

Questo magazine è un allegato del sito [www.turismodelgusto.com](http://www.turismodelgusto.com)

Direttore Responsabile Roberto Rabachino

## I Mulini a Vento

di Gran Canaria

## C'è un Moma anche a Roma

ed è stellato

## Terrazza Prosecco

al Milano Design Week

## L'oro liquido

della verde Umbria

## Cognac Delamain

i guardiani del tempo



# VINCHIO VAGLIO

## IL NIDO DELLA BARBERA



ordina su [vinchio.com](http://vinchio.com)



scrivi a [ordini@vinchio.com](mailto:ordini@vinchio.com)



chiama 0141 95.09.03



#tiportoilvinoacasa



Strada Provinciale 40 - Reg. San Pancrazio, 1 - 14040 VINCHIO (AT) - Tel. 0141 950903 - [vinchio.com](http://vinchio.com)

## **Direttore Responsabile**

**Roberto Rabachino**

direttore@turismodelgusto.com

## **Redazione Centrale:**

**Gladys Torres Urday**

**Paolo Alciati**

redazione@turismodelgusto.com

## **Editore e Amministrazione**

**ADV SRLS – Torino – Italia**

P.IVA 11457360011

qualityadv@turismodelgusto.com

## **Grafica e Impaginazione**

**Martina Rabachino**

m.rabachino@turismodelgusto.com

## **Collaborazioni:**

**Paolo Alciati, Franca Dell’Arciprete Scotti, Silvia Donatiello, Jimmy Pessina, Gladys Torres Urday e Redazione Centrale**

## **Immagini:**

**Paolo Alciati, Franca Dell’Arciprete Scotti, Redazione Centrale, Promotur Turismo de Canarias, Jimmy Pessina, Gladys Torres Urday, pixabay.com, Consorzio Tutela Prosecco DOC, Turismo Gran Canaria e Silvia Donatiello**

## **Credit Cover**

Foto di Black Santa da Pixabay

Questo magazine è un allegato del sito [www.turismodelgusto.com](http://www.turismodelgusto.com).

Il sito viene aggiornato senza alcuna periodicità dichiarata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale o testata giornalistica come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n.4.

---

# **Pubblicità**

## **Per informazioni contatta**

**ADV SRLS – Torino – Italia**

P.IVA 11457360011

qualityadv@turismodelgusto.com

# Contenuti

## #TuttoDrink



**8** ..... Don Papa Masskara Edition, rum vincente

**16** ..... Cognac Delamain, i guardiani del tempo

## #TuttoFood



**22** ..... L'oro liquido della verde Umbria

**32** ..... C'è un Moma anche a Roma...ed è stellato

**40** ..... Festeggiata la "Bagna Caoda da bere" di Casa Vicina, vent'anni e non sentirli!

## #TuttoOk



**50** ..... Il tappo QORK: invincibile per tecnica e sostenibilità

**54** ..... Vinality 2023, un buyer su 3 proviene dall'estero

**58** ..... Terrazza Prosecco al Milano Design Week

**64** ..... L'arcipelago nell'arcipelago: Chinijo e l'isola di La Graciosa

## #TuttoTravel



**74** ..... Bora Bora, dove l'acqua è più blu

**78** ..... La Provenza, luce e energia

**84** ..... Veneto insolito: le Prealpi trevigiane

**92** ..... I Mulini a Vento di Gran Canaria

## #Degustando



**104** ..... Manzoni Bianco Piave DOC – Bianco 41 Amore per la vita

**106** ..... Piemonte DOC Viognier – Calypsos



# #TuttoDrink

**8** Don Papa Masskara  
Edition, rum vincente

**16** Cognac Delamain, i  
guardiani del tempo



# **Don Papa Masskara Edition, rum vincente**

Rum ispirato al festival: infuso con spezie, frutta e miele  
indigeni delle Filippine

---

A cura di **Redazione Centrale Tdg**

---

**M**asskara, l'infuso di Don Papa Rum, il rum mono-isola di qualità superiore delle Filippine, continua a riscuotere successo a livello mondiale, dopo aver vinto l'oro all'International Spirits Challenge 2022 di quest'anno, uno dei concorsi di liquori più prestigiosi al mondo, che promuove liquori di qualità eccellente provenienti da tutto il mondo.

Ispirata e in omaggio all'iconico Masskara Festival, la festa annuale in maschera e piena di fantasia che si tiene a Bacolod, capitale dell'isola di Negros nelle Filippine, questa popolare edizione è infusa con spezie, frutta e miele indigeni, presenti nel paesaggio tropicale del Paese.

Utilizzando la migliore canna da zucchero coltivata sul ricco suolo vulcanico dell'isola di Negros (conosciuta localmente come Sugarlandia), il Don Papa Masskara viene distillato dalla melassa locale nota come "Oro Nero" e invecchiato in botti di quercia americana per tre anni prima di essere miscelato con un infuso pot still di ingredienti tropicali di provenienza locale nelle Filippine.

Il ricco miele filippino addolcisce i sensi; il meraviglioso lime calamansi raccolto a mano (originario delle Filippine) aggiunge note agrumate distintive, mentre il focoso pepe locale, Siling Labuyo (uno dei peperoncini più piccanti al mondo), aggiunge un tocco di calore e spezia

Distillato al 40% di ABV, questo rum decisamente ricco, dolce e infuso di agrumi evoca la natura gioiosa della festa che porta il suo nome. Il MassKara, noto anche come il Festival del Sorriso, è una stravaganza annuale in maschera che riempie le strade e l'aria di ottobre di colorati festaioli in costume, ballerini e sfilate. Proprio come il Festival, Don Papa Masskara è ricco ed esuberante, con un delizioso pizzico pungente sul finale..





---

# Informazioni su Don Papa Rum

---

Disponibile in oltre 30 paesi in tutto il mondo, il Don Papa Rum è il primo rum isolano di qualità superiore proveniente dalle Filippine, oggi il terzo mercato mondiale del rum dopo India e Stati Uniti. Distillato e invecchiato per oltre sette anni in botti di quercia americana sull'isola di Negros Occidental (conosciuta localmente come Sugarlandia), la pura canna da zucchero originale di Negros è alla base del lungo e ricco finale del Don Papa Rum e dei suoi sapori di vaniglia, miele e frutta candita.

Il nome del Don Papa Rum si ispira all'eroe e mistico non celebrato Papa Isio, una delle figure di spicco della rivoluzione filippina della fine del XIX secolo. Inizialmente caposquadra in una piantagione di zucchero, la sua leadership e il suo coraggio ebbero un ruolo fondamentale nella liberazione dell'isola di Negros dal dominio spagnolo. Don Papa si ispira alla sua leggenda e cattura il suo spirito e il suo senso di magia in ogni bottiglia ([www.donpaparum.com](http://www.donpaparum.com)).



# Il Festival di Masskara



Oggi, ogni ottobre, una fanfara di ballerini sfilava per le strade per una delle celebrazioni più grandi ed esuberanti delle Filippine. Una rappresentazione visiva della resilienza degli abitanti e del loro spirito gioioso.

candidature da quasi 70 Paesi del mondo rende l'ISC un concorso davvero globale. È sostenuto da molti dei principali produttori di alcolici del mondo come standard internazionale di qualità ed eccellenza.

## INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE

Giunto alla sua 27a edizione, l'ISC è l'evento più importante per la promozione di liquori di qualità eccellente provenienti da tutto il mondo. Il concorso si basa su un processo di valutazione rigoroso e indipendente, che serve a incoraggiare l'alto livello dei liquori, dei progetti e delle campagne che ogni anno partecipano al concorso. Il fatto di ricevere migliaia di

**Don Papa Rum è distribuito in Italia da Rinaldi 1957.**

**Info:**

[info@rinaldi1957.it](mailto:info@rinaldi1957.it)

<https://www.rinaldi1957.it/home>

[www.facebook.com/Rinaldi1957](https://www.facebook.com/Rinaldi1957)

[www.instagram.com/Rinaldi\\_1957](https://www.instagram.com/Rinaldi_1957)





*Welcome to Sugarlandia*

DISTRIBUITO DA



**RINALDI 1957**

[www.rinaldi1957.it](http://www.rinaldi1957.it)



---

# Cognac Delamain, i guardiani del tempo

Sorseggiando un Cognac non si può non parlare di tempo, si tratta di decenni, un lungo periodo necessario per l'affinamento di uno dei più pregiati distillati al mondo capace di mettere in relazione l'atto primordiale in cui la terra, e i suoi frutti, incontrano l'opera dell'uomo.

A cura di **Redazione Centrale Tdg**

**I**l Cognac come racconto di suggestioni uniche raccolte in una bottiglia in cui una sorta di gusto sempiterno si protrae nel tempo per evolversi. Attraverso un singolo fiato si entra in un universo costellato di stili e approcci diversi alla produzione del Cognac in cui la Maison offre una visione molto personale, che si racchiude in questa frase: "Dove gli altri arrivano, Delamain incomincia".

Una delle caratteristiche che plasmano l'incomparabile produzione di Delamain è l'eccezionale invecchiamento a cui vengono sottoposti i suoi distillati anche per il Pale & Dry, un Cognac – simbolo nato nel 1920 per mano di Jacques e Robert Delamain. Realizzato esclusivamente con eaux-de-vie della Grande Champagne, il Premier Cru del Cognac, affina in vecchie botti di rovere nelle cantine di Jarnac.

La meticolosità con cui viene assemblato lo rende un prodotto sempre fedele a stesso e aderente a quella primaria idea di Cognac la cui realizzazione vede profumi intensi di albicocca, agrumi e vaniglia, un gusto che si sviluppa sul frutto con persistenza e una inimitabile percezione alcolica che con grande delicatezza accompagna ogni sorso.

Le origini di questa Maison fondata in Charente risalgono agli inizi del XVII secolo e sono intimamente legate alla nascita stessa del Cognac. Sin dagli inizi



del XVII secolo, nella regione di Cognac, era usuale praticare la distillazione dei vini in eccesso. Nel 1680 l'intendente della Généralité di Limoges scriveva in un memoriale indirizzato al Re Luigi XIV: "Quando i vini bianchi della Election de Cognac sono trasformati in acquavite, che è la loro destinazione ordinaria, le flotte inglesi e danesi, in tempo di pace, vengono a cercarle nei porti della Charente e se ne fa un consumo vantaggioso per la provincia".

Nonostante ciò, fu solo nella seconda metà del XVIII secolo che i produttori di Cognac a Jarnac poterono gettare solide basi per un commercio di esportazione che sarebbe diventato, per la sua estensione mondiale, una delle principali risorse del paese. Fu durante questo periodo che James Delamain ritornò in Francia e si associò nel 1763 con D. Ranson, proprietario di una vecchia impresa di Jarnac, che da tempo commerciava con l'Irlanda ed i Paesi Bassi.

I tempi della rivoluzione e delle guerre napoleoniche, i tristi giorni del blocco continentale non furono certo favorevoli allo sviluppo degli affari...Solo dopo il 1820 si cominciò a notare un risveglio delle attività commerciali. Fu allora, nel 1824, che Henry Delamain, fondò la "Maison Rouillet & Delamain", che per quattro generazioni avrebbe unito questi due nomi in un'unica realtà.

Nel 1920 la Famiglia Delamain, come unica proprietaria, trasformò la ragione sociale in quella che oggi conosciamo: "Delamain & C.". Oggi la Maison concentra la sua produzione nella Champagne Charentaise in terre argillo-calcaree del Bois. Delamain, grazie alle sue profonde radici in queste privilegiate zone e grazie ai rapporti costantemente amichevoli con i proprietari-distillatori, non tardò ad assicurarsi gli approvvigionamenti alle migliori fonti.

È tuttora motivo di vanto essere considerati fornitori di Delamain. Il "titolo" è considerato una sorta di garanzia di qualità, che permette loro di spuntare prezzi di vendita più elevati anche nelle trattative con le altre Case. Ma sono i lunghi periodi di maturazione – come abbiamo

detto – ad essere uno dei punti di forza dell'azienda. Tutti i distillati maturano almeno 20 anni prima di essere messi in commercio. Perfino l'acqua distillata, che viene utilizzata per pareggiare la gradazione alcolica in eccesso, è soggetta a cure meticolose. È mescolata alle "Vieilles faibles" (vecchissimi distillati che hanno perso gran parte della loro gradazione originaria) molti mesi prima dell'utilizzo, per permettere un perfetto "mariage" tra i due componenti. Alla Delamain, sorridendo con malcelato orgoglio, affermano ironicamente: "Pur di garantire una qualità perfetta, siamo talmente pazzi da far invecchiare anche l'acqua".



Prodotto distribuito da Sagna spa

# PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.



Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia. Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su [www.prosecco.wine](http://www.prosecco.wine).



**PROSECCO DOC**  
**ITALIAN GENIO**





# #TuttoFood

**22** L'oro liquido della verde  
Umbria

**32** C'è un Moma anche a  
Roma...ed è stellato

**40** Festeggiata la "Bagna Caoda  
da bere" di Casa Vicina, vent'anni e  
non sentirli!



# L'oro liquido della verde Umbria

A cura di **Paolo Alciati**

**L**a seconda edizione dell'annata '22 dell'Olio e.v.o. Dop Umbria è stata presentata ai primi di febbraio a Todi (PG) ad un parterre de roi composto da produttori locali, operatori esteri selezionati dalla Camera di Commercio dell'Umbria, giornalisti delle principali testate nazionali dei settori dell'enogastronomia e del turismo, chef umbri del circuito degli Ewoo Ambassador, esperti d'enogastronomia ed operatori di settore e condotta da Angela Canale e Giulio Scatolini, Capi Panel del "Premio Oro Verde dell'Umbria".

Teatro del "Panel test" è stata la spettacolare Sala Affrescata del Museo Pinacoteca del Comune di Todi (PG) in un evento curato e realizzato dall'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria insieme con tutti gli attori del comparto olivicolo umbro, a partire dalla Regione Umbria, il Sistema Camerale dell'Umbria, Promocamera Umbria, Sviluppo Umbria, il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3A-PTA, il Comune di Todi, l'Istituto Agrario Ciuffelli - Einaudi di Todi, la Strada dei Vini del Cantico e le associazioni di categoria umbre.

