Mensile Rivista ACCADICA | ANNO VI N. 11 | Novembre 2026 | COPIA OMAGGIO | www.accadica.com

ACCADICA

PAROLA AL FOOD & BEVERAGE

Birra di Natale Forst

Protagonista del mese
BIRRA FORST
HO.RE.CA. pag.6

Pizzerie premiate
Renato Bosco
CUCINA D'AUTORE pag.12

I NOSTRI PARTNER

partner editoriali

Confartigianato Imprese VERONA

COLDIRETTI VERONA

Confcommercio Verona

Confagricoltura Verona

Casa del Consumatore

partner tecnici

chiama.ai
trovi sempre libero

Refresco
Complete Beverage Solutions

SPEZIALBIER-BRAUEREI FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

BEVANDE VERONA

sommario

LUGANA FESTIVAL
Al ristorante Inchiostro il primo premio del concorso gastronomico

RISTORANTE TIPICO D'AUTUNNO
Iniziativa fino al 15 novembre

CANTINA ROCCA SVEVA
VAL e SO nel formato da 0.250 ml

VERONA LOVES TIRAMISÙ
Il 21 e 22 novembre alla Gran Guardia

È LECITO?
Rstorante e ingresso vietato ai minori

CILIEGIA DELLE COLLINE VERONESI
Eito positivo per la riunione di pubblico accertamentoaccerta

TENUTE GIULIARI DON BOSCO
"Il sogno", primo rosato brut

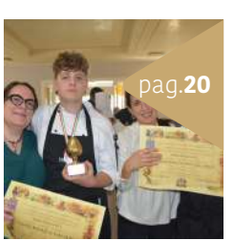
RISABILE 2026
Premiate San Martino e Filo Continuo

CASSIODORO E IL RECIOTO
Una serata in Provincia dedicata alle nostre eccellenze

CANTINA TEDESCHI
Poca uva, Grandi promesse

BOTTEGA DEL VINO
Due riconoscimenti da falstaff bar guide 2027

CONFAGRICOLTURA VERONA
Veneto secondo in italia per valore agricolo

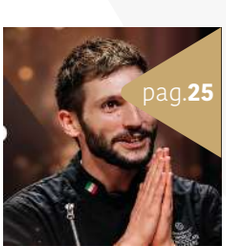


RADICCHIO D'ARGENTO
A Davide e Filippo il primo premio

CONSORZIO LESSINI DURELLO
A villa Cordellina Sparkling Experience

IL CONSORZIO VINI DEL TRENTINO
Presentato all'Itas Forum il terzo Bilancio di sostenibilità

FIERA DEI VINI DI PIACENZA
Nuovo format di degustazione



TOMMASO GROLLERO
World Chocolate Master 2026

MONDIALE VINI ESTREMI
Cerimonia di premiazione in Catalogna

ACCADICA

Registrazione Tribunale di Verona n. 2165 del 21.09.2021

DIRETTORE RESPONSABILE: Marco Ballini

CURATRICE EDITORIALE: Veronica Vignola

PROGETTO GRAFICO: AMO1999 SRL

AMMINISTRAZIONE & MARKETING: Roberta Mancini

COLLABORATORI: Federico Martini, Filippo Sardos Albertini, Ilaria Bergamo

PROPRIETARIO ED EDITORE: AMO1999 SRL

FOUNDER: Alessio Masotto

SEDE LEGALE: Via Ugo Foscolo, 32/I
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

SEDE OPERATIVA: Via Garofoli, 233/H
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

STAMPA: Grafiche Marchesini
Via Lungo Bussé, 884, 37050 Angiari (VR)

Responsabilità:
La riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

Tutti i diritti di riproduzione di testi e foto, in qualsiasi forma, compresa la messa in rete, sono riservati. Per qualsiasi utilizzo è necessaria un'autorizzazione scritta dell'Editore. Ai sensi dell'Art. 10 della L.675/1996, le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico consistono nell'assicurare un'informazione tecnica, professionale e specializzata a soggetti identificati per la loro attività professionale. L'Editore, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti interessati i diritti di cui all'Art. 13 della suddetta legge.

PER INFORMAZIONI SCRIVERE A:
redazione@accadica.com
3892003437

SEGUICI SUI SOCIAL

Prima edizione

Al Ristorante Inchiostro

Il Lugana Festival si è chiuso con una partecipazione significativa e pone le basi per un progetto destinato a crescere. Oltre 1.500 partecipanti tra il Lugana Hub di Palazzo Callas e le visite alle cantine del territorio, a cui si aggiungono circa 1.000 presenze agli eventi gratuiti aperti al pubblico: è positivo il bilancio della prima edizione del Lugana Festival, che **dal 16 al 19 ottobre ha portato a Sirmione quattro giornate di degustazioni, incontri, musica e cultura**, mettendo in relazione il Lugana DOC con il territorio e le persone che ne custodiscono l'identità.

- La giornata conclusiva di lunedì 19 ottobre ha infine ampliato il confronto al mondo professionale, con momenti di approfondimento dedicati alla qualità, alla sostenibilità, alla comunicazione e allo sviluppo della denominazione.

Spazio anche al concorso gastronomico, che ha visto trionfare il Ristorante Inchiostro, seguito al secondo posto dal Ristorante Girasole e al terzo dal Ristorante Belvedere. All'Hotel Catullo è stato assegnato il premio speciale intitolato ad Ambra Tiraboschi, figura storica del Lugana, che ha contribuito alla crescita e alla valorizzazione della denominazione.

- **Primo classificato**

Ristorante Inchiostro (Peschiera del Garda), chef Luca De Biasi **Capù tra lago e colline**, Verza verde, pane raffermo e carpa al Lugana; patate al ristretto di Lugana, cipolla di Sermide bruciata e olio verde al dragoncello.

