



# trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

## ANIMALI SELVATICI IN VIGNA. L'ITALIA CONTA I DANNI

### BUY WINE

Marcia indietro dopo le polemiche: trovati i fondi, l'evento toscano si farà. Ecco le date

pag. 4

### RUSSIA

Vini sempre più controllati. Da gennaio obbligo di iscrizione alla rete statale Egais

pag. 13

### EMERGENZA

A quanto ammontano i danni degli ungulati in vigna? In arrivo una legge ad hoc entro il 2016

pag. 14

### ASIA

Il nostro vino si abbina anche ai piatti asiatici. Ultime tendenze dal Roadshow del Gambero

pag. 18

### SPECIALE GOURMET

Dentro e fuori la kermesse. Tutti gli appuntamenti di Torino dal 22 al 24 novembre

pag. 25





## Ocm investimenti, dal convegno di Foragri l'appello a un maggior coordinamento

Non solo ristrutturazione dei vigneti o promozione, ma anche investimenti, che per il settore vino sono "un fattore oggi importante per migliorare le già ottime performance dei prodotti italiani, a patto che l'Italia sia capace di fare sistema". Le parole del direttore di Foragri, Roberto Bianchi, durante un convegno sul tema a Erbusco, in Franciacorta, sono suonate come un monito per una gestione oculata dei fondi europei. Tra i relatori della tavola rotonda, alcune importanti sigle del vino italiano come Federvini, che ha posto l'accento sull'importanza della misura Ocm, che per il 2016 destina 45 milioni di euro, sul un totale di 337 milioni del piano nazionale di sostegno. "È l'unico strumento con il quale le aziende possono organizzarsi meglio e sviluppare la propria competitività internazionale. Questa misura" ha sottolineato il dg di Federvini, Ottavio Cagiano "deve trovare assieme a quella delle ristrutturazioni una gestione coordinata e soprattutto seguita sull'intero territorio nazionale". Sfruttare la misura non può prescindere, come ha detto Silvana Ballotta (ceo di Business strategies) dalla coerenza del progetto con il bando Ue: "È importante fare squadra in questo piano di investimento di lungo periodo. Promuovere il vino in quelle aree geografiche significa spesso una completa alfabetizzazione del consumatore. Quindi, occorrono sinergie stabili per esempio tra importatori, enologi e giornalisti, per valorizzare prodotto e territorio". Il rischio è, come ha sottolineato l'ad di Berlucchi, Arturo Ziliani, sprecare i fondi:



"Spesso le aziende si lasciano abbagliare dalla facilità di prendere contributi o perché non hanno progetti precisi o perché i tempi burocratici sono talmente stringati che ci si inventa cose inutili, per cui metà delle spese rappresentano soldi buttati via". E se, come ha rilevato Davide Gaeta (Università Verona), gli investimenti rappresentano soprattutto "un riferimento strategico di politica economica per il futuro del settore", sui mercati stranieri occorre che il vino goda di adeguate protezioni, ha rimarcato Riccardo Ricci Curbastro (Federdoc): "Le Doc sono patrimonio collettivo, da difendere anche su internet, a tutela dei produttori e dei consumatori".

## Stati Uniti, luci e ombre per i vini italiani: in 9 mesi -3% in valore e +4% in quantità

Nove mesi fatti di alti e bassi per il vino italiano negli Stati Uniti, primo mercato di riferimento dei nostri vini. L'export da gennaio a settembre registra un aumento in quantità del 4% a fronte di un calo del 3% in valore, con gli spumanti che crescono del 18,4% in quantità e del 5,4% in valore. Secondo i dati dell'Italian wine & food institute, presieduto da Lucio Caputo, **in valore assoluto l'import statunitense di vino italiano nei nove mesi hanno raggiunto 1,9 milioni di ettolitri per un valore di oltre 971 milioni di dollari**, rispetto a 1,84 milioni di ettolitri dello stesso periodo

2014, quando il valore aveva superato di poco il miliardo di dollari. L'import totale di vino da parte degli Usa è calato a 6,55 milioni di et-

tolitri (-1,2%) per 2,91 miliardi di dollari (-1,6), rispetto a 6,63 milioni di ettolitri e 2,96 miliardi di dollari dei primi nove mesi 2014.

### IMPORTAZIONI DI VINI DA PASTO IN USA (gen-set 2015)

	Ettolitri		5000		14' / 15'	14' / 15'	% mercato import '15	
	2014	2015	2014	2015	variaz % quantità	variaz % valore	quantità	valore
<b>Italia</b>	1,843,070	1,917,360	1,002,687	971,581	3.9	-3.1	29.2	88.8
<b>Australia</b>	1,174,900	1,122,540	298,782	285,614	4.4	-4.4	17.1	9.8
<b>Cile</b>	1,164,090	954,540	210,582	193,273	-18.0	-8.2	14.6	6.6
<b>Argentina</b>	725,460	700,490	205,498	192,480	-3.5	-6.3	10.7	6.6
<b>Francia</b>	646,170	727,280	644,274	655,575	12.6	1.8	11.1	22.5
<b>Spagna</b>	304,840	297,520	154,775	144,156	-2.4	-6.9	4.5	4.9
<b>N. Zelanda</b>	369,790	415,710	289,670	266,179	12.4	11.1	6.3	9.1
<b>Germania</b>	154,310	149,940	85,289	76,492	2.8	10.3	2.3	2.6
<b>Sud Africa</b>	76,270	69,540	30,769	30,183	-8.8	-1.9	1.1	1.0
<b>Portogallo</b>	86,130	102,960	29,407	33,117	19.5	12.6	1.6	1.1
<b>Altri Paesi</b>	53,790	60,180	34,641	40,230	11.9	16.1	0.9	1.4
<b>Totale</b>	6,637,750	6,558,850	2,961,373	2,914,008	-1.2	-1.6		

## VINI&SCIENZA. LA VITICOLTURA MODERNA DI FRONTE ALL'OPINIONE PUBBLICA

L'ostilità o lo scetticismo verso la scienza, che i filosofi chiamano "critica della scienza", ha accompagnato fin dalle origini il cammino dell'innovazione in agricoltura, con atteggiamenti disparati che vanno dalle fosche profezie sulla fine della civiltà ai rimpianti per il Medioevo come "epoca organica", all'esaltazione delle civiltà agricole primitive o del sapere alchemico. Sono luoghi comuni che appaiono ciclicamente dagli anni Trenta dell'800 (epoca del rifiuto romantico della scienza newtoniana), fino alla rivolta contro la scienza del primo '900 ed allo scientismo ed antimodernismo della fine degli anni '60. Alla base vi è quello pseudo-umanistico della inumanità della scienza, fatta da individui pronti a vendersi alle multinazionali, schiavi inconsapevoli del Potere, o quello che considera la scienza come "impresa empia e luciferina". È come se nel nostro mondo del benessere fosse presente una criptica forma di nostalgia per il mondo del malessere. Gli intellettuali hanno una forte propensione per l'ineffabile e, nel secolo scorso, si sono spesso fatti sostenitori di regimi politici tra i più abietti, ma la predicazione di una imminente apocalisse rende bene in popolarità. L'ostilità verso la scienza rischia oggi di diventare un comune modo di pensare. I giovani, soprattutto, credono al tramonto della civiltà, identificano la natura con l'innocenza, saldano assieme, in una miscela non nuova, tradizionalismo di destra ed utopismo di sinistra. Il pensiero debole aristotelico e cosmico è stato sopraffatto da quello forte cartesiano e scientifico ed in seguito positivista, il quale con la scomposizione dell'insieme natura-cultura ha fatto perdere unicità al rapporto vino-vigneto. In viticoltura, per le forti componenti simboliche portate dal vino, il pensiero è ritornato unitario solo attraverso il concetto di terroir, mentre è ancora lontana la percezione che l'innovazione genetica possa



essere il passo risolutivo verso una viticoltura totalmente sostenibile. Abbiamo bisogno delle due culture, quella classica e quella scientifica, per ridare una dimensione unitaria alle funzioni complesse del vitigno, con l'azione demiurgica dell'uomo.

**Attilio Scienza** Ordinario di Viticoltura Università degli Studi di Milano





## Ttip, De Castro negli Usa: "Etichettatura ad hoc contro italian sounding. Accelerare sui vini"

a cura di Gianluca Atzeni

Missione negli Usa per Paolo De Castro, relatore per il Ttip della Commissione agricoltura del Parlamento Ue, che a Washington ha incontrato diversi esponenti tra cui il ministro dell'Agricoltura, Tom Vilsack. Occasione per mettere a punto alcuni aspetti del negoziato che non ha ancora affrontato il tema delle Ig del vino. Con Tre Bicchieri De Castro fa un breve bilancio di quest'ultimo incontro: "Durante gli appuntamenti della missione, abbiamo condiviso coi rappresentanti delle istituzioni statunitensi la necessità di intervenire per tutelare le indicazioni geografiche ed evitare fenomeni di misleading che possono trarre in inganno il consumatore al momento dell'acquisto. Un sistema di etichettatura ad hoc potrebbe essere la soluzione più efficace per fare chiarezza sulla provenienza dei diversi prodotti, eliminando forme di evocazione o imitazione che alimentano il cosiddetto italian sounding e danneggiano le nostre imprese".



### Cosa abbiamo portato a casa?

Abbiamo registrato una forte attenzione su questo tema che ci fa ben sperare su un proseguimento positivo dei negoziati in questa direzione.

### Il tema vino è tuttavia poco considerato nel Ttip.

Quello del vino europeo è uno dei settori più solidi nelle esportazioni verso gli Stati Uniti e con il Ttip potrebbe rafforzare ancora di più

la sua presenza Oltreoceano. Tra i nodi principali che lo riguardano quello delle indicazioni geografiche e quello dei nomi generici. Argomenti che non sono stati ancora negoziati.

### Quali sono, in particolare, gli aspetti su cui puntare?

Sicuramente, bisogna intervenire con decisione sul versante delle barriere non tariffarie perché la loro abolizione renderebbe immediatamente tangibili i benefici di questo accordo.

### E sulle barriere tariffarie?

Su questo aspetto, l'import di vini statunitensi in Ue è in gran parte esente da dazi e tasse, mentre i vini europei esportati negli Usa sono soggetti a una tassa che varia al variare del contenuto di alcol. Bisogna quindi lavorare per annullare questa pesante distorsione di trattamento, trovando al più presto una giusta armonizzazione.

## Collio, passi avanti verso la Docg. Princic: "Traguardo entro un anno"

Il Collio mette finalmente un piede nella Docg. L'assemblea dei soci del Consorzio riunita a Cormons ha detto sì all'ipotesi caldeggiata dal presidente Robert Princic che più di un anno fa, sulle pagine del Tre Bicchieri, aveva rilanciato l'idea, che fu del primo presidente consortile Sigismondo Douglas Attems, di portare ancora più in alto il gradino qualitativo di questa denominazione dell'estremo Nord Est. Una Doc oggi estesa su 1.400 ettari con 180 aziende associate e più di 6 milioni di bottiglie prodotte. "Nei prossimi mesi" dice Princic "dovremo iniziare questo lavoro, che in un anno, come mi auguro, ci porterà all'ottenimento della denominazione di origine controllata e garantita". In questo lasso di tempo, oltre a sbrigare la parte burocratica, si dovrà discutere su quali tipologie far entrare nella Docg: "Attualmente il Collio ne possiede tante, alcune poco utilizzate. E bisognerà capire quale interesse c'è a portarle avanti da parte delle aziende. Apriremo un dibattito. È chiaro che non potremo prescindere dagli autoctoni.



Sicuramente ci saranno le tipologie Collio Bianco e Pinot Grigio". Il traguardo della Docg, che prevede regole più stringenti, avrebbe dei risvolti positivi anche sull'immagine complessiva della filiera, scossa dall'inchiesta in corso sul Sauvignon: "Ho sempre evidenziato la grande capacità delle nostre aziende di lavorare la vigna ed è quello che hanno sempre fatto. Certamente, ottenere la Docg può dare maggiori garanzie a produttori e consumatori". - G. A.