*"L'olio vince se diventa un prodotto culturale e se si collega in maniera strutturata ad un territorio di produzione".* – ha commentato **Paolo Morbidoni**, Presidente della Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria – *"In Umbria questo è possibile e la preziosa sinergia che si è innescata tra tutti i partner che organizzano questo evento è un esempio significativo delle potenzialità che ha il sistema rispetto al lavoro dei singoli. Anteprema Dop è la celebrazione della qualità certificata, della professionalità, dell'innovazione di tante aziende, ma è anche un racconto, la riscoperta del legame intimo con il territorio, la valorizzazione della biodiversità, delle cultivar e della bellezza*

*del paesaggio olivato che fa dell'Umbria un luogo unico, piccolo sotto il profilo dei numeri di produzione, ma grandissimo sotto il profilo della reputazione e della eccellenza produttiva. Ci rivolgiamo a chi scrive di olio e di turismo, a chi seleziona aziende, a chi usa e presenta l'olio nella ristorazione per far passare un messaggio semplice: "l'Umbria dell'olio fa bene" nella duplice accezione del termine. "Fa bene" perché lavora con serietà e professionalità per perseguire una qualità altissima del prodotto e "fa bene" perché trasmette valori di sostenibilità, di qualità della vita e di autenticità che giovano al corpo e allo spirito di tutti coloro che entrano in sintonia con questo mondo".*





Al termine della degustazione i presenti si sono trasferiti all'Istituto Agrario "Ciuffelli - Einaudi" di Todi, il più antico Istituto Agrario d'Italia, fondato nel 1863, in cui si è tenuto un banco di assaggio con alcuni produttori locali delle cinque sottozone che fanno capo alla Dop Umbria: Colli di Assisi-Spoleto, Colli Martani, Colli Amerini, Colli del Trasimeno e Colli Orvietani.

Un momento di grande interesse e importanza in cui si sono degustati oli di alto livello qualitativo e organolettico, con notevoli differenze tra le note aromatiche e di gusto che esaltano il terroir e la tipicità del prodotto.

La sottozona dei "Colli Assisi Spoleto" è la più estesa e più difficile da coltivare ma anche una delle più suggestive da un punto di vista paesaggistico. Comprende i territori di Terni, Spoleto, Trevi, Spello e Assisi, arrivando fino a Gubbio. La cultivar più caratteristica è il Moraiolo, pianta esile ma che dà frutti pregiati e ricchissimi di polifenoli. I "Colli Martani" si collocano nella parte centrale dell'Umbria, intorno ai comuni di Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo e Bevagna. La cultivar caratteristica è la Dolce di San Felice, legata all'omonima abbazia benedettina.

I "Colli Amerini" sono la più piccola delle sottozone, dove i comuni più rappresentativi sono Amelia e Narni. La cultivar più caratteristica è il Raio, una pianta longeva e monumentale, che dà un olio dalle spiccate qualità aromatiche.

La sottozona "Colli del Trasimeno" abbraccia l'area dell'omonimo lago, l'alta Umbria e il Comune di Perugia. È caratterizzata da un'altra interessante cultivar autoctona, la Dolce Agogia.





Ultima ma non ultima la zona dei “Colli Orvietani” si estende intorno al comune di Orvieto fino a Marsciano e Città della Pieve. Le cultivar prevalenti sono il Leccino e il Frantoio. L’olio di questa parte dell’Umbria si caratterizza per il grande equilibrio organolettico. Successivamente, nell’aula magna dell’Istituto si è tenuto un importante incontro di approfondimento curato da Luigi Caricato, Editore di Olio Officina.

La prima parte del pomeriggio, è stata dedicata ad una interessante visita nell’affascinante città medioevale di Todi partendo dalla quattrocentesca Chiesa di San Fortunato, con la sua facciata incompiuta e il luminoso interno gotico con gli splendidi affreschi di Masolino da Panicale e la tomba del patrono di Todi, Jacopo de Benedetti – conosciuto come Beato Jacopone da Todi, uno dei più importanti poeti del trecento e fra i più celebri autori di laudi religiose – per continuare con una delle piazze medioevali più belle dell’Umbria, Piazza del Popolo, circondata da palazzi duecenteschi, Palazzo del Capitano e Palazzo del Popolo, sede del Museo Pinacoteca Comunale e dal trecentesco Palazzo dei Priori.

Una breve visita al Chiostro delle Lucrezie, da cui si gode di una splendida vista sulla piana circostante percorsa dal Tevere e si scende sottoterra per visitare le insolite e imponenti cisterne di epoca romana – 48 metri di lunghezza per 7 metri d’altezza – proprio sotto la Piazza del Popolo.

Di particolare interesse artistico anche l’originalissima “Casa Dipinta”, un’abitazione ottocentesca acquistata nel 1975 dall’artista irlandese Bryan O’Doherty e da sua moglie, la critica d’arte Barbara Novak, le cui pareti interne sono state completamente dipinte dall’artista in modo assolutamente originale e con la riproduzione dell’antico alfabeto Ogham, usato in Irlanda fino al VII secolo.

Il pomeriggio si è concluso nella Sala del Consiglio del Comune di Todi, con la conferenza stampa di presentazione della nuova annata dell’olio extra vergine di oliva Dop Umbria moderata dal giornalista Luigi Caricato alla presenza delle autorità. È stata evidenziata la preoccupazione nel periodo precedente la raccolta di ottobre/novembre 2022 a seguito della siccità che si è protratta per mesi e del gran caldo estivo, ma la sapienza e le capacità ormai consolidate dei produttori, unite alle

innovazioni che caratterizzano gli odierni macchinari dei frantoi, hanno fatto sì che per quest'anno in Umbria si siano comunque prodotti circa 40.000 quintali di olio extravergine di oliva, a fronte dei 50.000 mediamente prodotti negli anni precedenti.

Significativi anche gli interventi che hanno evidenziato come le indicazioni sulle modalità produttive siano contenute nel disciplinare e il loro rispetto sia controllato, fino all'atto dell'immissione al consumo, dall'Organismo di Certificazione 3A-PTA, società che dal 1998 è autorizzata dal Ministero al controllo e certificazione dell'Olio e.v.o. DOP Umbria.

Questo meccanismo di controllo a volte non è percepito appieno nella sua reale importanza dal consumatore: il controllo e la certificazione della produzione e del prodotto, la vigilanza e i controlli dell'ICQRF del Masaf, fanno sì che il sistema dei "controlli" italiano sia tra i più efficaci al mondo. Il consumatore che compra un prodotto DOP acquista un prodotto controllato e certificato, un prodotto in possesso delle peculiarità conferite dal territorio di produzione e che contraddistinguono le eccellenze italiane come l'olio umbro.

A questo proposito vale ricordare che l'Italia è il maggior Paese per consumi al mondo e il secondo per produzione, con un patrimonio di oltre 500 cultivar, 42 oli DOP, 6 IGP e che l'Umbria è stata la prima regione italiana ad avere ottenuto dall'Unione Europea il marchio DOP su tutto il territorio regionale sin dal 1997.

La campagna olearia 2022 della Dop Umbria è stata caratterizzata da un forte consolidamento e miglioramento rispetto alla precedente. Per quanto riguarda le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche si riscontra un miglioramento rispetto all'anno precedente per la parte chimica, oltre ad uno splendido equilibrio delle caratteristiche organolettiche in termini di fruttato, amaro e piccante. In definitiva è ragionevole affermare che queste peculiarità rappresentano un elemento di grande attrattiva per il mercato, mercato che sottolinea un grande interesse

per "l'oro verde" rappresentato dalla DOP Umbria. A concludere la conferenza c'è stato l'intervento dell'Assessore alle politiche agricole e agroalimentari ed alla tutela e valorizzazione ambientale della Regione Umbria Roberto Morroni il quale ha affermato come l'olio umbro sia fortemente identificativo del territorio a livello paesaggistico ma, investendo per avere frantoi all'avanguardia, rendendoli dei luoghi di accoglienza al pari delle cantine, l'olio viene identificato anche come elemento culturale e di forte traino per il territorio e per il turismo, ragione per cui oggi l'Umbria è da considerarsi un vero e proprio laboratorio ed incubatore per la promozione dell'olio e dell'oleoturismo.





Il migliore  
olio  
extravergine  
di oliva -  
Dopo Umbria



Una Cena Oleocentrica ad 8 mani svoltasi a Collazzone (PG) presso il Frantoio “I Potti de Fratini” – ottimo esempio di come la produzione di olio di alta qualità possa essere affiancata dall’accoglienza e dalla proposta di esperienze immersive di oleoturismo – ha concluso l’intensa giornata.

Le golose proposte di cucina sono state affidate ai cuochi Filippo Artioli de La Trattoria di Oscar, Giulio Gigli di Une Ristorante di Capodacqua di Foligno, Marco Gubbiotti di Cucinaa Progetto Gastronomico di Foligno e Giancarlo Polito di Tipico Osteria dei Sensi & Locanda del Capitano di Montone, chef che fanno parte del circuito “Evo Ambassador”.

Al momento sono 32 i ristoranti e le enoteche, sparsi in tutta l’Umbria e selezionati tra i migliori presenti nei borghi e nelle città ad alta vocazione olivicola, dove avere la sicurezza di trovare una selezione di oli umbri di qualità, scelti tra le produzioni aziendali delle aziende associate alla Strada dell’Olio e.v.o Dop Umbria o partecipanti al Premio Regionale “**Oro Verde dell’Umbria**”.

Questi i piatti proposti da Filippo Artioli: *Blu di capra cremoso, nocciole e olive, con pralina fondente all’Ascolana, e a seguire Vellutata di Olio e.v.o. Dop Umbria Colli Martani “TA TÈ”, Riso e tartufo bianchetto, accompagnati da Focaccia Soffice.*

Giulio Gigli ha proposto la *Zuppa di finocchio e mascarpone, sfera all’arancia rossa e Olio Evo Dop Umbria Colli Martani del Frantoio I Potti de Fratini “Ta Tè” e Porro confit in Olio DOP “I Potti de Fratini”, risina di Spello frita, pralinè di porri bruciati, ricotta di pecora, miele di pino, tartufo nero, piatti accompagnati da Pane alla risina di Spello.*

Questi invece i piatti presentati da Marco Gubbiotti: *Crema di topinambur affumicato, ciccioli di salsiccia di maiale nero di Pupaggi (Fraz. di Foligno), polvere di bruschetta di Itrana e Carciofo al mattone, mentuccia, fregola al tartufo nero, emulsione di Olio Evo Itrana de I Potti de Fratini, uovo e alici del Cantabrico, accompagnati da Pane, cacio, noci e miele.*

Infine Giancarlo Polito ha fatto gustare *la Polentina umbra con paté di anatra e tartufo bianchetto servito con*

*Moraiolo e il Filetto di baccalà in olio cottura in guazzetto di lattuga di mare, croccante di olive, terrina di musetto di maialino nero ed Ascolana con l’accompagnamento di Focaccia di grani antichi farcita con misticanza di erbe spontanee e l’Olio Evo Dop Umbria Colli Martani del Frantoio I Potti de Fratini “Ta Tè”.*

Il mattino seguente, visita alla collezione mondiale di ulivi “Olea Mundi” in quel di Lugnano in Teverina: 263 varietà italiane di quasi tutte le regioni d’Italia, 128 varietà provenienti da vari paesi del mondo e 60 varietà minori della regione Umbria, oltre 1.200 ulivi provenienti da ben 23 Paesi olivicoli del Mediterraneo, del Medio Oriente e delle nuove aree di coltivazione.

I giornalisti sono stati successivamente guidati alla scoperta del centro storico e del Museo Archeologico della città di Amelia (TR), custode della famosa statua bronzea del Germanico Giulio Cesare, per concludere il press tour al Frantoio Suatoni di Amelia, custode dell’Oliveto storico secolare di Rajo, presso il quale il momento di degustazione, a base dei prodotti dei produttori partner del Progetto Amerino Tipico, è stato l’occasione per presentare agli addetti ai lavori il progetto stesso e le aziende agroalimentari che al momento ne fanno parte.

#### **Associazione Strada dell’Olio Extra Vergine di Oliva Dop Umbria**

- [info@stradaoliodopumbria.it](mailto:info@stradaoliodopumbria.it)
- [www.anteprimaoliodopumbria.it](http://www.anteprimaoliodopumbria.it)



COLTIVARE LA VITE  
SUL PUNTO PIÙ ELEVATO  
DEL CARTIZZE  
PER NOI È UN ONORE.

[www.colvetoraz.it](http://www.colvetoraz.it)

DA SEMPRE, RISPETTIAMO LE ARMONIE  
E I RITMI DI UNA NATURA UNICA E GENEROSA.

Le colline del Cartizze del Valdobbiadene DOCG, tra le più ardue da coltivare, sanno donare vini di straordinario equilibrio e seduzione. Con una passione e un'attenzione minuziosa nel preservare l'integrità espressiva del frutto originario, ci impegniamo ogni giorno per esprimere il meglio di questo ambiente ineguagliabile.

  
*Col Vetoraz*  
VALDOBBIADENE



# C'è un Moma anche a Roma... ed è stellato

---

A cura di Paolo Alciati



**L**a squadra...è questo il limite di tanti ristoranti che ambiscono all'eccellenza, e magari in cucina lo meritano, ma che sono penalizzati dallo scarso livello dei collaboratori in sala. Bene, al ristorante Moma di Roma tutto questo non accade.

Per questo motivo voglio cominciare proprio dall'ottima squadra dei collaboratori di **Andrea Pasqualucci**, chef di grande futuro e con un garbo raro che traspare nelle sue proposte: una squadra di giovani ragazzi di ottimo livello, coordinati tra loro e non frenetici, educati (altra cosa rara) ed eleganti nei modi, preparati ma non saccenti, attenti ma non invadenti, zelanti...ma senza eccessi. E simpatia che brilla nei loro volti. Non sempre tutti questi pregi li ho ritrovati in altri ristoranti stellati, dove mi aspetto che tutto funzioni come un orologio mentre a volte, purtroppo, emergono peccati imperdonabili.

Il team del Moma, invece, ha entusiasmo e passione, e svolge egregiamente il difficile compito di collegare chi vuole provare emozioni golose seduto al proprio tavolo e chi le emozioni le vuole provocare con i suoi raffinati piatti.

