

24-25 FEBBRAIO  
TORINO

### IL VERMOUTH PROTAGONISTA

Si svolgerà a Torino il primo Salone del Vermouth, un evento dedicato al vino aromatizzato nato proprio nel capoluogo piemontese nel 1786. Nelle sale del Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, in Piazza Carlo Alberto, troveranno spazio le creazioni di 21 produttori. In programma anche incontri con esperti e laboratori di miscelazione e degustazione. Info: [salonedelvermouth.com](http://salonedelvermouth.com)

24-26 FEBBRAIO  
CREMONA

### BONTÀ ARTIGIANALI IN FIERA

Il BonTà è da 15 anni un punto di riferimento fieristico dell'enogastronomia in Italia. Un'occasione per professionisti, distributori e buongustai di incontrarsi e assaggiare il meglio delle produzioni artigianali del momento. Non solo: molti stand saranno dedicati anche agli strumenti da lavoro, dai forni alle cucine, dalle pentole alla coltelleria e l'abbigliamento. Info: [ilbonta.it](http://ilbonta.it)

10-12 MARZO  
DÜSSELDORF

### IL FUTURO DELL'ENOLOGIA

Il mondo del vino, dai produttori agli appassionati, si ritroverà a Düsseldorf, in Germania, per la trentesima edizione di ProWein: 5.700 espositori saranno protagonisti di un fitto programma di eventi, durante i quali si potranno scoprire le ultime tendenze in campo enologico e assaggiare le migliori novità del momento. Tra queste, l'utilizzo dell'AI in viticoltura. Info: [prowein.de](http://prowein.de)

16 MARZO  
PIACENZA

### CIBO, ETICA E COMUNICAZIONE

Qual è il rapporto tra cibo, etica e comunicazione? Se ne discuterà al convegno della Cooperativa Italiana Catering (CIC), che si terrà a Piacenza al Campus dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Una giornata densa di degustazioni, conferenze e laboratori con produttori, docenti, aziende, distributori, ristoratori. Info: [qualitalyfoodservice.com](http://qualitalyfoodservice.com)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

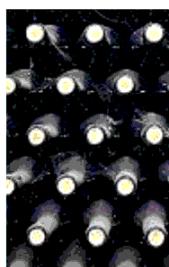


25 - 27 FEBBRAIO  
BOLOGNA

# SORSI «SLOW» DAL MONDO

di **Giuseppe Scuotri**

Oltre 950 cantine provenienti da 25 Paesi di tutto il mondo, dalle valli rocciose del Sudamerica ai pendii dell'Australia. La terza edizione di Slow Wine Fair, in programma negli spazi di BolognaFiere dal 25 al 27 febbraio, sarà l'occasione per godere di una panoramica a 360 gradi sul mondo del vino e sui protagonisti della filiera internazionale. In totale, saranno più di 200 gli espositori internazionali selezionati dalla commissione di assaggio di Slow Food. Di questi, 39 arrivano dalla Francia, 17 dalla Spagna, 18 dall'Austria e sette dalla Germania. Nel caso di alcune zone di produzione si tratterà di un esordio assoluto: tra le circa 5mila etichette in degustazione, infatti, saranno presenti per la prima volta vini provenienti da Australia, Giappone, Messico, Sudafrica e Svezia. Nonostante la varietà di culture e tradizioni, tutti i produttori sono accomunati dall'impegno nel tenere vivi, vendemmia dopo vendemmia, i principi del Manifesto del vino buono, pulito e giusto di Slow Food: preservare l'ambiente naturale e le sue risorse mantenendo al contempo viva la comunità di appartenenza. Il tema di quest'anno, in particolare, sarà la fertilità del suolo: nei tre giorni di manifestazione saranno infatti molte le occasioni per parlare di vino in maniera completa e trasversale, con tanti incontri dedicati ai temi della crisi climatica, del biologico e della trasparenza lungo la filiera. Nel padiglione 15, ad esempio, si svolgerà la cerimonia del Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow: saranno assegnati 32 riconoscimenti ad altrettante realtà che si sono distinte per la promozione di una carta territoriale o tematica. Nel padiglione 20, invece, si discuterà di sostenibilità e agroecologia ascoltando le testimonianze di viticoltori francesi, spagnoli, argentini, turchi e azeri. Uno spa-



In alto, foto di Maja Petric (Unsplash). Qui sopra, foto di Yoko Correia Nishimiya (Unsplash)

zio importante sarà inoltre dato, nel padiglione 15a di Casa Slow Food, all'esplorazione del ruolo della donna nel mondo del vino e al racconto enogastronomico del patrimonio italiano. Tra le proposte estere figurano i vini della provincia argentina di Jujuy, la più settentrionale del Paese. Qui vivono e lavorano viticoltori che, sfidando i terreni aridi, producono Malbec, Cabernet Franc e Torrontés, un'uva bianca che in passato veniva utilizzata per le prime vinificazioni in anfore di terracotta. Ci sarà poi modo di raccontare in modo diverso il complesso mondo enologico della Turchia. Il Paese, pur essendo quinto al mondo per superficie vitata dietro a Spagna, Francia, Cina e Italia, produce quantità relativamente basse di vino, essendo la maggior parte delle sue coltivazioni destinate alla produzione di uve da tavola, succhi e uva passa. Ci sono, però, cantine che hanno deciso di impegnarsi per preservare la biodiversità del territorio: nel corso della manifestazione bolognese tre realtà turche, 7 Bilgeler di Selçuk, Heraki Wines di Denizli, e Yaban Kolektif di Bayramiç, presenteranno il progetto *Heritage Vines of Turkey*, che intende documentare e mappare i vigneti dei distretti di Mut e Silifke, situate ai piedi delle montagne del Tauro centrale e che oggi rischiano di scomparire. Non si può parlare di vino in modo completo senza toccare il mondo della gastronomia. Tra una degustazione e l'altra, si potrà fare una pausa al padiglione 18, dove sarà allestita una selezione di cucine di strada, con food truck in cui assaporare specialità locali e regionali. Per il secondo anno è stata confermata anche la presenza di un'area dedicata agli amari: qui i produttori, selezionati secondo criteri di sostenibilità, potranno esporre e raccontare le loro bottiglie.



**All'evento  
saranno  
presenti  
più di 950  
cantine  
da 25 Paesi,  
quasi 700  
le italiane**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LA DISPENSA

a cura di  
**Redazione Cook**



### DESSERT

La Pêca del Salbano prodotta dalla pasticceria vicentina Tomasi è un incontro tra la ciliegia di Marostica Igp, il vino Torcolato Doc Breganze e l'olio extra vergine d'oliva della Cooperativa Piemontana del Grappa



### BALSAMICO

L'aceto balsamico tradizionale di Modena Dop «extra vecchio» dell'acetaia Malpighi ha un sapore pienamente armonico e maturo, un'elevata densità e un profumo intenso e persistente



### PAUSA NOCCIOLA

Lo yogurt alla nocciola a marchio Coop, realizzato senza coloranti né conservanti, è un compagno ideale e sorprendente sia per dare gusto alla prima colazione sia per una piacevole pausa durante la giornata



### TISANE E PROBIOTICI

Bonomelli propone una linea di tisane con probiotico in grado di favorire il benessere intestinale. Sono disponibili in tre versioni: sgonfiante con finocchio, anice e carvi; per le difese immunitarie con echinacea e acerola; per il dopo pasto, con menta, verberna e zenzero