## Testo unico del vino, Sani: Speriamo in un ok definitivo entro Vinitaly 2016

Prosegue il cammino del Testo Unico del vino in Parlamento. La Commissione agricoltura sta portando avanti l'analisi dei 72 articoli, che dovrebbero rimettere ordine nel complesso di regole di un settore che vale 14 miliardi di euro, ed "entro il prossimo Vinitaly ad aprile 2016", ha dichiarato il presidente della Commissione, Luca Sani (foto) "potremmo riuscire ad avere un testo approvato dalla Camera, se si riesce ad accelerare il percorso del provvedimento". I lavori si stanno svolgendo in un clima "positivo sia dalla parte della filiera sia dalla parte politica" ha sottolineato il deputato Pd, che a Firenze ha ricevuto dall'Ais l'attestato di sommelier ad honorem. "Il nostro compito è quello di interloquire con gli uffici dei ministeri per snellire procedure e burocrazia inutile", ha concluso Sani ricordando anche che lo scorso 5 ottobre è stata depositata alla Camera la proposta di legge 3346 per il riconoscimento del vino italiano come elemento del patrimonio culturale nazionale.



## Riecco il Buy Wine, la Regione trova i fondi. Remaschi: "Evento da potenziare"

Il Buy Wine si fa. Dopo le preoccupazioni dei Consorzi toscani sull'ipotesi cancellazione, l'assessore regionale all'Agricoltura, Marco Remaschi (foto), conferma le risorse per la sesta edizione (12-13 febbraio, Firenze - Fortezza da Basso), che aprirà le Anteprime, con focus sul mercato Uk. "Partiamo un po' in ritardo" dice a Tre Bicchieri "ma abbiamo trovato i finanziamenti, compresi quelli per il Prowein. C'è stata intesa con tutti i Consorzi. Vogliamo continuare a investire nella promozione del vino toscano includendo grandi e piccoli. E nel 2016 ci muoveremo per tempo per potenziare queste attività". "Tiriamo un sospiro di sollievo", commenta la presidente dell'Orcia Doc, Donatella Cinelli Colombini. - G. A.



## SCOPRI TUTTE LE PROMOZIONI

Approfitta delle imperdibili promozioni su accessori per il vino, complementi d'arredo e molto altro.

In esclusiva solo per i lettori de i tre bicchieri un ulteriore codice sconto del 5% da utilizzare sul sito [www.youwine.it](http://www.youwine.it)  
CODICE SCONTO : GR\_PROMO (VALIDO FINO AL 31/01/2016)



NEVADA  
www.NEVADABURRO.COM

YouWine Shop  
The best choice for your wine  
www.YouWineShop.com

VINUMdesign  
www.VINUMDESIGN.IT

La soluzione  
logistica avanzata  
per il mercato  
Wines & Spirits



www.ggori.com

WE MOVE PRECIOUS COMMODITIES: YOURS.

GIORGIO GORI  
GLOBAL TRANSPORT & LOGISTICS

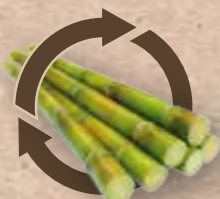




NOMACORC®  
Select bio™

SELECT BIO È REALIZZATO CON MATERIALI BIOPLASTICI  
DERIVANTI DALLA CANNA DA ZUCCHERO

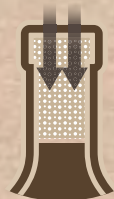
La prima chiusura  
al mondo senza  
impronta di carbonio



Polimeri  
rinnovabili  
di origine  
vegetale



100 %  
riciclabili



Gestione  
ottimale  
dell'ossigeno

www.nomacorc.com

### Vins Extrêmes, due giorni ad alta quota

Ripide valli fluviali o montagne scoscese, con pendenze in cui è difficile persino stare in piedi o climi rigidi che scendono sotto lo zero. Sono i territori in cui una schiera di viticoltori eroici fa il suo vino. Vino che è possibile scoprire a Forte di Bard il 21 e 22 novembre, grazie alla prima edizione di *Vins Extrêmes*. Alla manifestazione saranno **oltre cinquanta le aziende vitivinicole italiane coinvolte, con l'arco alpino rappresentato dalle aziende di Val d'Aosta, Valtellina, Trentino-Alto Adige e Piemonte**, e uno spazio dedicato ai vini prodotti nelle zone più impervie di Liguria, Veneto, e Calabria. Ma la panoramica si allargherà anche ad aziende estere: sarà presente una rappresentanza dei viticoltori di Banyuls, cittadina francese nella provincia del Roussillon, famosa per i prestigiosi vini dolci ottenuti da uve grenache. E poi i riesling coltivati sulle ripide rive che si gettano nelle acque della Mosella, i vini galiziani della Ribeira Sacra, quelli svizzeri e quelli sloveni che tante suggestioni condividono con i vicini italiani. Durante la due giorni, i visitatori avranno la possibilità di degustare i vini presenti nei numerosi banchi d'assaggio, di partecipare ai laboratori del gusto e a quattro interessanti verticali. Domenica mattina sarà, inoltre, possibile assistere alla cerimonia di premiazione del 23° Concorso Internazionale Vini di Montagna indetto dal Cervim. Infine sarà anche l'occasione di scoprire diversi vini premiati con i Tre bicchieri nella nostra guida Vini d'Italia 2016.

### Torna Cantine Aperte a San Martino di Mtv

Dalla gara di raccolta dei grappoli Rapulè in Piemonte al corso di cucina per bambini in Veneto, 'Mani in pasta'; dai #SelfiediSanMartino di Mtv Marche all'assaggio dei campioni da vasca in Sicilia, fino alle lezioni di potatura in Lombardia. Ma anche vino novello e castagne, musica, mostre d'arte, degustazioni di mosti e vini e abbinamenti con i prodotti locali. Tutto questo è Cantine Aperte a San Martino, l'evento organizzato dal Movimento Turismo del Vino per dare il benvenuto al nuovo anno agricolo. Quando? **Nelle Marche, in Friuli Venezia Giulia e in Campania si comincia già sabato 14, mentre nel resto d'Italia le cantine Mtv apriranno le porte a enoappassionati, giovani e famiglie domenica 15.** Quest'anno, poi, si vuol fare anche un forte segnale di sostenibilità, con la raccolta dei tappi di sughero in partnership con la Campagna di promozione del sughero Intercork II, per sensibilizzare il pubblico all'utilizzo sostenibile di questo prodotto 100% naturale e riciclabile. Per informazioni sugli eventi organizzati regione per regione [www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)



# Incontra i buyer del vino in tutto il mondo!

Grazie a **Wine<sup>Pro</sup> Italy**, la prima app B2B sul vino italiano, sarai conosciuto da migliaia di professionisti internazionali.

Cosa aspetti? Contattaci per entrare a far parte dell'élite delle aziende italiane presenti sul **primo marketplace per smartphone nel mondo!**

PER SAPERNE DI PIÙ

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

CONTATTACI ORA

[info@wineproitaly.com](mailto:info@wineproitaly.com)

+39 02 57311731

+39 02 57311706



Wine<sup>Pro</sup>  
Italy





lastanzaborderaux.it



**LA POTENZA DEL SAPERE,  
L'ALCHIMIA DELLA PRATICA.**

**#vendemmiamostrano**

Come ogni anno San Martino, segna la fine dei lavori di vendemmia. L'ultima è proprio in questi giorni a Venosa in Basilicata, alla cantina di Re Manfredi. Con queste testimonianze, Tre Bicchieri vi ringrazia per le numerose foto inviate e rinnova la "raccolta" al prossimo anno.

**L'uva che non soffre di vertigini ▼**

Dove i terreni sono più impervi, bisogna ricorrere ai metodi più ingegnosi per portare a buon fine il raccolto. È il caso della Valtellina dove la società agricola Ar.pe.pe. (nei suoi vigneti di Sondrio) utilizza questo particolare sistema di trasporto.



**Il dopo vendemmia ►**

Non solo raccolta. Finito il lavoro tra i filari, tocca alla scelta degli acini migliori. La foto è della cantina Elena Walch (Alto Adige), che per i suoi vini ha scelto di eseguire un'accurata selezione manuale.

**Raccogliere nella nebbia ►**

Nel cuore dell'Orvieto Classico, sulle rive del lago di Corbara, capita anche di dover fare la raccolta con la nebbia. La foto è dell'azienda agricola Barberani che, per la produzione di passiti da muffe nobili, lascia che la botrite si formi sull'acino. In questo caso la raccolta può spingersi fino a dicembre.



**LA SCUOLA DEI MESTIERI DEL GUSTO.**

CASTALIMENTI.IT



## A lezione di vino. Parte da Brescia il programma della Co.N.V.I sul bere consapevole nelle scuole

Il vino entra nelle scuole e lo fa, a partire da Brescia, con il progetto pilota "Il bere Consapevole": quattro lezioni di storia del vino rivolte agli studenti dell'Istituto Alberghiero Mantegna. Si inizia il 16 novembre, per poi ripetere il format anche in altri istituti di tutta la Lombardia e d'Italia.

È il primo atto della neonata Consulta Nazionale del Vino Italiano- Co.N.V.I., che a Expo 2015 si è presentata ufficialmente con un messaggio molto chiaro: unire le forze per elaborare progetti precisi ed efficaci, che promuovano il patrimonio vitivinicolo italiano, coinvolgendo prima di tutto le giovani generazioni. E infatti dentro la Consulta ci sono tutti i maggiori attori del settore (Agivi, Ais, Aspi, Associazione nazionale le Donne del Vino, Conaf, Fisar, Fivi, Movimento Turismo del Vino, Onav, Sive, Slow Food Italia, Vinarius). Capofila di questo primo programma dedicato agli studenti è Pia Donata Berlucci, promotrice in prima persona dell'iniziativa: "L'obiettivo" dice "è portare questi interventi culturali sulla storia del vino in ogni città e presentare al Ministero dell'Istruzione il programma svolto, per far sì che condivida con gli Istituti di Scuola superiore in Italia il messaggio che il vino è uno straordinario strumento e messaggero di cultura e comunicazione".

### supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

### coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

### hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Gianguido Breddo, Andrea Gabbrielli, William Pregentelli, Marco Sabellico, Attilio Scienza

### foto

Zefram/Wikimedia Commons (copertina)

### progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

### contatti

settimanale@gamberorosso.it | 06.55112201

### pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberorosso.it

## ENO MEMORANDUM

**fino al 15 novembre**  
**Wine Festival**  
Pescara Vecchia

**8 e 15 novembre**  
**decima edizione**  
**di Appassimenti Aperti**  
kermesse dedicata al vitigno vernaccia nera degustazioni, visite in cantina ed eventi in piazza Serrapetrona (Macerata)

**14 e 15 novembre**  
**Cantine Aperte a San Martino**  
in tutta Italia nelle cantine aderenti al Movimento Turismo del Vino [movimento.turismovino.it](http://movimento.turismovino.it)

**14 novembre**  
**Cincinnati Food Contest**  
gara culinaria organizzata dalla Cooperativa Cincinnati Cori (Latina) [cincinnati.it](http://cincinnati.it)

**19 novembre**  
**Vino in Villa**  
Villa de Winckels Tregnago (Verona) dalle 19 alle 23 info: [ristorante@villadewinckels.it](mailto:ristorante@villadewinckels.it)

**20 novembre**  
**Top of Vini Alto Adige**  
Park Hotel Laurin Bolzano ore 14 - 21

**20 novembre**  
**Il Rum è servito**  
cena con abbinamento di Ron Zacapa ristorante Le Giare, Montiano (Forlì-Cesena) [legiare.com](http://legiare.com)

**21 novembre**  
**Enologica**  
Palazzo Re Enzo, Bologna fino al 23 novembre

**21-22 novembre**  
**Vins Extremes**  
Forte di Bard, Aosta [vinsextremes.it](http://vinsextremes.it)

**22 novembre**  
**Gourmet**  
manifestazione dedicata al mondo Horeca e Food&Beverage Lingotto Fiere di Torino [gourmetforum.it](http://gourmetforum.it)

**22 novembre**  
**Presentazione della guida Berebene 2016**  
Gourmet Lingotto Torino

**26 novembre**  
**Happy Trentodoc**  
in vari winebar e ristoranti - Trento fino al 13 dicembre [stradavinotrentino.com](http://stradavinotrentino.com)

**28 novembre**  
**Mercato vini dei Vignaioli indipendenti**  
Piacenza Expo fino al 29 novembre

**2 dicembre**  
**Wine 2 wine**  
Il forum sul business del vino Veronafiere - Verona fino al 3 dicembre



# unika

selezione SUPERIORE



## Per tenerezza, gusto e qualità.

*Unika è eccellenza nella carne, sintesi perfetta tra esperienza nella selezione dei capi, tradizione nella lavorazione e maniacale cura dei dettagli, un punto di riferimento per tutti coloro che desiderano carni di altissima qualità senza compromessi.*

*Unika, alta qualità in carne e ossa.*



ERAVAMO SOSTENIBILI QUANDO QUESTA PAROLA  
NON ESISTEVA ANCORA.



