

“Bottiglie aperte”, il meglio del vino si degusta Milano

Dal 1° al 3 ottobre prossimi, al Palazzo delle Stelline di Milano, torna l'appuntamento con “Bottiglie Aperte”. Negli oltre 5mila metri quadri della struttura che ospita la manifestazione, oltre 150

aziende vinicole proporranno in degustazione i propri prodotti agli addetti ai lavori e agli appassionati, raccontando le loro migliori etichette attraverso oltre 20 degustazioni verticali. L'edizione 2016, la quinta, presenta molte novità, dagli incontri sulle nuove tecnologie allo story telling del food&wine, dal potere dell'immagine e del marketing alle nuove tendenze di consumo. Inoltre quest'anno Bottiglie Aperte invade le strade di Milano con il “Fuori Bottiglie Aperte”. L'evento – creato e organizzato da Federico Gordini, comunicatore del food e del vino, ideatore e protagonista di alcuni dei più grandi eventi enogastronomici milanesi (The Tank, Milano Food Week) e di numerosi format di successo in collaborazione con Aliante Business Solution – punta anche quest'anno a riunire le aziende al vertice dell'enologia nazionale, ambasciatori indiscussi del proprio territorio e della ricchezza vinicola regionale, con grandi produttori e cantine di nicchia che trovano nella manifestazione la giusta opportunità per tessere contatti importanti.

Milano capitale del vino per 3 giorni

Una fiera del vino da scoprire con il walk around tasting. Ciascun visitatore potrà costruire un percorso di degustazione completamente customizzato e dare un voto ai vini in degustazione. Sono a disposizione dei sommelier multilingue

capaci di interfacciarsi con il pubblico italiano e straniero per raccontare le etichette nelle loro lingue d'origine, dal russo al cinese. Non solo banchi: una decina di Master Class e oltre 20 degustazioni verticali saranno guidate da illustri performer del panorama enologico e dedicate ad alcune tra le più blasonate etichette italiane; non mancheranno neppure le imperdibili Master Class ad iscrizione condotte dal sommelier campione del mondo Luca Gardini. Il mattatore romagnolo racconterà alcuni tra i più amati vini-simbolo del panorama italiano, degustandone in esclusiva le migliori annate.

Riconoscimenti



Un capitolo molto importante è rappresentato dai riconoscimenti nazionali dedicati a chi opera nel settore. A grande richiesta tornano gli ambitissimi Wine Style Award e Wine List Award, perfettamente in linea con lo spirito di Bottiglie Aperte e la

sua impostazione "milanese": attenta agli aspetti della comunicazione e del marketing da un lato e alla vendita e relazione con il cliente dall'altro. Entrambi i premi sono assegnati da una giuria tecnica. Il Wine Style Award, va all'azienda con la miglior comunicazione e immagine coordinata. Oggi non basta fare del buon vino, bisogna anche saperlo proporre e comunicarlo in modo accattivante. La giuria sarà composta da giornalisti fuori settore, esperti di moda, comunicazione e design. L'anno scorso sul podio sono salite la Cantina siciliana Planeta (miglior comunicazione social), e le due aziende piemontesi Elvio Cagno (miglior sito web) e Vietti (miglior packaging). Il Wine List Award, invece, è pensato per i locali con servizio di somministrazione e premia la migliore carta dei vini. Il riconoscimento è aperto a tutti i ristoranti d'Italia divisi per categorie. I concorrenti saranno giudicati da giornalisti, enologi ed esperti del

settore. Nel 2015 ad aggiudicarsi il titolo sono stati La Ciau del Tornavento di Treiso (miglior ristorante stellato), La Pergola di Roma (miglior grande ristorante di albergo), Locanda Mariella di Calestano (migliore trattoria tradizionale), Enoteca dei 100 Barolo di Cologno Monzese (categoria Enotavole), Langosteria di Milano (miglior ristorante a tema) e Wicky's di Milano (miglior etnico).

In città

Per l'edizione 2016 il programma si arricchisce anche di un "fuori Bottiglie Aperte". Durante la settimana della manifestazione, dal 26 settembre al 3 ottobre, infatti, saranno organizzati numerosi eventi e appuntamenti in città. Ogni Cantina sarà abbinata a un locale o a un ristorante che ospiterà i suoi vini, con tasting e appuntamenti enogastronomici ad hoc. Si va dal singolo piatto ad un menù completo per la ristorazione, dalle mini-verticali nelle enoteche e wine bar agli intriganti gli aperitivi ideati per il mondo dei cocktail bar, dove saranno chiaramente protagoniste bolle e bollicine. L'obiettivo è quello di permettere anche al pubblico dei milanesi e ai tanti turisti che visitano il capoluogo lombardo di vivere l'evento da una diversa prospettiva, certamente non meno appassionante, e di valorizzare le attività che si occupano del vino e della sua commercializzazione durante tutto l'anno. Le principali zone coinvolte nel Fuori Bottiglie Aperte sono quelle più calde e frequentate dalla movida come Garibaldi, Moscova, Breara, Navigli-Ticinese, Tortona, Sempione, Montenero-Premuda, Muratori-Orti, Ravizza, Raffaello Sanzio, Isola.

Champagne!

Lunedì 3 ottobre sarà anche la giornata dedicata alle bollicine. Per la prima volta il Club Excellence dei distributori e importatori di vini e distillati dedica una giornata intera alla manifestazione con la presenza di molte tra le maison più importanti del mondo. Louis Roederer,

Jaquesson, Paul Bara, R. Poullion, Mailly Grand Cru, sono solo alcuni dei marchi degustabili dai visitatori; un'offerta che arricchisce il già fitto programma di Bottiglie Aperte ma che conferma quanto la manifestazione si stia consacrando come punto di riferimento per tutti gli appassionati e gli esperti di settore. Dalle 10.30 alle 19 i distributori ed esperti si confronteranno sul mondo dello champagne e dei vini alsaziani, non mancheranno momenti di degustazione e riflessione in cui il pubblico sarà protagonista.

2.0, social network e storytelling- #socialdiva

Blogger e fotografi racconteranno come narrare il vino e il cibo attraverso messaggi e fotografie, che siano smartphones o macchine professionali. Si va dai metodi tradizionali di scatto e lavorazione delle immagini alle più sofisticate app per fotoritocco. Un universo infinito di possibilità che permette ad ogni consumer di esprimersi ad alti livelli.

Maggiori info su www.bottiglieaperte.it

Nuove aperture a Bergamo. «Dopo principesse e cucine stellate, ecco la mia Osteria»

N.O.I, in via Pitentino, è il locale di Tommaso Spagnolo, esperienze a Londra e New York e già al servizio della Corona

di Grecia. «La mia idea? Una cucina molto semplice, con una spesa accessibile per il cliente»

Val Gandino, un mese dedicato al mais Spinato e ai prodotti tipici

Dal 17 settembre al 15 ottobre “I Giorni del Melgotto” offrono un pieno di incontri, degustazioni, seminari sulle tipicità delle “Cinque Terre” e le prospettive di sviluppo legate all’agricoltura e all’enogastronomia

Sarnico, cucina Thai e Franciacorta a bordo piscina

I piatti del Cocca Hotel incontrano il Millè Villa Crispia in una serata all’aperto vista lago con sottofondo musicale

Una domenica tra le vigne del

Valcalepio, ecco le cantine aperte

Cinque le aziende che il 18 settembre accolgono i visitatori per visite, degustazioni e vendita diretta dei prodotti

Stabello, la Festa della Taragna è solidale con le popolazioni terremotate

La storica sagra nella frazione di Zogno torna da venerdì 16 settembre per due fine settimana. Per ogni taragna servita, 50 centesimi saranno devoluti alla ricostruzione nelle zone colpite dal sisma

Cascate del Serio, domenica apertura con festa a Maslana

Il 18 settembre, dalle 11 alle 11.30, tornerà lo spettacolo del triplice salto. Nel borgo in programma un pranzo tipico e spettacolo folcloristico

Patata di Martinengo, festa nei locali e in piazza

Fino a domenica 18 settembre menù dedicati alla pregiata varietà locale in cinque ristoranti. Gran finale nel centro storico con stand di prodotti tipici, visite guidate, sfilata storica e degustazione

Panettone Day, sei bergamaschi in finale a Milano

Sabato, a Sweety of Milano, i verdetti del concorso nazionale, che ha selezionato anche sei creazioni di pasticceri e panificatori orobici. Ecco chi sono

Las Vegas, lo chef bergamasco ora spopola con il gelato



Quando lavorava come executive chef al ristorante “Valentino”, nel lussuoso casinò hotel “Venetian” di Las Vegas, sapeva allettare i palati con specialità sopraffine, dal ragù di cinghiale al risotto bianco al tartufo, passando attraverso succulenti ravioli di agnello.

Oggi i sapori rotondi e gli intingoli strutturati della cucina di Luciano Pellegrini hanno ceduto il passo al gusto più morbido dei dessert. Da circa tre anni, infatti, questo chef 52enne originario di Capizzone ha deciso di tuffarsi nel variegato universo dei semifreddi. Insieme all'amico di lunga data Salvatore Cesareo, nel 2013 ha aperto in Nevada “Dolce Vita”, un laboratorio di produzione di gelato artigianale per vendita all'ingrosso.

Pellegrini, che da ormai trent'anni ha lasciato la Valle Imagna alla volta degli Stati Uniti, ha iniziato a muovere i primi passi dietro i fornelli quando era molto giovane: «Abitavo vicino alla scuola alberghiera di San Pellegrino – ricorda – così, terminate le Medie, vista la mia inclinazione ad aiutare mia mamma in cucina quando c'era occasione, l'opzione più logica fu quella di intraprendere una carriera da cuoco. Nel 1980 ho fatto un tirocinio alla Locanda

Dell'Angelo in Borgo Santa Caterina con Pierangelo Cornaro. Dopo il servizio militare ho lavorato in alcune località turistiche: prima al mare vicino a Milano Marittima, poi a Lugana di Sirmione».

Ma il 15 marzo 1985 fu la data della svolta: «Piero Selvaggio, titolare del Valentino Santa Monica – racconta -, mi diede l'occasione di far carriera all'estero. Ero un ventenne in erba, alla fine abbiamo collaborato per 28 anni. Ho trascorso i miei primi sette anni negli Usa come chef a Primi in un ristorante vicino al 20th Century Fox studio ed a pranzo era normale vedere attori, registi, produttori. Ma il mio periodo d'oro è stato a Las Vegas, dove per 14 anni sono stato l'executive chef del ristorante Valentino».



Luciano Pellegrini e il socio Salvatore Cesareo

Nel 2004, mentre spadellava nel Venetian Resort, Pellegrini ha vinto addirittura l'ambito premio "James Beard Award" sbaragliando la concorrenza dei più rinomati chef di Arizona, Colorado, New Mexico, Nevada, Oklahoma, Texas e Utah. Non a caso ancora oggi è molto rispettato tra colleghi, giornalisti e ospiti che lo considerano uno dei migliori cuochi di Las Vegas. Eppure Luciano non ha mai dimenticato le sue origini orobiche: «In qualsiasi cucina abbia lavorato e dove avevo pieno controllo del menù, ho fatto il possibile per inserire un'influenza bergamasca, dai casonsei alla polenta e osei,

nonché innumerevoli altri piatti ispirati dalla nostra tradizione».

L'idea di realizzare gelato artigianale, invece, è nata quasi per caso nel 2010 quando l'allora pasticciere del Valentino, Alessandro Stoppa, annoiato dei soliti dessert, propose di inserire il gelato nel menù. Fu un successo e nel giro di poco tempo Pellegrini e soci si ritrovarono a rifornire anche altri locali della zona. Ecco perché quando a novembre 2013 il ristorante Valentino chiuse i battenti, Luciano riuscì a crearsi un nuovo business nel giro di cinque giorni. Staccò la spina delle sue macchine, le caricò su un furgone e le riattaccò in un laboratorio adibito alla produzione all'ingrosso di gelato. Ma niente paura, Pellegrini non ha attaccato definitivamente il mestolo al chiodo: per mantenersi in esercizio culinario, oltre a gestire il suo laboratorio di gelati offre consulenza per un paio di ristoranti della zona e organizza deliziosi servizi di catering.