

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”.

“È una situazione da allarme rosso, è chiaro che il 30 per cento di dazio sul vino è un livello intollerabile. Vi va peraltro sommata anche la svalutazione del dollaro”: ha detto **Angelo Radica**, presidente dell'Associazione Nazionale Città del Vino, di cui fanno parte oltre 500 Comuni a vocazione vitivinicola.

Radica prosegue: “Gran parte delle aziende non sarebbe in grado di sopportare un'imposizione di queste proporzioni, e la conseguenza sarebbe la chiusura del mercato americano alla quota maggioritaria del vino italiano. Con effetti devastanti sul territorio in termini di perdita di posti di lavoro: basti pensare che lo scorso anno l'Italia ha indirizzato negli Stati Uniti il 24 per cento dell'export di vino, in aumento del 10 per cento rispetto al 2023, per un valore che è arrivato a sfiorare i due miliardi di euro. Ci auguriamo che si tratti solo di una fase della trattativa, e che si riesca a trovare un accordo migliorativo. In caso

contrario, interventi di sostegno dal governo e dall'Unione europea sarebbero irrinunciabili: interventi strutturali tali da incidere sulla nostra capacità competitiva agendo ad esempio sulle imposizioni interne, sui mercati dell'energia, sul credito”.

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 Dzimistarisevili**, Miglior sommelier Georgia 2021 e responsabile Museo del vino Tbilisi, **Mindia Jalabadze**, archeologo responsabile degli scavi di Shulaveri, **Giorgi Amirize** di Shumi Winery, **Zaza Eldar 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 Gagaa**, 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**.

La fermentazione come ribellione gentile: il manifesto di Michele Guidi

14 Luglio 2025



MILANO – Le bevande fermentate stanno vivendo una nuova primavera. Kombucha, kefir, tepache e shrub non sono più curiosità da gastronomi alternativi, ma protagonisti delle carte dei locali più attenti alle tendenze commerciali. A metà tra antichi rimedi e nuove mode, questi prodotti parlano la lingua della contemporaneità, nonostante le radici più radicate indietro nel tempo.

La kombucha in particolare, infuso fermentato a base di tè e zucchero, è diventato il simbolo di questa rinascita e il cavallo di battaglia di **Michele Guidi**, titolare de La Fermenteria a

Bassano del Grappa (Vicenza), che racconta a *Virtù Quotidiane* la sua storia.

“Fin da piccolo ho sempre avuto la passione per la natura, la terra e tutto ciò che è connesso con essa. All’età di 25 anni ho iniziato a sentire un certo malessere nel fare cose che non mi sono mai piaciute, una sorta di gabbia che mi rinchiusa. Così un anno dopo ho deciso di iscrivermi all’università di Viticoltura ed Enologia di Bologna con l’idea di riavvicinarmi alla terra. Non è stato facile ritornare sui libri dopo tanti anni e soprattutto riuscire a studiare lavorando tutto il giorno, ma la volontà superava la stanchezza”.

Tra un impegno e l’altro Michele ha iniziato a sperimentare con alcuni starter di bevande probiotiche, per poi arrivare alla panificazione con lievito madre. “Questo anche grazie a un mio caro amico, **Fabio Cappelletti** del forno Nel Nome del Pane di Dovadola, che mi ha trasmesso tutta la sua passione per gli impasti a mano e il saper aspettare i giusti tempi, proprio come si faceva una volta”.

Nel frattempo, il percorso universitario procede e inizia ad approcciarsi a materie più specifiche come microbiologia generale e microbiologia enologica. “Proprio con queste due materie inizio a sentire qualcosa dentro di me di ancora non ben definito che mi incuriosiva, che mi attirava sempre di più”.

“Ascoltando le lezioni di microbiologia enologica mi chiedevo cosa sarebbe accaduto se al posto di usare lieviti selezionati avessi usato lieviti indigeni già presenti sulle uve. Con queste domande, nel periodo di tirocinio, mi sono ritrovato in Alto Adige alla Tenuta Ansitz Dornach, un’azienda vitivinicola biodinamica dove ho trovato le mie risposte”.

Sempre mosso dal caso, Michele riceve in dono il primo disco di kombucha. “Avevo assaggiato qualche kombucha in commercio e devo dire che non mi aveva fatto impazzire”. Dallo scetticismo al colpo di fulmine è bastato un attimo.

“Più passava il tempo, più le persone mi chiedevano perché non la vendessi e mi spingevano ad aprire una mia azienda. Devo ammettere che gran parte della spinta ad aprire è venuta dalla mia compagna”. Nonostante il supporto, non sono mancate le sfide, che Michele ha sempre affrontato con coraggio e determinazione.

“Sicuramente la sfida più grande è stata con me stesso, la paura di non essere all’altezza e di investire soldi in attrezzature, materie prime in quantità e soprattutto di qualità. Il dover fare praticamente tutto da autodidatta e il dover produrre senza l’ausilio di tecnologie come, per esempio, una cella di fermentazione a temperatura controllata è stato difficile”.