E i ragazzi – ne cito due tra tutti, il **sommelier Federico Silvi** e il **maître Federico Cucchiarelli** – ci riescono benissimo, ti mettono a tuo agio (a volte basta un sorriso, una parola gentile...e siamo alla terza cosa rara!) e in questo modo ti siedi al tavolo ben predisposto a gustare una cucina che lascia il segno, quella del trentatreenne chef Andrea Pasqualucci, stellato dal 2018, con ottime esperienze iniziate da Oliver Glowig all'Aldrovandi e poi a Senigallia, alla Madonnina del Pescatore dal grande Moreno Cedroni, due chef bistellati che lo hanno formato e preparato al grande salto che Andrea ha compiuto dopo aver conosciuto i fratelli Gastone e Franco Pierini, proprietari del ristorante Moma – acronimo che fa riferimento al famosissimo museo di New York, il Museum Of Modern Art – che nella loro idea di ristorazione avevano già intrinseca l'intenzione di celebrare "l'arte gastronomica", anche perché un piatto ben eseguito è sicuramente un'opera d'arte.





*“Nella mia testa avevo in mente uno spazio semplice, lineare, luminoso – commenta Gastone Pierini – ispirato ai grandi architetti del secolo scorso, su tutti Oscar Niemeyer, il creatore di Brasilia che perseguiva lo spettacolo dell’architettura. E pensando che anche il cibo dovesse essere uno spettacolo abbiamo realizzato una scenografia che gli fosse congeniale: materiali di grande pregio, come il travertino e il legno naturale, avrebbero dato la giusta importanza ad opere di “arte gastronomica”.*

Prima ancora che i termini sostenibilità ed eticità divenissero di uso comune, Pasqualucci ne ha fatto il suo credo attraverso la quotidiana applicazione dei principi della cucina “anti-spreco”, come un tempo era chiamata, o “cucina circolare” così come l’ha definita Igles Corelli, di cui ha depositato nome e marchio sin dal 2012: “...circolare perché lo stesso ingrediente viene declinato in diversi modi in base ai diversi metodi di preparazione e cottura che permettono di ottenere diverse consistenze, gusti e aspetti partendo dalla stessa materia prima”.

Il locale sfrutta infatti una doppia anima: quella del bistrot al piano inferiore, dai toni contemporanei e vivaci, che si esprime attraverso un’offerta gastronomica non troppo complessa, eclettica e gustosa a ottimi livelli, e quella stellata del piano superiore, sofisticata, elegante e di ricerca. Una doppia anima che consente di mettere a sistema il ristorante gourmet con il bistrot, facendo in modo che tutto ciò che non serve nel laboratorio del primo, venga utilizzato in quello del secondo in un processo ciclico che si evolve da ingrediente semplice a preparazione complessa e viceversa.

Il fine dining dello chef passa attraverso l’utilizzo di tagli meno nobili, poveri come il quinto quarto e il pesce azzurro, e dalla sua abilità di renderli protagonisti di piatti eccellenti. La sua è una cucina senza inutili fronzoli, una cucina semplice ma raffinata che conduce chi la gusta al ricordo di piatti dell’infanzia e anche allo stupore della pulizia gustativa, in contrasto con l’opulenza e la grassezza degli stessi piatti di antica memoria.





*Less is more*, il famoso pensiero dell'architetto tedesco Ludwig Mies van der Rohe, vale anche per la filosofia di cucina di Pasqualucci... ingredienti pochi e riconoscibili, sapori non in contrasto tra loro ma equilibrati e impiattamento godibile e mai astruso, creatività mai fuori misura. Concretezza über alles! Cucina popolare? Sì, ma nel significato più esteso possibile: godibile e comprensibile per tutti, nessun esercizio di stile fine a sé stesso. E in più, etica e sostenibile. Bingo!

Significativa la frase stampata in apertura della loro Carta: *“La preziosa semplicità della qualità più autentica è il primo ingrediente della nostra cucina, dove assaporare l'incontro tra tradizione e originalità creativa. Ogni piatto è trionfo di stagionalità e freschezza delle migliori materie prime, provenienti solo da piccoli produttori e lontane dalla grande distribuzione. Questa è la nostra filosofia. Benvenuti al Ristorante Moma”*.

Tra i piatti presentati dallo chef Pasqualucci, e ottimamente descritti dal **maitre Federico Cucchiarelli**, emergono – sia nel gusto sia nella pura presentazione estetica – gli amuse bouche, insoliti e originali, che introducono al meglio il suo *“Orto di stagione in giardiniera”*: crumble salato e verdure croccanti, tra le quali una selezione di foglie di cavolo, in un agrodolce non aggressivo, un gioco di colori che ti invita già a gustarlo con gli occhi e i *“Rigatoni, rapa rossa, Gorgonzola Riserva e pimpinella”*, anche qui il colore gioca un effetto importante e al palato è la pimpinella che dona una nota vegetale fresca e piacevolissima (piccola annotazione: la pasta al dente come la fanno a Roma non la si mangia da nessun'altra parte...maestri!).

Eccellente esempio di cucina circolare è il *“Piccione, ciliegie e scalogno in agrodolce”* in cui ogni parte del volatile viene esaltata nei vari elementi del piatto: un paté delle sue interiora va a creare la farcia delle ciliegie, le alette e le cosce sono trasformate in golosi arancini fritti, il petto, scottato alla perfezione, viene invece irrorato da una salsa ottenuta con il fondo ricavato dalle ossa. A completamento di questa gustosa proposta una squisita crème brûlée ottenuta con i suoi fegatini.



Proseguendo nella gestione “circolare” dell’animale, davvero interessante è l’utilizzo delle frattaglie, quel quinto quarto che una volta era considerato cucina povera e oggi è fortunatamente tornato di moda e trova una ottima esecuzione nelle “*Animelle croccanti, bagna cauda e salsa alla cacciatora*”, cotte nel burro chiarificato, croccanti all’esterno e morbidissime all’interno, vengono abbinare ad una salsa tipica piemontese, la bagna cauda, che qui è alleggerita nel sapore per non sopraffare il gusto delle delicate animelle.

Il burro è protagonista anche della salsa che nappa il pesce, piatto molto ben abbinato dal sommelier Federico Silvi con il bianco biodinamico “Follia” dell’azienda Piana dei Castelli, blend di 5 uvaggi – Grechetto, Malvasia Puntinata, Sauvignon Blanc, Trebbiano Dorato e Riesling – raccolti tutti a maturazioni differenti, alcuni sovrasmaturati e muffati.

Segue un pre dessert che rinfresca il palato e prepara ad un insolito “*Soffice di polenta, chantilly alla vaniglia, salsa all’uva e Cognac*”, molto apprezzato perché non stucchevole e una golosa “*Brioche, zabaione al marsala Marco de Bartoli e visciole*”, abbinata al Marsala Oro Superiore Riserva 2004 ovviamente di Marco de Bartoli, un sorso amabile ed elegante che, come si dice, ti riconcilia col mondo! Un plauso alla pastry chef Teresa Climati, anche per le coccole finali.

Cucina non solo raffinata, quindi, ma intelligente, delicata ed educata da parte di un giovane cuoco che ha già un radioso futuro, che non ricerca superflui orpelli e difficili equilibrismi ma piuttosto pochi ingredienti e di altissima qualità, meglio se di filiera corta grazie a piccoli produttori locali selezionati, così da scongiurare l’omologazione, e rispettoso del cliente e di ciò che gli presenta nel piatto. **La buona cucina appaga e al Moma la soddisfazione è assicurata.**





**MOMA**

**Via di San Basilio, 42 - Roma**

**Tel. 06 42011798**

**[www.ristorantemoma.it](http://www.ristorantemoma.it)**



# Festeggiata la “Bagna Caoda da bere” di Casa Vicina, vent’anni e non sentirli!

---

A cura di **Paolo Alciati**

**C**ome un azzardo può trasformarsi in successo: prendi le basi di uno storico piatto conviviale piemontese, aggiungi una dose abbondante di voglia di stupire di una ugualmente storica famiglia di grandi cuochi – i Vicina – con le radici in quel di Ivrea ma appena trasferiti nel nuovo locale a Torino, shakera insieme ad un’idea geniale e versa il tutto nel più classico dei bicchieri da cocktail, la coppa Martini... Il risultato che si ottiene è un tripudio di gusto e di colori: 5 golosi strati di verdure frullate che partono dalla violacea barbabietola su cui si aggiungono il bianco del cavolfiore, l’arancione della carota, il verde della zuccina per chiudere con il rosso del peperone e al centro, a completare, un piccolo mucchietto di acciughe tritate. Strepitoso!



Siamo nel 2003 ed è appena nato quello che viene definito un “signature dish”, un piatto iconico diventato immediatamente identificativo del ristorante Casa Vicina, che cinque anni dopo questa variopinta creazione viene premiato con la stella Michelin (e credo proprio che, oltre alla loro grande cucina, anche questo piatto abbia influito positivamente per la conquista dell’ambito “macaron”).

A dire il vero una stella Michelin era già stata loro assegnata nel 2002, ma i Vicina erano ancora a Borgofranco d’Ivrea e poiché il regolamento della “Rossa” stabilisce che il riconoscimento è dato al ristorante e non al cuoco, spostandosi nel 2003 a Torino, ne hanno perso il diritto.

*“Dopo un approfondimento sui piatti tipici piemontesi, ho capito che la bagna caoda era la ricetta ideale da rivisitare per dare sfogo alla mia creatività e illustrare, con la vista e il gusto, la mia filosofia di cucina. Erano passati pochi anni dal riconoscimento della stella Michelin, ottenuta nel 2002, e con tutta la famiglia eravamo pronti a concretizzare nuovi e importanti progetti.”* racconta lo chef Claudio Vicina.

La Bagna Caoda da bere è prima di tutto una dedica ad uno dei piatti iconici del Piemonte e di Torino, con un rimando alle Olimpiadi Invernali del 2006. *“Già nel 2003 si parlava dell’imminente evento che avrebbe acceso i fari sulla città, richiamando turisti da ogni parte del mondo. Per questo nella fase di progettazione, era importante inserire un elemento legato al tema. Da qui la scelta di utilizzare cinque verdure (peperone rosso, zucchina, carota, cavolfiore e barbabietola) precedentemente frullate e disposte in strati per simboleggiare i cinque anelli olimpici.”* commenta lo chef.

Presentata per la prima volta a novembre 2003, nelle intenzioni dello chef Claudio non era stata ideata come un antipasto ma, come capita più sovente di quel che si pensi, l’immediato successo ne ha modificato la collocazione e ancora oggi, dopo ben 20 anni, è il piatto più fotografato del loro menù e il più diffuso e condiviso tra i social.

In occasione del ventesimo anniversario è stata

presentata alla stampa torinese, insieme ai nuovi piatti del menù primaverile, la raccolta di cinque versioni della cartolina originale “Bagna Caoda da bere Special Edition” con lo schizzo “dello studio a mano libera” di Claudio Vicina e differenti cornici colorate che ricordano i cinque strati: rossa per il peperone, verde per la zucchina, arancio per la carota, bianco per il cavolfiore e rosso/viola per la barbabietola.



Gli aspetti sui quali Claudio Vicina è andato a lavorare sono principalmente tre: la destagionalizzazione, l'ordine di portata e il valore sociale. L'idea di base è stata quella di creare una versione che si potesse mangiare tutto l'anno, proprio perché tradizionalmente questo piatto si consuma solo in alcune occasioni, soprattutto nel periodo invernale. Il secondo passaggio è stato quello di proporla come aperitivo, in una versione da bere, anziché come portata principale.

Da qui la necessità di agire sulle consistenze: le verdure dovevano quindi essere frullate in purezza per evitare la componente di masticazione, poco piacevole nell'atto del bere, e per conservarne il gusto originale. La scelta della coppa Martini per l'impiattamento è un ulteriore rimando alla tradizione della capitale sabauda. Ultimo, ma non meno importante, il mantenimento dell'aspetto della convivialità e della condivisione da qui l'idea di creare un piatto allegro e vivace che appaga la vista e con il quale è anche possibile brindare.

Inoltre, grazie a due importanti accorgimenti la Bagna Caoda da bere risulta molto più digeribile e leggera. *“L'acciuga non viene soffritta, ma solo sciolta, a temperature non elevate con olio EVO, ottenendo così un ragù freddo. Inoltre, l'aglio viene bollito tre volte e successivamente trasformato in purea. Il tutto mantenendo la temperatura sui 60 C° al fine di stemperare il gusto deciso dell'aglio e mantenere fede alle quantità previste dalla tradizione”*, spiega lo chef.

Nei prossimi mesi la Bagna Caoda da bere verrà raccontata in occasione di un ciclo di masterclass dal titolo “Racconto gourmet a Casa Vicina” dedicato al pubblico. Il primo incontro, previsto a maggio, sarà un'ulteriore occasione per raccontare la storia e gli aneddoti legati alla Bagna Caoda da bere ad appassionati e food lover. Gli altri quattro incontri si terranno a giugno, settembre, ottobre e novembre 2023.

Il **Ristorante Casa Vicina**, una stella Michelin, racchiude in sé ben 121 anni di storia all'insegna di una continua ricerca dell'eccellenza che unisca tradizione e innovazione. Gli attuali titolari sono Stefano Vicina, Claudio Vicina e sua moglie Anna Mastroianni.

Da qualche anno, inoltre, sono entrate a far parte del team anche le figlie di Claudio e Anna, Laura e Silvia, ultima di ben 5 generazioni della famiglia Vicina, che si dedica da sempre con passione e ottimi risultati all'arte della ristorazione. Tra i riconoscimenti ottenuti nel corso degli anni, oltre alla stella Michelin, il ristorante è stato premiato anche dalle guide **Gambero Rosso** e **L'Espresso**.

## INFO

Casa Vicina si trova al 3° piano di Green Pea, in via E. Fenoglietti 20/B – Torino.