Bayerstrategiecreativeconsultants+fav

Quando ottanta anni fa il nostro fondatore Gaetano Marzotto sognava un'agricoltura fatta di uomini e natura insieme, senza saperlo immaginava già un'azienda sostenibile. Oggi il nostro Gruppo Vinicolo è una grande realtà, ma la sostenibilità ambientale resta uno dei nostri valori più importanti, con circa 60 milioni di euro investiti in progetti di ecosostenibilità negli ultimi 8 anni.



Dopo ottant'anni siamo solo all'inizio.

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



## Capodanno russo senza "Shampanskoye"? Alcol sempre più controllato

▲ a cura di Gianguido Breddo

**N**ON BASTAVANO SANZIONI E controsanzioni: i burocrati russi ci hanno messo tutto il loro impegno per terrorizzare i poveri russi, che dal 31 dicembre al 13 gennaio (*Novi God*) sono usi stappare qualche buona bottiglia. Non solo spumante, non solo di importazione, ma qualunque bevanda che contenga alcol (anche la birra!), dal primo gennaio del 2016 potrà sparire dagli scaffali della distribuzione. Ma andiamo con ordine: già dal 2006 la rete di produzione delle bevande alcoliche, e la rete di importazione, era monitorata da EGAIS, sistema statale di informazione automatizzata, al cui software dovevano accedere produttori e importatori. Ricordiamo ancora l'enor-

me confusione che ne seguì, ma alla fine il mercato si normalizzò, anche perché gli attori di questa prima fase erano aziende di grandi dimensioni. Ma dal primo gennaio prossimo, la rete si stringe ed i pesci che cadranno dentro saranno anche i grossisti e tutti i soggetti che si occupano di compravendita, immagazzinaggio e forniture di alcol. E non è finita: dal primo luglio 2016 l'obbligo si estenderà anche ai punti vendita al dettaglio delle città (esentati al momento paesi e villaggi). Si stima che il collegarsi al sistema costerà circa 250 mila rubli (oltre 3,5 mila euro) per ogni punto cassa. Esclusi al momento i ristoranti. Ultimo step previsto per il primo luglio 2017, quando anche le piccole rivendite di villaggi e paesi saranno obbligate a sottomettersi, esclusi i

centri con meno di 3 mila abitanti o non collegati ad internet (pensiamo alla immensa Siberia). A questa data dovranno uniformarsi anche i produttori di Crimea. Kamal Lebedev, ceo di Gold Standard, distributore ufficiale di Baltika in Russia, prevede il crollo nel settore degli alcolici, mentre numerose aziende stanno per inviare una lettera alla Duma di Stato sulle difficoltà legate alle carenze del sistema. Solo il 5%, infatti, avrà la possibilità di adeguarsi in tempo.

**MA QUAL È IL FINE DI UNA TALE STRETTA legislativa?** Molto semplice: lo Stato non riesce a controllare appieno il mercato dell'alcol e questo è l'unico modo per controllare la riscossione delle accise, che, non dimentichiamo, rappresentano una delle voci principali del bilancio dello Stato.

### ▲ IL MIO EXPORT. Az. Claudio Quarta – Alessandra Quarta

#### 1. QUAL È LA PERCENTUALE DI EXPORT SUL TOTALE AZIENDALE?

Oggi abbiamo raggiunto una quota Italia/estero paritetica. L'obiettivo è portare l'export all'80%

#### 2. DOVE SI VENDE MEGLIO E DOVE PEGGIO. E PERCHÉ?

Meglio in Svizzera e Germania. Bene in Usa, ma ci siamo da poco. Mentre cresce l'interesse dei Paesi balcanici. Diversamente in Cina, dove si conoscono poco le varietà italiane e si guarda più al prezzo.

#### 3. COME VA CON LA BUROCRAZIA?

La burocrazia è un groviglio pazzesco che rallenta le nostre ambizioni ed attività.

#### 4. E ADESSO UN ANEDDOTO LEGATO ALLA SUA ESPERIENZA ALL'ESTERO...

A maggio, a Ginevra, durante una degustazione una signora elegante si avvicina indicando la bottiglia di vino da uve di Troia. Prontamente le chiedo "voulez vous goûter troia?". Ma non ho fatto in tempo a finire la domanda che il marito lascia il bicchiere sul tavolo, rosso dalla rabbia e imprecando qualche frase incomprensibile, se ne va lasciandoci di stucco. Abbiamo dovuto rincorrerlo e spiegare che Troia era soltanto il vitigno più antico di Puglia!



Claudio Quarta | Guagnano | Lecce | [www.claudioquarta.it](http://www.claudioquarta.it)

NEL PROSSIMO NUMERO  
**BISOL**

*La raccolta dell'uva fa gola anche a caprioli, cinghiali, daini e cervi: un vecchio problema alla ricerca di nuove soluzioni. La Toscana è la regione più colpita. Riuscirà la nuova proposta di legge a risolvere il problema?*

# La vendemmia degli ungulati: l'Italia fa la conta dei danni

▲ a cura di Andrea Gabbriellini

**A** CASTELLO DI BROLIO LE UVE DIVORATE DAGLI ungulati sono state quantificate in 1000 quintali, Castello di Meleto lamenta la perdita di 500 quintali, mentre a Rocca di Castagnoli sono stati 700 quintali, pari a 490 ettolitri di vino. È andata meglio – si fa per dire – a Badia a Coltibuono dove i quintali persi sono stati tra i 250 e i 300. Complessivamente le quattro aziende dispongono di 540 ettari di vigneto, hanno un fatturato di oltre 30 milioni di euro e, compreso l'indotto, danno lavoro a centinaia di persone. Insomma sono una "fonte" piuttosto attendibile e, tutti insieme, hanno mandato un grido di allarme alle istituzioni. In Toscana, la stima degli ungulati "in attività" parla di 200.000 caprioli, 200.000 cinghiali, 8.000 daini e 4.000 cervi. Tutti affamati, specialmente in tempo di vendemmia quando i grappoli, dolci e sugosi, sono un richiamo irresistibile. D'altra parte la presenza di boschi e di foreste che occupano il 60% del territorio regionale è un ottimo habitat per lo sviluppo e la proliferazione della fauna selvatica che in qualche caso viene addirittura pasturata da degli irresponsabili che riforniscono di pane e di mais gli animali.

**UN PROBLEMA CHE MASSIMILIANO BIAGI, AGRONOMO** del Castello di Brolio, conosce bene: *"Difendersi da quello che è un vero e proprio assalto non è affatto facile, di sicuro è dispendioso e non sempre risolutivo. Le reti elettrificate richiedono una manutenzione continua e non risolvono il problema, anche perché il capriolo salta anche 2 metri in altezza. Ora siamo costretti a recintare con reti alte e fisse che hanno un forte impatto ambientale e un costo elevato, circa 25 euro al metro lineare, ma richiedono anch'esse una manutenzione assidua"*. È paradossale che da una parte si faccia di tutto per incrementare gli itinerari naturalistici e i percorsi a piedi del Chianti Classico, da sempre un'area libera, quando poi si è costretti a fare delle lunghe deviazioni a causa delle reti anti-ungulati. E in macchina guidare per le strade chiantigiane non è affatto rilassante. La principale causa degli incidenti stradali nel senese (tra il 70% e l'80% secondo la Provincia) si deve proprio all'impatto con qualcuno di questi animali. L'assessore all'agricoltura della Regione Toscana, **Marco Remaschi**, ha recentemente ricordato che gli incidenti stradali che vedono coinvolti ungulati sono in forte aumento. *"Erano circa 250 nel 2013"* ha detto *"sono stati oltre 700 nel 2014 e le stime per l'anno 2015, con dati >>*



*>> a settembre, sono di 900/1000 incidenti. E fra questi ci sono anche incidenti mortali"*.

**PROBLEMA DI VECCHIA DATA. DA UN SONDAGGIO DEL** Consorzio del Vino Chianti Classico Gallo Nero di qualche anno fa, effettuato tra le aziende associate - circa 600 aziende che rappresentano il 95% della denominazione - emergeva che il 90% delle stesse avevano ripetutamente subito danni di varia entità. In molti casi i danneggiamenti non vengono nemmeno denunciati presso gli Ambiti Territoriali di Caccia (ATC) perché il rimborso – quando ci sono i fondi – viene effettuato sul costo delle uve a prezzi mercuriali, cioè facendo riferimento al listino del prezzo medio, emanato dalla Camera di commercio, molto poco remunerativo per il danneggiato. Basti pensare che quell'uva trasformata in vino, potrebbe essere di un vigneto destinato alla produzione di Chianti Classico Gran Selezione. Quindi con una perdita secca di introiti, nemmeno lontanamente paragonabile a quella dell'uva. Il danno poi non è solo il mancato raccolto e la perdita di produzione, ma danneggiamenti alla pianta anche negli anni successivi, soprattutto perché i caprioli brucano tutti i nuovi germogli della vite, **Andrea Cecchi** dell'omonima

## VENDEMMIA&UNGULATI. UNO SCENARIO GIÀ ANALIZZATO

In una pubblicazione del 2009 dell'Ispra (Istituto Superiore per la Protezione e la ricerca ambientale) intitolata "Banca Dati Ungulati. Status, distribuzione, consistenza, gestione e prelievo venatorio delle popolazioni di ungulati in Italia", riferita al periodo 2001-2005, già la situazione era ben delineata. "La Toscana" si legge nel documento "si conferma la regione con il maggior numero di prelievi con 42.223 capi abbattuti durante il 2004-2005 (sebbene manchino i dati di Pisa e Massa Carrara), seguita dalla Liguria (15.275), l'Emilia-Romagna (12.827) ed il Piemonte (12.662), tutte con più di 10.000 capi prelevati annualmente. Analizzando i dati dei prelievi a livello provinciale emerge chiaramente la concentrazione degli stessi nell'area centrale e nord-occidentale del Paese. Più di 5.000 capi sono abbattuti annualmente in provincia di Firenze (5.021), Genova (6.525), Siena (9.733), Arezzo (10.361) e Grosseto (10.980). Tra i 3.000 e i 5.000 capi vengono invece prelevati in provincia di Cuneo, Savona, Parma, Bologna e Perugia. Considerando il dato dei carni in termini di densità di prelievo, spiccano i valori superiori ai 25 capi per km<sup>2</sup> registrati in due province liguri (Genova e Savona) e in due toscane (Siena e Arezzo). Valori compresi tra 15 e 25 capi per km<sup>2</sup> si registrano nelle altre due province liguri e a Grosseto e Livorno".

ma casa vinicola di Castellina in Chianti spiega che *"il problema degli ungulati è sempre più serio, anche perché spesso ad essere colpiti sono i vigneti più belli e nelle migliori esposizioni, da cui si ottengono i vini più pregiati. Quest'anno abbiamo perso la produzione di 2,5 ettari di vigneto equivalente a 130 quintali di uva, più per l'azione dei caprioli che dei cinghiali. In Maremma danni molto forti li abbiamo registrati nelle annate più siccitose come nel 2011 e nel 2012 mentre nel 2015 le piogge al momento giusto ci hanno in parte salvato dall'assalto"*. Caprioli, cinghiali, daini e cervi non sono solo un problema per la viticoltura ma anche per i boschi. Ad essere colpiti, anche in questo caso, sono i nuovi germogli che brucati, influiscono sulla crescita degli alberi. In preoccupante crescita anche le diagnosi della malattia di Lyme, causata da un batterio che infesta le zecche, veicolate da cervi e caprioli, che possono infettare gli umani. Ma non ce n'è per nessuno, nemmeno per la piccola fauna: nei boschi e nei prati quasi del tutto >>



**PRESENTANO**



**IN TOUR**

Per la terza edizione Andrea Golino si sposta in esterna a bordo di una fiammante Mazda MX-5 percorrendo la penisola da Nord a Sud. Lo chef racconterà l'Italia e i suoi prodotti migliori reinterpretati in versione finger cuisine.



