria Jazz

PERUGIA – Dal 11 al 20 luglio torna Umbria Jazz, uno dei festival musicali più amati d'Italia, che ogni estate anima il centro storico di Perugia con concerti, jam session e un'atmosfera vibrante che unisce pubblico internazionale e cultura locale.

Nomi di spicco del jazz mondiale e artisti emergenti si alternano nei teatri, nelle piazze e nei locali della città, trasformando l'Umbria in una capitale del groove e dell'improvvisazione.

Negli ultimi anni, l'Umbria ha conosciuto una nuova stagione gastronomica, segnata dall'apertura di ristoranti d'eccellenza: progetti nati dalla visione di giovani talenti del territorio e di chef tornati dopo esperienze altrove, decisi a scommettere sulla propria terra. Umbria Jazz diventa così anche l'occasione ideale per scoprire una cucina colta e contemporanea, che reinventa la tradizione con creatività e consapevolezza.

Ecco alcuni dei ristoranti più interessanti da scoprire durante il festival.

PERUGIA

Il Vizio

Nel cuore di Perugia, a pochi passi dalla stazione e con una vista mozzafiato, Il Vizio propone una cucina d'autore che fonde eleganza e contaminazioni internazionali. Sushi di altissimo livello, piatti gourmet e una carta dei vini curata, in un ambiente sofisticato. Per un dopo cena in relax o un aperitivo prima di un concerto, consigliatissimo anche Il Vizietto, il cocktail bar adiacente che unisce mixology creativa e atmosfera lounge, il tutto mantenendo coerentemente un'anima orientaleggiante. Un aperitivo con il drink Geisha (Sh?ch? ; distillato giapponese a base di cereali, pomplemousse, liquore al litchi, cordial al limone, velluto alle more) e un bel misto sashimi preparato al momento dallo chef Marco Gargaglia per immergersi come si deve nell'atmosfera nipponica del locale. Da non perdere, per gli amanti della carne, anche la deliziosa entrecôte di Wagyu.

Collins' Restaurant & Lounge Bar

All'interno dell'hotel storico Brufani Palace, il Collins' offre un'esperienza fine dining che rilegge la cucina umbra con tocchi contemporanei. Ottima selezione di vini e servizio impeccabile. Un bel piatto elegante e al sapore di Umbria sono le tagliatelle fresche al tartufo. Dopo cena, il bar del Collins' è uno dei punti d'incontro più chic del centro per un drink elegante in un contesto raffinato. Il drink per questa edizione di Umbria Jazz? Qualcosa di fresco e beverino come il Gu-co Fantastico: base gin, bergamotto, Orange Curaçao, cordiale al limone.

Da Andrea – Pizza Contemporanea

Per un'opzione più informale ma sempre di qualità, Da Andrea propone una pizza che è sintesi perfetta tra impasto moderno, ingredienti del territorio e una cura maniacale nella lievitazione. Ideale per una pausa gustosa tra un concerto e l'altro. La pizza consigliata per questo Umbria Jazz? La Futura, base soffice e croccante cotta al padellino, glassa di pomodoro San Marzano, pomodorini confit, pesto fresco, mozzarella di bufala fiammata e olio al basilico

FUORI PERUGIA

Evo Bistrot – Agello

A pochi chilometri da Perugia, nel borgo di Agello, Evo Bistrot è un indirizzo da veri

intenditori. Cucina creativa, impiattamenti d’autore e un’atmosfera intima rendono questo locale perfetto per chi cerca qualcosa di speciale al di fuori dei circuiti più battuti. La combo scelta per l’occasione è un boccone dalla sezione dedicata del menu, Chicken Bao Bun a base di pollo sfilacciato e peperoncino in agrodolce. Un drink in abbinamento o per il post cena? Un gin tonic rivisitato ed estivo, all’insegna dell’olio evo: gin all’extravergine, tonica olive e Lemon.

La Locanda del Cardinale – Assisi

Nel cuore di Assisi, all’interno di una struttura storica ricca di fascino, La Locanda del Cardinale propone una cucina che unisce sapienza gastronomica e ricercatezza. Un’esperienza che vale il viaggio, anche solo per cenare sopra un sito archeologico romano visibile dal pavimento in vetro. Uno dei più giovani chef d’Umbria alla guida del ristorante, Nicola Cascini, che per l’occasione mette in risalto il Fegatello alla brace, salvia, alloro e salsa al vino rosso.

DOVE DORMIRE E RILASSARSI

Tra un live e l’altro, il relax è d’obbligo. Per chi desidera soggiorni indimenticabili all’insegna del comfort e del benessere, l’Umbria offre strutture d’eccellenza:

- Borgobrufa SPA Resort, sulle colline di Torgiano, è una delle destinazioni più esclusive per chi cerca privacy, spa di livello e cucina gourmet. Il ristorante Elementi Fine Dining, una Stella Michelin, è affidato alla cucina dello chef Andrea Impero.

- Borgo Santa Cecilia, immerso nella campagna tra Gubbio e Umbertide, è un relais di charme dove rigenerarsi a contatto con la natura senza rinunciare all’eleganza. Un’azienda agricola di oltre 300 ettari di verde, la cucina affidata allo chef Alessio Pierini punta molto sulla cacciagione e carne di selvaggina, ottenuta in modo etico e sostenibile.