[casavicina.com](http://casavicina.com)

Facebook: @casavicina

Instagram: casavicina

## Le prenotazioni si possono effettuare:

Telefonicamente: +39 0116640140

Via email: [ristorante@casavicina.com](mailto:ristorante@casavicina.com)

Via WhatsApp: +39 340 4212 590

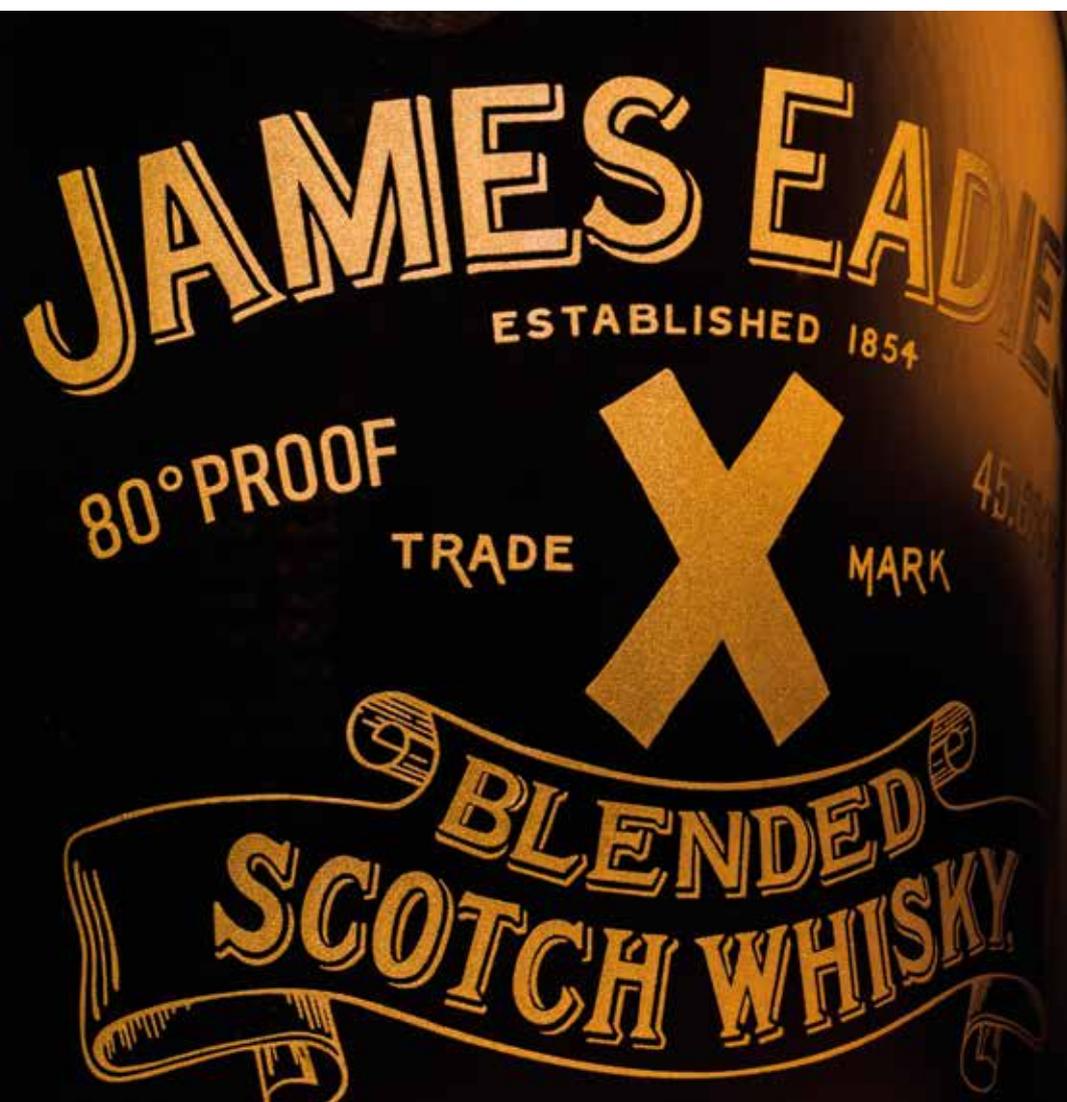






**WORLD  
WHISKIES  
AWARDS**

**3° MEDAGLIA D'ORO**



#### **AZIENDA**

*Fondata nel 1854, James Eadie è specializzata nella distribuzione dei migliori Scotch whisky presenti sul mercato, blended whisky e single malt, spesso in edizione limitata. I whisky di James Eadie annoverano malti provenienti da Speyside, Highland e Islay.*

#### **BEVI RESPONSABILMENTE**

DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928

[WWW.SAGNA.IT](http://WWW.SAGNA.IT)

#### **MARCHIO X**

*Il Master Blender - Norman Mathison – con i suoi 40 anni di esperienza ha riportato in vita il marchio James Eadie. X è un elegante blend dal sapore piacevole che risale agli anni d'oro dello Scotch whisky.*



29-30 MAGGIO

SIAMO ALLO  
STAND G11



# #TuttoOk

**50** Il tappo QORK: invincibile per tecnica e sostenibilità

**54** Vinitaly 2023, un buyer su 3 proviene dall'estero

**58** Terrazza Prosecco al Milano Design Week

**64** L'arcipelago nell'arcipelago: Chinijo e l'isola di La Graciosa

ROSECCO DOC  
ALIAN GENIO

# **Il tappo QORK: invincibile per tecnica e sostenibilità**

**Rispetto totale per l'ambiente e per i vini, dimostrato in sede di degustazione, grazie ai collanti naturali che lo rendono rispettoso delle esigenze più particolari**

**A cura di Redazione Centrale Tdg**



**F**iore all'occhiello tra le proposte Amorim Cork Italia, QORK e la sua sostenibilità totale sono stati messi alla prova attraverso due degustazioni di confronto, sia con tappi cilindrici inseriti in microagglomerato, sia con tappi a vite di tipo Stelvin (in alluminio).

Nel primo caso, la degustazione di confronto ha **evidenziato come il tappo QORK abbia ottenuto il migliore gradimento tra i tre differenti tipi in confronto**, su vini bianchi del sud Italia con 12 mesi in bottiglia. Oltre a non avere nessuna anomalia di tipo fisico, meccanico o strutturale, il tappo QORK ha evidenziato un migliore risultato dato da una maggiore definizione degli aromi fruttati e floreali, una acidità ancora decisa e un complesso aromatico privo di note aldeidiche.

Nella seconda prova di confronto, lo stesso tappo QORK, utilizzato nella tappatura di un vino bianco del nord Italia, anche questo dopo 12 mesi di bottiglia, è stato identificato come simile per caratteristiche aromatiche, freschezza e retro palato al medesimo prodotto chiuso come d'abitudine con tappo Stelvin.

**Risultati, in parte, attesi proprio per la composizione estremamente neutra dei granuli di sughero trattati con i fluidi supercritici, aggregati da colle di origine totalmente vegetale. QORK è, infatti, un tappo in microgranuli con uso esclusivo di polioli vegetali a fare da leganti.** Le elevate proprietà elastiche e l'eccellente resistenza meccanica, senza aggiunta di espandenti, lo dotano di una virtù davvero unica al mondo: la garanzia di massima neutralità sensoriale, con l'esclusiva tecnologia Xpür®, basata sull'utilizzo di fluidi supercritici, **in grado di assicurare un valore di TCA minore di 0,3ng/L.**

**I vini, così, rimangono protagonisti dell'esperienza degustativa, grazie a QORK, rappresentante del maggior equilibrio possibile al mondo tra i concetti di precisione tecnica e naturalezza, come filosofia Amorim impone.** Per guardare oltre, basti pensare che la filiera produttiva

per realizzare i tappi con questa tecnologia consuma un quarto di energia con lo stesso livello di efficacia rispetto a quanto avveniva in passato e prevede l'utilizzo di solo il 10% della CO<sub>2</sub> rispetto al diretto competitor in questo segmento. Amorim inoltre sta introducendo ulteriori prodotti naturali nel ciclo produttivo, creando anche processi tali per cui, dove prima venivano usati prodotti chimici, ad esempio in fase di lubrificazione, ora vengono inseriti prodotti a base di cere naturali, come quella delle api.

I tappi in sughero naturale, così, rimangono la scelta privilegiata nel mondo enologico, in particolare per l'utilizzo su bottiglie di elevato livello qualitativo e commerciale. Questo grazie alle indiscutibili proprietà elastiche ed al riconosciuto impatto positivo che tale materiale può avere sul vino in fase di affinamento in bottiglia, dovuto dall'interazione fra le centinaia di sostanze presenti all'interno della struttura del sughero e il vino stesso. Si può fare di più? Certamente e lo sa bene Amorim Cork Italia, che riconosce alla Natura un ruolo di pioniera, anche in materia di tecnologia.



Il **Gruppo Amorim** è la prima azienda al mondo nella produzione di tappi in sughero, in grado di coprire da sola nel 2021 il 40% del mercato mondiale di questo comparto, e il 28% del mercato globale di chiusure per vino; conta 22 filiali distribuite nei principali paesi produttori di vino dei cinque continenti.

**Amorim Cork Italia**, con sede a Conegliano (Treviso), filiale italiana del Gruppo Amorim, si è confermata nel 2022 azienda leader del mercato del Paese. Con i suoi 75 dipendenti, nel 2022 ha registrato oltre 667 milioni di tappi venduti per un fatturato di 75,1 milioni di euro, pari al +6,5% rispetto all'anno precedente.

La leadership di Amorim è dovuta ad una solida rete tecnico-commerciale distribuita su tutto il territorio della penisola, ad un efficace servizio di assistenza pre e post vendita ma anche all'avanguardia dei suoi sistemi produttivi e gestionali e soprattutto del suo reparto Ricerca&Sviluppo, al quale si associa una spiccata sensibilità per la tutela dell'ambiente e in particolare per la salvaguardia delle foreste da sughero.

Accento vigoroso anche quello sulle risorse umane, con una serie di iniziative di work-life balance per una migliore armonia tra vita personale e lavorativa della grande famiglia Amorim. Tra gli ultimi grandi traguardi raggiunti, infine, il compimento perfetto dell'economia circolare grazie alla linea SUBER, arredo di design nato dalla granina dei tappi raccolti dalle onlus del progetto ETICO (di Amorim stessa) e riciclati.

Un'opera di sostenibilità divenuta anche culturale grazie alla Mostra "SUG\_HERO – Metaforme – Le mille vite di uno straordinario dono della natura, il sughero", esposizione nata per valorizzare e testimoniare i valori che animano l'azienda.

# Naturity<sup>®</sup>

by Amorim Cork



## La tecnologia più ecologica e più efficace al mondo contro il TCA per i tappi in sughero naturale.

Ispirato dallo straordinario lavoro che la Natura ha fatto con il sughero, abbiamo creato Naturity<sup>®</sup>, un processo interamente naturale che rimuove il TCA e altri composti di deviazioni sensoriali dai nostri tappi in sughero naturale. Sviluppato dall'Università NOVA di Lisbona e da Amorim Cork, Naturity<sup>®</sup> è una tecnologia rivoluzionaria progettata per massimizzare la performance dei nostri tappi senza comprometterne la natura. Grazie ad un processo avanzato che combina tempi, pressione, temperatura e acqua purificata, siamo ora in grado di separare le molecole del TCA e altre molecole volatili dalla struttura cellulare dei tappi in sughero naturale, attraverso un metodo non invasivo che mantiene intatte le caratteristiche cruciali di questo materiale unico.

AMORIM CORK

© amorimcorkitalia

**NATURAL**  
CORK STOPPER

La scelta naturale

WORLD  
WINE  
BUSINESS  
SINCE 1967

WORLD  
WINE  
BUSINESS  
SINCE 1967



vinitaly

---

# Vinitaly 2023, un buyer su 3 proviene dall'estero

---

Vinitaly si è chiuso oggi con 93 mila presenze complessive, di cui 29.600 straniere

A cura di **Paolo Alciati**

**L**a crescita rispetto all'ultima edizione è stata quasi totalmente determinata dagli ingressi di buyer esteri (+20% circa) provenienti da 143 Paesi, che in questa edizione hanno rappresentato un terzo del totale degli operatori accreditati. Di questi, oltre mille top buyer selezionati e ospitati da Veronafiere e da Ice-Agenzia. Vinitaly and the City, il "fuorisalone" veronese da quest'anno ritornato totalmente nella sfera organizzativa della fiera di Verona, ha inoltre registrato oltre 45 mila degustazioni (+50% sul 2022) da parte dei winelover nel centro storico di Verona. Nel 2024 Vinitaly andrà in scena dal 14 al 17 aprile.

«Chiudiamo oggi un Vinitaly finalmente a pieno regime, che ha visto una partecipazione corale di operatori, stampa e istituzioni. Siamo particolarmente soddisfatti per il riscontro che stiamo riscuotendo dalle aziende e dai territori, che rappresentano la vera forza di questa manifestazione». Lo ha detto, oggi in chiusura di Vinitaly, il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo**. «L'obiettivo – ha aggiunto – è quello di costruire con i partner istituzionali una piattaforma promozionale permanente e coordinata in grado di attrarre da un lato gli investimenti dell'incoming sull'Italia, dall'altro sul prodotto italiano all'estero con un radicamento di Veronafiere – dopo Brasile e Cina – negli Stati Uniti, Giappone, Corea del Sud e Far East».



