

THE ART OF FLOUR

Lavastoviglie e
Sistemi di Lavaggio Professionali

winterhalter

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Mercoledì 03 Giugno 2015 | aggiornato alle 12:24 | 38383 articoli in archivio

laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

VINO > TENDENZE E MERCATO

03 Giugno 2015 10:08

Serate di gala e degustazioni d'eccellenza per il "fuori Expo" de Le Donne del Vino

Impegnate nel "fuori Expo", Le Donne del Vino hanno organizzato due serate di gala, al Devero Hotel, e quattro cene in cui saranno serviti i vini di 50 aziende vinicole italiane in abbinamento a formaggi d'eccellenza

di Roberto Vitali

Due serate di gala al Devero Hotel e spa di Cavenago Brianza (Mb) e quattro cene nei ristoranti di quattro socie: in estrema sintesi è questo il programma "fuori Expo" della delegazione Lombardia dell'associazione **Le Donne del Vino**. In tutte e sei le manifestazioni saranno in libera degustazione i vini di 50 aziende vinicole di mezza Italia che fanno capo ovviamente a "Donne del Vino". «È stata una risposta davvero corale delle associate - afferma la presidente lombarda **Giovanna Prandini** - e quindi ci sarà la possibilità di assaggiare vini provenienti da 12 regioni italiane in abbinamento a prodotti lombardi».



Nella foto, da sinistra: Daniela Codeluppi, Giovanna Prandini, Marta Mondonico (dell'azienda Le Mojole), Camilla Taddei e Massimo Taddei

Le due serate sono in programma all'Hotel Devero giovedì 11 giugno e giovedì 2 luglio. In abbinamento ai vini ci saranno i formaggi d'eccellenza firmati dal Caseificio Taddei di Fornovo San Giovanni e dalla associazione "Alti Formaggi". Ci saranno anche i salumi Fratelli Beretta e alcuni piatti cucinati da socie ristoratrici. In particolare, i formaggi Taddei saranno protagonisti l'11 giugno. «Porteremo due Dop come il Taleggio e il Salva Cremasco - precisa **Camilla Taddei** - e in più il nostro erborinato naturale Blutunt che ha tanto successo». L'associazione **Alti Formaggi** sarà presente il 2 luglio con i suoi tre Dop: Taleggio, Provolone Valpadana, Salva Cremasco.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

Categoria

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Recantina, vitigno del Trevigiano che regala vini fruttati ed equilibrati

Da Federvini ottimismo per il 2015
Dopo un anno incerto, il settore cresce

Bardolino Chiaretto, pioggia di premi
Successo nei concorsi internazionali

Gambellara e i suoi vini "vulcanici"
Quando davvero si sente la mineralità

Con la Strada del Vino Casavecchia
decolta l'enoturismo in Campania

Il Moscato di Biava nella Milano di Expo
circondato dai colossi francesi del vino



«I salumi Beretta - spiega **Carlo Frigerio** a nome dell'azienda - saranno presenti in entrambe le serate con salumi d'eccellenza come il Parma, il San Daniele e il Carpegna, salume marchigiano abbastanza raro e quindi più prezioso. La Beretta è l'unico salumificio al mondo che produce ben 18 salumi a marchio Dop o Igp».

La partecipazione alle due serate al Devero è solo su invito (per informazioni: 02 867577, info@ledonnedelvino.com). «Sarà anche una serata di lavoro - precisa la presidente Prandini - perché saranno presenti alcuni buyer nazionali e internazionali che arriveranno al Devero direttamente dalla Expo. Nel corso della prima serata presenteremo, fresca di stampa, la Carta dei vini d'Italia delle Donne del Vino». Tra le 50 aziende presenti con i loro vini quattro sono bergamasche: Castello di Grumello, Il Calepino, La Rocchetta e Tenuta le Mojole.



Le due serate al Devero Hotel saranno seguite da quattro cene nei locali di donne ristoratrici iscritte all'associazione "Donne del Vino". Il menu sarà centrato sui prodotti del territorio, mentre i vini spazieranno in tutta Italia (saranno delle stesse 50 aziende presenti al Devero), per cui ogni commensale potrà assaggiarne quanti vorrà. Il prezzo della cena è fissato in 50 euro per persona, tutto compreso.

Questo il calendario: giovedì 18 giugno, ore 20.00, al Ristorante Hostaria Uva Rara di Monticelli Brusati in Franciacorta (socio **Daniela Codeluppi**); giovedì 25 giugno, ristorante Altavilla di Bianzone in Valtellina (socio Anna Bertola); giovedì 9 luglio, ristorante La Locanda dei Beccaria a Montù Beccaria in Oltrepò Pavese (socio Luisa Ghioni); giovedì 16 luglio, ristorante Croce Bianca a Nozza di Vestone, in provincia di Brescia (socio Anna Graziosa Massolini). Le prenotazioni direttamente al ristorante.

[LE DONNE DEL VINO](#) [DEVERO HOTEL](#) [FUORI EXPO](#) [DEGUSTAZIONE](#)
[FORMAGGIO](#)

[Tweet](#)

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	Italia <input type="text"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo