

ATAVOLA

il mensile della grande cucina italiana nel mondo

Le ricette delle feste

ristorante

SCRIGNO DEL
DUOMO (TN)

bere bene

VINI DEL
SUDAFRICA

viaggi golosi

CERVINIA
NAPOLI

biscotti di Natale
speziati con glassa
di zucchero

Insero promozionale

Percorsi di Charme
dalle Alpi alle Dolomiti
Valle d'Aosta e Trentino Alto Adige

Menu di Natale
la cucina napoletana



18 anni di qualità e selezione

MERANO HA OSPITATO LA XVIII EDIZIONE DEL PRESTIGIOSO FESTIVAL DEDICATO
ALLE ECCELLENZE VITIVINICOLE E GASTRONOMICHE DEL BEL PAESE.
ALLA PRESENZA DI UN FOLTO PUBBLICO DI ESPERTI E APPASSIONATI GOURMET
di isabella lughezzani



WINEFESTIVAL & GOURMET 2009: I PREMI ASSEGNATI

PREMIO GODIO 2009: alla malga Schwemmalm in Val d'Ultimo e allo chef diciannovenne Elias Schwienbacher del ristorante Arnstein di Santa Gertrude (BZ).

SPECIAL AWARD 2009: il presidente Helmuth Köcher premia Roberto Cipresso come Enologo italiano nel mondo ed Enrico Derflinger come Ambasciatore della cucina italiana nel mondo.

TEATRO PUCCINI: VDP Miglior Riesling secco e dolce con Gian Luca Mazzella 2008 Birkweiler Kastanienbusch GG, Weingut Ökonomierat Rebholz 2007 Kanzemer, Altenberg Trockenbeerenauslese, Weingut von Othergraven.

PREMIO RIESLING GOLD DEL CONCORSO NAZIONALE DEL RIESLING DI NATURNO: Köfererhof, Cantina Produttori Merano, Eisacktaler Kellerei e Podere Provinciale Cantina Laimburg.

TERROIR 2009 – MERANO WINE & CULINARIA AWARD: il presidente Helmuth Köcher assegna il premio a 17 vini italiani (bianco, rosso e dolce) divisi in cinque zone, oltre a due spumanti (Metodo Classico e Metodo Charmat).

Nord-Est: Z'mè - Amarone della Valpolicella 2003; Weingut J. Hofstätter - Kolbenhof Gewürztraminer 2008; Dorigo - Picolit 2007

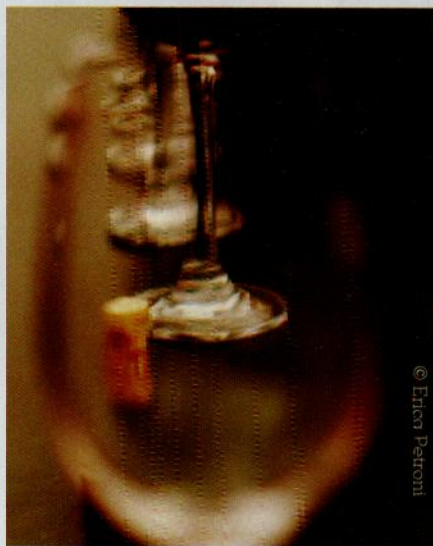
Nord-Ovest: Podere Rocche dei Manzoni - Barolo Cappella S. Stefano 2005; Giacosa Bruno - Roero Arneis 2008; Buranco - Cinque Terre Sciacchetrà 2007
Centro: Testamatta - Testamatta 2007; Mattia Barzagli - Zeta Project - Vernaccia di S. Gimignano Zeta 2008; Cantina Zaccagnini - Clematis Passito 2004
Sud: D'Angelo - Aglianico del Vulture 2007; Cantine Marisa Cuomo - Costa d'Amalfi Furore Fiorduva 2007; Mille & Una - Dolce & Nero 2006.

Isole: Graci - Etna Quota 600 2007; Argiolas - Vermentino di Sardegna Is Argiolas 2008; Carlo Pellegrino - Marsala Vergine Riserva del Centenario 1980

SPUMANTE: Metodo Classico: Ca' del Bosco - Brut Millesimato 2005; Metodo Charmat: Adami - Prosecco Dei Casei Extra Dry.



la provincia di Fermo, la regione Campania, l'Istituto alberghiero dell'Aquila e vini superlativi. Nei giorni della manifestazione tra presentazioni e degustazioni guidate, sale dedicate agli Châteaux, al VDF con i migliori Riesling della Germania, alla nuova sezione Juvenes, agli Champagne e a Dulcis in Fundo, a Roberto Cipresso con Wine-making, il pubblico è stato protagonista, competente, interessato, raffinato. Nella GourmetArena una sfilata entusiasmante di chef stellati e non, con al termine l'intervento di Gualtiero Marchesi a richiedere "cuochi che in primis conoscano il loro mestiere". Merano ha riconfermato di essere la capitale del gusto e dell'alta qualità italiana con il Merano International WineFestival & Culinary che da appuntamento a tutti voi il 6, 7 e 8 novembre 2010.



© Enrico Petroni



NELLE FOTO:

le montagne di Merano con gruppo di chef e, sotto, l'interno del palazzo del Kurhaus che ogni anno ospita l'evento.



© Erica Petroni

da 18 anni durante il secondo weekend di novembre Merano diventa la capitale dell'eccellenza enogastronomica italiana con il Merano International WineFestival & Culinaria. Quest'anno le montagne innevate che si stagliano romantiche dietro le linee neoclassiche del Kurhaus hanno visto dal 6 al 9 novembre alcune migliaia di visitatori calpestare il tappeto rosso e fare la fila davanti all'ingresso, per poi inebriarsi di sapori e profumi delle migliori cantine vitivinicole del panorama italiano e anche importanti produttori internazionali.

VINI E GASTRONOMIA

Accesso regolamentato al Kursaal per i vini selezionati di Piemonte, Lombardia, Alto Adige e della sezione Extremis sul palco, sate vivibili, produttori contenti di poter presentare i loro vini e c'era il tempo per degustare, capire, assaporare. Nella sezione Culinaria, tavoli imbanditi a regola d'arte per "chicche" nazionali davvero speciali: un Parmigiano Reggiano di 84 mesi, un aceto balsamico tradizionale di Modena di 100 anni, dolcetti alle mandorle e ai pistacchi dell'entroterra siciliano da sogno. Una serata inaugurale elegante con 400 invitati, autorità nazionali e locali, un inedito WineGlass sound&light performance, un'ospite straordinaria quale il soprano internazionale Paola Sanguinetti che ha allietato con arie tra le quali *Il Brindisi* di G.Verdi e una cena di quattro portate, felice connubio tra