Descrizione Antipasto:

È una reinterpretazione dei capù della cucina contadina bresciana e bergamasca, portati sulla sponda meridionale del Garda. Si tratta di una terrina avvolta in foglie di verza verde, con strati alternati di ripieno di pane raffermo (mollica, latte, uovo, Grana , burro e dragoncello) e lamine di carpa marinata al Lugana e dragoncello, cotta a vapore. È servita su una vellutata di patate al ristretto di Lugana, con spicchi di cipolla di Sermide bruciati in padella di ferro e un filo di olio verde al dragoncello.

Secondo classificato

Ristorante Girasole di Sirmione, **che**f **Alessandro Bandera** Trota, Lugana e Garda, Rollè di trota marinata agli agrumi con mais, olive e mela. Vino utilizzato all'interno del piatto: Lugana Riserva Zenegaglia "Luna del Lago".

Lugana Festival

il primo premio del concorso gastronomico

Descrizione Antipasto:
Un rollè di trota cruda marinata con lime, arancia, limone, sale e zucchero, farcito con una crema di Philadelphia ed erba cipollina alla riduzione di Lugana Riserva Zenegaglia “Luna del Lago”. Il rollè poggia su lamelle sottili di mela lasciate in bagna di Lugana, limone e sale. È accompagnato da spuntoni di burro montato con riduzione di Lugana, miele e sale, da una gelée liquida di Lugana e da una cialda croccante di farina di mais integrale e olive disidratate. In finitura ci sono poche gocce di aceto, aneto fresco e barba di finocchio

- **Terzo classificato**

Ristorante Terrazza Belvedere (Sirmione) , **chef Silvan Armentano** Pesce persico con salsa d’accompagnamento al Lugana Matteo Zenegaglia. Titolo del piatto: Persico in carpione Descrizione: filettini di persico fritti, crema di carpione con riduzione di vino Zenegaglia 2025, polvere di lampone e uva sultanina con il suo sciroppo.

- **Premio speciale**

Hotel Catullo (Sirmione), **chef Hotel Catullo** : Osama Tolba. Luccio millesimato 1999
Bruschetta con luccio del Garda mantecato al Lugana, maionese al Lugana 1999, cipolle caramellate, zucchina, cialda di zafferano di Pozzolengo e polenta. Vini utilizzati: Lugana 2025 e Lugana Ca’ Lojera 1999.

Descrizione Antipasto:
Il luccio del Garda è cotto a bassa temperatura con Lugana 2025, poi mantecato e servito su una bruschetta. Lo accompagnano una maionese preparata con il Lugana 1999 di Ca’ Lojera, annata storica, lime e menta, insieme a cipolle caramellate, zucchina e una cialda di zafferano di Pozzolengo e polenta. Il piatto vuole rappresentare la tipicità del basso Garda con semplicità, puntando sulla qualità delle materie prime e su due annate di Lugana

Birra di Natale Forst

La 23° edizione limitata

Natale è il tempo della riflessione, delle tradizioni vissute e di quei momenti preziosi che rimangono a lungo nel cuore. **La 23° edizione** limitata della Birra di Natale Forst, proposta nella iconica bottiglia sifone in vetro da 2 litri, racchiude questi valori in uno **straordinario oggetto da collezione**, accompagnando con eleganza il periodo più suggestivo dell'anno.

Valori senza tempo

Al centro della raffigurazione di quest'anno si trova il presepe con la Sacra Famiglia e il Bambino Gesù appena nato. Nella sua sobria e intensa espressività **richiama il significato più autentico del Natal**e e quei valori senza tempo di **amore, speranza e serenità** che uniscono le persone da generazioni.Inserita in una stella luminosa, i cui raggi sfiorano gli edifici, la scena crea un suggestivo legame tra il messaggio natalizio e la quotidianità delle persone. Il motivo rende, inoltre, omaggio a **San Francesco d'Assisi**, di cui nel 2026 ricorre l'800° anniversario della morte. Con la prima rappresentazione vivente della Natività, egli pose **le basi della tradizione del presepe**, custodita e tramandata fino ai giorni nostri.

Una collezione unica

La decorazione è stata realizzata dall'artista altoatesino **Franz J. Platter** nel laboratorio creativo interno "Werkstattl". **Dipinta a mano** con grande cura e applicata alla bottiglia attraverso un **elaborato processo artigianale**, dà vita anno dopo anno a un oggetto da collezione unico, capace di coniugare maestria artigianale e atmosfera natalizia. Nell'esclusiva bottiglia sifone si presenta una Birra di Natale Forst dal colore ambrato, caratterizzata da una **delicata nota di luppolo** e da un **gusto pieno e armonioso**.

Raffinate **note tostate e di malto**, accompagnate da una **piacevole dolcezza**, ne esaltano l'equilibrata eleganza, trasformando ogni sorso in una piccola festa dei sensi.

170° anniversario

La bottiglia di Natale 2026 rappresenta al contempo la viva **tradizione di Birra Forst**, che nel 2027 celebrerà il suo 170° anniversario. Essa racchiude storia, artigianalità e piacere, invitando a vivere consapevolmente il tempo del Natale, a condividere momenti preziosi e a creare insieme ricordi destinati a durare nel tempo.

Che questa speciale Birra di Natale possa donare gioia, unire le persone e arricchire le festività con **il suo carattere unico e il suo gusto inconfondibile**. La Birra di Natale FORST 2026 sarà disponibile presso i grossisti FORST, i ristoranti-birrerie FORST, il FORST Shop, lo FORST Shop Online e nei locali SPILLER. Ulteriori informazioni: **www.forst.it**

Ristorante tipico d’autunno

Iniziativa fino al 15 novembre

Torna l’iniziativa **denominata “Il Ristorante tipico... d’Autunno”**, nel proseguo del ciclo degli appuntamenti stagionali avviati con successo dalla primavera 2018. Per l’edizione autunnale in corso, che durerà dal 31 ottobre al 15 novembre, i ristoranti tipici utilizzeranno i seguenti prodotti locali declinati nelle possibili varianti: **riso, funghi, zucca e farina di mais.**

“Grazie al lavoro di tutte le realtà coinvolte nell’iniziativa - afferma l’assessora al Commercio, Alessia Rotta - aumentiamo la consapevolezza del patrimonio della nostra terra e del valore della stagionalità. Sono in fatti proposti prodotti non solo tipici ma legati a questo periodo, valorizzando in questo modo le produzioni e accrescendo fra i cittadini il consumo di alimenti stagionali”.