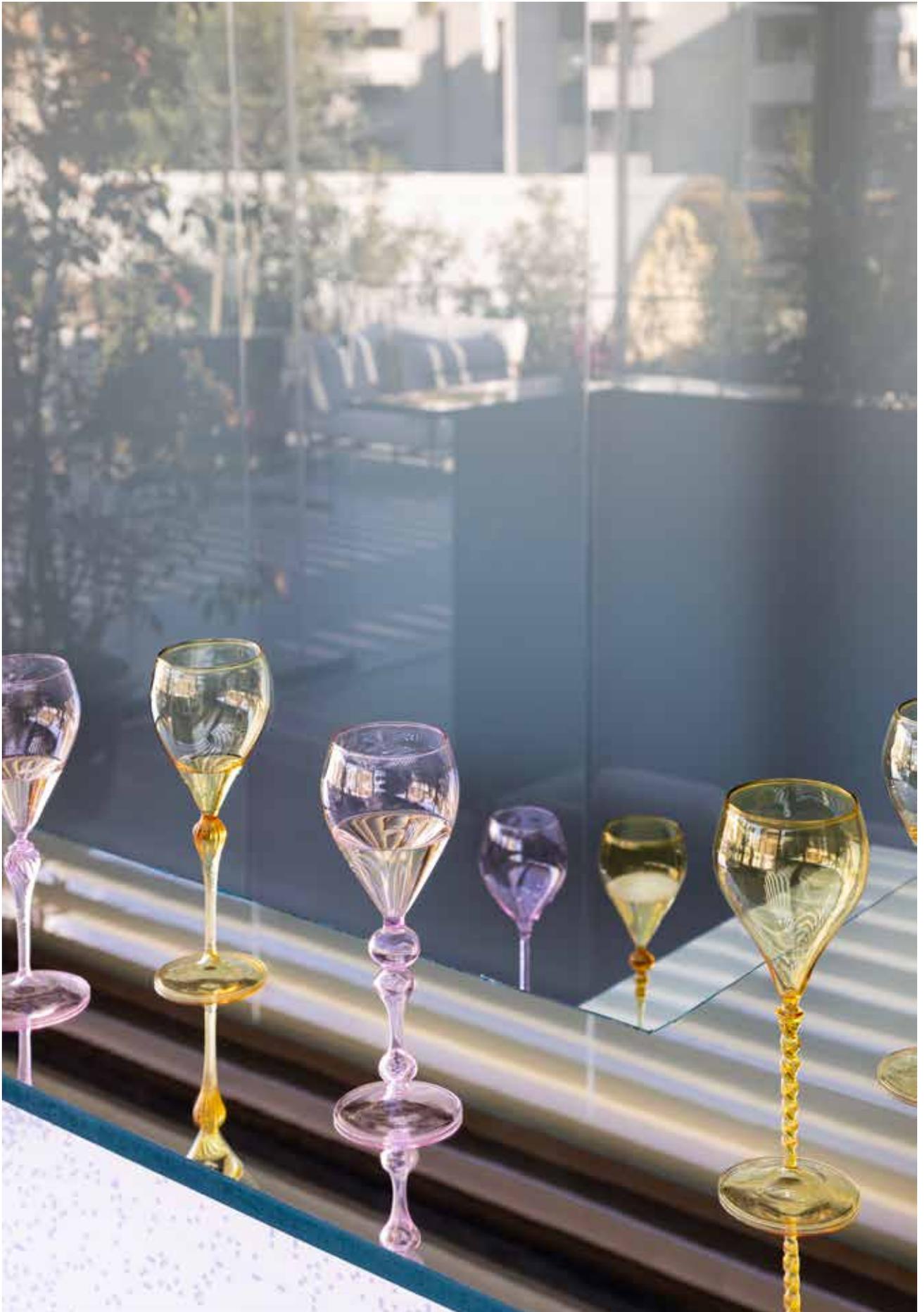
«Gli investimenti fatti in favore dell'incoming estero – ha detto l'ad di Veronafiere, Maurizio Danese – hanno dato un primo concreto risultato a un Vinitaly che vogliamo sempre più decisivo per il business degli espositori che per la manifestazione riservano risorse importanti. Un matching domanda-offerta che ha funzionato, come dimostrato anche dagli oltre 11mila appuntamenti pianificati tra espositori e buyer della piattaforma Vinitaly plus che si aggiungono a quelli fissati direttamente tra aziende e buyer.

Il nuovo corso è iniziato ma non è certo terminato: Vinitaly – ha concluso Danese – sarà sempre vettore del made in Italy, sia qui che all'estero, se ragionerà in termini di sviluppo del settore e delle sue imprese, ed è questo che stiamo cercando di fare».

Nella top five delle provenienze, gli Stati Uniti staccano nettamente la Germania. Terzo rimane il Regno Unito mentre la Cina torna in quarta posizione, scavalcando il Canada. Ferma restando la crescita generale del mercato europeo, si segnala il grande ritorno degli operatori da tutti i mercati extra-Ue: l'Asia, più che raddoppiata (+116%) trainata dal rientro dei cinesi che superano le 1000 presenze, e il Giappone (+143%). Le Americhe segnano un +38% con exploit degli USA (+45%) e del Brasile (+46%), oltre a un ulteriore consolidamento del Canada (+19%). Anche l'Australia in tripla cifra, a +130%.

Chiude la fiera a Verona ma si aprono le tappe di Vinitaly in Cina. Con il sostegno di Ice, sarà Chengdu (11 aprile) il primo appuntamento. In primo piano la masterclass di apertura con l'unico master sommelier cinese Yang LV oltre a un business forum – organizzato dalla controllata Wine to Asia – con una delle più influenti piattaforme dedicate al vino in Cina, Wine Sommelier. Si vola poi a Shenzhen, il 14 aprile, nel Padiglione Italiano della Fiera governativa di Hainan, per un tasting e la presentazione dell'Italia a Wine to Asia (11-13 maggio), insieme a Ice e a Fondazione Altgamma. A Shenzhen, manifestazione internazionale di Veronafiere, è attesa la presenza di oltre 450 espositori provenienti da 20 Paesi.





---

# Terrazza Prosecco al Milano Design Week

---

Bollicine, design e musica si fondono in una vibrante settimana firmata Prosecco DOC

A cura di **Redazione Centrale TdG**

**S**e fino alle scorse edizioni della Milano Design Week la zona sud-est di Milano non veniva toccata dagli itinerari dei visitatori del Fuorisalone, quest'anno grazie a **Prosecco DOC** è diventata un nuovo punto di interesse sulle mappe dei design lovers – e non solo – presenti in città durante la settimana più dinamica dell'anno.

**Dal 17 al 22 aprile nell'hub culturale di House of Mediterraneo** – in via Cadolini 19 – **ha preso vita la Terrazza Prosecco**, dove bollicine, design e musica scandiscono il ritmo frenetico delle giornate in un'esperienza sensoriale all'insegna della convivialità e dell'intrattenimento.



*“Il progetto di Terrazza Prosecco – racconta il **Presidente del Consorzio Prosecco DOC, Stefano Zanette** – rappresenta per noi l’occasione di valorizzare la promozione e la protezione della denominazione “Prosecco” e di rafforzare ulteriormente il legame con il mondo della creatività. Essere presenti a Milano durante la Design Week con un evento così ambizioso e di respiro internazionale ci permette di affermare ancora una volta l’importanza dell’esaltazione dell’Italiano genio, l’eccellenza italiana.”*

**Un parterre di eventi unici per celebrare il legame tra vino e bellezza attraverso una nuova ed inedita presenza di Prosecco DOC a Milano.** Nelle serate di martedì 18 e giovedì 20 aprile la Terrazza è stata aperta a tutti dalle ore 18:00 alle 20:00 per degustare un calice di bollicine a ritmo del Dj Set di Emma Iovino; mentre le altre giornate hanno visto ospiti del calibro di Dargen D’Amico, Roy Paci e lo Chef Federico Sisti.

Fil rouge è il piacere di incontrarsi e stare insieme in una cornice dinamica, internazionale e cosmopolita come quella del Salone del Mobile, il tutto accompagnato da un buon calice di Prosecco DOC. Non manca il legame con il design, la Terrazza ha ospitato, infatti, gli arredi firmati Potocco, azienda friulana specializzata nella produzione di arredi indoor e outdoor.

Inoltre, a testimoniare la volontà di Prosecco DOC di farsi portavoce di una sempre più vibrante creatività e commistione tra il mondo dell’arte e del beverage, è stato coinvolto il designer **Giorgio Romairone a realizzare una speciale collezione di calici con diverse forme e sfumature di colore.**

Il designer ha lavorato con Studio 6:AM su un progetto di valore estetico e di contenuto che potesse essere realizzato artigianalmente. L’idea creativa parte dall’ispirazione del Tipetto, bicchiere tipico veneziano nato nel ‘700. Le lavorazioni riprendono quelle storiche del vetro di Murano ma viene mantenuto il bevande come quello dei calici odierni, per creare un contrasto delle forme.







**PROSECCO DOC.  
UNA TERRA UNICA  
COME UN SOGNO.**

Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso  
in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC  
è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia.  
Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su [www.prosecco.wine](http://www.prosecco.wine).



**PROSECCO DOC**  
**ITALIAN GENIO**





---

# L'arcipelago nell'arcipelago: Chinijo e l'isola di La Graciosa

## La più grande riserva marina d'Europa

A cura di **Silvia Donatiello**

**N**ell'arcipelago delle Isole Canarie, a nord di Lanzarote si trova un altro arcipelago: il meraviglioso arcipelago Chinijo, formato da La Graciosa, Alegranza, Montaña Clara, Roque del Este e Roque del Oeste. Quest'area naturale protetta di 700 km<sup>2</sup> è la più grande riserva marina d'Europa.

A Lanzarote, dal belvedere Mirador del Río, situato sul Risco de Famara, a 400 metri di altitudine, si può osservare lo spettacolare paesaggio che offre l'arcipelago, nonché la stretta striscia di mare che la separa da La Graciosa, una piccola isola ideale per staccare la spina, godersi spiagge paradisiache in un'atmosfera di totale tranquillità e praticare sport acquatici.

Il Parco Naturale dell'Arcipelago Chinijo (parola locale che significa "piccolo") ospita diverse specie protette ed endemiche delle Isole Canarie, ed è proprio questo importante valore biologico che ha portato a dichiararlo Zona di Protezione Speciale per gli Uccelli. Tra queste vi sono le importanti colonie del falco pescatore e del falco eleonora. L'area protetta ospita anche numerose specie marine come cernie, aragoste e patelle.

Le sue spiagge di sabbia bianca, le acque cristalline e l'incredibile biodiversità dei suoi fondali sono ideali per le immersioni e la scoperta di specie uniche delle Isole Canarie. L'isola più importante e l'unica abitata, con una popolazione totale di 600 persone, è La Graciosa.









La Graciosa non è adatta a tutti. È un'isola selvaggia, praticamente incontaminata, dove si viene a dimenticare lo stress e a godersi la natura, il silenzio, le sue strade di sabbia, il sole, le spiagge deserte e per gli amanti delle immersioni una delle riserve marine più incredibili d'Europa. È un'isola da visitare con lo spirito giusto, con un bagaglio esiguo, la macchina fotografica, qualche libro e la voglia di staccare da tutto.

Una settimana è sufficiente per fare il pieno di energia per tutto l'anno! Se ci si ferma di più tempo si corre il rischio di non tornare più. L'isola, con i suoi 29 km<sup>2</sup> e un'altitudine massima di 266 metri, vanta una temperatura media annuale di 24° gradi che invitano a portare con sé solo il minimo indispensabile: il costume da bagno, innanzitutto, scarpe da trekking, flip-flop, abiti sportivi, una maglia per la sera e protezione solare imprescindibile!

L'autunno, l'inverno e la primavera sono ideali per questa meta veramente poco conosciuta e che, grazie alle politiche ambientali dell'arcipelago, protegge il suo ecosistema dal turismo di massa. Dimenticate la macchina che ad ogni modo non potreste portare, noleggiate una bici o camminate lungo le strade in terra battuta e sabbia per raggiungere spiagge da sogno come **Las Conchas, Montaña Amarilla, Playa de Caleta de Sebo e La Francesa.**

Paesaggi selvaggi, da film, acque tranquille ideali per gli sport acquatici, cieli limpidi adatti per l'osservazione degli uccelli e delle stelle. La bici è indispensabile non solo per raggiungere le spiagge più lontane (come Las Conchas), ma anche **come alternativa per conoscere il resto dell'isola e i suoi paesaggi esotici, attraverso i sentieri che conducono agli angoli più speciali** di questo paesaggio brullo. È importante rispettare il tracciato dei sentieri delineati per evitare di erodere o deteriorare il terreno.

Nonostante sia **possibile imbarcare la propria bicicletta, a Caleta del Sebo si trovano varie agenzie dove noleggiarne una.** Queste offrono assistenza in caso di foratura o guasto. Data l'asprezza del terreno è

---

necessario usare le mountain bike, più adatte a circolare su terreni ostili, poiché l'isola è sprovvista di piste ciclabili.

Se La Graciosa non vi basta, si possono visitare anche gli isolotti che appartengono alla Riserva Marina e che vantano uno splendido paesaggio tuttora intatto. Per un bel fuori programma, queste escursioni permettono di scoprire meravigliose spiagge dai fondali marini sorprendenti e raggiungere luoghi meno accessibili ma di straordinaria bellezza.

## Dove alloggiare

Anche per quanto riguarda il pernottamento, La Graciosa non rappresenta il turismo tipico del resto dell'arcipelago canario. Sull'isola non esistono hotel ma sono disponibili pensioni, case, appartamenti, nonché un campeggio dotato di docce e bagni, nella località di Caleta de Sebo. È indispensabile prenotare prima, in special modo nei periodi di Carnevale, Natale, Pasqua, in estate e durante la festa della Madonna del Carmine (16 luglio). Si possono ottenere informazioni su internet o presso gli uffici turistici e le agenzie di viaggi. Gli alloggi si trovano tutti a Caleta de Sebo.

## Cosa mangiare

Avrete ormai capito che la maggior parte dei pasti dovrete cucinarveli voi. Nessuna paura, ci sono ben tre minimarket fornitissimi. Se preferite farvi coccolare, almeno alla sera, troverete – pochi ma buoni – ristoranti in riva al mare che vi proporranno cucina locale e pesce freschissimo a prezzi ottimi.

## Come arrivare

Il Parco Naturale dell'Arcipelago Chinijo è raggiungibile arrivando in volo a Lanzarote e da lì prendendo il ferry che collega Órzola a Caleta de Sebo in soli 25 minuti. Voli diretti a Lanzarote da Malpensa e da Bergamo, altrimenti via Madrid tutti giorni da Torino.









# #TuttoTravel

**74** Bora Bora, dove l'acqua è più blu

**78** La Provenza, luce e energia

**84** Veneto insolito: le Prealpi trevigiane

**92** I Mulini a Vento di Gran Canaria





---

# Bora Bora, dove l'acqua è più blu

L'aereo galleggia monotono e silenzioso tra cielo e mare, in un sandwich d'azzurro senza confini apparenti

A cura di Jimmy Pessina

**C**osì per ore e ore nel paesaggio che non cambia mai, migliaia di chilometri lontano dal mondo conosciuto e dalle sue stagioni. Quando si tuffa a cercare un approdo, la costa della California è a 6.500 km, Milano a 18.000, quasi agli antipodi.

