

# **Val del Fich, i formaggi da premio della “Giamburrasca” dei caprini**

Federica Cornolti, 25 anni, s'è guadagnata anche la ribalta nazionale per la qualità dei prodotti che prepara nel suo allevamento di Ponteranica. I primi insegnamenti? Da Battista Leidi. «È un impegno gravoso, ma le soddisfazioni – a partire dall'apprezzamento dei clienti – annullano ogni fatica»

---

# **Alto Sebino, passeggiata gastronomica con i sapori della collina**

Domenica 21 maggio l'11esima edizione dell'iniziativa che unisce scoperta del territorio e prodotti locali

---

# **Slow Fish, il pesce buono e sostenibile torna protagonista a Genova**

Dal 18 al 21 maggio al Porto Antico, l'evento internazionale dedicato alla filiera ittica, alle risorse del mare e dei

## **Il lecca lecca? Fu inventato a Bergamo**

La più antica forma del bon bon di cui si abbiano dettagliate notizie è il cinamomo confetto di Bergamo, i cui natali sono da collocarsi nella prima metà del cinquecento

---

## **Concorso enologico, al via “Premio Qualità Italia 2017”**



Anche quest'anno, il Concorso enologico nazionale “*Premio Qualità Italia 2017*”, organizzato dalla Scuola di alta formazione e perfezionamento “Leonardo” di Città Sant’Angelo, si farà in Abruzzo. Il Concorso è stato approvato dal ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e – dopo il successo delle passate

edizioni, con la partecipazione di cantine di tutte le regioni d’Italia e con numerosi riconoscimenti per la professionalità dello staff organizzativo, delle commissioni di valutazione e dell’organizzazione generale – si appresta a registrare una

significativa partecipazione con adesioni di cantine di varie regioni italiane. I campioni dovranno pervenire alla sede della Scuola "Leonardo" entro il **9 giugno** prossimo. Le degustazioni inizieranno il 14 giugno e la premiazione avrà luogo il 1° luglio. Il regolamento, la scheda d'iscrizione e il verbale di prelievo sono consultabili sul sito [www.premioqualitaitalia.org](http://www.premioqualitaitalia.org) e la mail di riferimento è: [concorso@premioqualitaitalia.org](mailto:concorso@premioqualitaitalia.org) (tel. 085.21963).

Anche quest'anno l'organizzazione si propone lo scopo di mettere in evidenza la migliore produzione italiana per le categorie dei vini ammessi al concorso, valorizzare le tipicità italiane e regionali, presentare al pubblico le tipologie dei vini caratteristici di ogni regione, premiare lo sforzo delle Aziende produttrici e stimolare il continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti contribuendo così alla divulgazione del brand Italia nel mondo. I vini premiati saranno poi oggetto, per l'intero 2017, di particolari azioni promozionali da parte della Scuola Leonardo.

Ecco le categorie di vino a concorso:

- **IGT** (Indicazione Geografica Tipica: Rossi, Bianchi e Rosati)
  - **DOC** (Denominazione di Origine Controllata: Rossi annate 2016, 2015, 2014, 2013, 2012 e precedenti, Bianchi annate 2016, 2015 e precedenti, Rosati)
  - **DOCG** (Denominazione di Origine Controllata Garantita: Rossi e Bianchi e Rosati)
  - **Vini Frizzanti** (Rossi DOC e IGT, Bianchi DOC e IGT, Rosati DOC e IGT)
  - **Vini spumanti** (Rossi VSQ, DOC VSQ e IGT VSQ, Bianchi VSQ, DOC VSQ e IGT VSQ, Rosati VSQ, DOC VSQ e IGT VSQ)
  - **Vini passiti** (DOC, IGT)
-

# Italia in Rosa, a Moniga 132 cantine con il meglio dei rosé italiani



Italia in Rosa prepara un decennale da record: la rassegna dei Rosé italiani e dei Chiaretti torna nel ponte della Festa della Repubblica (2-4 giugno) schierando 132 cantine per un totale di 194 etichette in degustazione. Numeri mai

raggiunti prima dalla ormai storica vetrina gardesana del drink pink, in programma come sempre a Moniga del Garda, città del Chiaretto. E sarà proprio il classico rosé della riviera bresciana del Garda a fare gli onori di casa con la partecipazione di 33 aziende associate al Consorzio Valtènesi, in una tre giorni che registra anche un boom di adesioni dalla Puglia con ben 26 insegne. Presenza quest'ultima che rafforza l'asse strategico Valtènesi-Salento, sancito quest'anno dalla collaborazione fra Italia in Rosa e Roséxpo, in programma a Lecce dall'8 al 10 giugno: a Moniga parteciperanno i 19 produttori riuniti nell'associazione deGusto Salento, mentre il Consorzio Valtènesi sarà schierato a Lecce con un pool di una quindicina di cantine, a configurare quella che si preannuncia come una settimana promozionale di alto livello all'insegna del bere rosa con focus particolare sui territori maggiormente vocati a questa produzione.

A Moniga sventoleranno anche le bandiere del Veneto (15 cantine), della Toscana (che sarà presente anche con l'associazione Rosae Maris- Vini Rosati di Maremma), della Sicilia e del Piemonte (sette aziende in entrambi i casi). Ma le dimensioni dell'evento sono destinate a crescere ulteriormente nei prossimi giorni grazie anche all'adesione di

altre realtà come Le Donne del Vino, il Consorzio Oltrepò Pavese, la sezione toscana della Fivi ed altre ancora. In qualità di ospiti internazionali non mancheranno inoltre i raffinati Rosé della Provenza. La manifestazione si terrà nel castello di Moniga, tipica costruzione difensiva del territorio che risale al periodo tra il XIV e il XV secolo, dove ora è a disposizione una grande area per eventi con un panorama di grande suggestione sul lago di Garda: l'ingresso costa 10 euro con degustazione libera di tutti i vini, cui vanno aggiunti 3 euro di cauzione per sacca e bicchiere che verranno restituiti alla riconsegna.

Info: [www.italiainrosa.it](http://www.italiainrosa.it)

---

## **Città alta, fino a domenica la festa del casoncello**

Venerdì 12 maggio il piatto tipico si potrà gustare in tante varianti, proposte dai ristoratori. Con figuranti e addobbi sarà ricreata l'atmosfera della fine del '300, il periodo che ha visto la nascita del prodotto

---

## **Aimo a Bergamo, in cucina all'Accademia del Gusto**

Il grande chef ha passato il testimone ai fornelli, ma non ha smesso di trasmettere cultura gastronomica. A Osio Sotto ha

tenuto una lezione-dimostrazione rivolta ai professionisti

---

## **Un lago diVino, a Sarnico 40 cantine in piazza nel weekend**

Sabato 6 e domenica 7 maggio torna la mostra mercato con i produttori del territorio, le degustazioni e i laboratori. La manifestazione è organizzata dai commercianti dell'associazione Sarnicom

---

## **“Masticare Cultura”, lo spettacolo teatrale si gusta al ristorante. Ecco il programma**

Torna la rassegna della residenza Qui e Ora. Si comincia il 4 maggio al Tavernacolo di Osio Sotto