



Con il Patrocinio di:



Regione Lombardia
Commercio, Turismo e Servizi



Provincia
di Milano

Milano



Comune
di Milano

Turismo, Marketing
Territoriale, Identità

WINELOVE e il lusso della semplicità

viaggio tra 100 grandi vini dal piccolo prezzo

Torna dal 29 al 31 gennaio 2011 a Milano WINELOVE, l'evento italiano dedicato ai **vini di alta qualità a prezzi accessibili**, ideato e curato da Ludovica Amat. Punto di riferimento per migliaia di **wine lovers**, operatori del settore, giornalisti e blogger a caccia di scoperte e nuove promesse, WINELOVE secondo la sua filosofia, "*scegliere di più e spendere di meno*" seleziona ogni anno cantine, emergenti o già affermate, che vantano nella loro produzione autentici campioni di virtù tra il valore e il prezzo di un vino.

Poiché il vino è anche una grande opportunità per valorizzare il territorio che lo ospita, WINELOVE gode del Patrocinio delle Istituzioni che valorizzano il Turismo e le identità territoriali, in particolare il **Comune di Milano con l'Assessorato al Turismo, Marketing Territoriale, Identità** che, per voce dell'**Assessore Alessandro Morelli** dichiara: "WINELOVE è un appuntamento che permette di scoprire, partendo proprio da Milano, il territorio attraverso le sue tante eccellenze enogastronomiche e la ricerca di quelle piccole realtà che tramandano non solo una lunga tradizione di sapori e artigianalità ma la storia, le evoluzioni e l'identità dei luoghi in cui questi vini sono nati. Un viaggio - continua Morelli - che non è solo un omaggio al ricco e variegato patrimonio eno-gastronomico del paese, ma il suggerimento a vivere in prima persona il territorio, comprendendone i tratti salienti e più riconoscibili, poiché il vino è cultura, conoscenza!".

La manifestazione gode anche del **Patrocinio dell'Assessorato al Turismo della Provincia di Milano**, a tal proposito **l'Assessore Stefano Bolognini** dichiara: "Il vino è una delle nostre eccellenze e come tale va promossa in ogni sede. WINELOVE rappresenta una splendida opportunità per richiamare l'attenzione su un prodotto tanto amato. A me piace ricordare che anche il nostro territorio vanta un vino di grande qualità, il San Colombano, che è l'unico a denominazione di origine controllata della provincia di Milano".

L'evento, in questa sua **ottava edizione**, riserva a tutti gli appassionati di vino e agli addetti ai lavori, il valore aggiunto della partnership con **IDENTITA' GOLOSE**, the International Chef Congress, ideato e curato da Paolo Marchi. **Il lusso della semplicità**, filosofia condivisa da WINELOVE e IDENTITA' GOLOSE, spiega la sinergia tra i due eventi.

WINELOVE accoglierà presso il **Milano Convention Centre** di Via Gattamelata 5 i visitatori, che per tre giorni potranno curiosare, assaggiare, **viaggiare** idealmente tra vigne e filari, sperimentando il piacere di ascoltare **il racconto del vino** per voce di chi lo ha atteso e cresciuto come un figlio. Peculiarità di WINELOVE infatti è l'incontro diretto con i produttori che meglio di qualsiasi altro trasferiscono i valori, non solo il gusto, racchiusi in una bottiglia di vino. Le degustazioni saranno accompagnate da fragrante pane artigianale di **Princi**, profumato olio extra-vergine d'oliva sardo e diverse stagionature di **Grana Padano**. E per la prima volta approda a WINELOVE la birra: Luisito Perazzo, sommelier di fama, condurrà una degustazione che mostrerà coincidenze e differenze tra la percezione del gusto del vino e quello della birra. Protagonista delle degustazioni, la ambrata e preziosa **Birra Moretti Grand Cru** birra speciale ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia, assieme alle altre referenze della famiglia Birra Moretti, la birra italiana che ha alle spalle oltre 150 anni di storia.

Ma WINELOVE riserva ai suoi visitatori un'altra grande sorpresa. In collaborazione con IDENTITA' GOLOSE porte aperte alla **cucina d'autore**: 11 grandi cuochi (Daniel Canzian del **Il Marchesino**, Alessandro Negrini e Fabio Pisani de **Il Luogo di Aimo e Nadia**, Christian e Manuel Costardi, di **Cinzia - da Christian e Manuel**; Viviana Varese di **Alice**, Stefano Deidda de **Il Corsaro**, Cesare Battisti del **Ratanà**, Matias Perdomo di **Al Pont de Ferr**, Andrea Besuschio della **Pasticceria Besuschio**) proporranno, in esclusiva per gli ospiti di WINELOVE, la loro personale interpretazione del **risotto**, piatto simbolo della cucina meneghina, un risotto buono a tutti gli effetti, poiché concepito come iniziativa di charity in favore di **Anlaid**.