**SOLO SU GAMBERO ROSSO CHANNEL  
TUTTI I MERCOLEDÌ ALLE 22.00**

CON LA PARTECIPAZIONE DI



**KENWOOD**



## LE 5 BESTIE NERE PER LA VITICOLTURA.

La Germania è il regno dei **procioni**. Non si tratta di animali nativi, ma introdotti dal capo aviazione nazista Hermann Goering nel 1934, dopo aver deciso la Germania non aveva abbastanza fauna selvatica. Senza predatori naturali e condizioni geografiche ideali, i procioni, allevati come conigli, distruggono l'agricoltura di tutto il Paese. Il massimo storico è stato raggiunto nel 2005, quando hanno distrutto un intero raccolto di uve nella regione di Brandeburgo. Oggi in Germania ve ne sono più di un milione e il Governo risponde all'emergenza con abbattimenti regolari.

In Sudafrica, i predatori dell'uva rispondono al nome di **babbuini**. La cosa singolare è che hanno sviluppato un gusto raffinato e divorano solo le migliori uve. In

particolare sono ghiotti di Pinot Nero e Chardonnay nella versione più dolce, ma se il grappolo è aspro lo gettano per terra. Inoltre questa specie sgranocchia i giovani germogli della vite, senza lasciare nulla. Come intervenire? In Sudafrica è illegale sparare e uccidere babbuini, così i proprietari di vigneti non possono fare altro che costruire recinzioni intorno alle loro vigne.

In California – in particolare a Sonoma – il pericolo viene dall'alto: qui gli **uccelli** sono il vero incubo dei produttori. Tra i possibili rimedi adottati, la copertura delle vigne con delle reti. Ma c'è anche chi ha messo in circolazione dei falchi per spaventare gli stormi di uccelli.

Spostandoci in Nord America, ci si imbatte, invece, nei **cervi**, golosi di frutta dolce, foglie e uva. I produttori, per correre ai ripari, hanno messo in campo diversi

sistemi, dai più tradizionali ai più ingegnosi: recinzioni elettriche, repellenti per animali, rimedi naturali come succo di aglio o spruzzo di uova.

La bestia nera italiana è, invece, il **cinghiale**. La regione più colpita è la Toscana dove se ne aggirano circa 200 mila, ma non mancano neppure in altre parti del Paese: a Genova i cinghiali urbani spulciano tra i rifiuti, come fanno le volpi a Londra. La soluzione migliore? A parte le proposte al vaglio (vedi articolo), una delle strade seguite – col solito savoir faire italiano – è stata l'introduzione di una cucina locale incentrata sul cinghiale (complici anche i cacciatori: causa o soluzione del problema?). I danni continuano ad essere ingenti, ma per lo meno si piange con la pancia piena. – L. S.

(fonte Decanter)

» scomparse le lepri e anche i fagiani non se la passano molto bene. Infatti una poco accorta politica di ripopolamento, una gestione scarsamente oculata delle aree protette e una certa accondiscendenza verso i cacciatori, ha permesso di importare specie animali estranee al territorio. Per risalire all'origine di questa pratica, bisogna andare indietro nel tempo. A partire dagli anni Cinquanta dello scorso secolo, ci sono state delle reintroduzioni controllate di ungulati da parte del Corpo Forestale dello Stato ma, nei decenni successivi, sono state numerose le reintroduzioni clandestine di cinghiali dall'Est Europa da parte di gruppi di cacciatori. E nel tempo, nonostante in Toscana ci sia una lunga stagione venatoria e tanti cacciatori, la crescita di queste specie è sfuggita di mano. Il dibattito verte anche sui cacciatori: sono una risorsa o sono parte integrante del problema?

**ANCHE GIUSEPPE LIBERATORE, DIRETTORE DEL CONSORZIO Chianti Classico**, ha detto la sua: “Ormai è da 6-7 anni che stiamo conducendo questa battaglia, ma oggi la situazione degli ungulati, è del tutto fuori controllo tanto che ormai, non solo ci sono problemi per la produzione – incide per il 5/10% - ma anche per

la sicurezza. Bisogna ragionare in modo diverso su tutto il territorio, aree vocate e aree protette comprese, e soprattutto passare dalle parole ai fatti”. Al momento la legge regionale di riferimento è la n.3/1994, ma è evidente che non ha funzionato. Uno spiraglio potrebbe venire dalla Legge obiettivo specifica per la gestione degli ungulati proposta dall'Assessore all'agricoltura della Regione, Marco Remaschi, con il supporto del Ministero dell'Ambiente. Tra le innovazioni previste, il passaggio delle competenze sulla caccia dalle province alla Regione e l'uniformità normativa in tutto il territorio regionale. Inoltre le aree non vocate potranno essere gestite con forme di caccia selettive per tutte le specie interessate e per un periodo ampio del calendario venatorio. E ancora sarà data la possibilità agli agricoltori di poter gestire le catture sul proprio fondo e di avviare una filiera della carne. L'obiettivo è di limitare la presenza degli ungulati nell'arco di tre anni. Ma prima bisogna arrivare alla sua approvazione, che potrebbe arrivare in primavera, anche se troppi aspetti sono ancora sotto il fuoco incrociato delle lobby dei cacciatori, degli animalisti e degli agricoltori. Insomma le cose da discutere sono ancora molte, ma almeno è un passo avanti.



Riparte dall'Asia il roadshow del Gambero Rosso.  
Poker di tappe - Seoul, Tokyo, Shanghai e Hong Kong –  
per un tris di attività: tasting, presentazione delle guide  
in cinese e giapponese e bilancio dell'Academy

## E l'Asia scopre l'abbinamento con i vini italiani

▲ a cura di Marco Sabellico

### SEOUL

L'ARRIVO DEL GAMBERO ROSSO E DEI MIGLIORI VINI italiani è ormai un appuntamento immancabile per migliaia di wine lover asiatici e dei maggiori operatori del settore. Come ogni autunno, da anni ormai, la nostra équipe parte per l'Oriente per una serie di attesissime tappe. La prima è stata nella Corea del Sud, a Seoul, il 28 ottobre, con il Top Italian Wines Roadshow, nona edizione. L'evento s'è svolto in una location di grande prestigio, The Raum Convention Center, un maestoso edificio di oltre 33 mila metri quadri nel cuore di Gangnam-gu, la "Beverly Hills di Seoul", sede delle più importanti aziende coreane ed internazionali della capitale. Un flusso ininterrotto di appassionati ha gremito i workshop di degustazione e il grande salone degli eventi per conoscere da vicino i protagonisti della scena enologica italiana - oltre sessanta le aziende presenti in questa edizione - e per degustare i loro migliori vini. "In Corea c'è un interesse particolare per i vini e la gastronomia italiana in generale" ha commentato **Tiziana Di Molfetta**, consigliere dell'Ambasciata Italiana "e i nostri vini stanno dimostrando di poter accompagnare in maniera eccellente anche le specialità della cucina coreana". Un tema questo che

s'è dimostrato centrale sia nei momenti di degustazione tecnica, sia nelle conversazioni con gli operatori. "Il vino italiano ha un fascino particolare per noi" ci ha detto **Sue Oh**, sommelier e illustratrice di straordinario talento "ci racconta storie di un Paese che amiamo in maniera speciale per l'arte, la bellezza del paesaggio e per la sua cucina. In questi ultimi anni stiamo scoprendo le infinite possibilità di abbinamento dei nostri piatti con i mille diversi vini italiani. C'è tanto da assaggiare e da sperimentare". Non ci credete? Provate le gustosissime costine di manzo (tenerissimo) alla brace, il galbi, con un Chianti Classico Gran Selezione, o la classica zuppa marinara, il sujebi, con una Ribolla del Collio...da non perdere.

### TOKYO

QUELLO DI TOKYO È UN ALTRO APPUNTAMENTO CLASSICO del nostro tour asiatico. Anche quest'anno oltre mille persone hanno partecipato al Grand Tasting dei Tre Bicchieri il 30 ottobre nell'ormai consueta cornice del Grand Ballroom del Ritz Carlton, nel cuore della capitale nipponica. "L'Asia sta dimostrando una netta crescita nell'import di vino, ed è il continente trainante in quest'ultimo anno, caratterizzato da performance non certi esaltanti sugli altri mercati" ci dice **Luca Torri**, importatore e distributore di vino italiano in Giappone "si parla di un + 15% nei >>



>> primi sei mesi dell'anno sullo stesso periodo del 2014. E il Giappone per fatturato è il nostro cliente più importante in Asia". "I giapponesi amano da sempre i nostri vini, e sono dei conoscitori scrupolosi, dei professionisti attenti alla qualità, dei partner commerciali affidabilissimi" ci confida **Daria Garofoli** della griffe omonima di Loreto, nelle Marche "senza contare che i nostri vini - e non parlo solo del Verdicchio dei Castelli di Jesi - accompagnano meravigliosamente i sapori della grande cucina nipponica". "Quello del Gambero Rosso è un appuntamento immancabile per noi" gli fa eco **Keisuke Kuroda**, proprietario di due ristoranti italiani di successo a Tokyo, i Kurodino di Ginza e Kagurazaka "è un'ottima occasione per assaggiare

le novità più interessanti, i vini delle ultime vendemmie 'garantiti' dai Tre Bicchieri del Gambero. Per noi professionisti è fondamentale". "C'è una ripresa dei consumi dei vini d'alta gamma, non solo italiani, dopo un paio d'anni di stagnazione" ci racconta **Tadayuchi Yanagi**, noto wine writer di Tokyo. "Quello del vino italiano è un panorama complesso, affascinante, e ricco di prospettive sia nei confronti della cucina giapponese, sia ovviamente di quella italiana, che è amatissima in questo Paese" afferma **Kazuo Kawate**, sommelier e formatore specializzato nei vini italiani "ma c'è bisogno di una forte specializzazione un'attenta conoscenza della materia. E Vini d'Italia del Gambero Rosso per noi è uno strumento fondamentale. Ed è l'unico dispo-

nibile in lingua giapponese. Non si può lavorare senza". Ed è proprio per promuovere la cultura enogastronomica italiana che il Gambero Rosso ha fondato la sua prima Academy, a Tokyo, in cooperazione con la Japan Salt. È in Kagurazaka, una strada del quartiere di Shinjuku famosa per i tanti eccellenti ristoranti. A un anno dalla sua apertu- >>

### CRESCONO LE ESPORTAZIONI ITALIANE IN ASIA

Sono tutti in aumento i valori delle esportazioni italiane in Cina, Corea del Sud, Giappone e Hong Kong. Considerando i primi sette mesi del 2015, secondo i dati Istat, il vino italiano in Cina registra un export di 7,9 milioni di euro rispetto ai 7 milioni dello stesso periodo 2014; la Corea del Sud 1,84 milioni contro 1,47 milioni di euro; il Giappone 17 milioni di euro contro 16,6 milioni; Hong Kong 2,1 milioni di euro contro 1,8 milioni. Per quanto riguarda i volumi, tranne Hong Kong che passa da 276 mila litri a 252 mila (-8,6%), crescono tutti i mercati: la Cina (+5,8% a 2,7 milioni di litri), la Corea del Sud (+22,8% a 387 mila litri) e il Giappone (+1,2% a 4,7 milioni di litri).