Il Comune di Verona, in collaborazione con i “Ristoranti Tipici” di Verona, punta così a **promuovere e valorizzare i prodotti tipici locali,** nonché incentivare l’impiego di materie prime del territorio nella preparazione dei piatti, per fare scoprire i sapori della tradizione scaligera ed anche per diffondere la conoscenza dei prodotti tipici di ogni stagione.

Nei ristoranti in argomento i piatti tradizionali rappresentano il **65%** dell’offerta gastronomica; questi ultimi devono essere preparati nella cucina del locale utilizzando il **50% di prodotti tipici della Provincia di Verona o della Regione Veneto.**

Quattro volte nell’arco di un anno, per un periodo di tempo di circa quindici giorni, nei ristoranti aderenti vengono offerti al pubblico menù aventi come protagonisti i prodotti tipici prescelti nelle loro diverse possibilità di utilizzo.

“Siamo particolarmente orgogliosi che per questo ciclo autunnale i protagonisti siano prodotti iconici per la nostra cucina, come il riso e la polenta, oltre alla zucca e ai funghi – interviene **Franca Castellani**, Responsabile Agrimercati Verona di Coldiretti –. Anche in questo caso, come ormai accade fin dall’inizio di questa iniziativa, le eccellenze arrivino direttamente dai campi e dalle mani dei nostri produttori di Campagna Amica che garantiscono una filiera corta dal campo alla tavola della ristorazione”.

I prodotti saranno forniti dalle Aziende Agricole di Campagna Amica e dalle seguenti in particolare: società agricola Corte Orti con i **funghi**; azienda Agricola Deserto Nuovo con la **zucca;** azienda Agricola Baschirotto con il **riso**; azienda Agricola La Palazzina con la **polenta di mais.**

Cantina Rocca Sveva

VAL e SO nel formato da 0.250 ml.

Il vino resta protagonista, ma cambiano quantità, occasioni e modi di consumarlo. Da questa evoluzione nasce il **nuovo progetto di Rocca Sveva**, la cantina d'eccellenza di Cadis 1898, che lancia **"VAL e SO"**, rispettivamente **Valpolicella DOC e Soave DOC**, **nel formato da 0,250 ml, con tappo a vite.**

Due nuove referenze che portano denominazioni profondamente legate al territorio veronese dentro modalità di consumo più contemporanee. La prima produzione è di **20 mila bottiglie**, 10 mila per tipologia, destinate al mercato italiano attraverso il canale Horeca.

A spiegare la scelta sono anche i numeri di un mercato che negli ultimi anni ha modificato profondamente il proprio profilo. Secondo Nomisma Wine Monitor, il consumo di vino in Italia è passato dai circa 27,3 milioni di ettolitri del 2006 ai 20,2 milioni del 2025 e il consumo è diventato progressivamente più occasionale. L'Osservatorio Uiv-Vinitaly fotografa oggi 29,4 milioni di consumatori di vino in Italia, ma il 61% è costituito da consumatori saltuari, mentre la quota di quelli quotidiani è scesa al 39%.

È proprio in questo spazio che si inseriscono "VAL e SO". **Il formato da un quarto di litro,** un terzo rispetto alla tradizionale bottiglia da 0,75, permette di scegliere una bottiglia anche quando le quantità desiderate sono più contenute.

«Il consumatore non sta semplicemente rinunciando al vino: sta cambiando il modo e le occasioni in cui lo beve», spiega Alberto Marchisio, direttore generale di Cadis 1898. «Da qui siamo partiti con VAL e SO. Vogliamo offrire una quantità più adatta a determinati momenti di consumo mantenendo però la bottiglia, che al ristorante ha un valore non solo funzionale, ma anche di servizio e di presentazione.

Il formato da 0,25 litri può essere una risposta sia a tavola sia nell'asporto e il tappo a vite ne rafforza la praticità». Anche il naming è parte integrante del progetto. «Abbiamo voluto che il concetto del formato ridotto fosse immediatamente leggibile anche nei nomi», spiega **Mattia Castioni**, responsabile marketing di Cadis 1898. «Si riduce la bottiglia e, idealmente, si "dimezza" anche il nome: **Valpolicella diventa VAL, Soave diventa SO**. Due sigle brevi, semplici e riconoscibili, costruite con la stessa logica di immediatezza che caratterizza il prodotto».

Verona Loves Tiramisù

Il 21 e 22 novembre alla Gran Guardia

Si tiene i**l 21 e 22 novembre, al Palazzo della Gran Guardia, "Verona Loves Tiramisù"**, il weekend dedicato al Tiramisù e alla sua capacità di raccontare tradizione, territorio e cultura gastronomica italiana.

È un appuntamento internazionale aperto alla cittadinanza e ai visitatori della città meta di turismo internazionale, che per due giornate accenderà i riflettori su uno dei dolci Made in Italy più conosciuti e amati nel mondo.

Una scelta non casuale quella di Verona, città simbolo dell'amore e universalmente legata alla storia di Giulietta e Romeo.

Ed è proprio l'amore il filo conduttore che lega la manifestazione a **Forno Bonomi, Main Sponsor di "Verona Loves Tiramisù",** azienda veronese produttrice di specialità dolciarie e in particolare dei savoiardi esportati in tutto il mondo, quali ingrediente principe del Tiramisù, e profondamente radicata nel territorio in cui opera da oltre **175 anni**.