Un'altra grande sfida è stata quella di far rifermentare la kombucha in bottiglia a temperatura ambiente cercando di capire quale potesse essere un tempo ideale per una giusta carbonazione evitando però che al momento dell'apertura sviluppasse tanta schiuma da perdere parte del prodotto.

Con lo scorrere del tempo Michele è riuscito a distinguersi dalle alternative presenti attualmente sul mercato. "Sicuramente l'impronta fortemente artigianale e il produrre una bevanda realmente non pastorizzata e non microfiltrata è già un buon punto di partenza e di collocazione nel mercato".

Un altro aspetto distintivo risiede nella stagionalità del progetto, sia per quanto riguarda la fermentazione primaria - ogni stagione il prodotto avrà note aromatiche diverse perché la fermentazione segue ritmi diversi, la flora microbica muta e la chimica dietro a questi processi è influenzata dalle temperature - , sia per quanto riguarda la proposta di gusti.

"Oltre alle tre referenze che produco tutto l'anno, ogni stagione cercherò di dare spazio anche a gusti aggiuntivi che rappresentino proprio il periodo in corso". I prodotti fissi de La Fermenteria contano l'Original, 100% tè verde Gunpowder Special, l'Ibisco, blend di fiori di Ibisco e tè verde Gunpowder Special, e lo Zenzero, 100% tè verde Gunpowder Special e succo di zenzero estratto a freddo.

"Inoltre per l'estate sto producendo anche una kombucha sempre a base di tè verde ai fiori di Sambuco e un'altra di tè nero al bergamotto, entrambi gusti che durante i vari test mi hanno sempre portato alla mente immagini e sensazioni estive".

La Fermenteria guarda anche alla sostenibilità. "La pianta del tè richiede l'utilizzo di grandi quantità di acqua, quindi è una coltura di per sé poco sostenibile. È da molto che mi interrogo su come non limitare questo aspetto. Fin da subito ho pensato che mettere gli scarti dell'infusione nella compostiera potesse essere già un primo piccolo passo dato che le foglie di tè sono ricche di azoto, tannini e altre sostanze molto fertilizzanti".

Parlando di pratiche produttive, Michele sta attuando dei test su infusioni a freddo principalmente per evitare di far bollire l'acqua, riducendo quindi l'utilizzo di gas e energia elettrica. "Voglio capire quanto l'infusione a freddo possa incidere sul sapore finale dei miei prodotti".

I canali di distribuzione attuali dei prodotti de La Fermenteria includono bar, ristoranti, piccoli negozi e attività in cui il prodotto viene spiegato anche oltre al semplice aspetto aromatico. "C'è una storia, c'è un artigiano dietro a questi prodotti quindi al momento credo che i miei

prodotti debbano essere messi nelle mani di chi ha il tempo e la voglia di raccontare anche il mondo che si cela dietro alla bottiglia”.

Il pubblico si è dimostrato diviso su questa bevanda. “Ho incontrato due tipologie di persone: quelli molto curiosi ed entusiasti di assaggiare un nuovo prodotto, e quelli che ancora non sono pronti a gusti nuovi, diversi dai soliti e quindi anche poco propensi ad assaggiare”.

Non mancano i progetti futuri che includono la collaborazione con artigiani locali per creare una rete di persone che credano nella qualità dei prodotti. “Un altro progetto che mi sta molto a cuore è quello di trasformare la parola “scarto” in “risorsa”, magari mettendo a punto un ulteriore processo fermentativo che permetta alle foglie di tè usate per la preparazione di kombucha di diventare un fertilizzante vivo per il terreno perché, se parliamo di fermentazione non possiamo non parlare di terra, di sostenibilità, di recupero degli scarti produttivi”.

“Ripenso agli inizi, quando La Fermenteria era solo un’immagine nella mia testa. Fin dall’inizio per me era un luogo e non un marchio. Un luogo immerso nella natura, di incontro e di confronto, di scambio e di studio, dove le persone tornano a farsi delle domande”.

Un dato è certo, la kombucha di Michele ha ben chiara la sua identità artigianale e lo ribadisce anche il suo motto “Fermentare è un atto rivoluzionario!”.

LE FOTO











Due “Alt” di Niko Romito sulla Firenze-Pisa-Livorno



FIRENZE – Proseguono le aperture di Alt-Stazione del gusto, il format che porta la firma dello chef tre stelle Michelin **Niko Romito** che grazie ad un accordo con EniLive sta riconvertendo vecchie stazioni di servizio nella rete degli oltre 5.000 punti vendita in Europa, di cui oltre 4.000 in Italia.

Dopo le aperture di Milano, Firenze e Ostia, sulla Firenze-Pisa-Livorno due stazioni cambieranno volto. A Ponsacco e a Collesalveti, sono infatti in corso i lavori per due nuovi ristoranti che porteranno per la prima volta lungo la superstrada una proposta di ristorazione veloce ma di alta qualità. L'inaugurazione è prevista per dopodomani, mercoledì 16 luglio.