Dopo 20 ore di volo l'aereo scende all'aeroporto di **Papeete**, epicentro di tutti i collegamenti tra le isole della Società, come in una lenta, esasperante zoomata, straordinariamente le macchie brune e verdi sul tavolato piatto dell'oceano diventano isole tonde inanellate di acqua chiara o, al contrario, anelli di terra intorno a minuscoli laghi.

O, ancora, creste di montagne come iceberg scuri, siamo in **Polinesia francese**. Se la Polinesia non ci fosse stata, la si sarebbe dovuta inventare dove collocare altrimenti il luogo deputato all'evasione, se non nel cuore di un oceano sconfinato? Che differenza c'è tra la Polinesia mitologica, quella del nostro immaginario collettivo a quella reale e contingente? Questo arcipelago sbriciolato nel nulla e lontano 11 fusi orari conserva ancora oggi (e nonostante tutto) scenari che incantano e ammaliano. Però non è più possibile contemplarlo senza tenere conto del "valore aggiunto" del nostro sguardo e dell'immagine mentale che ne abbiamo.

La Polinesia va vissuta con questa consapevolezza, è allora la luce che nella luce vivida del Pacifico, ogni isola, ogni ambiente umano e naturale, esprimerà un'emozione vera e non mistificata. L'isola di Bora Bora, sono in molti a considerarla "l'isola più bella dl

mondo". Il perché lo si capisce arrivando in aereo. Il volo da Papeete dura un'ora: scegliete i posti sulla destra e, dalle nuvole, comparirà la sagoma inconfondibile di **Bora Bora**, vista dall'aereo è indimenticabile: l'intenso color smeraldo della vegetazione contrasta con il blu e il turchese dell'immensa laguna chiusa dall'ovale bianco delle onde che si infrangono sulla barriera corallina.

Tutto intorno, alcuni motu (isolette di sabbia coronate da palme di cocco). Ed è su un motu che l'aereo atterra: qui l'aeroporto (che fino al 1960 era l'unico di tutta la Polinesia francese) è stato costruito nel 1942 dagli americani impegnati nella Seconda guerra mondiale nel Pacifico. I 6.000 soldati che componevano la guarnigione vanno considerati dei miracolati della guerra: lontani dai combattimenti, di stanza in un autentico paradiso terrestre, hanno lasciato il segno del loro passaggio negli occhi azzurri di alcune "vahinè", le bellissime ragazze locali. Poche le attrazioni a terra: non perdetevi tempo a **Vaitape**, il villaggio capoluogo. L'isola, grande più o meno come Lipari, si gira in un attimo.

Fermatevi al villaggio di **Tipono**, dal quale si gode il miglior panorama sulle montagne. Ammirate la spiaggia di **Punta Martira**, dove si affacciano i migliori alberghi dell'isola (tra questi il Bora Bora Sofitel Marara, fu aperto da Dino de Laurentiis per ospitare la troupe del film "Hurricane"). L'unica esperienza straordinaria è quella di salire in jeep fino alle pendici del monte **Pahia**. Per arrivare in cima e godersi il panorama più bello sulla laguna occorre però continuare a piedi per circa tre ore. È più che comprensibile se rinunciate e

decidete di godervi solo la laguna, il vero spettacolo di Bora Bora: ci vivono oltre 300 specie diverse di pesci, dai Trombetta dal corpo allungato della tonalità dell'acqua ai coloratissimi Picasso.

Oltre, naturalmente, agli squali, squalotti piccoli, dalla pinna con la punta nera che all'interno della laguna, sono tranquilli come tonni, Ve ne renderete conto durante una delle escursioni organizzate da tutti i principali hotel: mentre sarete in acqua, con maschera e pinne un pescatore darà da mangiare a questi pescicani che, con il loro bel pezzo di carne in bocca, passeranno a pochi centimetri da voi.

Più emozionante ancora è l'incontro ravvicinato con le razze, che passano fino a sfiorarvi con le loro morbide ali. Il modo migliore per godere della laguna è quello di starsene sdraiati al sole sulla spiaggia di un motu: la sabbia qui ha il colore e la consistenza del talco, il mare riflessi blu unici. Il più bello è il **Motu Tapu**, diventato un po' il simbolo della Polinesia. C'è ne sono comunque decine, tutti da sogno, come il grande **Motu Toopua**, l'isola sacra degli abitanti di **Bora Bora**.



# PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.



Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso  
in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC  
è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia.  
Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su [www.prosecco.wine](http://www.prosecco.wine).



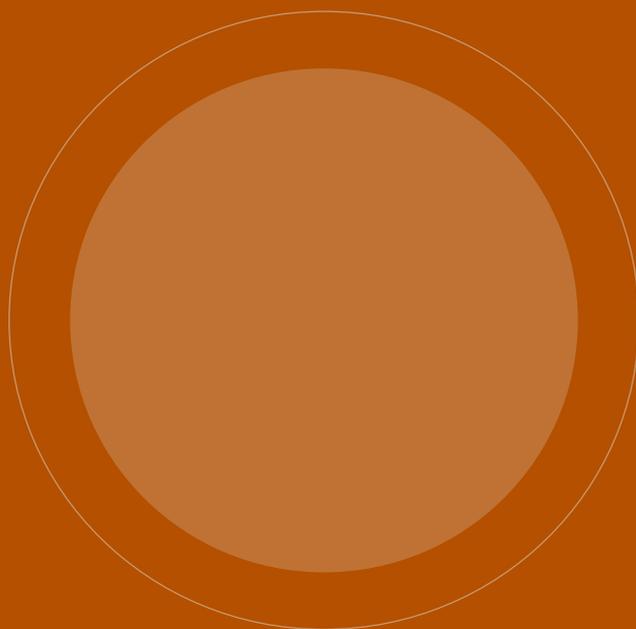
**PROSECCO DOC**  
**ITALIAN GENIO**



# LA PROVENZA, LUCE E ENERGIA

La Provenza e Van Gogh: l'incontro tra due entità straordinarie

A cura di **Jimmy Pessina**





---

**V**incent Van Gogh, il “pazzo”, guardava il sole a picco sui fiori di lavanda, sugli ulivi, sull'erba grigia dei pascoli salati. Stringeva le palpebre nella calura per fermare i raggi violenti e vedeva la luce scomposta in mille colori. Poi prendeva il pennello e fissava sulla tela il “suo” sole di coriandoli colorati.

Colpi secchi, precisi a formare immagini mai viste, eppure così facili da vedere. E in tanti a gridare che quello non poteva essere un sole. Eppure, ho sentito dire, qui tra i prati di lavanda e le colline appena segnate che si muovono sotto i merletti rocciosi delle Alpilles, che “il n'a rien inventé: il a vu”. **Non ha inventato: ha visto.**

L'olandese folle e la sua anima mai sazia vagarono su queste campagne per due anni, vissuti con un furore maniacale. Trecento tele dipinte in quel breve periodo, altrettanti disegni: quei soli a coriandoli, quei prati di lavanda, quei carretti di contadini e di zingari destinati a portare la luce della piccola Provenza in tutto il mondo e a consegnarla all'eternità dell'arte.

Luce abbagliante o morbida, sfumata o decisa, tenera o sferzante, si tinge del viola dei campi di lavanda, del verde degli ulivi, del rosa degli alberi da frutto, del giallo del grano. Qui i colori prendono quelle improbabile e inconfondibile sfumature che solo i grandi maestri come Van Gogh e Cézanne hanno saputo tradurre sulla tela.

E la stessa luce avvolge e illumina, senza discriminazioni, il monumentale palazzo dei Papi di Avignone e i pascoli salati della Camargue. Strana terra. Si mostra con modestia, mai con violenza, senza aggredire, ma lasciandosi interpretare. Come Aix-en-Provence, la minuta capitale di Provenza, trasparente e dolce.

Lo stesso vale per Avignone, un po' Strasburgo, un po' Vienna, un po' Parigi d'altri tempi. Si direbbe una città spensierata, come il suo festival del jazz ma al tempo stesso colta che vuol essere colta, con l'affermato festival del teatro che fa calare qui, a luglio, la crème intellettuale d'Europa.

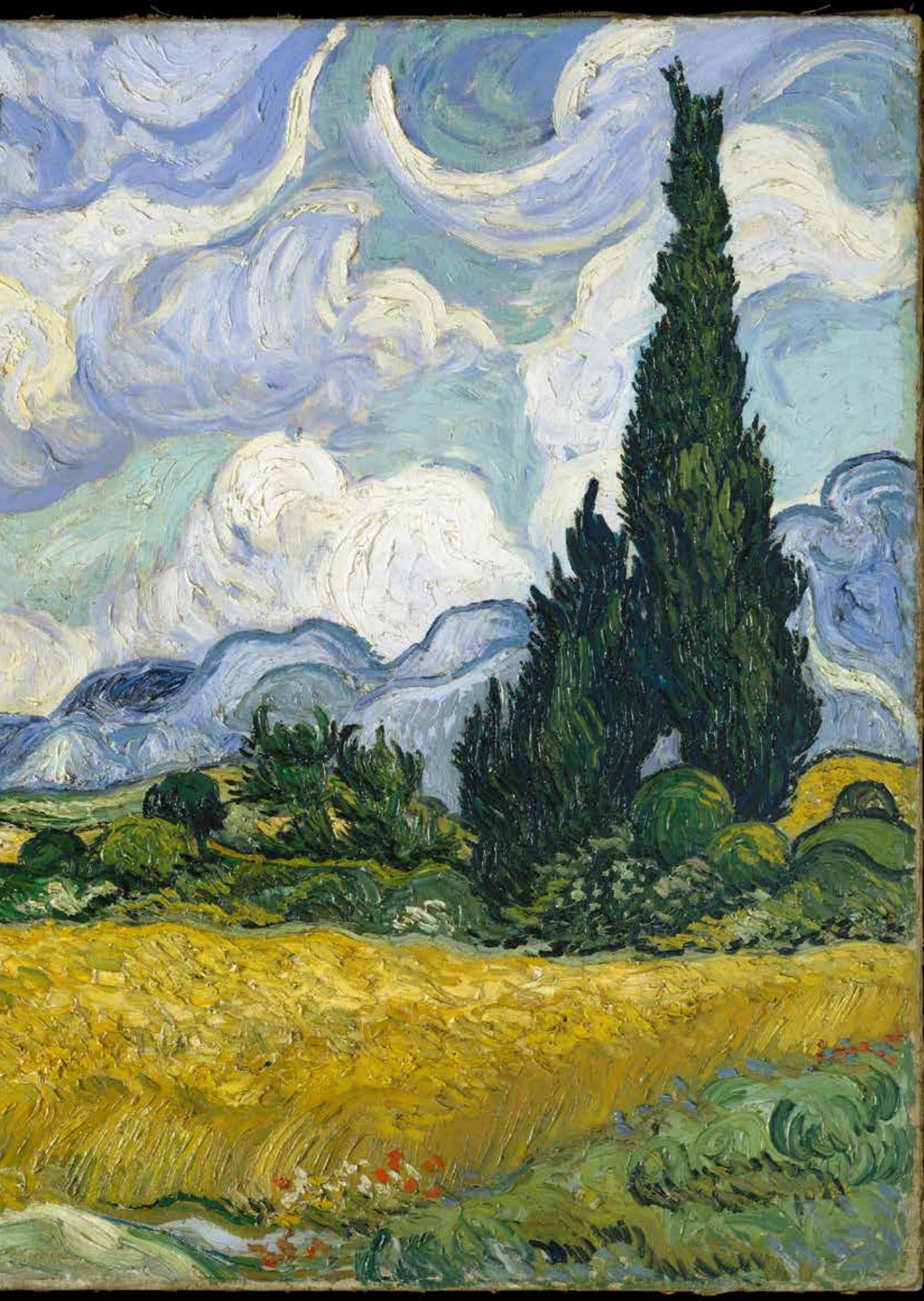
Poi lungo il Rodano che va verso il mare, lontano la Provenza diventa più rustica e contadina. La piccola Arles, tra il verde, è grandiosa certo, così “intrisa” dell'antica grandezza romana, ma è rimasto un borgo: si direbbe che abbia smesso di crescere con la fine dell'impero.

La Camargue, quel triangolo di terra selvaggia compreso fra i due bracci del Rodano (Petit Rhône e Grand Rhône) e la spiaggia sul Mediterraneo. Qui si allevano i tori camarghesi, con le corna a forma di lira alte sulla testa. Vivono in mandrie controllate dai guardians, i butteri provenzali che montano quei loro cavallini bianchi, dall'aria paciosa ma con un filo di sangue selvaggio. Li intravedi, i butteri disegnati da Van Gogh, lontano nella foschia calda che si alza dallo stagno di Vaccarés, muoversi come ombre tra i fenicotteri che zampettano tra i canneti e gli aironi rosa che volano in cielo.

Van Gogh, dipingeva gli zingari di Les Saintes Maries intorno ai bivacchi delle loro carrozze colorate di rosso, di giallo, di blu, suonare la chitarra, a danzare. Le gitane con i grandi orecchini rotondi, le gonne lunghe a fiori; gli uomini con folti baffi neri, i pantaloni a sbuffo, le giacche scure. Oggi, due volte l'anno, a fine maggio e a fine ottobre, i nomadi si riuniscono qui, come sempre, a festeggiare le loro sante protettrici, Maria Giacoma, Maria Salome e Sara. Oggi sfoggiano lussuose roulotte, pochi i suonatori di chitarra e non bivaccano intorno ai fuochi.

I tempi sono cambiati. Ma se si guarda il sole che splende sopra gli spuntoni arrotondati dal vento delle Alpilles e si chiudono gli occhi, ecco lo stesso sole a coriandoli colorati, tra i campi di lavanda, che aveva visto Van Gogh.

