

La Lente  
**MantovaGarda**  
chiama

la Voce di Mantova

100% TIRATURA  
IN LA STAMPA  
CONSERVATA

Maggio 2009 Anno 5 - Numero 5 - EURO 1,50 / In abbonamento con "La Voce di Mantova" al prezzo del quotidiano  
\*Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 350/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 40) art. 1, comma 1, DCB Mantova

Ogni giorno insieme

In questo numero



Il via Mezzogiorno



Una Prima Mezzogiorno



Speciale  
Solarempo 2009



Manifattura nel prossimo  
decennio



A tu per tu  
Matteo Renzi

5° compleanno!  
Maggio 2004, Maggio 2009



Da 5 anni  
vicini al territorio,  
vicini a te.

# Vino in festa 2009: eventi... divinamente speciali

a cura di Marco Morelli

La Strada del Vino dell'Alto Adige, la più antica d'Italia, acquista in primavera e in estate un fascino inebriante che stupisce chiunque decida di perdersi tra le ampie distese di vigneti e frutteti, di scoprire le architetture storiche e le più moderne location, facendosi viziare nei suoi 15 comuni dalle originali delizie del gusto e dall'attentissima manifestazione "Vino in Festa 2009".

Inaugurata nel 1964, la Strada del Vino dell'Alto Adige è la più antica d'Italia e attraversa, per totale di circa 40 km, i Comuni di Nalles, Andriano e Terlano nella Val d'Adige, fa tappa a Bolzano, entra nell'Oltretiro ad Appiano e Caldaro, continua ad incantare a Termeno, fa il suo ingresso a Cortaccia, Magrè, Cortina nella Bassa Atesina, giunge fino a Salorno e Proseguè, infine, percorrendo Egna, Ora, Montagna, Vadena.

"Vino in Festa 2009" presenta quest'anno un programma particolarmente intrigante e coinvolgente per vivere la Strada del Vino dell'Alto Adige per un mese intero, dal 14 maggio fino al 13 giugno: sorprenderanno e sapranno conquistare le proposte e gli accostamenti tra i prestigiosi vini di Südtirol Weinstrasse e l'arte, la storia, la musica, i territori e l'originale e raffinata gastronomia locale.

A maggio si scoprono la moda e la bevanda di bacco insieme con "Wine and fashion" (ven 15/5); l'87a Mostra Vini di Bolzano (da giov 14 a sab 16 maggio); l'elegante colazione con spumante a Castel Haderburg a Salorno (sab 16/5); la fantastica "Cavalcata del Vino" tra le diverse località (mer 20/5); il viaggio nel tempo ad Appiano (sab 23/5); il favoloso incontro tra l'Alto Adige e il Piemonte nella suggestiva cornice di Castel Rechtenhal a Termeno (sab 23/5); la notte di S. Urbano a Terlano (lun 25/5); musica & vino con pane caldo e piccole delizie nella residenza Freinfeld a Cortaccia (ven 29/5).

A giugno la prima edizione della BIONale con vini e specialità di coltivazione biologica ad Andriano (ven 5/6); degustazioni e



Ulrike Plattner

musica nella "piccola Venezia" (ven 5/6); la liaison tra vino e artigianato a Magrè (sab 6/6); gli appassionati seminarari per conoscere meglio il vino e coglierne le caratteristiche distintive (gio 21/5, gio 28/5, gio 4/6, gio 11/6); la spettacolare e conclusiva Notte delle Cantine (sab 13/6).  
Vino in Festa 2009 inizierà il 14 maggio 2009 con l'apertura della storica Mostra Vini di Bolzano e si concluderà il 13 giugno con la favolosa e lunga...

## Notte delle cantine

Per l'occasione, 32 cantine saranno eccezionalmente aperte fino a notte fonda. Cantine sociali, cantine vinicole private, cantine di viticoltori del luogo e poderi vinicoli accoglieranno tutti con un programma fitissimo di iniziative di danza, musica, arte, degustazioni e curiosità che trasformeranno la Notte delle Cantine in un'esperienza davvero unica. E per assicurare il più spensierato divertimento, confortevoli servizi navetta funzioneranno dalle 17 alle 24, con partenza ogni mezz'ora, per viaggiare comodamente (con un piccolo contributo spese) tra una cantina e l'altra nelle diverse località.

"Vino in Festa 2009" si preannuncia un'esperienza impeditibile, diventando una grande opportunità per tutti, esperti ed appassionati, per scoprire e riscoprire i pregiati vini insieme alle eccellenze e alle bellezze naturali, architettoniche e gastronomiche della Strada del Vino dell'Alto Adige e delle sue località (Cantine aderenti alla manifestazione a pag. 3 e 4)

Informazioni e prenotazioni:

Strada del Vino dell'Alto Adige - tel. 0471 860 659

info@suedtiroler-weinstrasse.it

www.suedtiroler-weinstrasse.it

Consorzio Turistico Bolzano Vigneti e Dolomiti

Tel 0471 633 488

info@bolzanodintorni.info www.bolzanodintorni.info

La manifestazione celebra il vino autoctono bolognese

## Pignoletto Show: il bianco dei Colli

La prima edizione di "Pignoletto Show", organizzata dal Club dei Sapori, prenderà il via sabato 16 maggio alle ore 9.30 presso la prestigiosa sede di Villa Edvige Garagnani a Zola Predosa, con un convegno sul vino, alla presenza di giornalisti, autorità, pubblico ed espositori, dal tema: "L'evoluzione del Pignoletto dei Colli Bolognesi, la Grande Distribuzione Organizzata e il canale Ho-Reca, il turismo enogastronomico, la sfida di questo vino autoctono in un mercato in continua evoluzione, i nuovi consumatori in questa fase di crisi". Nella giornata dedicata al vino "Pignoletto e allo spettacolo dei Colli Bolognesi" gli enologi delle aziende

produttrici dei Colli Bolognesi potranno presentare, far degustare ed illustrare al pubblico come nasce e come si produce il vino Pignoletto, le sue peculiarità, le diverse tipologie, come berlo e a quali piatti abbinarlo. Durante la degustazione - che si svolgerà dalle ore 10.00 alle 22.00 - saranno proposti abbinamenti con i più qualificati prodotti del territorio collinare bolognese: Parmigiano Reggiano, altri formaggi di produzione artigianale, salumi e prodotti tipici vari della tradizione gastronomica emiliana, in collaborazione con i Consorzi, le Associazioni, le Confraternite, i produttori di formaggi delle Valli del Sangone e del

