

# LA GEMMA DELLE TERRE DI ASOLO.



VI ASPETTIAMO A  
**VINITALY 2018**  
15-18 APRILE  
PAD. 4 STAND E6

UN MICROCOSMO UNICO E UNA PASSIONE LUNGA  
CINQUE GENERAZIONI: SONO QUESTI GLI INGREDIENTI  
CHE DANNO VITA A QUESTO STRAORDINARIO  
EXTRA BRUT DAL GUSTO INCONFONDIBILE,  
INDISSOLUBILMENTE LEGATO ALLE TERRE DI STORIA E  
BELLEZZA IN CUI HA ORIGINE.

**MONTELVINI**  
*Collezione Sereinitatis*  
**ASOLO PROSECCO**  
SUPERIORE DOCG  
Millesimato - Extra Brut

**MONTELVINI**  
*Alleati in Vigna*

montelvini.it



NEWS



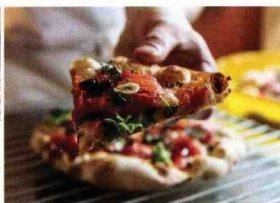
## CLASSICO ALL'ITALIANA

TRENTO

Per brindare sì, ma anche a tutto pasto.

La versatilità delle bollicine in tavola, dall'antipasto al dolce, è universalmente apprezzata, soprattutto quando a garantire è una cantina storica italiana: fondata a Trento nel 1902, **Ferrari** è fedele al Metodo Classico e al suo terroir, che riconoscono l'intera produzione. Come il nuovo Ferrari **Maximum Brut Trentodoc**, un gioiello di uve Chardonnay che troverete solo nei circuiti della migliore ristorazione.

[www.ferraritrento.it](http://www.ferraritrento.it)



## PIZZA DELLE MIE BRAME

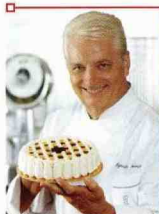
ROMA

Torna nella Capitale la **Città della Pizza**, la golosa manifestazione ideata da Vinòforum. La seconda edizione sarà ancor più irresistibile: presenti più di 50 pizzaioli tra i migliori d'Italia, più di 100 pizze differenti, abbinamenti e materie prime, pranzi e cene a quattro mani con grandi chef e uno spazio importante riservato a convegni, incontri, laboratori per adulti e bambini. Al Guido Reni District di **Roma**, dal 6 all'8 aprile. [www.lacittadellapizza.it](http://www.lacittadellapizza.it)

## ALTA PASTICCERIA

MILANO

Per la gioia dei numerosissimi estimatori, la mitica pasticceria bresciana di **Iginio Massari** (che abbiamo visitato qualche mese fa, in occasione dello shooting di copertina dedicata al Maestro), adesso, ha una succursale a **Milano**, a Piazza Diaz, a due passi dal Duomo. Un locale con offerta studiata per la città e la clientela meneghina, che è già stato definito "pasticceria boutique". Dotazione tecnologica d'avanguardia e proposta innovativa, che cambierà con particolare frequenza, proprio come certe *capsule collection* che aggiornano le collezioni stagionali nel mondo fashion. D'altronde, i dolci sono d'autore e il nuovo concept attualizza, ma non tradisce, la filosofia e lo stile del grande Massari.

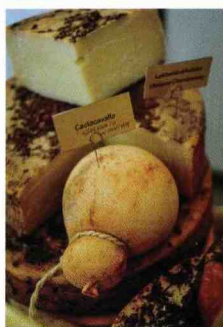


## TREVISO

Dal 6 aprile al 28 maggio sono tantissimi gli appuntamenti dedicati all'asparago in provincia di **Treviso**. Dalla **Mostra dell'Asparago e Festa di Primavera di Zoro Branco** agli **Asparagi a Castelbello** in **Val Venosta**, ogni tappa promette grandi soddisfazioni per i palati dei più esigenti buongustai.

