

# Italia in Rosa, sul Garda è tempo di chiaretto e rosé



Un appuntamento ormai fisso per gli appassionati del “bere rosa”. Italia in Rosa, la prima manifestazione italiana completamente dedicata al mondo del rosé, torna in scena dal 10 al 12 giugno con una nona edizione ricca di novità. Dopo

il boom di presenze del 2015, la rassegna organizzata dal Consorzio Valtènesi si terrà nel castello trecentesco di Moniga del Garda, conosciuta come la Città del Chiaretto, in una location vista lago di grande suggestione inaugurata lo scorso anno con grande successo. Anche quest’anno si prevede la presenza di circa 100 cantine con il meglio della produzione in rosa. In primo piano le zone storicamente vocate di tutta Italia come ovviamente il Garda, il Salento, l’Abruzzo, passando per le eccellenze di numerose altre zone nazionali oltre che per una rappresentanza di rosé francesi. L’area espositiva nel parco del castello verrà ulteriormente ampliata, aumenteranno le degustazioni guidate (gratuite su prenotazione) e nella serata di sabato si terrà una grande Cena in Rosa, dove tutti i partecipanti, vestiti ovviamente in rosa, potranno portare il proprio cibo (in rosa anche quello) e cenare in un’area riservata nel giardino del castello ovviamente con i vini di Italia in Rosa, ottenendo uno sconto sull’ingresso. Di particolare rilevanza il convegno “Il futuro del rosé: numeri e dimensioni di un mercato in forte espansione”, in programma sabato 10 alle 10.30 a Villa Galnica di Puegnago, sede del Consorzio Valtènesi: ospite d’onore Michel Couderc, Responsabile del Centro Studi ed Economia del Conseil Interprofessionnel Vins de Provence, che presenterà i dati dell’Osservatorio 2016 sui Rosé con le ultime tendenze

mondiali. Alla tavola rotonda parteciperà anche Tiziana Sarnari, analista di mercato Ismea specializzata nel comparto vino: una presenza estremamente significativa ed indicativa del ruolo emergente ricoperto dai vini rosa anche sul mercato nazionale.

Info ed aggiornamenti sul sito [www.italiainrosa.it](http://www.italiainrosa.it).

---

## **“Premio Qualità Italia”, torna il concorso enologico**

Organizzato dalla Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento Leonardo di Città Sant’Angelo, in Abruzzo, è aperto alle cantine di tutte le regioni d’Italia

---

## **Il Seminario Veronelli elegge il nuovo consiglio direttivo. Maculan presidente**



Angela Maculan

“Il vino non è certo più necessario alla vita che la musica e la poesia. Ma che sarebbe la vita senza la musica, senza la poesia, senza il vino?”. Così scriveva Luigi Veronelli, critico, giornalista e intellettuale che per mezzo secolo ha accompagnato la crescita qualitativa dei vini, dei giacimenti gastronomici e della cucina d'Italia. Un'opera infaticabile a favore della cultura materiale che ancora oggi ispira il Seminario Permanente Luigi Veronelli, associazione senza fini di lucro di cui è stato a lungo Presidente Onorario. A costituire l'Associazione, il 7 aprile 1986, con Veronelli furono alcuni tra i più importanti vignaioli italiani: Piero Antinori, Giacomo Bologna, Marco Felluga, Ambrogio Folonari, Angelo Gaja, Vittorio Vallarino Gancia, Giannola Nonino, Mario Schiopetto e Maurizio Zanella. Il 7 aprile 2016, a trent'anni esatti di distanza, il Seminario Veronelli ha rinnovato i propri vertici con la volontà d'inaugurare un nuovo corso nella diffusione della cultura del vino e degli alimenti.

A presiedere l'Associazione è stata eletta Angela Maculan, figlia di Fausto – promotore attivo del rinascimento del vino italiano – e rappresentante di un'azienda che ha saputo imporsi scrivendo un nuovo capitolo della secolare storia dei vini di Breganze (Vicenza). Definita affettuosamente dal padre “miglior prodotto” dell'annata 1977, Angela racconta d'essere “nata in cantina”, d'aver approfondito la sua passione per la vitivinicoltura attraverso la laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie all'Università di Padova e d'aver appreso sul campo ad occuparsi dell'export dell'azienda familiare: grazie a numerosi viaggi all'estero, infatti, da vent'anni comunica al mondo l'eccellenza della cultura gastronomia italiana. Esperienze entusiasmanti e impegnative che l'hanno resa una professionista concreta, determinata, desiderosa di veder crescere la propria azienda e l'intero comparto vitivinicolo. A lei, dunque, il compito di guidare il nuovo consiglio direttivo, eletto nel giorno esatto del trentennale, una compagine composta da sostenitori convinti dei valori veronelliani, volti e cuori profondamente legati al Seminario

