

News

PREMIATI I VINI DELL'AZIENDA ASSIRELLI DI DOZZA IMOLESE (BO)

Al Piccolo fiore Romagna Albana va la "Targa del tribunato". Tre i diplomi assegnati dalla "Selezione del sindaco"

Il Piccolo fiore Romagna Albana Docg passito 2011, i Colli d'Imola Sangiovese Dop riserva 2014 e il Grifo di Dozza Cabernet Sauvignon Igt 2016: premiati i vini dell'Azienda Assirelli-Cantina da Vittorio di Dozza, nel Bolognese. I riconoscimenti ricevuti dall'azienda, associata alla Cia agricoltori italiani di Imola, sono la "Targa del tribunato" al Piccolo fiore oltre a tre diplomi assegnati dalla "Selezione del sindaco", il concorso enologico internazionale organizzato dall'Associazione città del vino.

La targa è stata assegnata durante la manifestazione organizzata e promossa dal Tribunale di Romagna che, tra le finalità, ha quelle di far conoscere a consumatori e produttori i vini migliori e più

caratteristici del territorio e riconoscere lo sforzo delle aziende vinicole per il continuo miglioramento dei prodotti. Il Piccolo fiore ha inoltre ricevuto la menzione speciale tra i vini che hanno raggiunto il massimo punteggio nell'ambito della categoria "Il Tribuno che chiude".

Alla "Selezione del sindaco", l'Assirelli ha invece conquistato la medaglia d'oro sia per il Piccolo fiore, sia per il Colli d'Imola Sangiovese. La medaglia d'argento è andata al Grifo di Dozza Cabernet Sauvignon. Tre riconoscimenti alla cantina più premiata dell'Emilia-Romagna tra quelle presenti alla manifestazione.



Cia Imola

Matteo (a sx) e Vittorio Assirelli

Appuntamenti

BRA (CN), 15-18 SETTEMBRE CASARI DA TUTTO IL MONDO PER I 20 ANNI DI CHEESE

Edizione speciale per i primi 20 anni di "Cheese, le forme del latte", manifestazione internazionale dedicata al lattiero-caseario in programma, a ingresso libero, a Bra (Cn) dal 15 al 18 settembre.

Oltre 270mila visitatori e 300 espositori da 23 nazioni vi hanno preso parte lo scorso anno.

Al centro di questa edizione gli Stati generali del latte crudo, in cui Slow Food riunisce i casari da tutto il mondo. Al tema sono dedicate le conferenze, i 35 Laboratori del gusto e, per la prima volta, il Mercato di Cheese presenta solo formaggi prodotti con latte non pastorizzato.

Nello spazio libero, sotto i riflettori i formaggi naturali (prodotti senza fermenti industriali) insieme a vini, birre, salumi senza nitriti né nitrati e pani con lievito madre. Immancabili i Presìdi Slow Food con nuovi prodotti rari. Tra i Paesi stranieri, il focus del 2017 è dedicato agli Stati



Pixabay

Uniti mentre la nuova business area FoodMood (in collaborazione con Slow Food e patrocinata da Camera di commercio di Torino e Università degli studi di scienze gastronomiche) riunisce buyer internazionali, agenti

della piccola e grande distribuzione, formaggi, osti, chef e *start-up*.

L'Albergo dell'agenzia di Pollenzo ospita gli appuntamenti a tavola, ossia le cene Slow Food con grandi chef; la Casa della biodiversità propone conferenze e incontri mentre nelle vie e piazze di Bra arrivano da tutta Italia le Cucine di strada, i Food truck e la Piazza della pizza.

Tutti gli appuntamenti e l'elenco degli espositori su www.slowfood.it

CREMONA, 25-28 OTTOBRE TORNA LA FIERA INTERNAZIONALE DEL BOVINO DA LATTE



Appuntamento a Cremona dal 25 al 28 ottobre con la 72ª edizione della Fiera internazionale del bovino da latte, la manifestazione che presenta il meglio delle attrezzature e dei servizi per la zootecnia da latte e l'agricoltura. La fiera ospita anche quest'anno la Mostra nazionale di razza frisona con oltre 400 campionesse. Oltre alla vasta proposta espositiva, punto di forza è il ricco programma di convegni, seminari e *workshop* che affrontano gli argomenti di maggiore interesse per il settore. All'interno dell'area fieristica, inoltre, vengono riservati spazi-focus dedicati diversi temi: il Milk Village per le innovazioni tecniche e tecnologiche nel settore lattiero-caseario, il Bio Village per l'agricoltura e l'allevamento bio, il Techno Village con le novità tecniche e le soluzioni più innovative per il comparto e il Bioenergy Village dedicato alle energie rinnovabili da fonte agricola.

www.boviodalatte.it/la-manifestazione/fiera-internazionale-del-bovino-da-latte/

CONTEMPORARY WINE & EVENTI ARTISTICI IN TOSCANA



Proseguono le manifestazioni di Contemporary Wine & Eventi Arte in Toscana dedicate alla Terra, con esposizioni ed eventi a Certaldo, La Poggiolaia e a Vico d'Elsa, Fattoria Majnoni Guicciardini. Manifestazioni per approfondire e articolare sul territorio l'esposizione "Terra Vivente" della Pignano Art Gallery di Borgo Pignano a Volterra. Ogni appuntamento sarà accompagnato dalle degustazioni dei vini biologici locali selezionati da Contemporary Wine.

VICO D'ELSA, BARBERINO VAL D'ELSA (FI),
3 SETTEMBRE

MINERAL EARTH ALLA FATTORIA MAJNONI GUICCIARDINI

Un pomeriggio di arti visive, musica & vino con degustazione in una delle storiche cantine della Toscana: vini biologici dei migliori produttori della Valdelsa, focus sul Chianti.

BORGO PIGNANO, VOLTERRA (PI),
1 OTTOBRE

TERRA VIVENTE ALLA PIGNANO ART GALLERY

Un pomeriggio di arte, teatro, fuoco & vino con la presentazione dell'esposizione Terra Vivente, musica e realizzazione di ceramiche dal vivo. Degustazione nel giardino delle arti in un'antica villa toscana con vini biologici dei produttori della Valdelsa.

Info: www.vitalita.altervista.org/