

ITALIA

HOME > ITALIA

L'AGENDA WINENEWS

# Da "Anteprima del Ruchè" a Torino a "Derthona Due.Zero" a Tortona, i vitigni autoctoni protagonisti

Ma anche i "Vini delle Coste" a Lucca, il "Longevity Camp" a Castel Monastero, la "Festa del Bio" e "Giallo Limoncello" da Trimani a Roma

TORINO, 28 MARZO 2025, ORE 15:30

f X in Instagram Print T



L' "Anteprima del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg" a Torino con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato (ph: Facebook/Montalbera)

< 1/10 >

Il 31 marzo al Museo Stanguellini di Modena nasce la nuova associazione **Custodi del Lambrusco**, un gruppo di 25 produttori di Modena e Reggio Emilia, tra piccole e grandi realtà, che, non condividendo la visione del Consorzio, hanno deciso di unirsi per valorizzare al meglio il Lambrusco e raccontarlo senza divisioni territoriali, accomunati dalla qualità come filo conduttore, come racconta il loro Manifesto. Un invito ad esplorare con lentezza le meraviglie di uno dei territori più belli d'Italia: è quello di **"Festina Lente"**, il progetto che nel 2025 celebra Ferrara e il Delta del Po per due anniversari di straordinaria importanza, i 30 anni dal riconoscimento Unesco della città come esempio perfetto di urbanistica rinascimentale, e i 10 anni del Delta del Po come Riserva della Biosfera Mab Unesco, tra itinerari tematici e un ricco calendario di eventi che celebra arte, gastronomia e tradizioni. Il **"Campionato Mondiale della Pizza"** torna a Parma, la città cuore della "Food Valley" italiana e nominata "City of Gastronomy Unesco", dall'8 al 10 aprile al Palaverdi, con oltre 55 Paesi che si contenderanno il primato per il pizzaiolo più bravo del mondo, oltre che per la pizza più buona, con la novità della partecipazione dei pizzaioli amatoriali in gara per la "World's Best Homemade Pizza". L'edizione n. 42 di **"Macfrut"**, la Fiera internazionale della filiera dell'ortofrutta, è, invece, in programma al Rimini Expo Centre dal 6 all'8 maggio. Il **"Wein Tour Cattolica"**, l'evento che celebra il vino in tutte le sue sfaccettature, va in scena a Cattolica dal 16 al 18 maggio, con un percorso enogastronomico e con la partecipazione di un numero di etichette di anno in anno più grande, delle migliori cantine dal piacentino a Rimini, e in un'edizione speciale dedicata ai vini bianchi dell'Emilia-Romagna, protagonisti anche di seminari e masterclass. Dal 24 al 27 aprile **Grand Tour Italia** a Bologna ospiterà **"Siamo Fritti - Un viaggio tra i sapori d'Italia"**, un evento imperdibile dedicato alle migliori specialità fritte della tradizione regionale italiana. La **"Champagne Experience"**, il più importante evento dedicato alle bollicine francesi in Italia firmato da Excellence Sidi - che, guidata da Luca Cuzziol, riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza (Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino & Design, Teatro del Vino, Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Philharmonica, Spirits & Colori, ViteVini, Apoteca e Ceretto Terroirs) - dalla sua edizione n. 8, sarà di scena non più a Modena, ma a Bologna, il 5 ed il 6 ottobre a BolognaFiere che diventa più sempre polo vinicolo, dopo le partnership con Slow Food per la Slow Wine Fair, e con la Fivi per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti (Fivi).

Winenews.it, 28.03.2025, [https://winenews.it/it/da-anteprima-del-ruche-a-torino-a-derthona-due-zero-a-tortona-i-vitigni-autoctoni-protagonisti\\_553452/](https://winenews.it/it/da-anteprima-del-ruche-a-torino-a-derthona-due-zero-a-tortona-i-vitigni-autoctoni-protagonisti_553452/)