» ra sono ormai centinaia i frequentatori dei suoi corsi di cucina italiana e di degustazione vino.

## SHANGHAI

**ALTRA TAPPA, ALTRO BAGNO DI FOLLA, IL 2 NOVEMBRE A** Shanghai. Il Gambero Rosso è tornato per la quinta volta nella Parigi d'Oriente per presentare la nuova edizione di Vini d'Italia in cinese, edita in collaborazione con China Custom Press, importante editore statale che distribuisce in tutta la Cina. A seguire la consueta degustazione dei Tre Bicchieri. La cornice dell'evento lo storico Fairmont Peace Hotel sul centralissimo Bund, affacciato sul fiume Huangpo, dalla sua fondazione (risale agli anni Venti, e all'inizio si chiamava Cathay Hotel), crocevia di eventi internazionali. Nello splendido salone art Déco, un flusso ininterrotto di operatori, appassionati e stampa specializzata per tutta la giornata, ha gremito i banchi d'assaggio dei 65 produttori che hanno partecipato al Grand Tasting. Nel discorso d'apertura il Console Generale d'Italia, Stefano Beltrame, ha portato il saluto del nuovo ambasciatore italiano in Cina, Ettore Francesco Sequi, da poco insediato. "Siamo il quinto Paese per importanza nell'import vinicolo cinese" ci dice **Elisabetta Merlino**, deputy trade commissioner di ITA, l'italian trade agency "tradizionalmente qui i francesi sono molto forti, ma non solo loro. Noi dobbiamo vedercela soprattutto con Australia, Cile e Spagna che ci precedono in classifica. La forte svalutazione della moneta cinese non ha favorito il nostro export, ma sostanzialmente nel primo semestre, seppur con qualche aggiustamento di prezzi, abbiamo tenuto la nostra quota e ora le prospettive sono buone...". È dello stesso avviso **Luigi Y. H. Hu**, presidente della Belpaese Wines, con sede ad Hangzhou e uffici a Marghera: "Il vino italiano ha grande potenziale su questo mercato, è la nostra scommessa. La straordinaria ricchezza di vitigni, di tipologie e di stili è un potenziale ancora da esplorare per il consumatore cinese, che sta crescendo molto culturalmente. La ristorazione italiana nel Paese è in crescita, ma ci sono grandi potenzialità anche nell'inserimento dei vini italiani nella ristorazione cinese, che è un panorama vastissimo e complesso. E le cose stanno evolvendo: se prima si bevevano soprattutto tè, birra o distillati a pasto, ora sono sempre più frequenti le carte dei vini, con bianchi rossi e spumanti italiani". "È in atto una trasformazione" gli fa eco **Caterina Ying Hong** di MY, Italian Lifestyle "i consumi di vino sono in crescita costante, quelli dei superalcolici in calo. E il vino italiano ha il fascino dello status-symbol, come la moda e il design".

## HONG KONG

**ULTIMA TAPPA DEL TOUR IL GRAND GALA DEL VINO** Italiano con i Tre Bicchieri, il 4 novembre a Hong

## PROSECCO DOC E TEMPURA: UNA COPPIA PERFETTA...

I giapponesi stanno iniziando ora a scoprire le mille potenzialità gastronomiche del Prosecco. È quello che è emerso in un divertente e partecipato workshop che si è tenuto a Tokyo lo scorso 29 ottobre nelle sale del Ritz Carlton Hotel. Lo ha organizzato il Gambero Rosso per il Consorzio del Prosecco Doc, che ha presentato ad un parterre di 40 giornalisti ed operatori gli stili ed il territorio della più importante denominazione d'origine dedicata allo spumante nel mondo. **Marco Sabellico**, curatore della guida Vini d'Italia e **Isao Miyajima**, celebre firma dell'enogastronomia nipponica e traduttore di Vini d'Italia in lingua giapponese. Dal Prosecco tradizionale Colfondo, passando per i Brut e gli Extra Dry i nostri hanno raccontato la storia, la tecnica e il territorio di questa affascinante star del made in Italy enologico. "Raggiungeremo presto le 500 mila bottiglie annue, insieme alle Docg Conegliano Valdobbiadene ed Asolo" dicono dal Consorzio Prosecco Doc "Siamo un territorio suggestivo, e siamo diventati il distretto spumantistico più importante del mondo. Quello che vogliamo, ora, è far capire ai gourmet e agli appassionati di tutto il mondo la straordinaria versatilità di questo vino. Che non ha timore di incontrare nessuna cucina del mondo, anzi...". Un successo, la degustazione, dove si sono assaggiati otto eccellenti etichette e s'è parlato molto di abbinamenti. Per arrivare alla conclusione che... Prosecco Extra Dry e tempura, ad esempio, sono un pairing perfetto.

Kong. Per il settimo anno Gambero Rosso presenta Vini d'Italia in uno dei centri nevralgici del commercio mondiale, e la nostra degustazione è ormai l'anteprima alla Hong Kong International Wine Fair, la più importante manifestazione fieristica sul vino di tutto il Sudest Asiatico, che ha aperto i battenti il 5 novembre. Nella prestigiosa cornice dell'Harbour Grand Hotel, che ha il più grande salone eventi della città, a pochi passi da Victoria Harbour, c'è stato un massiccio e costante afflusso di visitatori che hanno avuto la possibilità di incontrare gli oltre settanta produttori presenti e degustare i loro vini più prestigiosi. "Hong Kong è il crocevia dell'Estremo Oriente" ha detto **Antonello De Riu**, console generale d'Italia a Hong Kong "è una delle piazze finanziarie più importanti del mondo, e »

» uno snodo nevralgico per le nostre esportazioni. Funge da hub per molti altri Paesi vicini, non solo per la Mainland China. È fondamentale una presenza su questo mercato per raggiungere anche gli altri Paesi. Siamo molto attenti allo sviluppo di questo mercato, e siamo felici di ospitare l'evento del Gambero Rosso nell'ambito delle iniziative di Bellissima Italia, il festival dell'enogastronomia e della cultura italiana". Su questa piazza abbiamo ancora grandi potenzialità di crescita. In quote di mercato – nell'ambito dei vini in bottiglia – veniamo dopo Francia, Australia, Cina, Usa, Cile e Spagna. Ma nell'ultimo semestre con quasi un milione e 200 mila bottiglie importate abbiamo fatto registrare un +24% sullo stesso periodo nel 2014, se pur a scapito di un sensibile ritocco al ribasso dei prezzi. Gli spumanti, Prosecco in testa, confermano il loro trend positivo con un netto +20% nello stesso periodo. "Il vino italiano sta penetrando il mercato grazie soprattutto alla cucina italiana e ai suoi interpreti. Ci sono moltissimi bravi restaurant managers e sommelier di formazione italiana che lo fanno apprezzare. Credo che consumatori qui non abbiano ancora capito completamente la versatilità del vino italiano e dei suoi vitigni autoctoni. Ha un potenziale di crescita enorme. E questo vale non solo per la Cina ma - da quello che sento - per la Corea, India e ovviamente il Giappone". A parlare è **Pa-**

**olo Gorreri**, che si occupa di alta formazione enogastronomica con l'International Culinary Institute di Hong Kong. A corollario del Tre Bicchieri Grand Tasting dalla tappa di Hong Kong il Gambero Rosso ha introdotto un nuovo format di masterclass, dedicata ai premi speciali di Vini d'Italia 2016. In una sala apposita 40 tra giornalisti e operatori hanno degustato i vini delle nove aziende che hanno ottenuto gli Special Awards, guidati dai due curatori della Guida, **Eleonora Guerini** e il sottoscritto. "Un'occasione straordinaria per assaggiare nove grandi vini e confrontarci con chi li ha selezionati" ha dichiarato **Mark Hammons**, fondatore ed editore della prestigiosa rivista Tasting-Kitchen "un modo diretto per capire dove sta andando il mondo del vino italiano, sempre più popolare sulla nostra scena enogastronomica". "Non c'è dubbio che i nostri vini si possano sposare alle cucine orientali, e questo viaggio lo prova ancora una volta" ci ha confidato **Franco Piona** della veneta Cavalchina "ma per ottenere risultati non c'è che un sistema. Fare le valige, viaggiare e raccontare i nostri prodotti. I mercati si creano così...". Le prossime tappe internazionali del Gambero Rosso saranno il Tre Bicchieri a Mosca il 19 novembre, e il Vini d'Italia Tour con due date, Zurigo il 30 novembre e Varsavia il 2 dicembre.

**Gourmet**  
EXPOFORUM | HORECA FOOD & BEVERAGE

**PROFESSIONISTI,  
IN OGNI SENSO.**

PASSIONE per:

FOOD & BEVERAGE   VINI & ALCOLICI   TECNOLOGIE  
PANETTERIA   PASTICCERIA   GELATERIA   CAFFÈ  
CIOCCOLATO   MACCHINARI   ATTREZZATURE   ARREDI  
ARTE DELLA TAVOLA   INNOVAZIONE   DESIGN   SERVIZI  
FORMAZIONE   LAVORO   E-COMMERCE   WEB MARKETING

**22-24 Novembre 2015**  
LINGOTTO FIERE TORINO  
[www.gourmetforum.it](http://www.gourmetforum.it)

GL EVENTS   LINGOTTO FIERE TORINO   GAMBERO ROSSO







GAMBERO ROSSO

Ron Zacapa Centenario

il Rum



è servito

RON ZACAPA E LA CREATIVITÀ DI 8 CHEF  
PER UN INCONTRO ALL'INSEGNA DEL GUSTO

GIOVEDÌ 29 OTTOBRE ORE 20.30  
TRATTORIA TRIPPA  
Chef DIEGO ROSSI  
Milano - via Giorgio Vasari, 3 - ang. via Muratori

VENERDÌ 20 NOVEMBRE ORE 20.30  
LE GIARE  
Chef GIANLUCA GORINI  
Montiano (FC) - loc. Montenovo - via Al Castello, 368

GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE ORE 20.30  
LOCAL  
Chef MATTEO TAGLIAPIETRA  
Venezia - Ponte Sant'Antonin Castello 3303

MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE ORE 20.30  
BORSARI 36 DELL'HOTEL PALAZZO VICTORIA  
Chef CARMINE CALÒ  
Verona - c.so Porta Borsari, 36

MARTEDÌ 10 NOVEMBRE ORE 20.30  
AL SOLITO POSTO  
Chef SERENELLA MEDONE  
Bogliasco (GE) - via G. Mazzini, 228

GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE ORE 20.30  
POMIROEU  
Chef GIANCARLO MORELLI  
Seregno (MB) - via G. Garibaldi, 37

GIOVEDÌ 12 NOVEMBRE ORE 20.30  
BOLLICINE  
Chef FABIO FRAGIACOMO  
Trieste - piazza S. Antonio Nuovo, 2a

LUNEDÌ 30 NOVEMBRE ORE 20.30  
LE TAMERICI  
Chef GIOVANNI CAPPELLI  
Roma - v.lo Scavolino, 79

www.gamberorosso.it



TORINO  
NON È  
MAI STATA  
COSÌ

Gourmet





## A Torino è l'ora di Gourmet: tre giorni di confronto tra professionisti

**DAL 22 AL 24 NOVEMBRE A LINGOTTO FIERE DI TORINO** si svolge la prima edizione di Gourmet, nuova manifestazione professionale - organizzata da GL events in collaborazione con Gambero Rosso - rivolta al comparto Ho.re.ca. (Hotellerie, Restaurant, Catering) e Food & Beverage. Importante occasione di confronto tra gli operatori del settore, Gourmet si rivolge a un target specificamente business - gesto-

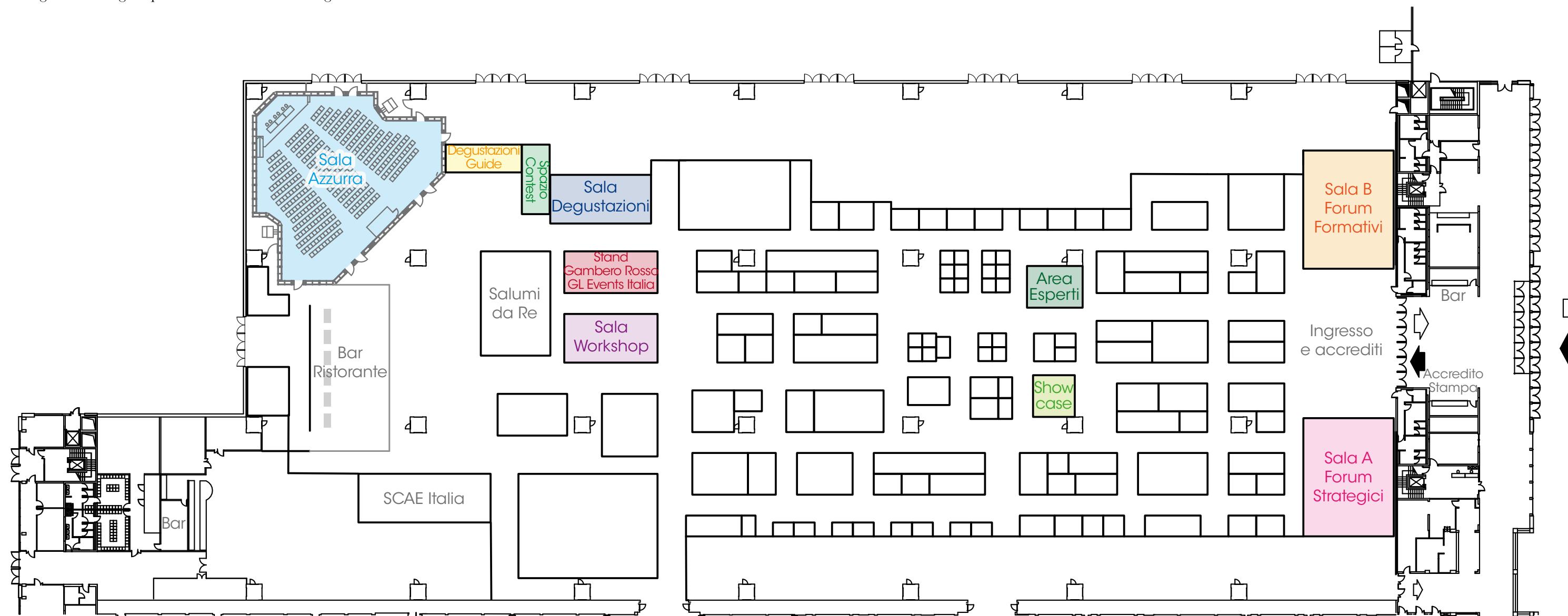
ri e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie - ma anche ai futuri imprenditori che a Torino avranno la possibilità di interfacciarsi e scoprire le nuove tendenze, le tecnologie all'avanguardia e pillole utili per gestire al meglio i loro locali. Parola d'ordine: concretezza. Sotto la mappa del Lingotto con le sale degli appuntamenti.

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

## Il fuori salone. Per gli appassionati appuntamenti in tutta la città

**NON SOLO GOURMET. IN CONTEMPORANEA ALLA** manifestazione dedicata ai professionisti del food&beverage, la città di Torino ospiterà 7 appuntamenti Off per gli appassionati, dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto. Cene, degustazioni, abbinamenti inediti coinvolgeranno alcuni dei migliori locali all'ombra della Mole, sotto la

guida degli esperti del Gambero Rosso. E nel capoluogo piemontese arriveranno anche i talenti di Gambero Rosso Channel per "cucinarvi per le feste". Per partecipare agli eventi è necessario prenotare direttamente alle sedi indicate. Cosa aspettate? A pagina 32 e 33 tutti gli appuntamenti da segnare in agenda.





## DOMENICA 22 NOVEMBRE

### SALA A FORUM STRATEGICI

14.00 - 15.30

**App e Servizi online. Come scegliere in base alle proprie esigenze**

RELATORI: Andrea Pastina (CEO e cofondatore di Pubster), Marco Gualtieri (Promotore di Seeds&Chips, primo salone internazionale dedicato alle startup), Simone Ridolfi (CEO e cofondatore di Moovenda)  
MODERA: Peter Kruger (Amministratore Delegato di StartupBootcamp)

16.00 - 17.30

**Prenotazione online.**

**La nuova opportunità per il ristoratore?**

RELATORI: Almir Ambeskovic (Amministratore Delegato di TheFork), Eugenio Boer (Chef Ristorante Essenza), Marcello Trentini (Chef Ristorante Magorabin)  
MODERA: Peter Kruger (Amministratore Delegato di StartupBootcamp)

### SALA B FORUM FORMATIVI

10.00 - 11.30

**Gestire un ristorante.**

**Nozioni base di management**

RELATORI: Dario Laurenzi (Amministratore e fondatore Laurenzi Consulting), Igles Corelli (Chef del ristorante Atman di Pescia, in provincia di Pistoia), Paolo Matrisciano (Docente di Economia e tecnica dell'azienda turistica)  
MODERA: Camilla Carrega (Coordinatore Scuole del Gambero Rosso)

12.00 - 13.30

**Gestire un ristorante.**

**Tecniche efficaci di direct marketing per Hotel e Ristoranti**

RELATORE: Paolo Errico (CEO e Founder di 4marketing.it)

14.00 - 15.30

**Sala e cantina:**

**basso profilo e altissime prestazioni**

RELATORI: Giuseppe Palmieri (Maitre e sommelier dell'Osteria Francescana di Modena) e Massimo D'Addezio (Barman e Patron dei locali Co.So. e Chorus di Roma)  
MODERA: Antonella De Santis (Redattore web del Gambero Rosso)

16.30 - 18.00

**Appuntamento SCAE**

**(Speciality Coffee Association of Europe)**

RELATORI: Antonella Cutrona (Responsabile comunicazione, esperta di caffè, Responsabile eventi SCAE), Paolo Dalla Corte ( Titolare Dalla Corte - macchine espresso, grande esperto di caffè)

### SALA WORKSHOP

10.00 - 11.00

(Appuntamento a pagamento)

**Le scuole di Gambero Rosso**

**a Gourmet. La panificazione**  
RELATORI: Gabriele Bonci (Panificatore e Patron di Pizzarium a Roma), Sara Bonamini (Vice Curatore della guida Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

11.30 - 12.30

**Pizza. Maestri a confronto**

RELATORI: Enzo Coccia (Pizzaiolo e Patron della pizzeria La Notizia di Napoli), Gabriele Bonci (Panificatore e Patron di Pizzarium di Roma), Giancarlo Casa (Pizzaiolo e Patron della pizzeria La Gatta Mangiona di Roma), Simone Padoan (Pizzaiolo e Patron della pizzeria I Tigli di San Bonifacio, in provincia di Verona), Patrick Ricci (Pizzaiolo e Patron di Pomodoro&Basilico di San Mauro Torinese, in provincia di Torino)  
MODERA: Sara Bonamini (Vice Curatore della guida Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

13.00 - 14.00

**Pizza.**

**Abbinamenti al di là del consueto**

RELATORI: Giancarlo Casa (Pizzaiolo Patron della pizzeria La Gatta Mangiona), Simone Padoan (Pizzaiolo Patron della pizzeria I Tigli), Patrick Ricci (Pizzaiolo e Patron di Pomodoro&Basilico di San Mauro Torinese, in provincia di Torino)  
MODERA: Lorenzo Ruggeri (Collaboratore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso), Sara Bonamini (Vice Curatore della guida Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

15.30 - 16.30

**Le spezie nel Cioccolato**

RELATORE: Federico Anzellotti (Presidente Nazionale Conpait e Docente Maestro Pasticcere Conpait)

17.00 - 18.00

(Appuntamento a pagamento)

**Le Scuole di Gambero Rosso a Gourmet. Gluten free e pasticceria di qualità: un binomio possibile?**

RELATORE: Francesco Favorito (Chef e creatore della World Gluten Free Chef Academy)

### SALA DEGUSTAZIONI

10.00 - 11.00

**Salumi cotti: da fetta e da pentola.**

**In abbinamento vini Rotari**

RELATORE: Mara Nocilla (Giornalista del Gambero Rosso), William Pregentelli (Redattore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)

11.30 - 12.30

**Vino. Metodo classico piemontese con l'azienda Cuvage**

RELATORI: Lorenzo Ruggeri, Stefania Annese (Redazione vino del Gambero Rosso)

13.00 - 15.00

**Vini Foodies**

RELATORI: William Pregentelli, Stefania Annese (Redazione vino del Gambero Rosso)

16.00 - 17.00

**Pane in tavola: ristoratori e panificatori a confronto**

RELATORI: Davide Longoni (Panificatore e Patron del Panificio Davide Longoni di Milano) Gabriele Bonci (Panificatore e Patron di Pizzarium), Roy Caceres

(Chef stellato del ristorante Metamorfofi)

MODERA: Sara Bonamini (Vice Curatore della guida Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

### SPAZIO CONTEST

13.00 - 14.00

**Barman emergente: Il miglior Gin Tonic**

15.00 - 16.00

**Barman emergente:**

**il miglior cocktail a base di Vermouth**

16.30 - 18.00

**Barman emergente: Interpretazioni dell'aperitivo all'italiana**

GIURIA: Massimo D'Addezio, Filippo Sisti, Dennis Zoppi.

PRESENTATORE: Patrick Pistoletti

### SALA AZZURRA

11.30 - 13.00

**Guide classiche vs editoria digitale**

RELATORI: Alberto Cauzzi (Passione Gourmet), Alberto Lupini (Italia a Tavola), Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Gabriele Zanatta (Identità Golose), Lorenza Fumelli (Agrodolce), Valentina Marino (Gambero Rosso)  
MODERA: Massimiliano Tonelli (Gambero Rosso)

16.00 - 18.00

**Presentazione guida Berebene 2016 del Gambero Rosso**

## A Gourmet la presentazione della guida Berebene.

### I migliori vini entro i 10 euro

Da 26 anni, Berebene contribuisce a rendere più nitida la fotografia che il Gambero Rosso offre del vasto panorama del vino italiano. Le pagine di questa guida sono dedicate a quelle denominazioni che aiutano a scoprire un'Italia fatta di vitigni autoctoni, più o meno conosciuti, qualche volta sottovalutati. In questa edizione, sono stati assegnati 668 Oscar qualità/prezzo a vini che sugli scaffali delle enoteche, o della Gdo, non superano i 10 euro, perle enologiche, perfette per un consumo quotidiano, per un bere rilassato; ma oltre a questi, sono segnalate quasi circa 1700 etichette di livello dal buono allo straordinario. L'occasione per assaggiare molti di questi vini sarà il 22 novembre a Gourmet: alle 16 nella Sala Azzurra del Lingotto è prevista la consegna delgi oscar qualità/prezzo, e a seguire si svolgerà una degustazione aperta al pubblico dove protagonisti saranno i vini premiati.

## LUNEDÌ 23 NOVEMBRE

### SALA A FORUM STRATEGICI

11.30 - 12.30

**Allergeni: dalla norma al marketing con il menù digitale**

RELATORE: Paolo Bouquet (Presidente e cofondatore di Okkam srl)

14.00 - 15.30

**Fotografo e ristoratore: binomio inscindibile nell'era dei social?**

RELATORI: Bob Noto (Fotografo), Cristiano Tomei (Chef stellato del ristorante L'Imbutto), Lido Vannucchi (Fotografo)  
MODERA: Annalisa Zordan

16.00 - 17.30

**Fare impresa in Italia. È possibile semplificare il quadro normativo?**

RELATORI: Nicoletta Colombo (Avvocato dello Studio CREA Avvocati Associati), Mauro Goitre (Responsabile Progetto Fare Impresa di Ascom - Epat Torino e provincia), Paolo Cuccia (Presidente Gambero Rosso Spa)

### SALA B FORUM FORMATIVI

10.00 - 11.30

**I segreti di una carta dei vini funzionale e accattivante**

RELATORI: Mauro Mattei (Brand manager Ceretto) e Giuseppe Carrus (Vice Curatore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso)  
MODERA: Lorenzo Ruggeri (Collaboratore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

12.00 - 13.30

**Nozioni base di social media marketing applicato alla ristorazione**

RELATORE: Davide Valpreda (Consulente marketing e comunicazione)

14.00 - 15.30

**Appuntamento SCAE (Speciality Coffee Association of Europe)**

RELATORI: Paolo Troccoli (Direttore Epat sezione pubblici esercizi), Davide Berti (Campione mondiale di caffè IBRIK e pluri campione italiano in varie categorie di caffetteria), Rosalba Graglia (Giornalista settore caffetterie e bar per Gambero Rosso), Francesco Sanapo (Pluri campione di caffetteria)

## Carta dei vini, istruzioni per l'uso. Confronto tra gli esperti

Identità, coerenza strutturale, abbinamento, effetto sorpresa, proposta al bicchiere. Sono questi i cinque assi portanti per valutare una carta dei vini. Identità, intesa come carattere in cui contano l'attualizzazione, un po' di sano turnover e scelte coraggiose. Ma non basta. Per essere consultabile e d'immediata lettura deve rispettare un ordine interno: denominazione, nome del vino, annata, cantina. Deve, poi, esservi, un legame saldo tra le proposte della cucina, la scelta degli ingredienti e la selezione di etichette. Ma per colpire al cuore, diventa fondamentale l'effetto sorpresa: un formato raro su qualche vino di nicchia, vecchie annate di vini solitamente consumati giovani ma affidabili, qualche chicca estera. Infine la proposta al bicchiere: il primo biglietto da visita. Oltre a questi cinque, ci sono anche altri criteri da non trascurare? Se ne parlerà il 23 novembre nella sala B Forum Formativi, 10-11.30

e ideatore di Barista & Farmer), Nadia Rossi (Giornalista specializzata in settore bar e caffè per Bargiornale), Fabio Verona (Formatore AST SCAE e formatore per Costadoro caffè)

16.00 - 17.30

**L'arte pasticceria italiana. Le armi vincenti dei campioni del mondo**

RELATORI: Paolo Sacchetti (Maestro Pasticcere AMPI e Patron del caffè Nuovo Mondo di Prato), Alessandro Dalmasso (Maestro Pasticcere AMPI e Patron della Pasticceria Dalmasso di Avigliana, in provincia di Torino)  
MODERA: Sara Bonamini (Vice Curatore della guida Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

### SALA WORKSHOP

10.00 - 11.00

(Appuntamento a pagamento)

**Le scuole di Gambero Rosso a Gourmet. La cottura indiretta sottovuoto a vapore**

RELATORE: Marco Cvetnich Margarit (Chef docente dei corsi professionali della Città del gusto di Torino)

11.30 - 12.30

**Un olio e un piatto: la tecnica degli abbinamenti**

RELATORI: Cristiano Tomei (Chef stellato del ristorante L'Imbutto), Furio Battelini (Direttore di Produzione della Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda)  
MODERA: Indra Galbo (Redattore del Gambero Rosso)

13.00 - 14.00

**Cocktail a tutto pasto.**

**Abbinamenti fuori dagli schemi**

RELATORI: Cristiano Tomei (Chef stellato del ristorante L'Imbutto), Filippo Sisti (Barman), Massimo D'Addezio (Barman), Oscar Quagliarini (Barman)  
MODERA: Marco Sabellico (Curatore guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)

15.30 - 16.30

**La tecnologia per la pasticceria: ottimizzare per eccellere**

RELATORE: Ugo Sanvitti (Vicepresidente del Consorzio Pasticceri di Brescia e Pasticcere della Pasticceria Chantilly)

17.00 - 18.00

(Appuntamento a pagamento)

**Le scuole di Gambero Rosso a Gourmet. La cucina di montagna**

RELATORE: Diego Rigotti

### SALA DEGUSTAZIONI

10.00 - 11.00

**Oli del nord leggeri e oli del sud pesanti.**

**Un mito da sfatare**

RELATORI: Furio Battelini (Direttore di Produzione della Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda), Domenico Ruffino (Proprietario dell'Azienda Agricola La Colombaia), Santi Planeta (Proprietario delle Aziende Agricole Planeta a Menfi, in provincia di Agrigento)  
MODERA: Indra Galbo (Redattore del Gambero Rosso)

11.30 - 12.30

**Vino. Anteprema Bardolino**

RELATORI: Giuseppe Carrus (Vice Curatore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

14.00 - 15.00

**Percezione sensoriale del grado di cacao nel cioccolato e la sua provenienza**

RELATORE: Alessandro Del Trotti (Delegato regionale Conpait e Docente Maestro Pasticcere Conpait)

15.30 - 16.30

**Prosciutto crudo:**

**l'aristocrazia dei salumi.**

**In abbinamento vini Cuvage**

RELATORI: Mara Nocilla (Giornalista del Gambero Rosso), Massimo Spigaroli (Chef dell'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense, in provincia di Parma), William Pregentelli (Redattore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)

17.00 - 18.00

**Vino. Cantina Valpolicella Negrar**

RELATORI: Gianni Fabrizio (Curatore guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)

### SPAZIO CONTEST

13.00 - 15.00

**Degustazione delle delizie dei Pasticceri premiati nella guida Pasticceri & Pasticcerie 2016**

13.00 - 18.00

**Attività Mixology Shop**

### SALA AZZURRA

11.30 - 13.00

**Presentazione della guida Pasticceri & Pasticcerie 2016 del Gambero Rosso**

14.30 - 17.00

**Seminario Ascom-Fipe "Le bussole" con premiazione bollino blu e buffet**

17.30 - 18.30

**Premio DOC Wine Travel Food 2015**



MARTEDÌ 24 NOVEMBRE

**SALA A FORUM STRATEGICI**

12.00 - 13.30

**La spesa.**

**Il futuro è la filiera corta?**

RELATORI: Niko Romito (Chef stellato del Ristorante Reale), Andrea Millone (Responsabile commerciale Cooperativa Agrisviluppo), Simone Cozzi (titolare e amministratore di High Quality Food)  
MODERA: Antonella De Santis (Redattore web del Gambero Rosso)

14.00 - 15.30

**Meglio il franchising o la joint venture?**

RELATORE: Laurent Scarna (Avvocato Bugnion Legal)

16.00 - 17.30

**Come nasce un brand di successo?**

RELATORI: Giovanna Del Bene (Consulente Marchi presso Bugnion SpA), Teo Musso (Fondatore di Le Baladin), Davide Cocco (Studio Cru)  
MODERA: Federico De Cesare Viola

**SALA B FORUM FORMATIVI**

10.00 - 11.30

**Il vero gelato artigianale**

**è un modello replicabile all'infinito?**

RELATORI: Alberto Manassei (Maestro gelatiere e Patron della Gelateria dei Gracchi di Roma), Alberto Marchetti (Maestro gelatiere e Patron della Gelateria Alberto Marchetti), Simone Bonini (Maestro gelatiere e Patron della Gelateria Carapina)  
MODERA: Antonella De Santis (Redattore web del Gambero Rosso)

12.00 - 13.30

**Appuntamento SCAE (Speciality Coffee Association of Europe)**

RELATORI: Davide Berti (Campione mondiale di caffè IBRIK e pluri campione italiano in varie categorie di caffetteria), Rubens Gardelli (Pluricampione di caffetteria)

brewing e roasting), Francesco Sanapo (Pluri campione di caffetteria e ideatore di Barista & Farmer), Fabio Verona (Formatore AST SCAE e formatore per Costadoro caffè)

14.30 - 16.00

**Pasticceria. Come gestire un laboratorio dalla A alla Z**

RELATORI: Fabrizio Galla (Maestro AMPI), Alessandro Dalmaso (Maestro Pasticciere AMPI e Patron della Pasticceria Dalmaso di Avigliana, in provincia di Torino)  
MODERA: Sara Bonamini (Vice Curatore della guida Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

17.00 - 18.00

**Enogastronomia come leva per il turismo**

RELATORE: Melania Cammisà (Cofondatrice di Contesti Turistici)

**SALA WORKSHOP**

10.00 - 11.00

(Appuntamento a pagamento)

**Le scuole di Gambero Rosso a Gourmet. La cottura diretta a vapore puro**

RELATORE: Marco Cvetnich Margarit (Chef docente dei corsi professionali della Città del gusto di Torino)

11.30 - 12.30

**Cucina vegana: un mondo da scoprire**

RELATORE: Cristiano Bonolo (Chef e fondatore di Vegolosi.it)

13.00 - 14.00

**La pralineria storica e rivisitazione in chiave moderna**

RELATORE: Lorenzo Zuccarello (Docente Maestro Pasticcere/Cioccolataio Conpait)

14.30 - 15.30

**Workshop sul gelato con Azienda Bravo**

RELATORE: Marco Serra (Maestro gelatiere e Patron della Gelateria Mara dei Boschi di Torino)

17.00 - 18.00

**Le scuole di Gambero Rosso a Gourmet. Gluten free con gusto**

RELATORE: Marcello Ferrarini (Chef e Conduttore di "Senza glutine, con gusto" in onda su Gambero Rosso Channel-SKY 412)

**SALA DEGUSTAZIONI**

10.00 - 11.00

**Salami d'Italia.**

**In abbinamento vini Foodies**  
RELATORE: Mara Nocilla (Giornalista del Gambero Rosso), William Pregentelli (Redattore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)

11.15 - 12.15

**Vino. Sangiovese di Romagna dell'azienda Poderi dal Nespole**

RELATORI: Eleonora Guerini (Curatore guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)

12.30 - 13.30

**Vino. Nero d'Avola e altri vini siciliani con la cantina Feudo Arancio**

RELATORI: Lorenzo Ruggeri (Collaboratore guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)

14.00 - 15.00

**Mondo Vermouth.**

**Il suo utilizzo nei cocktail**

RELATORI: Marco Sabellico (Curatore guida Vini d'Italia del Gambero Rosso), Marco Galasso (Barman)

15.30 - 16.30

**Cioccolato tradizionale vs Cioccolato crudo**

RELATORI: Guido Castagna (Maestro cioccolatiere), Guido Gobino (Maestro cioccolatiere)

MODERA: Mara Nocilla (Giornalista del Gambero Rosso)

17.00 - 18.00

**Il Rum è servito**

BARMAN: Mirko Turconi  
CHEF: Serenella Medone

**SPAZIO CONTEST**

13.00 - 15.00

**Degustazione dei piatti dei premiati nella guida Foodies 2016**

13.00 - 18.00

**Attività Mixology Shop**

**SALA AZZURRA**

11.30 - 13.00

**Presentazione della guida Foodies 2016 del Gambero Rosso**

GAMBERO ROSSO



**Vi cuciniamo per le feste**

I TALENT DEL CANALE 412 DI SKY RIUNITI IN UN'UNICA SERATA PER UNA CENA SPECIALE!