A occuparsi della cucina sono gli allievi di Accademia Niko Romito, la scuola di alta formazione fondata dallo chef nella sua Castel di Sangro (L'Aquila) dove tutto è nato e dove ancora oggi c'è il Reale, il ristorante tre stelle Michelin.

Alt Stazione del Gusto è un modello di ristorazione unico nel suo genere. Il progetto è nato nel 2018 e Alt applica la creatività e la tecnica di un cuoco italiano simbolo di ricerca e sensibilità gastronomica, a una serie di proposte che trasformano la sosta nelle stazioni di servizio Enilive in un'esperienza gustosa.

Cantieri dell'Immaginario 2025, applausi per l'Otello diretto da Giorgio Pasotti



L'AQUILA – Grande partecipazione e forti emozioni per “Otello”, andato in scena ieri sera sulla Scalinata di San Bernardino a L'Aquila nell'ambito della rassegna I Cantieri dell'Immaginario 2025.

La produzione, firmata Teatro Stabile d'Abruzzo in collaborazione con Marche Teatro, Stefano Francioni Produzioni, Virginy L'isola trovata e Teatro Maria Caniglia, ha proposto una lettura intensa e attuale del capolavoro di Shakespeare. Regia e ruolo di Iago sono stati affidati a **Giorgio Pasotti**, direttore artistico del Tsa, con drammaturgia di **Dacia Maraini**, adattamento scenico di **Antonio Prisco** e musiche di **Patrizio Maria D'Artista**.

Sul palco, insieme a Pasotti, **Giacomo Giorgio** (noto al grande pubblico per la serie tv *Mare fuori*), **Claudia Tosoni**, **Davide Paganini**, **Gerardo Maffei**, **Salvatore Rancatore**, **Andrea Papale** e **Dalia Aly**. La rappresentazione ha riportato al centro riflessioni quanto

mai attuali: gelosia, possesso, violenza. Temi che, come ha ricordato Pasotti, “dopo cinque secoli ci mettono ancora di fronte a una realtà malata e incattivita”. Pasotti ha poi ringraziato il pubblico, numeroso e partecipe, che ha accolto con calore lo spettacolo, sottolineando ancora una volta il ruolo di L’Aquila come punto di riferimento culturale e teatrale nel panorama nazionale, in continuità con il percorso che porterà la città ad essere Capitale Italiana della Cultura nel 2026.

La rassegna prosegue con tanti appuntamenti dedicati a musica, teatro e arti visive. Stasera alle 21,30, sempre sulla Scalinata di San Bernardino, sarà la volta di **Serena Brancale** con il suo “Anema e Core Tour”, concerto promosso dalla Società Aquilana dei Concerti Barattelli.

Tutte le informazioni e il calendario aggiornato sono disponibili su www.cantieriimmaginario.it. I biglietti per i prossimi spettacoli possono essere acquistati su Ciao Tickets.

Dazi, Nicodemi del Consorzio vini d’Abruzzo: “Alto rischio per tutta l’economia regionale”

13 Luglio 2025



ORTONA - “Se non si troverà una soluzione, sarà un grosso danno per l’economia regionale”.

Non usa mezzi termini **Alessandro Nicodemi**, presidente del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, nel commentare **l’annuncio del presidente degli Usa Donald Trump di introdurre dazi al 30 per cento già dal primo agosto**.

“Abbiamo letto la lettera di Trump con incredulità perché dopo le interlocuzioni di questi mesi, tutti eravamo ormai convinti che i dazi sarebbero stati al massimo del 15 per cento e non di certo il doppio. Un dazio al 30, più che una politica protezionistica, sembra essere un vero e proprio embargo”.

Il Montepulciano d’Abruzzo è tra le denominazioni leader nel settore popular, ovvero quello che vede i vini sugli scaffali a un costo che si aggira tra i 15 e 20 dollari a bottiglia.

“Una tassazione così alta”, analizza Nicodemi, “rappresenterebbe un incremento di costo ingiustificato e metterebbe fuori gioco tutta la denominazione. Gli Stati Uniti rappresentano il primo mercato nelle esportazioni del vino d’Abruzzo. Il giro d’affari è troppo vasto, quindi

sarebbe impossibile rimpiazzarlo con qualunque altro tipo di mercato, anche gli emergenti che dimostrano interesse verso il Montepulciano d'Abruzzo”.

A peggiorare il quadro secondo il presidente del Consorzio, c'è anche “l'invito” di Trump a delocalizzare le produzioni negli Usa, per avere in cambio una rivisitazione dei dazi.

“Siamo disarmati”, sottolinea, “perché il settore agroalimentare che produce seguendo i disciplinari Dop e Igp è ovvio che non può spostare le produzioni altrove. Trump ci sta chiedendo di delocalizzare la terra che è la matrice dei nostri prodotti”.

Alla base di questa richiesta per Nicodemi, “c'è una lettura completamente errata da parte degli Stati Uniti dei disciplinari come di un metodo protezionistico. Non è così, i disciplinari sono la garanzia del prodotto di eccellenza che parte dalla terra e arriva fino alla tavola e non mi riferisco solo al vino ma anche al Parmigiano Reggiano, ai Pomodori Pachino o al Prosciutto di Parma, per citarne alcuni”.