Permanente Luigi Veronelli. I nuovi Consiglieri sono: Paolo Pizziol, direttore dell'azienda Villa (Monticelli Brusati, Brescia), Alessio Fornasetti, titolare di Torre San Quirico (Azzate, Varese), Fabio Contini, al secondo mandato da consigliere e patron, con la moglie Annalysa, dell'azienda Rossi Contini (Ovada, Alessandria) e Giuseppe Piazza, cofondatore di Nordest Innovazione (Vicenza), società di consulenza aziendale per l'organizzazione e la gestione delle imprese con competenze specifiche nel mondo vitivinicolo. Alle esperienze e alle competenze del Consiglio Direttivo si aggiungono quelle di un'équipe coordinata da Andrea Bonini, confermato Direttore del Seminario Veronelli.

---

## **Cucinare con i fiori, quattro piatti da premio**

I vincitori del concorso "Un fiore nel piatto", abbinato alla rassegna florovivaistica "Darfo Boario Terme in Fiore". Dall'antipasto al dolce, compongono il menù della cena di gala in programma il 9 maggio

---

## **Conca della Presolana, i prodotti dei campi**

# **protagonisti del “Festival degli Spaventapasseri”**

Fine settimana con iniziative dedicate alla riscoperta delle tradizioni e dei prodotti agricoli a Rovetta, Castione, Cerete, Fino del Monte, Onore e Sangavazzo. Nei ristoranti piatti con il mais Rostrato

---

# **In 40 gelaterie bergamasche “La merenda non si paga”**

Dal 18 al 21 aprile l’iniziativa dei Gelatieri dell’Ascom rivolta ai ragazzi delle scuole elementari. Distribuiti più di 20mila coupon per un cono omaggio

---

# **Week end all’insegna del Formai de Mut in 11 agriturismi**



Un weekend alla scoperta del prodotto simbolo dell'arte casearia bergamasca: il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP. E' l'iniziativa proposta a Terranostra Bergamo in collaborazione con il Consorzio dei produttori del prestigioso formaggio per valorizzare e promuovere uno delle chicche casearie dei gioielli

dell'agricoltura orobica. Il 16 e il 17 aprile prossimi, 11 aziende agrituristiche proporranno nel loro menù una degustazione o un piatto che abbia tra i propri ingredienti il Formai de Mut, che grazie alla creatività degli "agrichef" potrà essere gustato in tutte le sue sfumature. Le aziende agrituristiche che hanno aderito al progetto sono: Casa Eden di Morali di San Giovanni Bianco, Agricola San Fermo di Martinelli di Calcio, Alle Baite di Ceruti Roberta di Branzi, Cascina Oglio di Cressi Giovanni di Sarnico, Az. Molino dei Frati di Vecchi e Donini di Trescore Balneario, Cascina Lama di Rotoli Paolo di Clusone, Casc. Capetone di Facchinetti di Brignano Gera D'Adda, Agriturismo Marco di Battaglia di Bergamo, Ferdy di Quarteroni Ferdinando di Lenna, La Grande Di Venturini di Misano Gera d'Adda e Il Montizzolo di Caravaggio.

Per la realizzazione dei piatti le aziende agrituristiche avranno a disposizione il Formai de Mut stagionato fino a 4-6 mesi e – in via del tutto eccezionale – il Formai de Mut alpeggio 2014 stagionato più di 20 mesi e il Formai de Mut alpeggio 2015 stagionato più di 8 mesi.

---

# Bergamo, alla Domus il ristorante é didattico



L'Istituto alberghiero iSchool varca i confini scolastici di via Ghislandi 57, a Bergamo, e approda negli spazi della Domus Bergamo, in piazza Dante con una mission speciale: «Taste, a School Restaurant Experience»,

il ristorante didattico gestito, dal 6 aprile per un anno, direttamente dagli studenti. A confrontarsi con il nuovo progetto sono gli allievi delle classi seconda, terza, quarta e quinta dell'Istituto Professionale Alberghiero che si alterneranno elaborando piatti della tradizione con il chiaro scopo di concorrere al riconoscimento della Lombardia Orientale come Regione Europea della Gastronomia 2017. I ragazzi possono così mettere alla prova le competenze apprese nel corso di studi in iSchool e confrontarsi con una vera cucina e con veri commensali. Il tutto, contribuendo alla valorizzazione turistica locale in chiave enogastronomica.