Azienda che quest'anno è entrata nella storia del Guinness World Record con il Tiramisù più lungo del mondo: **440,58 metri di bontà Made in Italy,** realizzati con ben 154.000 savoiardi, che hanno viaggiato fino a Londra per essere protagonisti di questo primato di bontà.

Il legame con la Città di Verona sarà sancito anche dalla presentazione del libro "Forno Bonomi. Dal pane ai dolci in Lessinia", sabato 21 novembre – ore 12.00 – con un evento speciale (su invito) ospitato al Palazzo della Gran Guardia.

Organizzato da **Hostaria, Associazione Culturale** artefice della più grande festa del vino di Verona, con una tre giorni ottobrina di manifestazioni wine&food fra le più amate e partecipate di sempre, "Verona Loves Tiramisù" sarà un festival di due giorni, con un ricco e poliedrico calendario di attività che renderanno il pubblico protagonista di tante emozionanti esperienze, in un'ambientazione che rimanda ai mitici anni 50 e 60, dove insieme al boom economico e alla voglia di benessere nasceva il Tiramisù.

Il festival sarà un'occasione per scoprire e assaporare il Tiramisù da vicino. I visitatori potranno degustare il grande classico della pasticceria italiana, conoscere interpretazioni e proposte di rinomati pastry chef, esplorare abbinamenti capaci di esaltarne profumi e sapori e partecipare a laboratori dedicati, per scoprire tecniche, ingredienti e segreti di uno dei dessert più amati al mondo.

È lecito?

Ristorante e ingresso vietato ai minori

Negli ultimi anni si sono moltiplicati i ristoranti che si definiscono child-free, presentandosi come luoghi pensati esclusivamente per una clientela adulta alla ricerca di tranquillità e relax. **La formula divide l'opinione pubblica**: per alcuni rappresenta una legittima scelta imprenditoriale, per altri una forma di discriminazione. Ma che cosa prevede realmente la legge? Dal punto di vista giuridico, un ristorante aperto al pubblico **non può vietare l'ingresso ai bambini** semplicemente in ragione della loro età.

Sebbene si tratti di un'attività privata, il ristorante rientra tra i pubblici esercizi e, come tale, è soggetto a precise regole. In particolare, **l'articolo 187** del Regolamento di esecuzione del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza stabilisce che l'esercente non può rifiutare la propria prestazione a chi sia disposto a corrisponderne il prezzo, salvo che sussista un legittimo motivo.Ciò significa che il gestore può rifiutare l'accesso o interrompere il servizio **solo in presenza di circostanze concrete** che giustifichino tale decisione. Si pensi a comportamenti aggressivi, molesti, offensivi o comunque contrari alle regole del locale. Non è invece consentito escludere preventivamente una persona sulla base di caratteristiche personali o per il timore che possa creare problemi.
Il principio vale anche per i minori. Un bambino che tenga comportamenti incompatibili con la normale fruizione del servizio potrà certamente essere richiamato attraverso i genitori e, nei casi più gravi, il gestore potrà adottare i provvedimenti necessari **per tutelare gli altri clienti**. Tuttavia, non è legittimo presumere che tutti i bambini siano rumorosi o molesti e vietarne l'ingresso in modo indiscriminato.Per questo motivo, l'eventuale presenza di cartelli con la dicitura "vietato l'ingresso ai minori" o "solo adulti" **non rende automaticamente lecito il rifiuto della prestazione.**

Il semplice richiamo a una politica aziendale **non è infatti sufficiente** a derogare ai principi che regolano l'accesso ai pubblici esercizi.

Ciò non significa che un ristoratore debba necessariamente organizzare il proprio locale in funzione delle famiglie. La libertà d'impresa consente di costruire un'offerta rivolta prevalentemente a una clientela adulta. Menù degustazione particolarmente lunghi, ambienti raccolti, assenza di servizi dedicati ai più piccoli, arredamenti poco adatti ai bambini o una comunicazione orientata a un'esperienza gastronomica esclusiva sono tutte scelte perfettamente legittime. La differenza è sostanziale. Un conto è descrivere con trasparenza il tipo di esperienza che il locale intende offrire, **lasciando ai clienti la libertà di scegliere**; altro conto è vietare l'accesso a una categoria di persone per una caratteristica che prescinde dal comportamento concreto del singolo individuo.

In definitiva, la legge tutela il diritto dei consumatori di accedere ai pubblici esercizi senza discriminazioni arbitrarie. Al tempo stesso, richiede a ogni cliente **il rispetto delle regole di buona convivenza**. L'equilibrio tra queste esigenze non si realizza attraverso divieti generalizzati, ma mediante una gestione corretta del locale e comportamenti responsabili da parte di tutti, adulti e bambini compresi.

Ciliegia delle colline Veronesi

Esito positivo per la riunione di pubblico accertamento

Importante passo in avanti verso l'ottenimento del **marchio IGP per la "Ciliegia delle Colline Veronesi".** Con l'esito favorevole della riunione di pubblico accertamento tenutasi a VeronaMercato per verificare la conformità del disciplinare ai regolamenti europei, si conclude una fase cruciale di un percorso iniziato negli anni Novanta. L'obiettivo è tutelare un'eccellenza cerasicola la cui tradizione è documentata fin dal XVI secolo e già riconosciuta nel 2000 come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT).

La registrazione europea rappresenterebbe un **traguardo storico per il territorio scaligero,** dove l'ultimo riconoscimento comunitario risale al 2010 con la Pesca di Verona IGP. La filiera coinvolge oggi oltre 1.200 ettari coltivati e più di 2.300 imprese agricole dislocate in 54 comuni veronesi, suddivisi tra zone collinari calcaree e suoli vulcanici e basaltici della Val d'Alpone.