Nella stessa zona dedicata al risotto, una grande area conviviale, vi saranno 3 **scuole di cucina** pensate per i winelovers:

- **Lezioni di cucina by Scholtès**, una vera e propria cooking experience offerta dallo chef **Andrea Ribaldone** de La Fermata di Alessandria, membro dello **Scholtès** Elite Team.

- **La Scuola del Cioccolato Perugina**, per scoprire i segreti del cioccolato da un Maestro Cioccolatiere.

- **Chef in 20 minuti**, a cura di **ARTE DEL CONVIVIO** Fondazione Gianna Vivante Sergio Jovinelli, con la collaborazione di **Buitoni** e **Vinchef**, dedicata a chi ha la passione per la cucina e gli amici, ma poco tempo da dedicarvi.

Dulcis in fundo il vino come **pretesto culturale e formativo** per gli operatori del settore. WINELOVE inaugura infatti quest'anno una collaborazione con **EBtpe** l'Ente Bilaterale Territoriale per il settore dei pubblici esercizi di Milano e Provincia che si occupa soprattutto di formazione e riqualificazione professionale. In questo ambito la proposta di WINELOVE che porta il nome di **WINELOVE EDUCATION** è un percorso formativo sul vino, creato e condotto da **AIS LOMBARDIA** e finalizzato ad informare in modo coinvolgente e competente i giovani addetti al servizio del vino, non ancora sommelier, affinché apprendano i primi rudimenti su prodotto, mercato, servizio sul vino, allo scopo di accrescere la propria esperienza sul campo, da giocare come vantaggio professionale. **I corsi sono riservati esclusivamente agli associati EPAM e EBtpe.** "Il vino è passione e fa parte della nostra storia e tradizione - rileva **Alfredo Zini, vicepresidente vicario di Epam** (l'Associazione milanese dei pubblici esercizi di Unione Confcommercio) e **presidente di EBtpe** - è una componente essenziale della qualità dell'offerta della ristorazione milanese e lombarda e come operatori siamo molto attenti ad una sempre maggiore valorizzazione dei prodotti offerti, unita ad una corretta educazione al bere bene".

Aperto a tutti invece un bell'incontro, sempre a cura di **Ais Lombardia**, condotto dal Dottor Silvano Vignati, sul **consumo responsabile del vino**. Perché la cultura del vino è cultura della moderazione. Nel prezzo come nel calice.

Le **Cantine presenti** quest'anno sono: **Toso Piemonte**; **Cantina Ricchi Lombardia**, **Due Querce Lombardia**, **Distilleria Bottega Veneto**; **San Gregorio Valdobbiadene Veneto**; **Barollo Veneto**; **Policreti Friuli**; **Zorzettig Friuli**; **Bottega Vinai – Cavit Trentino**; **Santa Giustina Emilia Romagna**; **Badia di Morrone Toscana**; **Tenuta Sada – Durini di Monza Toscana**, **Antiche Cantine Terenzi Lazio**; **Cenatiempo Vini d'Ischia Campania**, **Casa Setaro, Campania**; **Castel di Salve Puglia**; **Verovini, Sicilia**; ed un focus sulla emergente *Sardegna* con i vini delle Cantine: **Il Nuraghe di Mogoro**; **Nuraghe Crabioni** e **Cantina di Dorgali**. Infine **Villa d'Orri** con il suo pregiato Olio extra Vergine di oliva sardo.

Winelove, il piacere della scoperta, il lusso della semplicità, il tempo per divertirsi.

Milano Convention Centre
Via Gattamelata 5, Milano

Sabato 29 gennaio dalle 15.00 alle 22.00
Domenica 30 gennaio dalle 11.00 alle 20.00
Lunedì 31 gennaio dalle 10.00 alle 15.00