**Info:** [www.france.fr](http://www.france.fr)





## **CALVADOS LECOMPTE 18 ANNI - MEDAGLIA D'ORO - 98 PUNTI**



### **LECOMPTE**

*Nasce con Alexandre Lecompte, un mercante di vini e liquori normanni, che nel 1923 decide di dedicare la sua vita alla produzione del Calvados fondando l'omonima società, la Lecompte House, avvalendosi di due soli alambicchi in rame da 25 ettolitri, tutt'oggi ancora impiegati nella produzione.*

### **BEVI RESPONSABILMENTE**

DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928  
WWW.SAGNA.IT

### **ELEVAGE NEL PRESTIGIOSO PAYS D'AUGE**

*Il Calvados du Pays d'Auge è prodotto in una zona limitatissima e prevede, obbligatoriamente, la doppia distillazione (come il Cognac). Gli aromi speziati del Lecompte 12 Ans sono attenuati e si manifestano in questo 18 Ans con una grande delicatezza fruttata e bilanciata.*



29-30 MAGGIO

SIAMO ALLO  
STAND G11



# VENETO INSOLITO: LE PREALPI TREVIGIANE

Fra le Dolomiti e la Laguna di Venezia, un territorio di piccoli borghi, boschi e colline, storie di artisti e comunità, raccolte in cinque parchi tematici

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

**S**e pensate di conoscere il Veneto perché avete visitato Venezia, le città d'arte, le colline del Prosecco, la Laguna e Cortina, forse vi sbagliate. Il Veneto, regione da 60.000 pernottamenti l'anno, prima in Italia, ha altri tesori nascosti che vale la pena conoscere.

In questo scrigno ricchissimo di acqua e terra, natura e cultura, storia e gastronomia, c'è ancora qualche angolo insolito che vi aspetta. Per esempio la zona delle **Prealpi trevigiane, una terra benedetta in posizione strategica**. Da questa zona, dolcemente movimentata dalle colline, si possono raggiungere facilmente in un'ora Venezia, Cortina e il Mare Adriatico. Ottima posizione per vivere la tranquillità delle colline, l'aria fresca e leggera, la natura incontaminata, l'accoglienza cordiale dei piccoli borghi pittoreschi e nel contempo raggiungere con facilità le località più famose.

**D'altronde, perché mai le famiglie nobili della Serenissima avevano scelto per le loro dimore di villeggiatura questo meraviglioso entroterra?**

Qui, tra i piccoli comuni come Cordignano, Cappella Maggiore, Sarmede, Fregona, Colle Umberto, si assapora ancora lo stile veneziano, lo stile architettonico della "civiltà delle Ville Venete". Ancora più presente nella cittadina più grande di questo territorio, **Vittorio Veneto. Qui palazzi affrescati, portali scolpiti, logge, trafori a merletto rimandano in pieno alla tradizione veneziana.**

Dal centro storico di Vittorio Veneto, esattamente da Serravalle, che è uno dei due borghi originari confluiti nel 1866 nel nuovo Comune di Vittorio Veneto, si intravedono le cime coperte di neve delle montagne cadorine. Proprio attraverso **Serravalle** passava la **strada che percorreva Tiziano**, scendendo dal suo Cadore verso la pianura e le grandi committenze che lo resero famoso nel mondo. E il Duomo di Serravalle conserva una splendida pala d'altare di Tiziano che rivela il suo genio nella luminosità dei cieli, nell'intensità dei volti, nei panorami sfumati.



---

Una passeggiata a Vittorio Veneto porta a scoprire, oltre al teatro neoclassico, dedicato a Lorenzo Da Ponte, Librettista di Mozart, **il palazzo Minucci De Carlo**.

Palazzo che è una vera grotta di Ali Babà, scrigno di oggetti esotici, documenti, fotografie, tappeti, arazzi, argenti, giade, porcellane, legati alla personalità eclettica e misteriosa di Camillo De Carlo, militare, medaglia d'oro di guerra, diplomatico, spia, pilota di aereo, ammiratore ed emulo di D'Annunzio, viaggiatore del mondo e grande collezionista. Un palazzo e un personaggio che non possono non lasciare incantati.

**Info:** [www.turismovittorioveneto.gov.it](http://www.turismovittorioveneto.gov.it)

Rimaniamo nel territorio delle Prealpi trevigiane per scoprire anche nei borghi più piccoli e meno famosi di Vittorio Veneto, storie e personaggi affascinanti.

Ad esempio Ottavio Bottecchia, l'eroe di Colle Umberto, ciclista eccezionale, l'unico italiano che vinse per due volte il Tour de France nel 1924 e nel 1925, indossando la maglia gialla dalla prima all'ultima tappa. Ogni anno la manifestazione "inseguendo Bottecchia" gli dedica una giornata, ripercorrendo i luoghi topici, come la casa, il monumento, alcuni percorsi ciclabili che attraversano i panorami rilassanti del paese, tra ville di nobili veneziani, limonaie e abitazione rustiche.

**Info:** [www.comune.colle-umberto.tv.it](http://www.comune.colle-umberto.tv.it)

Altro personaggio incredibile che connota addirittura un'intera cittadina è l'**artista Stepan Zavrel, originario di Praga, rimasto a Sarmede trenta anni, creatore di una scuola per illustratori provenienti da tutto il mondo**. Zavrel, a cui è dedicato un Museo, ha avuto un tale impatto sulla cittadina, da lanciare l'appuntamento annuale della Mostra dell'Illustrazione per l'Infanzia (la prossima dal 18 novembre al 18 febbraio 2024) e fare di **Sarmede il "paese delle fiabe"**, decorato ovunque da murali colorati e sognanti, dedicati ai bambini e a chiunque riesca ancora a sognare.

Alla creatività di Zavrel si sono ispirati altri artisti

chiamati anche da famiglie private a decorare muri e facciate, cosicché la passeggiata nel borgo immerge nella fantasia di Alice e Aladino, i quattro musicanti di Brema e il Gatto con gli stivali, Cappuccetto Rosso e Pollicino, draghi e cavalieri. E poi, per godere al massimo fantasia e giocosità, bisogna visitare Sarmede durante le **Fiere del Teatro** in ottobre, quando è invasa da giocolieri, saltimbanchi e attori di strada.

**Info:** [www.sarmede.org](http://www.sarmede.org)

Tra un borgo e l'altro si distende una natura splendida, dolce e curata, dove si coltivano viti e ulivi. Da cui l'ottimo olio delle rive prodotto dal **Frantoio "Reitia" di Cappella Maggiore**, un piccolo borgo che merita una sosta al gioiellino della Chiesa della Mattarella, per vedere i magnifici affreschi, tra cui un'Ultima Cena del XIII secolo, forse l'affresco più antico della provincia di Treviso.

**Info:** [www.comune.cappellamaggiore.tv.it](http://www.comune.cappellamaggiore.tv.it)

Dai vigneti si ricava invece un vino speciale, il Torchiato di Fregona, a cui è dedicata una mostra dal 13 al 28 maggio. Il Torchiato, che segue una procedura antichissima, ha una storia davvero particolare. Che racconta un microclima perfetto, per ventilazione e assenza di umidità, una terra fertile, tre vitigni assemblati in proporzioni ideali, e soprattutto la passione di uomini che si dedicano con tenacia e pazienza a realizzare prodotti eccellenti. La cooperativa Piera Dolza di sette soci, è uno degli esempi della famosa imprenditoria veneta, che sfida le difficoltà, non si scoraggia e supera gli ostacoli. Il loro prodotto di punta è un vino passito, dolce e vellutato, ottimo come pre e fine pasto.

**Info:** [www.torchiato.com](http://www.torchiato.com)

Perché il nome di questa cooperativa? Piera Dolza non è un nome femminile, come si potrebbe pensare, bensì la definizione in dialetto veneto di "pietra dolce". Quella speciale pietra tenera e bionda, così diffusa da queste parti, che poi ritroviamo in portali e stipiti dei

palazzi più importanti. E allora scopriamola all'origine nelle famose **Grotte del Caglieron di Fregona**, già "luogo del cuore Fai". Che colpiscono perché appaiono come spettacolari cave di pietra, sostenute da enormi colonne inclinate scavate dall'uomo per sostenere le volte. Un percorso pedonale di passerelle e ponti si snoda tra grotte, cascatelle e vecchi mulini.

**Info:** [www.prolocofregona.it](http://www.prolocofregona.it)

Un mestiere duro quello del cavatore di pietra che ricorda come il Veneto, oggi regione tra le più economicamente avanzate, fosse un tempo terra povera e di emigrazione.



**Un altro mestiere duro e sofferto era quello del carbonaio.**

Bellissima la testimonianza che ci offre il Parco dei Carbonai a Cordignano nella Foresta del Cansiglio. La ricostruzione di un villaggio di abitazioni in legno, un tempo utilizzate dai carbonai, e i “pojat”, i tradizionali cumuli di legno, foglie e terra con cui si produceva il carbone, ricordano la fatica di questo lavoro. E tutto l’ambiente naturale della bellissima faggeta ricorda quanto fosse importante per la Repubblica di Venezia, che aveva bisogno di legname per i cantieri navali.

**Info:** [www.cordignanoturismo.it](http://www.cordignanoturismo.it)

Il Parco dei Carbonai, insieme con il Parco Archeologico Didattico del Livelet, il Parco “Grotte del Caglieron”, il Parco della Fantasia e Il Parco dell’Olio, fa parte dei **cinque parchi tematici didattici** creati nel territorio delle Prealpi trevigiane, perfetti per un turismo familiare, con bambini incuriositi e attratti da storie, personaggi, esperienze e racconti.



## La Gastronomia

Non si può conoscere fino in fondo un territorio senza sperimentarne la gastronomia. La cucina veneta, un tempo povera, oggi sceglie ancora ingredienti semplici, ma cucinati con sapienza e passione. Ecco la polenta condita con tutte le salse, le erbe profumate e aromatiche, la pasta e fagioli saporitissima, i bigoli con le sarde, l'ottimo formaggio di grotta del Caseificio Soligo, affinato proprio nelle Grotte del Caglieron. Su tutto regna lo spiedo di maiale, pollo e coniglio, cotto per otto ore, piatto unico da banchetto.

## Consigli di viaggio

**Antica trattoria da Coan a Cordignano:** nel regno della fantasia e del bric a brac, menu tipici all'insegna della naturalezza.

Tel.0438999154

[www.trattoriacoan.it](http://www.trattoriacoan.it)

**Agriturismo Da Doro a Sarmede,** uno dei primi locali affrescati da Zavrel, qui ospite fisso: celebre lo spiedo di Doro, oltre alle grigliate di selvaggina.

Tel 0438959138

**Trattoria La Cerva a Vittorio Veneto:** tra le trattorie storiche, propone grandi risotti alle erbe.

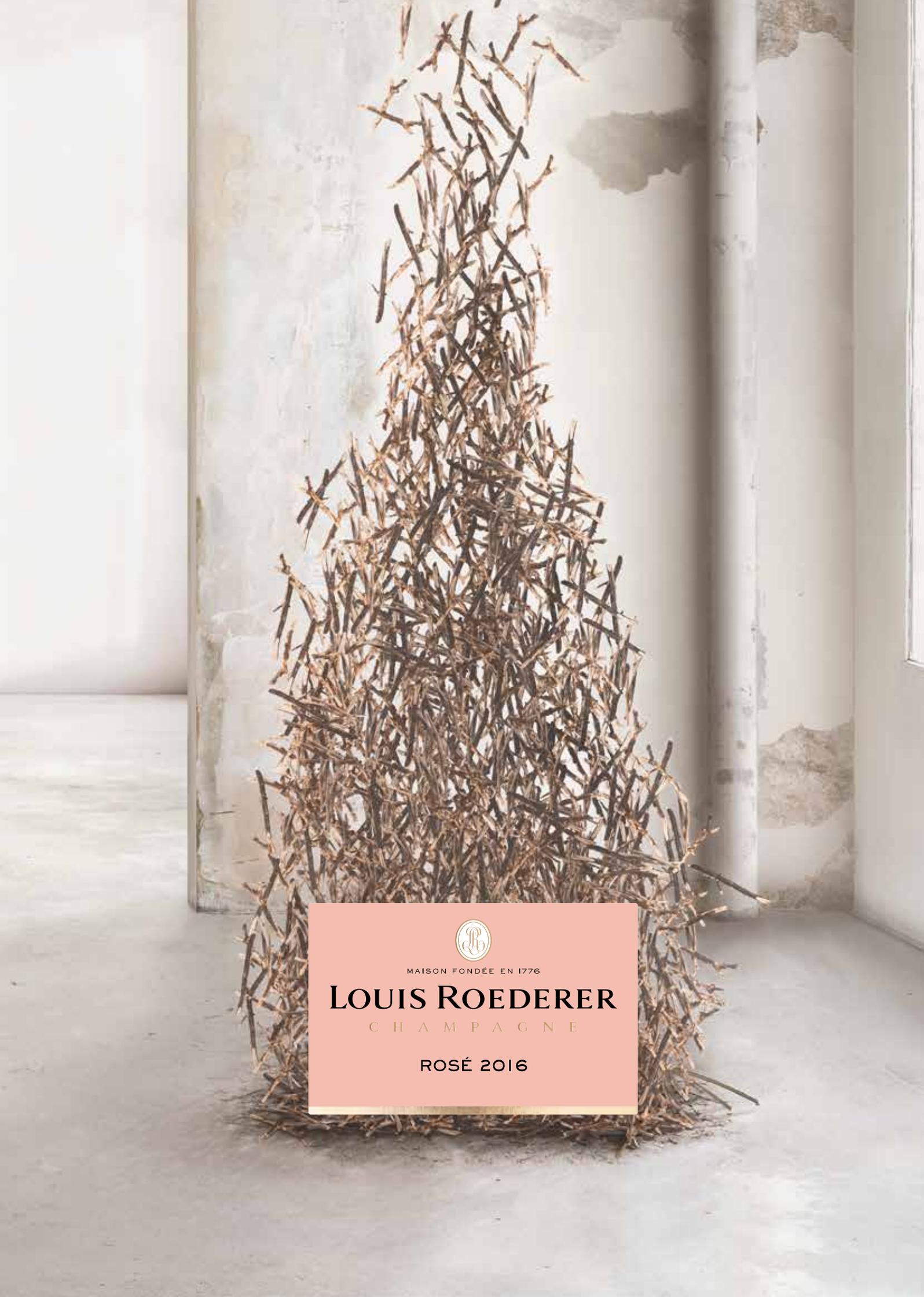
[www.trattoriaallacerva.com](http://www.trattoriaallacerva.com)

**Casa Castelir a Sarmede:** una bella casa affrescata in modo fiabesco per alloggiare davanti al panorama vastissimo delle colline.

[www.casacastelir.it](http://www.casacastelir.it)







MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**

CHAMPAGNE

ROSÉ 2016



---

# I Mulini a Vento di Gran Canaria

**Gran Canaria è uno di quei luoghi privilegiati che accumulano tesori archeologici, etnografici, artistici e naturali di importanza mondiale**

A cura di **Silvia Donatiello**

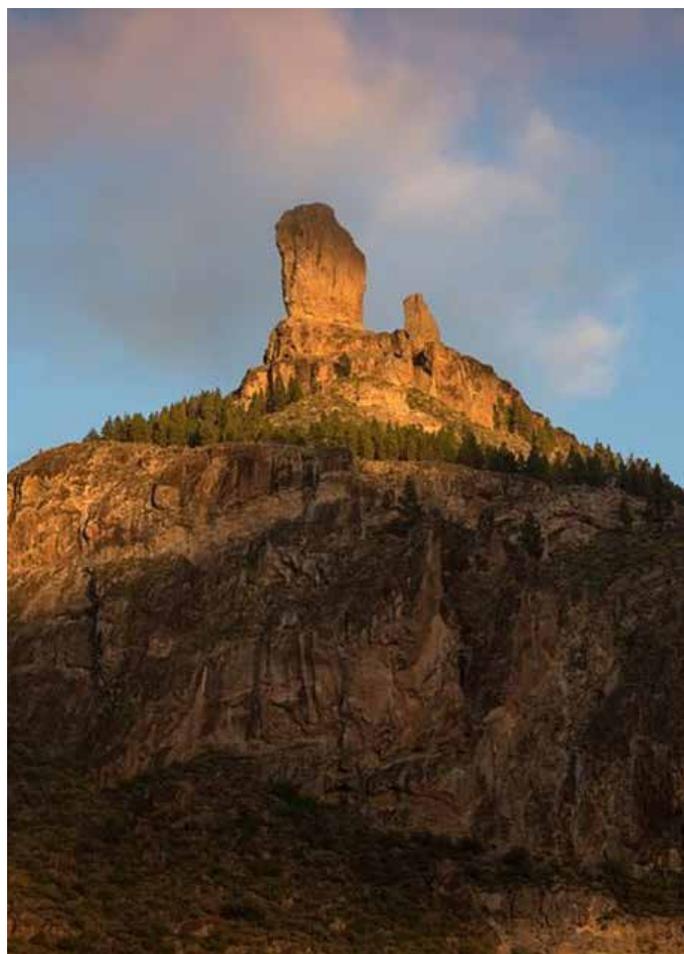
**C**i sono luoghi che si distinguono per la loro natura. In altri, la loro eredità storica o artistica risplende con particolare intensità. Ci sono anche luoghi che sono famosi in tutto il mondo per alcune delle loro tradizioni. Infine, ci sono zone che sembrano combinare praticamente tutto. Gran Canaria fa parte di questo selezionato elenco di luoghi che brillano di luce propria nell'esposizione delle meraviglie dell'umanità.

Il passato continua a far sentire la sua voce nel presente. Lo fa attraverso i 1.100 siti archeologici documentati a Gran Canaria, eredità dell'antica popolazione aborigena che rappresenta una delle più alte densità di questo tipo di reperti in Spagna. Questa impronta è chiaramente visibile sulla sommità dell'isola e più precisamente all'interno dei confini del Paesaggio Culturale del Risco Caído e dei Monti Sacri di Gran Canaria, un'area dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. In quest'area si trovano, ad esempio, più di mille iscrizioni rupestri di triangoli pubici femminili, una delle maggiori concentrazioni sul pianeta di questo simbolo universale di fertilità e, in definitiva, di vita.

Ma oltre i ben noti siti archeologici dichiarati dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità, troviamo reperti più recenti, testimoni del passato donchisciottesco di Gran Canaria. Stiamo parlando dei suoi mulini a vento.

Lungo gran parte della geografia dell'isola troviamo, infatti, tutta una serie di mulini che un tempo venivano utilizzati per un gran numero di funzioni. Per macinare

il grano e ottenere la farina o gofio, alimento preispanico arrivato fino ai giorni nostri, per pompare l'acqua dal sottosuolo o anche per sollevare l'acqua del mare nelle saline. Oggi sono stati sostituiti dalle turbine eoliche, grazie alle quali otteniamo elettricità. È un'idea completamente erronea pensare che l'ecologia sia qualcosa di moderno. I nostri antenati utilizzavano le correnti d'acqua e i venti per muovere i macchinari dei mulini già qualche secolo fa.



---

# Ecco i tre mulini più emblematici del “continente in miniatura”:

---

## Il Mulino Bruciato di Mogán

Al sud dell'isola, lasciando Maspalomas e le sue famosissime dune, e facendo il giro dell'isola verso sud-ovest, arriveremo alla valle di Mogán dove si trova il Molino Quemado (Mulino Bruciato). Come suggerisce il nome, dovuto ad un incendio, oggi restaurato e con i suoi macchinari ancora funzionanti. Vale la pena fermarsi un attimo per affacciarsi al balcone. Fate attenzione a salire la scala ripida e stretta, per non urtare le travi. Sedetevi sulla panchina e guardate il mulino e il suo giardino.

Intorno al mulino vedrete ogni sorta di oggetti curiosi e di dimensioni enormi. Un tavolo con quattro sedie, un ferro da stiro, una lampada a olio, diverse caffettiere e un macinino da caffè. Il tutto in un bellissimo giardino di cactus, un paesaggio degno dei racconti di Gulliver.

---



---

## **Mulino a vento di Los Majanos, La Aldea de San Nicolás**

Continuiamo il nostro viaggio verso La Aldea de San Nicolás. Nelle diverse fattorie si possono vedere i mulini a vento che venivano utilizzati per pompare l'acqua dal sottosuolo o dagli stagni per l'irrigazione. Questi mulini a vento ricordano i film del Far West.

In questa località si trova il mulino a vento Los Majanos con la sua torre circolare, i macchinari fissi e la casa del mugnaio annessa. Questo mulino fu costruito nel 1905. In quel periodo la zona iniziò ad acquisire un maggiore dinamismo economico e demografico grazie all'introduzione delle colture di pomodoro. All'epoca arrivò ad ospitare una dozzina di mulini.



---

## **Il Mulino a vento di Las Nieves, Agaete**

Lasciando l'Aldea de San Nicolás e continuando in direzione nord-est, ci dirigiamo verso la località di Agaete. Preparatevi a una strada con panorami spettacolari ed altrettante curve da affrontare. Dalla vecchia strada si gode la vista mozzafiato sulle scogliere e il profilo della "coda del drago" che delimita la costa fino ad Agaete.

Questo antico villaggio di pescatori che si staglia all'orizzonte con le sue casette tutte rigorosamente bianche, fu costruito su una colata di lava frutto dell'eruzione di milioni di anni fa di tre antichi vulcani siti al fondo della valle che si apre alle sue spalle. Su questa colata sorge uno dei siti archeologici più importanti dell'isola, la Necropoli del Maipés, mentre sulla costa dello stesso villaggio troviamo le piscine naturali sull'oceano, poco distanti dal porto che collega Gran Canaria con la vicina isola di Tenerife.

Percorrendo il Paseo de Los Poetas, vicino all'ingresso del Porto de Las Nieves, si trova un mulino a vento in disuso. Risale al XIX secolo ed è stato utilizzato per oltre due secoli, basti pensare che l'ultima macina risale agli anni '50 del secolo scorso.

---





# GRAN CANARIA, GASTRONOMIA ECCEZIONALE

Gli Alisei, l'Atlantico, i vulcani e il sole sono gli scultori di questa isola di microclimi e gastronomia eccezionale. A Gran Canaria, i suoi tesori culinari sorprendono il viaggiatore per i sapori genuini che li caratterizzano: l'unico caffè in Europa coltivato all'ombra di arance e mango; formaggi riconosciuti in tutto il mondo a base di latte crudo e caglio vegetale; vini eccezionali con Denominazione di Origine; ulivi millenari che vestono il paesaggio dell'entroterra; e fiori di mandorla che addolciscono il carattere della sua gente.

Gran Canaria è più che tramonti eterni e acque cristalline. È un continente in miniatura di contrasti e sfumature che incanta il visitatore con le sue ricette tradizionali, così come con i piatti d'avanguardia preparati dai suoi chef.

Viaggiare a Gran Canaria e scoprire la sua gastronomia è l'esperienza vitale che nutrirà il tuo corpo e la tua anima perché il buon tempo si può trovare in altre parti del mondo, ma una gastronomia così vera, che parla della sua natura, del suo passato e del suo presente ... in questo modo, non ce n'è un'altra simile.







# Degustando

**104** Manzoni Bianco Piave DOC –  
Bianco 41 Amore per la vita

**106** Piemonte DOC Viognier –  
Calypsos



---

# Veneto

## Manzoni Bianco Piave DOC – Bianco 41 Amore per la vita

*Antonio Facchin & Figli*

📍 San Polo di Piave (TV) – [antoniofacchin.com](http://antoniofacchin.com)



*Storica famiglia di vignaioli, dal 1870, tra i più longevi produttori di Prosecco e oggi giunti alla quarta generazione, possiedono vigneti in 11 comuni della provincia di Treviso, tra la zona del Malanotte del Piave e le Colline del Prosecco, dichiarate nel 2019 “patrimonio mondiale dell’Unesco”.*

*Producono vini tipici del territorio IGT, DOC e DOCG da vitigni autoctoni o internazionali a bacca bianca e rossa. Di grande rilievo sono i loro Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG e Prosecco DOC e le due versioni del Raboso Piave – da quelle parti chiamato Malanotte – un grande vino rosso ottenuto con appassimento delle uve Raboso e successiva macerazione sulle bucce.*

*L’azienda è in Veneto e non possono mancare i vini bianchi: tra tutti spiccano il pluripremiato Pinot Grigio delle Venezie e un Incrocio Manzoni di grande livello. A completamento dell’offerta enologica, l’agriturismo “Casa Facchin” permette di verificare di persona le numerose possibilità di abbinamento del cibo del territorio con i vini prodotti da questa longeva famiglia di vignaioli.*

# Caratteristiche del vino

Prende il nome dal prof. Luigi Manzoni, preside della Scuola Enologica di Conegliano, che negli anni '30 incrociò i vitigni Pinot Bianco e Riesling Renano ottenendo questo straordinario vino che il titolare Angelo Facchin, in questa versione, dedica a sua madre Anna. E quando c'è una dedica così importante il vino non può essere mai banale. Dopo una criomacerazione sulle bucce per 12 ore, fermenta in legno e successivamente affina in acciaio, legno e bottiglia per circa 18 mesi. Gradazione: 14% vol. Temperatura di servizio: 8-10°C

## colore

Giallo dorato chiaro e brillante.

## bouquet

Al naso è intenso, ampio, con note vanigliate e di fiori gialli e pesca matura ma anche frutti esotici. Si percepisce una lieve nota iniziale minerale e fumé dopo qualche secondo.

## sapore

In bocca conferma le sensazioni olfattive e un'ottima acidità. Glicerico, è ampio ed elegante con delicate note burrose ed è ben equilibrato, morbido e vellutato. Evolvendo nel bicchiere si apre maggiormente e la sapidità e la mineralità diventano ancor più evidenti nel lungo e persistente finale leggermente ammandorlato.

## abbinamento consigliato

Un vino importante, ma che ben si accompagna con semplicità a verdure crude e cotte, asparagi bianchi, antipasti con affettati, flan con fondute leggere, primi come gnocchi alla bava, al burro e salvia o con ragù di coniglio e paste ripiene.

Secondi di carni bianche o saporite grigliate di pesce, formaggi di media stagionatura o erborinati non piccanti. Particolarmente interessante in abbinamento alla delicata cucina fusion.



# Piemonte

## Piemonte DOC Viognier – Calypsos

### Montalbera

📍 Castagnole Monferrato (AT) – [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)



*Montalbera è una grande realtà a cavallo tra le due più importanti zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. Le origini dell'azienda risalgono all'inizio del ventesimo secolo.*

*Verso la metà degli anni ottanta la famiglia Morando, proprietaria di Montalbera, adotta una politica di intelligente espansione acquisendo terreni e nuovi vigneti coltivati prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono piemontese, diventandone così i leader con circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG prodotto.*

*Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. La Cantina di Castagnole Monferrato (AT) dispone di ben 160 ettari di vigneti in un unico appezzamento e inoltre offre all'enoturista la possibilità di soggiornare in alcune Luxury Wine Suites affacciate sul magnifico anfiteatro dei vigneti.*

*L'azienda possiede anche 10 ettari a Castiglione Tinella (AT) dedicati al Moscato d'Asti e alla Barbera. Oggi Montalbera è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale.*

# Caratteristiche del vino

Vitigno a bacca bianca originario della Valle del Rodano, in Italia è coltivato con ottimi risultati gustativi principalmente in Toscana, Lazio e Sicilia.

Montalbera lo vinifica in bianco, con pressatura soffice delle vinacce, successivamente matura in vasche d'acciaio e completa l'affinamento in bottiglia. Gradazione: 13% vol. Temperatura di servizio: 8-10°C

## colore

Giallo paglierino chiaro e brillante.

## bouquet

All'olfatto è immediato, intenso, con note di fiori di campo e frutti freschi, pesca bianca ma anche pera e fiori d'acacia.

## sapore

Al palato è morbido, fresco, con un'acidità limitata e non aggressiva. Leggermente minerale e sapido, esprime gioiosamente la sua giovinezza con sentori di frutti bianchi e un gradevole agrumato. Piacevolmente equilibrato, chiude con buona persistenza e una delicata e elegante mandorla nel finale.

## abbinamento consigliato

Perfetto per aperitivi con crudi di mare e coquillages ma anche con fresche verdure in pinzimonio. Ottimo con antipasti, torte di verdure e verdure ripiene al forno, primi di pesce o agnolotti di verdure al burro e salvia, carni bianche e formaggi freschi e di media stagionatura.

La sua delicatezza si sposa bene con piatti speziati e con la cucina orientale.





*Rhum*  
**Barbancourt**  
HAITIEN DEPUIS 1862

**SI COLTIVA  
L'ECCELLENZA.**