Il disciplinare definisce rigorosi standard di qualità per i frutti del **ciliegio dolce** (Prunus avium L.): seleziona le cultivar ammesse per epoca di maturazione, fissa parametri minimi di calibro e grado zuccherino (Brix) e impone l'obbligo di raccolta esclusivamente manuale, oltre alle norme relative al confezionamento e all'uso del logo ufficiale con il simbolo europeo dell'IGP.

L'iter di riconoscimento è uno **strumento strategico e imprescindibile per l'economia locale**. Come dimostrato dall'ultima stagione cerasicola, l'assenza di un marchio di tutela espone i produttori alle oscillazioni del mercato e alla concorrenza di frutti provenienti da altre aree italiane ed estere, che spesso spingono le quotazioni al di sotto dei costi di produzione.

Il marchio IGP garantisce trasparenza e tracciabilità, permettendo al consumatore di riconoscere l'origine e la qualità superiore del prodotto e offrendo ai produttori una difesa concreta contro le omologazioni.

"L'approvazione collettiva del disciplinare di produzione, oltre a riempirci di orgoglio, conferma il grande valore economico, sociale e culturale della cerasicoltura veronese - sottolinea **Alex Vantini**, **presidente di Coldiretti Verona** – e con questo passaggio informale compiamo il passo decisivo verso la registrazione dell'Igp, uno strumento di garanzia fondamentale per tutelare i produttori locali contro le omologazioni e offrire al consumatore la certezza dell'origine".

L'approvazione del disciplinare premia il lavoro di squadra svolto da produttori, associazioni e tecnici, ed evidenzia il valore economico, sociale e culturale della cerasicoltura veronese. Il percorso proseguirà ora con la pubblicazione della proposta in Gazzetta Ufficiale, prima del definitivo inoltro della documentazione alla Commissione Europea.

Migliori pizzerie d'Italia

Tre spicchi a Renato Bosco

Un doppio, prestigioso riconoscimento celebra l'eccellenza e il percorso di Renato Bosco. In occasione della presentazione ufficiale della nuova guida **"Le Migliori Pizzerie d'Italia 2027"**, che si è tenuta all'Auditorium Roma Convention Center La Nuvola, il maestro pizzaiolo veronese è stato tra i grandi protagonisti dell'evento inserito nella due giorni di celebrazioni per il **quarantennale del Gambero Rosso**.

Per Renato Bosco Pizzeria è arrivata una doppia, straordinaria conferma. La guida ha infatti rinnovato il massimo riconoscimento dei **Tre Spicchi**, simbolo **dell'eccellenza assoluta nel panorama della pizza italiana**. A questo si è aggiunto un premio dal profondo valore simbolico: il Premio Speciale "Pizzaioli che hanno fatto la storia", una nuova onorificenza istituita dal Gambero Rosso proprio in occasione dei suoi 40 anni di attività per celebrare le figure che hanno rivoluzionato e segnato indelebilmente il settore.

"Ricevere la conferma dei Tre Spicchi è sempre un'emozione, ma essere inserito tra i pizzaioli che hanno fatto la storia in un'occasione così importante come i 40 anni del Gambero Rosso mi riempie di orgoglio", ha dichiarato **Renato Bosco**. "Questo riconoscimento va a tutto il mio team e premia anni di ricerca, passione e dedizione dedicati al mondo della lievitazione e all'impasto."

La nuova edizione de "Le Migliori Pizzerie d'Italia" abbandona i voti in centesimi e restituisce centralità al simbolo degli Spicchi, da uno a tre secondo il grado di eccellenza, sia per le pizzerie al piatto sia per quelle al taglio. Al centro della selezione ci sono la personalità e la visione dei pizzaioli, la ricerca sugli impasti, la qualità delle materie prime, l'accoglienza e il rapporto qualità prezzo, per raccontare il valore dell'intero progetto. Le insegne premiate con i Tre Spicchi si posizionano **al vertice della valutazione della guida.**

Renato Bosco, da sempre definito "ricercatore contemporaneo", si conferma così un punto di riferimento imprescindibile della pizza d'autore **a livello nazionale**, capace di coniugare tradizione, altissima qualità delle materie prime e costante innovazione tecnica.

Renato Bosco

Tenute Giuliari Don Bosco

“ Il Sogno”, primo rosato brut

Si chiama “Il Sogno” ed è il **primo spumante rosato brut di Tenute Giuliari Don Bosco**, novità di quest’anno 2026. Il nome racconta una storia. A nove anni **Giovanni Bosco** sogna una folla di lupi che diventano agnelli: è il sogno che annuncia la sua missione, educare i ragazzi a vivere da buoni cristiani grazie al sistema preventivo.

A quel sogno se ne intreccia un secondo: durante la seconda guerra mondiale i Salesiani trovarono rifugio per gli orfani dalla contessa **Elena Giuliari,** e da quella collaborazione, con il marito generale Tusini, nacque il desiderio di fare di Albarè un luogo di formazione e preghiera per i ragazzi. Cinque anni fa quel sogno ha cominciato a farsi realtà con il corso di viticoltura; oggi prende corpo e struttura con le bollicine.

Nel calice Corvina in purezza, da vigneti sulle colline moreniche del Garda, cru Monte Baldo, allevata a pergola veronese. Il suolo, eredità delle glaciazioni, unisce il carbonato di calcio al magnesio derivante da detriti di dolomia. Il terreno misto alluvionale porta mineralità, sapidità e spezia.

Vendemmia rigorosamente manuale, pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione a 15-18 °C per circa due settimane con batonnage.

Poi il metodo Charmat-Martinotti: seconda fermentazione in autoclave e circa 70 giorni sui lieviti. Residuo zuccherino 8 g/l, quindi brut; 11,5% vol.

Rosa salmone tenue, al naso la nota agrumata tipica del Monte Baldo, l**ampone, ribes e rosa.** Perlage fine e persistente, sorso fresco e avvolgente. Servire a 8-10 °C.