Secondo Nicodemi ora la strada da seguire è quella del dialogo e non c'è tempo da perdere. “Mi aspetto che si trovi subito una soluzione perché la posta in gioco è troppo alta. Penso che in questo momento fare muro contro muro sia controproducente. Confido nel ministro **Francesco Lollobrigida** e nella presidente **Giorgia Meloni**, insieme al governo europeo, affinché facciano capire che se sulla bilancia commerciale oltre ai beni inseriamo anche i servizi, allora il peso non è più così squilibrato, come gli Usa vogliono far credere, verso l'Europa. Il quadro cambierebbe completamente e allora anche i dazi potrebbero essere riportati a livelli più accettabili”.

“A cena con diritto”, nel libro di Alessandro Klun tecniche e suggerimenti legali per i ristoratori



MILANO – Per la collana “Accadde Domani FuTurismo” (Dario Flaccovio Editore), diretta da **Nicoletta Polliotto**, è disponibile nelle librerie e sulle principali piattaforme digitali il testo di **Alessandro Klun** *A cena con diritto. Norme, leggi e sentenze indispensabili per far funzionare il tuo ristorante*.

Aprire un ristorante, progettare linee strategiche per marketing e management ristorativo, gestire i rapporti con i clienti: numerosi sono i manuali dedicati a questi temi. Ben pochi, se non addirittura nessuno, si occupano, invece, delle regole che la legge pretende nei confronti di manager, titolari di imprese di ristorazione e somministrazione e clienti, nei luoghi di ristoro. Senza considerare che, spesso per consuetudine, viene sottovalutata l'importanza dei molteplici diritti e regole cui si deve fare riferimento.

A cena con diritto ha un obiettivo ambizioso: far comprendere ai protagonisti del settore che nel percorso di crescita e di sostenibilità di un'azienda di somministrazione alimentare la conoscenza della legge ha un ruolo fondamentale. Dal possesso dei requisiti richiesti per iniziare l'attività alla gestione quotidiana del rapporto con il cliente, l'operatore entra

continuamente in contatto con il diritto. Per questo motivo una gestione strategica delle molteplici situazioni che via via si propongono può essere efficace solo se accompagnata da conoscenze che non siano solo professionali e tecniche, ma anche legali.

Domande su cosa preveda la legge nel caso di apertura di un ristorante, della valorizzazione del coperto e di un sovrapprezzo per la modifica di un piatto o un servizio come il piattino di condivisione, dell'esercizio del diritto di taglio e diritto di tappo, di gestione di recensioni e contenuti prodotti da influencer così come molte altre, troveranno risposta in quest'opera, con un linguaggio semplice, molti esempi e buone pratiche di immediata applicabilità. Il testo è imperdibile per nuovi e consolidati professionisti della ristorazione e del mondo HoReCa ma anche utile e attraente per il vasto pubblico composto dagli avventori del ristorante.

Il libro è inoltre arricchito da sezioni speciali che sintetizzano o evidenziano maggiormente i contenuti legali trattati, strumenti fondamentali per rispondere alle esigenze specifiche del professionista della ristorazione e della somministrazione alimentare. Oltre alla lettura del testo, il lettore può tenersi in contatto con l'autore, accedendo a un'area riservata tramite QR Code, con notizie di settore e materiali tecnici in continuo aggiornamento.

La prefazione, curata da un narratore d'eccezione, **Enrico Vignoli**, director of operations Francescana Family, realtà e format internazionale di cucina a firma dello chef Massimo Bottura, offre considerazioni e spunti personali e stimolanti che invitano alla lettura del libro.

Tra le interviste brevi presenti nel libro, scopriamo le riflessioni di riconosciuti imprenditori di settore come **Cristina Bowerman**, chef entrepreneuse del ristorante stellato "Glass Hostaria" a Roma, **Filippo Saporito**, titolare del ristorante La Leggenda dei Frati a Firenze, **Stefano Ciotti**, titolare del ristorante Nostrano a Pesaro, oltre a contributi di esperti di AI e digitale, come **Simone Puerto** e **Domenico Maria Jacobone**, **Giovanni Di Tomaso**, consulente food & wine management, **Nicoletta Polliotto**, marketer e brand strategist per aziende del settore food e travel, i cui interventi hanno aggiunto punti di vista innovativi e interessanti ai temi e alle problematiche affrontati nel testo.

Dall'apertura all'Haccp, dal menù allo scontrino, alla responsabilità civile e non nei confronti degli ospiti, alla gestione delle recensioni e della comunicazione digitale, anche alla luce dello sviluppo dell'AI, *A cena con diritto* costituisce un'imperdibile road map legale e giuridica, solido quadro di riferimento legislativo per tutte le fasi di lavoro e gli adempimenti quotidiani.