Costo del biglietto 15€

IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI A WINELOVE

1. Le degustazioni

Il piacere della scoperta

100 grandi vini dal piccolo prezzo

Sabato 29 gennaio dalle 15.00 alle 22.00

Domenica 30 gennaio dalle 11.00 alle 20.00

Lunedì 31 gennaio dalle 10.00 alle 15.00

Degustare la birra

Sabato 29 e domenica 30 gennaio alle 18.00

a cura di AIS Lombardia, conduce Luisito Perazzo

in collaborazione con **Birra Moretti**

Bere responsabilmente

La cultura del vino è cultura della moderazione

Domenica 30 gennaio alle 19.00

a cura di AIS Lombardia, conduce Silvano Vignati

con il patrocinio di **EBtpe ed EPAM**

2. Risotto per Milano

Il lusso della semplicità

9 risotti d'autore e 11 grandi cuochi presentati da 10 food blogger

Sabato 29 gennaio

16.00 Cesare Battisti, **Ratanà** presenta Barbara Torresan di Chez Babs

18.00 Matias Perdomo, **Al Pont de Ferr** presentano Chiara e Angela Maci di Sorelle in pentola

20.00 Matteo Torretta, **Resort Feudi della Medusa** presenta Edda Onorato di Un dejeuner de soleil

Domenica 30 gennaio

12.00 Daniel Canzian, **Il Marchesino** presenta Lydia Capasso Tzatziki a colazione

14.00 Viviana Varese, **Alice** presenta Sandra Salerno di Un tocco di zenzero

16.00 Andrea Besuschio, **Pasticceria Besuschio** presenta Serena Rusnati di Fragola e zafferano

18.00 Alessandro Negrini e Fabio Pisani, **Il luogo di Aimo e Nadia** presentano Mariachiara Montera e Fabrizio Roych di The chef is on the table

Lunedì 31 gennaio

11.00 Manuel e Christian Costardi, **Cinzia - Christian e Manuel** presenta Genny Gallo di Al cibo commestibile

13.00 Stefano Deidda, **Il Corsaro** presenta Laurel Evans di Un'americana in cucina

I risotti:

Cesare Battisti: Risotto con pannerone e melette rosa mantecato al Grana Padano.

Matias Perdomo: Come se fosse un risotto.

Matteo Torretta: Risotto alla livornese secondo Matteo Torretta.

Daniel Canzian: Risotto ca pummarola 'n coppa.

Viviana Varese: Risotto con fondente di cipollotto di tropea con mousse di provolone del monaco dop, maggiorana e riduzione all'aglianico.

Andrea Besuschio: Riso e latte.

Alessandro Negrini e Fabio Pisani: Risotto con cime di rapa, mozzarella di bufala e Grana Padano riserva.

Manuel e Christian Costardi: Risottino alla zucca Grana Padano stravecchio riduzione di aceto balsamico e amaretti.

Stefano Deidda: Risotto mantecato con il caglio di capretto, carciofo spinoso e bottarga di muggine.

3. I corsi di cucina

Il tempo per divertirsi

LEZIONI DI CUCINA BY SCHOLTÈS. UNA VERA E PROPRIA COOKING EXPERIENCE

I corsi di cucina dello chef **Andrea Ribaldone** de La Fermata di Alessandria, membro dello **Scholtès** Elite Team

Sabato 29 gennaio

15.30 - Pasta fresca con ragù vegetale e ragù di carne

16.30 - Pesci di scoglio in guazzetto

17.30 - Crepinette di pollo

18.30 - Risotto

19.30 - Lingua di manzo

20.30 - Zuppetta di frutta e verdura

Domenica 30 gennaio

12.00 - Pasta fresca con ragù vegetale e ragù di carne

13.00 - Pesci di scoglio in guazzetto

14.00 - Crepinette di pollo

16.00 - Risotto

17.00 - Lingua di manzo

18.00 - Zuppetta di frutta e verdura

19.00 - Pasta fresca con ragù vegetale e ragù di carne

Lunedì 31 gennaio

10.30 - Pesci di scoglio in guazzetto

11.30 - Crepinette di pollo

12.30 - Risotto

13.30 - Lingua di manzo

14.30 - Zuppetta di frutta e verdura

LA SCUOLA DEL CIOCCOLATO PERUGINA

Per scoprire i segreti del cioccolato insieme al Maestro Cioccolatiere Perugina

Sabato 29 gennaio dalle 15.00 alle 22.00

Domenica 30 gennaio dalle 11.00 alle 20.00

Lunedì 31 gennaio dalle 10.00 alle 15.00

CHEF IN 20 MINUTI

Tre corsi a tema di 20 minuti ciascuno:

Una cena per due

All'ultimo momento con gli amici

Mini party in casa

a cura di: **Arte del Convivio**- Fondazione Gianna Vivante Sergio Jovinelli

In collaborazione con **BUITONI** e **VINCHEF**

Sabato 29 gennaio alle 17.00, alle 19.00 e alle 21.00

Domenica 30 gennaio alle 13.00, alle 15.00, alle 17.00 e alle 19.00

Lunedì 31 gennaio alle 12.00

Ufficio stampa **Elisa Zanotti**: elisa.zanotti@magentabureau.it

www.winelove.it