

Valcalepio, al Vinitaly lancia il gioco delle denominazioni

I visitatori di Piazza Valcalepio sfidati ad individuare i territori delle 31 referenze lombarde. Cantoni: «Il vino è divertimento». Sono 13 le aziende presenti e non mancano i prodotti tipici

Divieto ai minori e ticket d'ingresso a 80 euro. Quando il Vinitaly ci spiazza

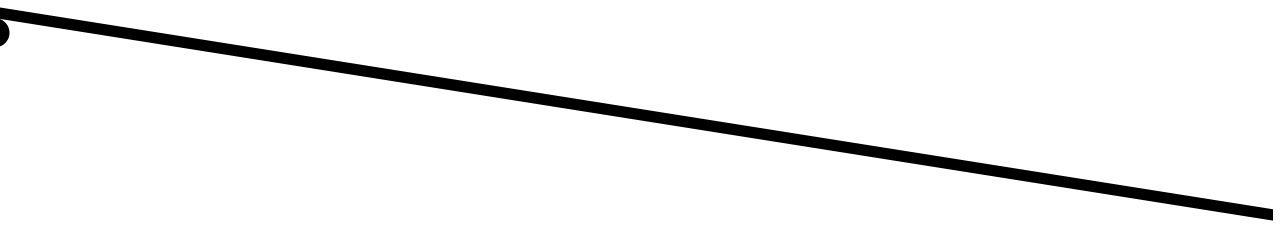
Per la 50esima edizione, la fiera ha scelto selezionare i visitatori vietando l'ingresso agli under 18 e fissando un costo molto elevato ai biglietti. Il rischio è di far pensare al vino come un prodotto di elite e non fare appassionare i giovani

Vinitaly, istantanee da Piazza Valcalepio

Premiata dall'aumento di visitatori esteri, la 49esima edizione di Vinitaly, alla fiera di Verona ha proposto a

visitatori ed espositori quattro giorni intensi tra contatti, degustazioni, eventi, incontri. Sempre attiva Piazza Valcalepio, allestita del Consorzio di Tutela all'interno del padiglione Lombardia. La partecipazione è stata infatti occasione non solo per far conoscere i vini delle 13 cantine partecipanti, ma anche per presentare i prodotti tipici e la ristorazione bergamasca, insieme agli eventi del territorio. Ogni giornata è stata dedicata ad un tema diverso, dal concorso Emozioni dal Mondo alla Domus Bergamo – Bergamo Wine, tenuta a battesimo dal ministro delle Politiche agricole, il bergamasco Maurizio Martina, e dal sindaco di Bergamo Giorgio Gori. E ancora la mostra di Palma il Vecchio e Luigi Veronelli.

Ecco il racconto per immagini



**Sapori bergamaschi, il
Formaggio Nero della Nona**

strega le food blogger



foto di The Lovely Girl
Blog

Cosa ne pensano le blogger dei vini e dei prodotti dell'agroalimentare bergamasco? Lo si può leggere nei report e nelle fotografie scattate e postate per #ValcalepioBloggerTasting, iniziativa organizzata dal Consorzio di Tutela Valcalepio nel corso di Vinitaly, che ha proiettato per il secondo anno i cibi e i vini del territorio nel mondo della comunicazione social, creando, nella giornata di lunedì 23 marzo, un momento di incontro e confronto tra wine e food blogger, produttori e ristoratori, in collaborazione con l'Associazione Italiana Food Blogger.

In Piazza Valcalepio sono sfilati davanti alle appassionate gourmet Formaggio Branzi accompagnato dal pane Garibalda dell'Aspan, casoncelli alle pere piröle, pancetta croccante, formai de mut 2012 e coniglio di cascina, in un boccone senz'osso, stufato nel Valcalepio rosso Doc di Diego Pavesi del ristorante Della Torre di Trescore Balneario, per dolce polenta è osèi, praline e biscotti, il tutto accompagnato dai vini bergamaschi più adatti ai piatti.

A conquistare la curiosità delle invitate è stato il Formaggio Nero della Nona, prodotto da Attilio Perego, milanese trasferito per amore in Val di Scalve, che ha deciso di

riportare in vita una ricetta trovata su un taccuino durante i lavori di ristrutturazione della baita di famiglia. «Crosta nera ricoperta di spezie che con la stagionatura penetrano nella pasta e la rendono aromatica e particolarmente saporita», scrive Isabella Radaelli su The Lovely Girl, mentre di «formaggio dal sapore deciso e dall'aroma d'incenso» parla Maria Grazia Maineri su "Gli esperimenti di Mary Grace".



Per leggere i blog

[Gli esperimenti di Mary Grace](#)

[The Lovely Girl](#)

[I'm not a groupie](#)

Vinitaly, fuorisalone nelle piazze di Verona



Nuova formula e nuove date per Vinitaly and the City, il FuoriSalone serale di Vinitaly dedicato al popolo dei wine lover, quest'anno realizzato in collaborazione con il Comune di Verona. L'evento si svolgerà per la prima volta all'aperto nelle piazze storiche della città, a

partire dal 20 fino al 23 marzo 2015, dalle 18 alle 23. Quattro giorni per vivere un'esperienza di gusto a tutto tondo in una cornice medioevale mozzafiato: Piazza dei Signori, Cortile del Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale, il cuore pulsante della Verona Scaligera.

In Piazza dei Signori L'Enoteca di Vinitaly and the City proporrà una ricca carta di oltre 200 etichette di vini in arrivo dalle regioni italiane più vocate: Puglia, Sicilia, Marche, Toscana, Emilia Romagna, Lombardia, Calabria, Veneto. Numerose le tipicità in abbinamento, dai salumi di montagna dei Fratelli Corrà, ai filetti di alici Rizzoli Emanuelli, agli aceti balsamici affinati oltre 40 anni di Acetaia Gibertini. I Parchi del Ducato proporranno vini, prosciutti e formaggi di Parma e Piacenza.

Nel Cortile del Mercato Vecchio la Vinitaly and the City Music Lounge ospiterà Radio Number One con Franciacorta Village, un sottofondo di musica d'ambiente ideale per accompagnare il perlage degli spumanti Durello del Consorzio Tutela Vino Lessini. Sarà un vero tripudio dei sapori quello offerto dall'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli, un'esperienza unica tra le diverse stagionature del Parmigiano Reggiano e l'unicità del Culatello di razza nera parmigiana.

Nel Cortile del Tribunale arriva da Montepulciano Prodotti d'Eccellenza di Bastregghi che offrirà una palette di specialità gastronomiche italiane, dalla Bresaola della Valtellina alla Mozzarella di Bufala Campana, davvero inimitabili.

Un tocco internazionale è garantito dall'Ente del Turismo Spagnolo e dall'Andalusia, che proporranno la magia e il folclore del loro territorio con un percorso di sapori e di vini proposti in maniera spettacolare dal "Venenciador", caratteristica figura della tradizione locale.