



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

SISTEMA VINO DA RIVEDERE. LA LEZIONE DELLA BOCCONI

CONSORZI

Il Bardolino accelera sul progetto "village". Dopo la rosé revolution, nuova Doc in arrivo pag. 2

FIERE

Nasce Rive: viticoltura ed enologia si incontrano nella Prosecco Valley a dicembre pag. 6

BREXIT

"Favoriamo il libero scambio", l'appello di industriali e trade in Europa e nel Regno Unito pag. 13

REGISTRO TELEMATICO

Perché le cantine non sono pronte. Parlano le software house che hanno seguito la fase test pag. 14

COMPETITIVITÀ

Identità, territorio e consumatori: tre concetti da ripensare. La provocazione degli accademici pag. 20



EVENTI. Edizione numero 4 per Salumi da Re. Alla Corte Pallavicina, dibattiti, degustazioni e abbinamenti con vini e birre. Sabato la Pork Fest



Anche quest'anno l'Antica Corte Pallavicina torna ad ospitare Salumi da Re, dall'1 al 3 aprile a Polesine Zibello si raduneranno norcini e salumieri da tutta Italia, sotto il patrocinio del Gambero Rosso. Molto ricco, come sempre, il calendario degli approfondimenti e degli incontri guidati, sul gran palco del maiale, da Mara Nocilla, curatrice della Guida Grandi Salumi: *"In questa quarta edizione"* dice *"parleremo di salumi di ricerca: dinamici, giovanili, frutto della creatività dei norcini. Con uno sguardo particolare anche ai prodotti senza conservanti e additivi: meno d'appeal per certi versi, ma sicuramente di grande valore e interesse. Senza dimenticare, infine, le*

modalità di consumo meno ingessate

che si stanno affermando negli ultimi anni, senza tuttavia

rinunciare alla qualità: pause gourmand, degustazioni nei wine bar o nei bistrot".

Tra le novità, l'evento di sabato 1 aprile,

quando, per la prima volta la corte di Polesine aprirà le porte

anche in notturna, per

la Pork Fest, che vedrà protagoniste tutte le aziende coinvolte, per la degustazione e la vendita dei propri prodotti, e una conviviale amatriciana conclusiva. La musica dal vivo sarà curata da Radio Bruno, mentre le cantine presenti per la degustazione sono Bricco del Cucù, Colli Ripani, Coop. Quistello, Fattoria Moretto, Illica Vini, Monte delle Vigne, Villa Rosa, Vite Colte, Tomasetti Family Winery.

La seconda novità coinvolgerà, domenica 2 aprile, gli addetti ai lavori, impegnati in una gara di taglio del prosciutto per dimostrare perizia e precisione, a mano o con l'affettatrice a macchina. Per maggiori informazione e per il programma completo completo

www.salumidare.it



FRANCIACORTA PAS DOSÈ
RISERVA 2009
GIROLAMO BOSIO D.O.C.G.

Vi aspettiamo al Vinitaly dal 09 al 12 aprile, presso il Palaexpo Regione Lombardia Area Franciacorta stand C17



www.bosiofranciacorta.it