In tavola è ottimo come aperitivo e si esalta con pesce, in particolare molluschi, e con primi piatti di pesce. Si abbina bene anche a carni bianche e ortaggi.

Il Sogno è il vino che ci permette di sostenere le nostre opere: ogni bottiglia aiuta la scuola salesiana e i progetti per i ragazzi. Lo trovi nello shop online di Tenute Giuliari su Shopify: **[https://tenute-giuliari-don-bosco.myshopify.com/],** oppure prendi contatto alla mail **tenutegiuliari@salesianibardolino.it** per fare l’ordine o prenotare una degustazione.

Risabile 2026

Premiate San Martino e Filo Continuo

Una serata dedicata ai ragazzi speciali stata inserita anche quest'anno nell'ambito della Fiera del Riso di Isola della Scala. Lunedì 28 settembre, al Taste of Earth – The Restaurant è andata in scena la sesta edizione di **Risabile**, il concorso promosso da **Pasquale Di Maio**, un papà che si è fatto portavoce dei ragazzi con disabilità, trasformando la passione per la cucina in un'occasione di inclusione, condivisione e valorizzazione delle loro capacità.

Protagonisti della serata i ragazzi delle cooperative **Casa Nostra, Il Fiore, Luce e Lavoro e Filo Continuo**, insieme **all'Associazione San Martino APS**, impegnati nella preparazione dei risotti. A curare il servizio di sala sono stati invece l'Istituto Fortunata Gresner, il CFP Don Calabria di Bovolone e la Cooperativa Crescere Insieme.

A valutare i piatti una giuria tecnica composta da **Paolo Forgia** dell'Associazione Cuochi Scaligeri, **Selene Rancan** della Riseria Rancan, **Gianmaria Melotti** della Riseria Melotti e **Maurizio Ferron** della Riseria Ferron. Anche il pubblico è stato coinvolto nella competizione: ogni tavolo ha potuto esprimere un voto da 6 a 9, contribuendo all'assegnazione del premio della giuria popolare, conquistato dalla Cooperativa Filo Continuo con il risotto salsiccia e scamorza.

La giuria tecnica ha invece premiato l'Associazione San Martino APS per **il risotto al rosmarino e mascarpone.**

La serata ha visto la partecipazione di numerose attività cittadine e rappresentanti delle istituzioni, tra cui il presidente della Provincia di Verona, **Flavio Pasini**, i sindaci **Manuel Scalzotto** e **Gianfranco Dalla Valentina**, l'assessore al Sociale del Comune di Isola della Scala, **Matilde Perbellini**, la consigliera del CdA di Ente Fiera, **Elisa Novelli**, e il direttore generale dell'ULSS 9 Scaligera, **Pietro Girardi**. Presenti anche medici e amministratori comunali, accanto ai ragazzi, veri protagonisti dell'iniziativa.

«Le magliette donate questa sera ai partecipanti sono state realizzate dalla Cooperativa Cercate, uno dei partner del progetto Turismo Sociale Inclusivo – spiega **Lucia Franchini**, dell'Unità Operativa Sociale –. Grazie al proprio laboratorio di stampa, la cooperativa ha contribuito a un'iniziativa che portiamo avanti da anni, mettendo in rete realtà diverse per creare eventi e nuove opportunità di inclusione sociale».

Cassiodoro e il Recioto

Una serata in Provincia dedicata alle nostre eccellenze

Una serata dedicata alla cultura, alla storia e alle eccellenze enogastronomiche italiane, con uno sguardo rivolto alla valorizzazione delle tradizioni e al futuro delle produzioni di qualità. Si è svolto **venerdì 23 ottobre, nella Sala consiliare Giovanni Paolo II** della Provincia di Verona, l'incontro culturale e informativo dedicato a **Cassiodoro e al Recioto della Valpolicella DOCG**, promosso dalla Provincia di Verona in collaborazione con **Confesercenti Verona**.

Al centro della serata la figura di Cassiodoro, importante testimone della storia del vino della Valpolicella, e il Recioto, una delle espressioni più rappresentative della tradizione vitivinicola veronese. Un'occasione per raccontare **il valore di un patrimonio che attraversa i secoli** e che oggi rappresenta anche un'importante risorsa per l'economia e l'attrattività turistica del territorio.

Il valore storico e culturale del Recioto è stato ribadito anche dal presidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, **Christian Marchesini,** che ha richiamato l'attenzione sull'importanza di preservare e tramandare le tecniche produttive tradizionali.

«Una bellissima serata dedicata a Cassiodoro, figura di grande importanza nella storia e nel racconto del Recioto della Valpolicella. Un'occasione per valorizzare le nostre tradizioni e le eccellenze enogastronomiche del territorio.

Il Consorzio è attualmente impegnato nel percorso di **candidatura a patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO** della tradizionale tecnica di messa a riposo delle uve della Valpolicella, un patrimonio identitario che merita di essere tutelato e tramandato.

La serata ha rappresentato anche un'opportunità per celebrare l'incontro tra i grandi vini della Valpolicella e il Parmigiano Reggiano, frutto di una collaborazione tra i rispettivi Consorzi che prosegue da quattro anni, con l'obiettivo comune di promuovere e valorizzare le eccellenze dei nostri territori».

Un percorso di valorizzazione che coinvolge non soltanto i produttori, ma l'intera filiera economica e turistica, come ha evidenziato **Alessandro Torluccio**, direttore di Confesercenti Verona e Veneto**.**

Cantina Tedeschi

Poca uva, grandi promesse

Meno uva, ma premesse decisamente promettenti per la qualità dei vini. È questo il primo bilancio della vendemmia 2026 di Tedeschi, storica cantina della Valpolicella guidata dai fratelli **Antonietta, Sabrina, Riccardo Tedeschi e da Enrico Giacomelli**, primo rappresentante della nuova generazione, figlio di Antonietta. Un'annata che si inserisce in uno scenario climatico sempre più complesso, caratterizzato da temperature elevate, stagioni dai confini meno definiti e fenomeni meteorologici che sembrano ridisegnare - vendemmia dopo vendemmia - la geografia del vino italiano. Un clima che impone ai produttori una capacità di osservazione e interpretazione sempre maggiore.