[www.germogliprimavera.tv](http://www.germogliprimavera.tv)

## VENEZIA



I prodotti caseari "si fanno belli" dal 28 aprile all'1 maggio a Villa Farsetti a **Santa Maria di Sala** (Ve): ecco **Formaggio in Villa**. In degustazione 100 formaggi, 10 per categoria, insieme all'ampio spazio per il salone dell'alta salumeria, dedicato alle specialità norcine italiane.

[www.formaggioinvilla.it](http://www.formaggioinvilla.it)

## ASCOLI PICENO

Nelle Marche "ogni fritto un capriccio", o almeno questo è il claim della quattordicesima edizione di **Fritto Misto**, in programma ad **Ascoli Piceno** dal 21 aprile all'1 maggio. Un viaggio incredibile nella tradizione gastronomica italiana legata al fritto, fino agli assaggi internazionali, come fish & chips.

[www.frittomistoallitaliana.it](http://www.frittomistoallitaliana.it)



## LAGO DI GARDA

I grandi nomi della cucina internazionale sono chiamati a interpretare i prodotti di eccellenza del territorio: dal 22 al 27 aprile non mancate alle sei serate gourmet di **Fish & Chef** ospitate in sei location di prestigio sul **Lago di Garda**.

[fishandchef.it](http://fishandchef.it)

## CATANIA

A **Castel di Iudica** (Ct) si gusta il **pecorino pepato**, preparato "come una volta" con tecniche artigianali, latte di pecora intero, caglio di agnello e grani di pepe nero. Gustate il suo sapore piccante e aromatico nella sagra dedicata il 24 e 25 aprile.

[www.comune.casteldiudica.ct.it](http://www.comune.casteldiudica.ct.it)

## RAVENNA

Per l'inizio degli eventi del gusto di **Brisighella** (Ra), il 2 aprile, eccellenze del gusto, bancarelle di prodotti tipici e dell'artigianato, e stand gastronomici: in altre parole, la **sagra dei salumi stagionati e del tartufo marzolino**.

[www.brisighella.org](http://www.brisighella.org)

## LECCE

Ogni anno, il lunedì 2 di Pasquetta, torna l'appuntamento a **Santa Cesarea Terme** (Lec) con la **sagra della "cuddura"**, il dolce tipico della tradizione pasquale: una sorta di pane dolce a forma di gallina, cesto a fiori, con intrecciato un uovo sodo.

[santacesareatermeonline.it](http://santacesareatermeonline.it)

## RAGUSA

**Sampieri** è un borgo di pescatori a pochi chilometri dalla più conosciuta cittadina di **Sicili** (Rg), e qui, dal 28 aprile all'1 maggio si svolge ogni anno la **sagra del pomodoro**, tra degustazioni e intrattenimento.

[www.siciliaospitalitadiffusa.it](http://www.siciliaospitalitadiffusa.it)

## FERRARA

La nuova edizione del **Salone Nazionale delle Sagre a Ferrara** presenta la migliore tradizione enogastronomica: il 14 e 15 aprile gustate i sapori di oltre cento sagre enogastronomiche provenienti da tutta la penisola.

[www.salonedellesagre.it](http://www.salonedellesagre.it)

## ROMA

Il 25 aprile, a pochi chilometri da Roma, con la **festa della primavera** si scoprono i piaceri della **pizza fritta**, insieme al patrimonio culturale, alle tradizioni, agli eventi e alle eccellenze gastronomiche locali di **Arsoli** (Rm).

[www.prolocodiarsoi.it](http://www.prolocodiarsoi.it)

## CATANIA

La **sagra degli agrumi di Muravera** (Ca) è un appuntamento imperdibile che segna, dal 6 all'8 aprile, l'inizio della stagione turistica del territorio e costituisce un'importante vetrina per tutte le produzioni agrumicole della **Sardegna**.

[www.sagradegliagrumi.it](http://www.sagradegliagrumi.it)

## AREZZO

La nuova edizione della **sagra della trota** vi aspetta nello splendido borgo toscano di **Loro Ciuffenna** (Ar) il 25 aprile: tutti i pesci pescati vengono cucinati al momento e al più abile con l'amo andrà in premio una trota dorata.

[www.comune.loro-ciuffenna.ar.it](http://www.comune.loro-ciuffenna.ar.it)