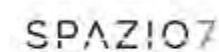


LUNEDÌ 23 NOVEMBRE 2015 | ORE 19.30  
SPAZIO 7 | VIA MODANE, 20 | 10141 TORINO

INFO: WWW.GAMBEROROSSO.IT

**Il Vermouth ritorna nella città dei Savoia. Un incontro-degustazione per conoscerlo meglio**

Chiamatelo vermouth o vermut, come preferite, ma imparate a riconoscere quello originale. Che è quello che nasce nel 1786 nel capoluogo piemontese dalla ricetta di Antonio Benedetto Carpano. Ai tempi un vino aristocratico e regale, un vero status symbol fino ai primi decenni del '900, prima di finire nel dimenticatoio. Oggi, ritornato in auge, cerca di riprendersi la sua identità, anche attraverso un disciplinare, che al momento non c'è, ma su cui si sta lavorando per difenderlo dalle imitazioni estere. Ma com'è composto? Per il 75% da vino, dolcificato e aromatizzato. I vermouth bianco, rosso e rosè devono avere un tasso alcolico non inferiore ai 14,5 gradi e un tenore zuccherino minimo del 14%, mentre il dry deve avere non meno di 18 gradi e il 12% massimo di zuccheri. La ricetta originale prevede, poi, dal 25 al 50% di Moscato di Canelli. E proprio nella sua città di origine - dove per altro in primavera nascerà un museo dedicato - il curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, Marco Sabellico, e il barman Marco Galasso ci parleranno dei segreti di questo vino liquoroso e del suo utilizzo nei cocktail. L'appuntamento è nella sala degustazioni del Lingotto dalle 14 alle 15.



SPONSOR TECNICI





**21/11 ore 19:00**  
**"BOLLICINE IN CITTÀ BY ROTARI"**  
- Enoteca Rossorubino



È sotto gli occhi di tutti il successo che le bollicine italiane stanno avendo negli ultimi anni. Una delle espressioni più prestigiose della spumantistica italiana è senza dubbio il Trento Doc, un metodo classico che nasce tra i monti, dove chardonnay e pinot nero si arricchiscono di profumi unici e caratteristici. Sarà Rotari, azienda storica del comprensorio trentino, a presentare i suoi vini presso l'Enoteca Rosso Rubino, dove lo staff ha pensato ad alcuni abbinamenti davvero interessanti. Non vogliamo svelarvi tutto, ma noi saremo lì a raccontarvi i vini e gli abbinamenti e per ingolosirvi ve ne anticipiamo uno: l'AlpeRegis Pas Dosé 2009 con lo gnocco fritto con Jamon Serrano: assolutamente da provare.

**21/11 ore 19:00**  
**"ALLA SCOPERTA DEL BARDOLINO"**  
- G Ristorante Italiano  
di Allegrolitalia Golden Palace



Dalle sponde del Lago di Garda, il Bardolino si presenta a Torino, per uno degli eventi di Gourmet Off, il fuori-salone che completerà l'offerta enogastronomica di Gourmet. Quella del Bardolino è una denominazione che negli ultimi anni ha puntato tutto sulla qualità, grazie anche ad importanti modifiche del disciplinare (tra tutte il forte abbassamento delle rese per ettaro) e che il 21 novembre si presenterà ad enofili e specialisti del settore accompagnando i gustosi piatti del ristorante Allegrolitalia. "Negli ultimi sei anni vi è stata una radicale riscoperta dell'identità locale, fatta di vini freschi e leggeri, territoriali, più votati alla finezza che alla concentrazione, cui ha fatto seguito un sostanziale ritorno d'interesse da parte sia dei consumatori che della critica, anche a livello internazionale" afferma il presidente del Consorzio di Tutela del Vino di Bardolino Franco Cristoforetti "Per il Bardolino si è avviato un progetto basato su una minuziosa zonazione dei vigneti, tornando di fatto a porre in luce quelle distinzioni territoriali che erano già note alla fine dell'Ottocento". L'evento Alla scoperta del Bardolino permetterà di conoscere tutte le peculiarità di questo vino, in abbinamento ad uno sfizioso aperitivo, realizzato dalle cucine del G Ristorante di Allegrolitalia Golden Palace: "patata di montagna", "crudo di pesce e di carne", "insalata di riso Carnaroli con verdure di stagione" e "polenta taragna gratinata ai formaggi d'alpeggio", daranno l'occasione di sperimentare nuovi abbinamenti con i rossi del Lago di Garda.

**22/11 ore 20:30**  
**"PIZZA E CHIARETTO, ABBINAMENTO PERFETTO"**  
- Pizzeria Pomodoro&Basilico  
Il binomio è già rodato: quando lo scorso 21 settembre abbiamo presentato la nostra Guida Pizzerie 2016, a Napoli, il Chiaretto ha accompagnato con successo le fantastiche creazioni dei pizzaioli premiati. A Torino, presso la pizzeria Rosso&Pomodoro, sarà Patrick Ricci a dare l'avvio ad un ciclo



di 12 appuntamenti in altrettante pizzerie italiane dove il rosé che viene dal Lago di Garda, verrà proposto in abbinamento alle migliori pizze dei maestri pizzaioli recensiti in guida. "Il Chiaretto è andato imponendosi come il leader nazionale del settore dei vini rosati a denominazione di origine, salendo da 4 a 12 milioni di bottiglie vendute" ci racconta Franco Cristoforetti, presidente del Consorzio del Bardolino "con la cosiddetta Rosé Revolution del Chiaretto, il colore è diventato particolarmente delicato e i profumi hanno valorizzato sempre di più la componente agrumata dell'uva più importante della zona, la corvina veronese". Tutte queste caratteristiche, unite ad un tenore alcolico non elevato, lo rendono il compagno perfetto per un'ottima pizza. Patrick proporrà alcune specialità, partendo da una classica Margherita, per poi passare a suggestioni mediterranee con la "Sapori di Sicilia" (battuta di gambero rosso di Mazza, mandorle tostate, percoche e olio evo) e con il "Pane con chiacchieteghi, olive di Gaeta, sconigli e peperoncino", terminando con una ghiotta "Pizza Burro e Acciughe" con burro, acciughe del Cantabrico e mostarda di fichi.

**22/11 ore 20:30**  
**"ALLA RICERCA DEL GUSTO CON I VINI DELLA CANTINA NEGRAR"**  
- NH Lingotto Tech  
Più di 200 soci che coltivano un vigneto che si estende per ben 700 ettari, principalmente nella zona della Valpolicella Classica. È questo il patrimonio viticolo della Cantina Valpolicella Negrar, i cui vini accompagneranno un menù realizzato a 4 mani dagli chef Eugenio Boer del ristorante L'Essenza di Milano, e

Daniele Giolitto, chef del ristorante dell'NH Lingotto Tech, nelle sale del quale si terrà questa imperdibile cena. Le varie espressioni della Valpolicella, dal Ripasso al Recioto, passando per l'Amarone, sposteranno piatti che parlano d'autunno e Piemonte. La par-



tenza è affidata ad Eugenio Boer con "Carote di Polignano, nocciola Igp Piemonte, tagliegio e uovo cotto nel fieno" che abbineremo al Raudii Bianco '14, blend di garganega e chardonnay. Poi il testimone passerà a Daniele Giolitto e al suo "Crudo e cotto di salsiccia di Bra, crema di Parmigiano Reggiano e mousse di rape di Caprauna", da accompagnare con il Valpolicella Cl. Sup. Ripasso La Casetta '12. Il Valpolicella Cl. Sup. Verjago 2010 abbraccerà i sapori del "Risotto d'Autunno", mentre l'intensità della "Guancia di vitello brasata, con pure di rape rosse e cialda di polenta di mais 8 file" verrà bilanciata dalla forza dell'Amarone della Valpolicella Cl. Vigneti di Jago '08. Per chiudere con dolcezza una "Dolce passeggiata in Piemonte" (topinambur, cioccolato bianco bruciato, zucca e cardo) incontrerà le note suadenti del Recioto della Valpolicella Cl. Vigneti di Moron '11.

**22/11 ore 20:30**  
**"CI VUOLE METODO... CLASSICO CUVAGE"**  
- Turin Palace Hotel  
Fondata nel 2011 ad Acqui Terme, Cuvage è una giovane azienda che ha scelto di produrre spumanti metodo classico utilizzando le classiche varietà internazionali, come pinot e chardonnay, ma valorizzando anche gli autoctoni piemontesi cortese e nebbiolo, i vitigni che danno vita ad alcuni dei vini più noti del Piemonte: Gavi, Barbaresco e Barolo. Al Turin Palace Hotel, si terrà una cena in cui le creazioni dello chef Stefano Sforza verranno accompagnate dalle bollicine piemontesi. Il menù? Si parte con Merluzzo, brodo di fieno, pioppini, zucca, per passare poi al Coniglio, peperone, acciuga, caffè. E ancora: Risotto



in brodo di gallina bianca di Saluzzo, tartufo nero, rabarbaro e Guancia di maialino cotta a bassa temperatura, pop corn caramellati, crema di radici invernali. Per chiudere: sorpresa al cioccolato bianco.

**23/11 ore 19:30**  
**"VI CUCINIAMO PER LE FESTE"**  
- Ristorante Spazio 7

Hiro e la sua cucina crudista; le ricette "laide e corrotte" di Giorgione; le tecniche innovative di un maestro come Igles Corelli; lo stile, la semplicità e la creatività di Simone Rugiati. E ancora: l'esperienza e la simpatia di Max Mariola e per finire le dolci creazioni di Maurizio Santin. Sono questi gli ingredienti di "Vi cuciniamo per le Feste", la cena dove i nostri Talent si esibiranno nella preparazione di un menù natalizio classico ma al tempo stesso non convenzionale. La cena-spettacolo sarà seguita dalle telecamere del Gambero Rosso, che, per l'occasione, elaborerà uno speciale televisivo che andrà in onda su Gambero Rosso Channel (canale 412 di Sky). Uno showcooking eccezionale, un'occasione irripetibile per incontrare, conoscere e apprezzare dal vivo la cucina e il carisma dei vostri Talent preferiti! I posti sono limitati: affrettatevi a prenotare!



**24/11 ore 20:00**  
**"LA CUCINA TORINESE INCONTRA I VINI PODERI DAL NESPOLI"** - Ristorante Carlina dell'Hotel NH Collection Piazza Carlina L'osteria (e il vino) nel 1911; la cantina nel 1929. Nasce così Podere dal Nespole, azienda che racchiude in sé la storia del Sangiovese di Romagna. Nella cena che si terrà al Ristorante Carlina dell'Hotel NH Collection, un menù appositamente studiato, giocato tra cucina piemontese e suggestioni esotiche, of-



frirà lo spunto per raccontare i vini dell'azienda romagnola. Al Nespole Pas Dosé, metodo classico da pinot nero e chardonnay, spetta il compito di aprire le danze; poi sarà la volta del Romagna Pagadebit, bianco della tradizione a base di bombino bianco. Due rossi accompagneranno un Dim Sum di ossobuco, crema di topinambour e cavolo toscano e lo scamone di vitella piemontese in crosta di pane, semolino e limone candito: sono rispettivamente il Romagna Sangiovese Sup. Il Nespole Riserva, vera e propria bandiera aziendale, e il Borgo dei Guidi, sangiovese con saldo di merlot e cabernet. Si chiude con il Telluccio, un rosso dolce da uve stramature, perfetto per il dessert al cioccolato, nocciole e caramello salato.