Ma quali conseguenze ha avuto questo nuovo equilibrio climatico sui vigneti della Valpolicella? E, soprattutto, cosa raccontano le uve una volta conclusa la raccolta?

"Non amo fare previsioni quando la vendemmia è ancora in corso. Preferisco aspettare che il lavoro sia concluso, osservare i risultati e solo allora tirare le somme", spiega Riccardo Tedeschi, enologo della cantina di famiglia.

Una filosofia che privilegia l'esperienza sul campo rispetto ai pronostici e che, quest'anno più che mai, trova conferma nell'andamento della stagione.

La vendemmia 2026 è iniziata il 7 settembre, in anticipo rispetto alla media, ma senza gli scostamenti significativi che le alte temperature estive avrebbero potuto far immaginare.

Il caldo intenso, infatti, anziché accelerare costantemente il processo di maturazione, ne ha in alcuni momenti rallentato l'evoluzione, modificando le aspettative iniziali sui tempi della raccolta.

A giocare un ruolo determinante sono state le piogge di agosto, seguite da notti fresche, che hanno favorito il raggiungimento di un'ottima maturità fenolica, con un notevole accumulo di antociani e tannini, elementi fondamentali per il colore, la struttura e il potenziale evolutivo dei vini rossi.

"È un'annata che ricorderemo per le quantità molto ridotte, ma soprattutto per l'ottima maturità fenolica raggiunta dalle uve", osserva Riccardo Tedeschi.

IL NUOVO DESIGN DI VALVERDE, LA QUALITÀ CHE CONOSCI

Valverde Nude 1964, la nuova bottiglia di Acqua Valverde, è protagonista di uno scatto realizzato da Gionata Xerra nella Cava Valsora (Massa, Toscana), luogo di silenzio e purezza. La trasparenza dell'acqua minerale naturale e la perfezione della pietra si fondono in un paesaggio essenziale, esprimendo eleganza e semplicità. Acqua VALVERDE autentico gioiello della natura, sgorga pura alle pendici del Monte Rosa nel Geoparco Sesia Val Grande, area patrimonio dell'UNESCO. Il suo viaggio, attraverso un ambiente incontaminato, le dona un gusto unico ed estremamente delicato, una leggerezza straordinaria ed un ph simile all'acqua intracellulare. Queste sue qualità, che la rendono perfetta anche per i cibi più raffinati, sono custodite nella forma essenziale dell'elegante bottiglia progettata dallo studio Matteo Thun & Antonio Rodriguez Design. Acqua VALVERDE, disponibile nei gusti naturale, frizzante e leggermente frizzante, è presente nei migliori ristoranti e consegnata a domicilio, solo in bottiglia di vetro, materiale nobile, riciclabile infinite volte e rispettoso della natura che rende VALVERDE così preziosa.

info@valverdewater.com valverdewater.com | @valverdewater

Bottega del Vino

Due riconoscimenti da Falstaff bar guide 2027

Doppio riconoscimento per **Antica Bottega del Vino di Verona** nella prima edizione della **Falstaff Bar Guide Italia 2027**. La storica insegna è stata nominata Wine Bar dell'Anno e ha ottenuto **il punteggio massimo di 100 punti** nella categoria **Wine Bar e Vinerie**. Due attestazioni che premiano la qualità della proposta enologica, la competenza e la capacità di coniugare una carta dei vini di respiro internazionale con una cultura dell'accoglienza profondamente radicata nel territorio.

Presentata **martedì 20 ottobre a Venezia**, la nuova guida di Falstaff celebra i protagonisti italiani dei café e delle pasticcerie, dei wine bar e delle vinerie e dei cocktail bar.

Sono 13 i locali che hanno raggiunto il punteggio massimo nelle diverse categorie, mentre 20 riconoscimenti speciali sono stati assegnati a realtà e personalità distintesi per qualità, competenza, creatività e cultura dell'ospitalità.

Nella categoria Wine Bar e Vinerie, **il locale veronese si distingue così sia per la valutazione di eccellenza, sia per il titolo di Wine Bar dell'Anno**, che ne sottolinea il ruolo di riferimento nel panorama enologico italiano.

Il premio speciale valorizza la capacità di Antica Bottega del Vino, storico locale di proprietà di Famiglie Storiche, di coniugare un patrimonio enologico di 4.300 etichette e circa 20.000 bottiglie con la convivialità e la tradizione gastronomica veronese. Come sottolineato da Falstaff, l'eccellenza non si misura soltanto nell'ampiezza della carta, ma anche nella **competenza con cui ogni vino viene selezionato e raccontato**, oltre che nella qualità dell'accoglienza.

"Ricevere questi due riconoscimenti è per noi motivo di grande orgoglio, perché premiano non soltanto la ricchezza della nostra cantina, ma soprattutto il lavoro quotidiano delle persone che rendono Antica Bottega del Vino un luogo vivo, capace di accogliere e raccontare il vino con passione e competenza", commenta **Luca Nicolis, direttore di Antica Bottega del Vino.**

I due riconoscimenti assegnati da Falstaff sottolineano dunque le diverse anime di Antica Bottega del Vino, consacrandola tra **i protagonisti della prima Falstaff Bar Guide Italia** e premiandone la visione dell'ospitalità in cui competenza e piacere della tavola si incontrano.