Alessandro Klun

Alessandro Klun è un giurista con un'esperienza di oltre dieci anni nel settore della

legislazione ristorativa. Autore di libri ed esperto di diritto della ristorazione, ha dato vita al progetto social “A cena con diritto”, pagina Instagram di contenuti legali rivolta a imprenditori della somministrazione ma anche a semplici appassionati di cucina, con l’obiettivo di spiegare in modo semplice e abbordabile la legge che regola il mondo food e restaurant.

Al via l’anteprima di “Gironi Divini”: vini freak, pop e grandi classici, appuntamento ad Avezzano



AVEZZANO – Tre giorni per selezionare i vini che faranno parte delle grandi finali di Gironi Divini e per far conoscere qualche sfaccettatura in più dell’Abruzzo. L’anteprima di Gironi Divini è alle porte. Il vino d’Abruzzo vive oggi una stagione di pluralità: tra l’eredità dei grandi classici, il successo di mercato di alcuni vini “pop” e l’energia creativa dei freak sperimentali.

È da questa molteplicità di voci che nasce “Vini freak, vini pop e grandi classici-Il vino d’Abruzzo si racconta”, un evento pensato non per dare risposte, ma per aprire una riflessione collettiva e senza pregiudizi sulla situazione produttiva attuale. Un dialogo aperto sul presente e sul possibile futuro del vino abruzzese.

L’appuntamento fa parte dell’anteprima Gironi Divini 2025, una tre giorni tecnica e di confronto che precede il celebre evento di strada che da quindici anni anima le vie del centro storico di Tagliacozzo (L’Aquila) dal 23 al 25 agosto. L’iniziativa è organizzata da Live Communication, agenzia di comunicazione, con la direzione tecnica e culturale affidata a **Franco Santini**, comunicatore del vino abruzzese.

Nel corso dell’anteprima, prevista dal 17 al 19 luglio, una giuria tecnica di comprovata esperienza coordinata dallo stesso Santini degusterà i vini provenienti da tutta la regione. Presenti anche i rappresentanti istituzionali, tra cui il vice presidente della Regione, **Emanuele Imprudente**, ed esponenti del mondo del vino come **Alessandro Nicodemi** presidente del Consorzio di Tutela Vini d’Abruzzo.

Le degustazioni si svolgeranno negli spazi di MeFuGo-Mercato Futuristico del Gusto, una struttura funzionale e moderna situata nel cuore di Avezzano (L’Aquila). La giuria e la cena con i produttori saranno invece ospitate presso una struttura recentemente inaugurata in una location suggestiva: l’Hotel Ristorante Mastrodattia, ai piedi del Castello Piccolomini di Celano. Aperta da poco più di un anno dall’imprenditore ischitano **Piero Monti**, la struttura rappresenta una nuova eccellenza dell’accoglienza nell’Abruzzo interno.

L’obiettivo è ambizioso: mettere a confronto produttori, critici, comunicatori, buyer e sommelier per leggere le evoluzioni in corso nel panorama abruzzese, tra stilistica, identità e mercato.

La formula prevede una tavola rotonda interattiva con tre interventi introduttivi – uno per ciascuna “via” – e un dibattito aperto, guidato da Franco Santini, autore della guida “Vini d’Abruzzo per Bevitori Curiosi”. Ampio spazio sarà dedicato alle voci dei produttori (emergenti e non) e alla degustazione comparativa.

Per informazioni 349-3906010.

Terre d’Oltrepò, nuovo corso con l’elezione del cda dopo le dimissioni

in blocco



BRONI – Terre d’Oltrepò, la più grande cooperativa vinicola della Lombardia, ha un nuovo consiglio d’amministrazione dopo le dimissioni in blocco della governance, motivata dalla volontà di facilitare il ricambio al vertice e favorire la nuova lista di candidati, formalmente sostenuta da Regione Lombardia e dalle principali organizzazioni agricole.

Insieme al presidente **Lorenzo Callegari**, nominato nel febbraio 2023, e al figlio **Umberto Callegari**, nominato alla guida del gruppo nel 2024, in qualità di Ceo, si è fatto da parte l’intero Cda.

Così venerdì scorso l’assemblea dei soci ha eletto il nuovo Consiglio d’amministrazione che risulta composto da **Andrea Massari**, direttore generale dell’assessorato all’Agricoltura di Regione Lombardia, **Paola Fugagnoli** (Direttore Cia Pavia), **Filippo Colombi**, **Federico Crevani**, **Daniele Calatroni**, **Andrea Delmonte**, **Davide Musselli**, **Carlo Angelo Ferrari** (Coldiretti), **Giovanni Giorgio**, **Roberto Penati**, **Filippo Nevelli** (Confagricoltura), **Paolo**

Bazzano (Regione).

Martedì prossimo, 15 luglio, è prevista la prima riunione del nuovo consiglio che molto probabilmente eleggerà presidente **Mattia Affini**, rappresentante di Confcooperative.

Trenta ginnaste d'élite a fine carriera da tutta Italia si formano all'Aquila per diventare danzatrici e avere un futuro professionale



L'AQUILA – Ha preso il via all'Aquila "Rinascita in movimento", progetto formativo gratuito per accompagnare ex ginnaste ed ex ginnasti d'élite, di età compresa tra i 15 e i 25 anni, in un percorso di crescita e di transizione professionale dalla ginnastica alla danza.