«Il ristorante didattico è un'esperienza unica per i nostri studenti: un'occasione di formazione a diretto contatto con il mondo del lavoro. Attraverso la simulazione d'impresa, accresceremo le loro



competenze e li metteremo faccia a faccia con l'operatività di un vero ristorante. Non solo, non saremo concorrenziali rispetto ai ristoratori del territorio, ma con loro lavoreremo in tandem, promuovendo le eccellenze locali e distinguendoci per un servizio dal carattere esclusivamente didattico, con una qualificata formazione professionale, e per la

temporaneità della nostra proposta» – dichiara Valentina Fibbi, titolare con Francesco Malcangi di iSchool. Tutte attività che saranno coordinate dai docenti tecnico-pratici, mentre i ragazzi forniranno a ogni commensale una dettagliata illustrazione del menù, dei prodotti che lo compongono e delle tecniche di preparazione dei piatti che saranno degustati, sempre stagionali e non concorrenziali a Slow Food, promossi presso Domus in collaborazione con Mercato della Terra di Slow food e valorizzando la cantina ERG – Regione Gastronomica Europea. In collaborazione con altri esercenti e commercianti della città, inoltre, verranno organizzate iniziative a tema, che prevedranno anche il coinvolgimento dei più piccoli.

Non solo: il ristorante didattico, attraverso Domus Bergamo Off, consentirà agli studenti di conoscere e visitare i produttori con cui Domus crea una relazione preferenziale e nel periodo estivo potranno implementare l'esperienza attraverso l'Alternanza Scuola Lavoro. Progetto che concorrerà alla formazione professionale dei giovani che dall'impegno in Domus trarranno importanti feedback: alla clientela, infatti, in un punto all'interno dell'esercizio, sarà chiesto di esprimere il proprio giudizio corredato da eventuali suggerimenti. «Da sempre siamo convinti che la formazione lavorativa sia un privilegio e un'opportunità di apprendimento per i nostri studenti. Così, oltre a metterli in condizioni operative ottimali, li avviciniamo a un contesto in cui preparazione, risultati, tempo e attività caratterizzano sinergicamente la buona riuscita del servizio. Per questo abbiamo deciso di presentare loro questa sfida: in Domus, potranno mettere a frutto le competenze maturate nell'ambito di eventi istituzionali e di piazza, quali ad esempio I Maestri del Paesaggio o la Settimana dell'Energia o gli eventi al Museo delle Scienze Naturali Caffi stimolando ancora di più la loro fantasia e la loro professionalità. Siamo convinti che questa sarà per loro una grande occasione di crescita e che così facendo potremo contribuire sempre più alla creazione di un centro cittadino vivo, fucina di eccellenze e di



creatività» – ha concluso Fibbi. Taste conta 35 coperti per il servizio in sala ed è aperto per tutto il periodo estivo, dal martedì al sabato, accessibile su prenotazione attraverso il sito dedicato [www.taste.ischool.bg.it](http://www.taste.ischool.bg.it) sull'app dove saranno sempre consultabili aggiornamenti di menù, preparazioni e disponibilità, o direttamente c/o Taste. Non solo, in loco sarà attiva una promozione temporary di prodotti degli esercenti locali, preparati con la collaborazione di stagisti iSchool. Il servizio sarà attivo dal martedì al venerdì, dalle 12:30 alle 14 e il menù settimanale, a 12 euro, sarà composto da un antipasto a buffet servito a vista, da un primo o un secondo (a settimane alterne) con piatto ERG della settimana alternativo al main course, un dolce a buffet servito a vista e un bicchiere di vino

---

## **Ritorna Veg+. Sono 19 i locali 2016 dove si può mangiare vegano**

Il circuito nato dalla collaborazione tra Ascom e Lav nel 2014 ha rinnovato le adesioni. Le insegne garantiscono in carta piatti senza ingredienti di origine animale, messi a punto dopo un corso di alta cucina

---

# Ricette con gli anacardi per aiutare Sierra Leone

Lo chef bergamasco Mirko Ronzoni testimonial del concorso a sostegno del progetto che promuove la coltivazione del frutto nel paese africano. Adesioni entro il 5 maggio