

<http://it.paperblog.com/vinality-and-the-city-of-verona-1735027/>

Vinality and the City (of Verona)

IL NUOVO FUORI SALONE DI VINITALY DEDICATO AL GRANDE PUBBLICO

Quando: Domenica 7 aprile
Dove: Palazzo della Gran Guardia
Orario: dalle 12.00 alle 23.00
Ingresso: euro 15,00

brochure_vinality_and_the_city_2013 (1.719 KB) Un format tutto da vivere quello di Vinality & the City che propone un ricco programma pensato per gli amanti del buon cibo e del buon vino.

160 le etichette offerte da Slow Wine e dall'Associazione Le Donne del Vino, 6 i pizzaioli selezionati dall'Università della Pizza®, tutti rigorosamente veneti, molte le tipicità argentine in degustazione con "Malbec y Tango".

Si potranno degustare vini provenienti da 19 Regioni italiane serviti dai giocatori della Scaligera Ruby Verona, pizze contemporanee arricchite con ingredienti freschi del territorio, tipicità argentine come tapas, impanadas e il Malbec, il vitigno più diffuso in Argentina.

Il tutto sulle note della musica di Astor Piazzola, uno dei più grandi interpreti della tradizione argentina.

SLOW WINE Slow Wine è considerato ormai come una vera e propria guida turistica, uno fra gli osservatori più innovativi sul mondo ecologico italiano.

Una guida che non si limita a selezionare le eccellenze enologiche della penisola e a valutarne le caratteristiche organolettiche ma racconta cosa c'è dentro, ma anche cosa sta dietro il bicchiere: il lavoro, gli obiettivi e la passione dei produttori, il loro rapporto con la terra, la scelta delle tecniche di coltivazione e di cantina, privilegiando quanti attuano pratiche vitivinicole ecologicamente sostenibili.





Più : www.alexa.com/siteinfo/it.paperblog.com

Estrazione : 07/04/2013 14:56:41
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-169590-20130407-867435998.pdf
Audience :

<http://it.paperblog.com/vinality-and-the-city-of-verona-1735027/>

Una vera narrazione del vino per conoscere e capire come nasce un vino.

Da Slow Wine una selezione di 120 etichette.

LE DONNE DEL VINO Le Donne del Vino festeggiano proprio al Vinality il 25° anno di vita, un quarto di secolo vissuto intensamente da un'Associazione che ha inciso nel panorama enologico, un tempo rigorosamente al maschile.

Un anniversario che le Donne del Vino hanno inteso celebrare offrendo 50 etichette che rappresentano la migliore espressione della passione, della creatività e della capacità delle donne nella conduzione delle aziende vitivinicole.

Protagoniste di un nuovo scenario, vino "al femminile" significa oggi capacità di creare emozioni, piacere di gustare in modo consapevole, conoscere il vino per proporlo in abbinamenti inediti e curiosi.

Da L'Associazione Le Donne del Vino una selezione di 40 etichette.

UNIVERSITÀ DELLA PIZZA®.

Un progetto di Molino Quaglia Il Manifesto della Pizza Italiana Contemporanea contiene 10 principi etico-professionali indirizzati a tutti i pizzaioli per indicare i requisiti di una pizza intesa come piatto sano e gustoso oltre che porta di ingresso per tutte le tasche alla buona cucina italiana.

Con il Manifesto della Pizza Italiana Contemporanea si apre una strada nuova per la pizzeria d'autore.

Il Manifesto, che nasce da un lavoro di ricerca e di continuo confronto con pizzaioli di tutta Italia che Università della Pizza® ha portato avanti negli ultimi 5 anni, è il risultato "in diretta" di un dibattito approfondito e carico di entusiasmo sui canoni di un piatto della cucina e della tradizione italiane per antonomasia, che può dare un contributo fondamentale alla diffusione e conoscenza dei grandi ingredienti italiani, oltre ad essere una leva di sviluppo qualitativo e quantitativo dell'intera filiera agro-alimentare.

Grazie alla creatività di quei pizzaioli che danno importanza all'approfondimento tecnico sulle farine, sui lieviti e sulle modalità di lavorazione e cottura della pizza, che scelgono le materie prime, dal grano ai condimenti, con un occhio attento alla digeribilità ed alle caratteristiche nutrizionali.

Sito web ufficiale: <http://www.vinality.com/> 9 aprile, Due Torri Hotel, Piazza Sant'Anastasia 4, Verona.

Festival itinerante dedicato alla conoscenza ma, soprattutto, all'emozione del vino.

All'interno del ristorante del prestigioso Due Torri Hotel saranno ospitate 12 cantine italiane e internazionali accompagnate da specialità gastronomiche d'eccellenza.

Vinality, domani al via.

E ci saranno anche i ragazzi down con i loro vini Associazione Italiana Persone Down di Treviso, vendemmiatori e vignaioli, che proporranno il loro Raboso, ma anche la loro Grappa e l'olio extravergine d'oliva delle colline trevigiane.



Più : www.alexa.com/siteinfo/it.paperblog.com

Estrazione : 07/04/2013 14:56:41
Categoria : Attualità
File : piwi-9-12-169590-20130407-867435998.pdf
Audience :

<http://it.paperblog.com/vinality-and-the-city-of-verona-1735027/>

Secondo una consuetudine iniziata nel 2006 dall'allora vicepresidente della Giunta veneta Luca Zaia, per l'intera durata della manifestazione i ragazzi dell'Aipd offriranno questi prodotti ai visitatori della grande rassegna dedicata all'enologia mondiale, in cambio di un sostegno alla loro causa e alle loro attività.

La risposta di quanti sono a Vinality è sempre stata straordinaria, tanto che con l'aiuto raccolto al salone sono riusciti a realizzare uno dei loro sogni: avviare una struttura agrituristica.

Nell'impegno di vigneroni, frantoiani e distillatori questi ragazzi hanno trovato al loro fianco aziende che hanno voluto costruire con loro e per loro un futuro diverso.

A partire dalla Cantina Cecchetto di Tezze di Piave, che segue con questa speciale produzione, che vede i ragazzi vignaioli, pigiatori, imbottiglieri e persino artisti dell'etichetta, ciascuna delle quali è fatta rigorosamente a mano da loro.

Dalle vinacce, grazie alla collaborazione della Distilleria Capovilla di Rosà, in provincia di Vicenza, ottengono invece ottima grappa tradizionale.

Grazie infine alla collaborazione della cooperativa Tapa Olearia con sede a Cavaso del Tomba, i ragazzi producono anche l'olio extra vergine con le olive del vittoriese.

Il ricavato della solidarietà 2013 andrà quest'anno a sostenere una serie di progetti che insegnino ad essere autonomi in tutto, e al progetto "Il pranzo è servito", che prevede corsi di sommelier, sala e cucina.