Un'iniziativa che vuole offrire concrete opportunità, trasformando la fine della carriera

agonistica in un nuovo inizio artistico e lavorativo nel mondo della danza e dello spettacolo.

Attraverso workshop intensivi, masterclass, laboratori coreografici, incontri con professionisti del settore e un programma di mentorship e supporto psicologico, i partecipanti potranno acquisire competenze coreutiche, interpretative e professionali, sviluppando un nuovo linguaggio del corpo in grado di unire l'eleganza della ginnastica alla forza espressiva della danza.

Ideato e curato dall'Asd L'Étoile, storica realtà aquilana guidata da **Ornella Cerroni**, da anni impegnata nella promozione della formazione sportiva e artistica dei giovani talenti, con la direzione artistica **Fabrizia D'Ottavio**, medaglia d'argento ai Giochi Olimpici di Atene 2004, e oggi performer e voce della ginnastica in tv, esempio vivente della possibile transizione dalla ginnastica alla scena, e il coordinamento di **Francesca Bernabini**, giornalista e critico di danza, il progetto ha preso avvio venerdì all'Aquila con una intensa tre giorni di formazione al Centro danza Art Nouveau.

Ammesso al Fondo unico per lo spettacolo (Fus), "Rinascita in movimento" è gratuito per i partecipanti, tutti ginnasti d'élite, di età compresa tra i 15 e i 25 anni (dalla categoria Gold in poi) che hanno concluso la loro carriera agonistica.

Intenso il programma di incontri, lezioni e mentorship delle tre giornate. Si è partiti venerdì, con una mentorship a cura della giornalista e critica di danza Francesca Bernabini sul passaggio dalla ginnastica alla danza. Si è proseguito con lezione di danza classica con **Elisa Scala**, docente dell'Accademia Teatro alla Scala, e sessione di modern contaminato con il coreografo e insegnante **Gianluca Lanzillotta**. Ieri spazio alla tecnica con una nuova lezione di danza classica con Scala, un laboratorio coreografico guidato da Lanzillotta, un talk ispirazionale della campionessa olimpica Fabrizia D'Ottavio e un laboratorio di musicalità condotto da **Gennaro Spezza**, docente di musica. Domani si conclude con una lezione di modern di Lanzillotta e una mentorship sull'uso strategico dei social per costruire la propria identità professionale, a cura dell'esperta di comunicazione **Giannarita Martino**. Inoltre, **Alessandra Celentano**, docente del programma *Amici* di **Maria De Filippi**, sarà protagonista di una lezione di danza classica e di un incontro sulla danza in televisione. A chiudere, un ultimo laboratorio coreografico con Lanzillotta. Le lezioni di danza classica sono accompagnate dal vivo dalla pianista **Valeria Pacifico**, maestra del Conservatorio "Alfredo Casella" dell'Aquila, partner artistico del progetto.

Durante la tre giorni è tornato anche "L'Aquila in punta", lo stage estivo internazionale gratuito di danza classica, repertorio classico e modern che permette ad allievi fra i 9 anni e i 21 anni di partecipare gratuitamente a lezioni di danza classica e repertorio classico con Elisa

Scala e **Tatiana Nikonova**, docenti della Scuola di ballo dell'Accademia Teatro alla Scala, e a lezioni di modern con Gianluca Lanzillotta.

Ieri e oggi, sempre al Centro Danza Art Nouveau, per il terzo anno consecutivo, l'appuntamento organizzato dall'Asd L'Etoile con la direzione artistica di Ornella Cerroni e la consulenza di Francesca Bernabini (Danzaeffebi), richiama giovani sportivi da tutta Italia con 14 masterclass, un'occasione preziosa di studio con docenti di chiara fama.

In ognuna delle due giornate tutti gli allievi partecipano ad una lezione di danza classica. In aggiunta, gli allievi dal 2° al 4° livello (ossia dagli 11 ai 21 anni), frequentano anche una lezione di repertorio classico adatta alla loro età e una lezione di modern. Oggi, tutti gli allievi possono partecipare ad un incontro con la maestra Alessandra Celentano (orario 16,15-17,30).

Nel clou dei due eventi che animano il fine settimana, l'assessore comunale allo Sport **Vito Colonna** e il professor **Francesco Bizzarri**, presidente del Comitato L'Aquila cresce con lo sport, sono intervenuti per portare i saluti dell'amministrazione che sostiene la tre giorni.

Castellaro, a Lipari il progetto enologico di Massimo Lentsch diventa anche bistrot con Giacomo Caravello



LIPARI – Il luogo è di quelli che lasciano il segno ad ogni visita, la magica Lipari, l’isola grande dell’arcipelago delle Eolie. Qui nel 2005 l’imprenditore bergamasco **Massimo Lentsch**, in vacanza con la famiglia, viene stregato dal fascino magnetico di questo incontaminato angolo nell’altopiano di Quattropiani e decide di dar vita alla Tenuta di Castellaro.