Lavino ecc. Tra gli eventi collaterali nel giardino di Villa Garagnani sarà allestita un'area attrezzata per la parte "spettacolo", come la rappresentazione della produzione di formaggio parmigiano. E sarà coinvolto anche il pubblico, al quale sarà fornita una scheda che permetterà di dare un giudizio sui vari Pignoletto degustati. Una cena di gala - con un menu creato in funzione di questo vino - sarà la degna conclusione della giornata. È previsto un raduno interregionale delle più note Confraternite Enogastronomiche del territorio, coordinato dalla Emerita Confraternita della patata di Bol-



L'evento si terrà il 23 e il 24 maggio 2009

## A Gualdo è di scena "Formaggi in passerella"



Una bianca e golosa discesa per due giorni, 23 e 24 maggio, annamenterà le strade di Gualdo, piccolo borgo medievale, in provincia di Macerata. "In passerella" ci saranno i più famosi prodotti caseari per Formaggi d'Autore, la mostra mercato, giunta alla tredicesima edizione, per conoscere e scegliere il meglio della produzione tradizionale.

"Formaggi d'autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, è un vero pellegrinaggio per i gourmet che qui troveranno banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola.

Un intero fine settimana in cui sarà di scena un mix irresistibile di formaggi - diversi per odore, consistenza, forma, durabilità, colore - provenienti dalle diverse regioni italiane, frutto di tradizioni centenarie, trasmesse e rielaborate con l'esperienza e la curiosità di chi

ancora lavora con passione.

Amplia la scelta: dai formaggi freschi (mozzarella, stracchino, tonino), agli erborinati (gorgonzola, roquefort e i blue, già apprezzati da Carlo Magno), dalle forme a lunga stagionatura (grana, parmigiano, pecorino) a quelli tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo di pecora).

Tra questi ultimi, rispondono all'appello, i Formaggi di malga del Bfarn, che i pastori preparano sul versante francese dei Pirenei Occidentali. Un prodotto unico perché il latte non refrigerato conserva la flora microbica dell'alpeggio e gli dà un gusto particolare. E ancora il Maiorchino di Sicilia, un pecorino eccezionale, dalla forma cilindrica a facce piane, che richiede tempo e dedizione per la stagionatura particolarmente lunga. Tra le altre specialità tutelate ci sono la Provola dei Nebrodi, un antico caciocavallo prodotto ar-

tigianamente dai casari dei monti siciliani, che si tramandano la tecnica di caseificazione di padre in figlio, e la Provola delle Madonie, simile ad un fiasco panciuto. Infine la Vastedda del Belice, l'unico formaggio di pecora a pasta filata.

Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita un'osteria dal nome intrigante "Odessa nello sfizio", all'interno della quale due dei migliori interpreti della cucina marchigiana, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, titolari di ristoranti selezionati dalla guida Osterie d'Italia, proporranno menù a base di formaggio, esaltando una gastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi.

Info: ASSOCIAZIONE GUALDO TERZO MILLENNIO  
www.formaggi.biz  
Tel. 0733.668323 - 3397131810

## "A cena con le stelle"

Per tutta la settimana che va dal 12 al 18 maggio, La Terrazza dell'Eden di Roma ospiterà l'alta cucina dello chef Oliver Glowig de L'Olive dell'hotel Capri Palace di Capri (NA), ristorante che vanta ben due stelle Michelin, in occasione della manifestazione gastronomica "A cena con le stelle". Oliver Glowig, tedesco di nascita, è ormai da diversi anni in Italia dove ha saputo conquistare i palati dei gourmet più esigenti con una cucina di forte personalità, basata su ingredienti mediterranei di prim'ordine rielaborati con creatività, tecnica, equilibrio e leggerezza, doti che lo hanno portato in poco tempo a occupare un posto di rilievo nel gotha della ristorazione nazionale. Il goloso menu della rassegna, a quattro mani con il talentuoso chef bresciano dell'Eden Adriano Cavagnini, offre sei portate di eccelsa qualità e di notevole interesse. Tanto per fare un esempio, la "costoletta di agnello marinata allo yogurt e menta con bietola cremosa, patata fondente e salsa allo zafferano" si contrapporrà alla "spigola al vapore con ostriche Cadoret distribuite da Selecta, gelatina di mare e verdure" in un'alternanza di sapori senza paragoni. La degustazione sarà disponibile (su prenotazione) per la clientela esterna a 120 euro a persona, un prezzo molto accattivante se si considera il grande valore di quanto offerto. A completare il quadro, come sempre, una cornice di grande fascino e raffinata eleganza, con il contributo di musica dal vivo di sottofondo. Da una superba vista sui tetti di Roma che non ha paragoni in città, da un servizio impeccabile e da una carta dei vini di oltre 650 referenze, con etichette nazionali e d'Oltreoceano. La Terrazza dell'Hotel Eden, Roma, tel. 0647812752 www.lerneridien.com/eden