Un ambizioso progetto vitivinicolo e paesaggistico, che preservando il tradizionale e antico metodo della coltivazione ad alberello e affidandosi a vitigni autoctoni come la Malvasia delle Lipari e il Corinto Nero, dà vita a circa 70mila bottiglie suddivise in dieci ragguardevoli referenze, frutto dei 24 ettari in buona parte concentrati intorno alla avanguardistica cantina.



Massimo Lentsch – foto Benedetto Tarantino

Tenuta, cantina e Wine Resort meritano un successivo approfondimento ma in questo articolo ci si concentra sulla novità della recentissima apertura del Castellaro Bistrot, che sta vivendo, già con lusinghieri apprezzamenti, la sua prima stagione.



La terrazza del bistrot al tramonto

Realizzato in collaborazione con gli architetti **Michele Giannetti** e **Alessandro Dalpiaz** dello studio Dalpiaz Giannetti Architekten di Amburgo, il Bistrot riprende la stessa forma architettonica dei pilastri a fungo della cantina, con colonne ispirate a quelle del meraviglioso chiostro normanno inglobato all'interno della cattedrale situata nell'antica acropoli liparota.



Fra pietra lavica, vetro e acciaio completano l'allestimento le installazioni artistiche di **Luigi Radici**, autore anche dei cancelli stilizzati in corten dell'intera tenuta, e la cucina a vista esterna per dare la sensazioni agli ospiti di sentirsi ancora più a casa propria.



La barricaia e le colonne

Alla guida del Bistrot Massimo Lentsch ha voluto un giovane e quotato professionista come **Giacomo Caravello** il cui approccio si distingue per ricerca, evoluzione e un profondo legame con le radici del territorio siciliano.

Una filosofia culinaria basata su una visione contemporanea della tradizione, capace di reinterpretare ingredienti autentici in chiave innovativa, senza mai perdere il legame con l'essenza della cucina locale.

“Energia, entusiasmo, visione e territorio, sono queste le parole che riassumono alla perfezione la strada che ci ha portato ad abbracciare senza esitazione il progetto

dell'apertura del nuovo Bistrot Castellaro", racconta Caravello, classe 1989, già a La Montecchia dagli Alajmo e con **Martina Caruso** al Signum dal 2014 al 2018, poi dal 2019 al Balice, nella sua Milazzo.

"Il grande lavoro fatto da Massimo Lentsch in questi anni sull'isola ha dimostrato la lungimiranza di credere in un luogo unico al mondo, al quale sono fortemente legato per vicinanza geografica e percorso lavorativo. La nostra idea è quella di parlare di territorio, nel piatto, nell'atmosfera e nell'energia vulcanica che le Eolie sanno trasmettere. Per me una sfida entusiasmante, come chef, come imprenditore e come figlio adottivo di questo arcipelago".



Giacomo

Caravello

Il menu di Castellaro Bistrot – aperto a pranzo per la degustazione e il light lunch e a cena con un menu *à la carte* – è un tributo alla biodiversità dell'arcipelago eoliano, con un'attenta selezione di materie prime locali e stagionali.

I piatti sono costruiti attorno a elementi centrali della tradizione gastronomica eoliana, esaltati da tecniche moderne e abbinamenti creativi.

Capperi, pomodori datterini, finocchietto selvatico, basilico, melanzane, gamberi rossi, gamberetti di nassa, tonno, cozze, mandorle: sono alcuni degli ingredienti fondamentali da cui nascono piatti iconici come i "Gamberetti di nassa saltati in padella con pepe e limone", un semplice quanto straordinario concentrato di mare, il succulento e originale "Ditale alla pepata di cozze, prezzemolo e mandorle tostate", il territoriale "Spaghetto al pesto di capperi, finocchietto selvatico e primo sale di Vulcano" (del caseificio artigianale di Fabrizio Lo Piccolo), la gustosa e delicata "Calamarata con ragù bianco (di cernia), capperi e ciliegino e l'inaspettata variazione marinara del "Tonno tonnato".



Tonno tonnato

Un viaggio sensoriale tra territorio e stagionalità per **un'**esperienza immersiva fra la cucina d'autore di Giacomo Caravello, affiancato in tenuta da un giovanissimo sous-chef di grande talento e rarissima umiltà come **Juyel Muhammad**.



Juyel Muhammad

Proposte gastronomiche pensate per essere associate ai vini della Tenuta di Castellaro ma anche a quelli in itinere della nuova avventura enologica siciliana del “vulcanico” imprenditore bergamasco, che ha come scenario un altro magico e straordinariamente vocato territorio come “l’ottava isola” di Passopisciaro, sul versante nord dell’Etna.

Abbinamenti che valorizzano aromi, sapori e struttura, dando corpo gastronomico e testa enologica all’impegno di Tenuta di Castellaro di una curatissima offerta enogastronomica e d’accoglienza, capace di fissare nel piatto e nel calice quella meraviglia della natura che circonda l’ospite e di cui la famiglia Lentsch da vent’anni si è assunta l’onere e il privilegio di esserne custode.



Spaghetto al pesto di capperi – foto Francesco Lisciandra

Slow Food, nel Documento di Roma “Un’altra idea di mondo”. Nappini confermata presidente

12 Luglio 2025



ROMA – “Voglio ringraziare innanzitutto questa platea bellissima, variegata e plurale, con ragazze e ragazzi di ogni età che sono venuti qui alla Fao con la ferma volontà di contaminarsi nel necessario rispetto delle differenze. Sono loro la nostra prima grande ricchezza. Questi due giorni ci hanno regalato interventi intensi, che hanno saputo misurarsi con un titolo audace: Un’Altra Idea di Mondo. Con gioia avete accolto questa sollecitazione. Avete reso l’idea della strada in cui siamo, ed è una strada che vale la pena percorrere, per aprire altri sentieri nuovi. Non sappiamo dove siamo diretti ma abbiamo la volontà di capirlo insieme. Tra quattro anni il panorama sarà ancora più bello e gioioso, anche soltanto perché noi lo abbiamo sognato insieme”.

Con queste parole **Barbara Nappini**, confermata presidente di Slow Food Italia, ha chiuso i lavori dell’Assemblea nazionale dei soci che l’Associazione ha tenuto presso la Fao di Roma ieri e oggi. Insieme a Nappini, fanno parte del Consiglio direttivo **Federico Varazi**, con la carica di vicepresidente, **Luca Martinotti**, **Francesco Sottile**, **Raoul Tiraboschi**. L’Assemblea ha approvato il Documento di Roma “Un’Altra Idea di Mondo”, che racchiude tutta la storia dell’Associazione ma vuole anche sollevare lo sguardo e cercare di guardare

lontano, il più lontano possibile. Per vedere Slow Food e il mondo di chi oggi ha 20 anni, 10 anni, di chi deve ancora nascere.



Barbara Nappini

Il neoeletto Consiglio direttivo di Slow Food Italia, come primo atto formale, ha voluto esprimere solidarietà e sostegno verso **Francesca Albanese**, relatrice speciale delle Nazioni Unite sui territori palestinesi occupati che “è stata sanzionata per aver fatto bene il suo lavoro, per non aver taciuto. E noi di Slow Food vogliamo essere sempre a fianco delle voci libere”.

Ai delegati italiani, il fondatore **Carlo Petrini** ha ricordato qual è la ragion d’essere di Slow Food: “Siamo qui oggi alla FAO e ogni giorno sui territori perché ci piace stare nell’Associazione, perché farne parte è un modo di raggiungere la nostra felicità. Il sottotitolo di Slow Food, da più di 30 anni, è il diritto al piacere, un piacere che non è solo legato al cibo ma anche alla capacità di generare democrazia, partecipazione. Papa Francesco, in uno dei nostri ultimi incontri, mi ha chiesto di mantenere la nostra dimensione di azione dal basso, perché per fare in modo che le cose cambino dobbiamo continuare a operare con gioia e

letizia, lavorando con la gente. E questa dimensione di intelligenza affettiva e gioiosa anarchia è quella che vediamo ogni giorno, in ogni angolo del mondo in cui è presente Slow Food. E il nostro impegno non può non guardare a quanto accade nel mondo, in tutti i conflitti e, in particolare, in Congo dove siamo attivi con i giovani che lavorano negli Orti Slow Food, e in Palestina, dove stiamo raccogliendo fondi per costruire una scuola”.

L’associazione si è presentata in questi due giorni con tutto il portato valoriale espresso dalle socie e dai soci di tutta Italia. Oltre 50 interventi dei delegati hanno raccontato il lavoro quotidiano sui territori e portato in Assemblea tutti i temi più importanti di Slow Food: la delicata condizione economica e sociale che sta attraversando chi lavora la terra; lo spopolamento delle aree interne, il cibo come strumento di integrazione sociale, la necessità di nutrire la bellezza e la meraviglia negli occhi dei più piccoli grazie ai progetti di educazione alimentare, come gli Orti Slow Food e i Mestieri che vogliono bene alla Terra; le politiche del cibo, la necessità di riavvicinare città e campagna, la crisi climatica, il futuro del Mediterraneo e delle Terre Alte, la difesa del latte crudo, dell’artigianalità, della pastorizia, dell’allevamento estensivo, il confronto tra le generazioni, il ruolo dei giovani, la forza del femminile come leva di cambiamento verso un mondo di dialogo e pace.

L’alleanza tra Slow Food Italia, FederBio, rappresentata dalla presidente **Mariagrazia Mammuccini**, e Legambiente, con il presidente **Stefano Ciafani**, è stata confermata al termine della due giorni con l’obiettivo di agevolare la transizione ecologica, mettendosi a fianco degli agricoltori.

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 Crescenzo 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'Associazione Spumanti 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 che 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 terrà 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 Gega 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 Coppia 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 Coppia 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. "Coppia 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 Coppia 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^a 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.