Confagricoltura Verona

Veneto secondo in italia per valore agricolo

In Veneto, nel 2025, il valore della produzione agricola ha superato 8,2 miliardi di euro, in crescita del 7,4% rispetto al 2024, facendolo salire al 2° posto nella graduatoria nazionale. Ed è sempre la provincia di **Verona il traino principale della regione**, dato che il valore aggiunto in agricoltura, cioè la ricchezza creata dal settore, ha segnato un +7,8% rispetto al +3,2 del Veneto, e si prevede che nel 2026 segnerà un ulteriore incremento del 1,6%.

È uno dei dati più significativi contenuto nel 2° Report 2026 “Economia, agricoltura e agroalimentare” di **Confagricoltura Verona**, realizzato in collaborazione con **l’Ufficio Studi Cgia di Mestre**, presentato alla Camera di Commercio a Verona. Presenti anche l’assessore regionale Diego Ruzza ed Elisa De Berti, consigliera regionale.

Nel 2025 Verona rafforza ulteriormente il proprio ruolo di riferimento nazionale per l’agricoltura e l’agroalimentare, distinguendosi sia per la crescita del valore aggiunto sia per le dimensioni dell’export. La provincia scaligera si conferma la principale provincia agricola veneta **con oltre 1,3 miliardi di euro di valore aggiunto** stimata, pari a oltre il 28% del totale regionale, collocandosi tra le prime province italiane del settore. L’export agroalimentare raggiunge quasi 4,8 miliardi di euro (+5,1%), rappresentando circa il 46% dell’intero export agroalimentare veneto e il 6,6% del totale nazionale. La Germania si conferma il principale mercato di sbocco (27,4%), mentre gli Stati Uniti rappresentano soltanto la sesta destinazione, con un’incidenza inferiore al 5% del totale esportato

Per quanto riguarda i costi dei mezzi di produzione, rimangono ancora nettamente superiori ai livelli pre-Covid, anche se il 2025 evidenzia una sostanziale stabilizzazione.

Analogamente si osserva **una ripresa dei prezzi dell’energia e del gas naturale**. Nei primi quindici giorni di settembre i prezzi dell’energia elettrica e del gas sono letteralmente schizzati all’insù, raggiungendo rispettivamente valori medi di 210 euro e di 80 euro per megawattora. Inoltre, il diesel è salito al di sopra dei 2,20 euro per litro.

Commenta **Alberto De Togni**, presidente di **Confagricoltura Verona**: “Il 2025 è stata un’annata buona per l’agricoltura, che ha restituito il primato agricolo all’Italia per valore aggiunto con 42,5 miliardi di euro. Bene anche il Veneto, secondo in Italia per valore della produzione agricola, con Verona sempre seconda nell’export agroalimentare. Nel 2026 ci sono, però, parecchi segnali negativi dovuti alle turbolenze geopolitiche mondiali, che hanno portato a forti incrementi nei costi dell’energia e del gasolio, per non parlare di concimi e fitofarmaci. In quest’annata pesano pure i cambiamenti climatici, con temperature altissime e i ripetuti disastri creati da grandine e trombe d’aria. Le prospettive per il 2026, anche se con le previsioni di una leggera crescita del 1,6%, sono quindi di una notevole flessione per quanto riguarda la quantità e la qualità dei prodotti”.

Radicchio d’argento

A Davide e Filippo il primo premio

Si è tenuta il 10 ottobre la 26ma edizione del concorso **Radicchio d’Argento presso Cà Scapin 1935.**

Il Concorso è **organizzato dall’Associazione Pro Loco Carpanea Casaleone**, in collaborazione con Consorzio per la Tutela del **radicchio di Verona IGP**, Confraternita del radicchio IGP di Verona, con il Patrocinio della Regione del Veneto, della Provincia di Verona, della Camera di Commercio di Verona, della Federazione ristoratori, Consorzio **pro Loco Basso Veronese.**

A trionfare e ad aggiudicarsi il 1° Premio Assoluto sono stati **Davide Ghelbeaza e Filippo Vallerini**, giovani studenti del CFP Manfredini di Este, grazie alla maestria dimostrata nella realizzazione del loro «Reradicchio».

Premio Innovazione: Glorimar Medina per la straordinaria e audace reinterpretazione del tiramisù al radicchio. Premio Fantasia: Angelo Insogna e Stefano Della Valentina. Premio Tradizione: Michele Pigozzo e Stefano Pepe.

A valutare le creazioni gastronomiche e a decretare i vincitori è stata chiamata una prestigiosa giuria composta da figure di primo piano del panorama enogastronomico, istituzionale e giornalistico:

Gabriella Pizzo, Presidente Lady Chef Veneto – Alessandra Baruzzi, Presidente Lady Chef Nazionale – Roberto Iseppi, Relais Castello di Bevilacqua – Alessandro Chiarini, Direttore del Pastificio Avesani – Claudio Gasparini, Giornalista, direttore di Poliedrico Magazine e organizzatore di eventi – Marco Ballini, Giornalista e direttore di Accadica – Lamberto Funghi, Radio Turismo Enogastronomico / Giroviaggiando – Morello Pecchioli, Giornalista enogastronomico.

Relatori del convegno Cristiana Furiani (Presidente del Consorzio Radicchio IGP di Verona), Enzo Gambin (Direttore AIPO Verona), Francesco Occhi (storico del territorio), Alessandro Chiarini (Direttore del pastificio Avesani), Alessandra Baruzzi (Presidente nazionale Lady Chef), Gabriella Pizzo (Presidente Lady Chef Regione Veneto), Roberto Iseppi (Relais Castello di Bevilacqua) e fra Marco Asselle, che ha offerto una toccante riflessione sul legame tra spiritualità francescana, ambiente, lavoro e cultura della tavola.

Consorzio Lessini Durello

A Villa Cordellina Sparkling Experience

Lunedì 9 novembre a Villa Cordellina, a Montecchio Maggiore, in provincia di Vicenza, avrà luogo la prima edizione di **Monti Lessini Sparkling Experience**, **l'evento organizzato dal Consorzio di Tutela, in collaborazione con Banco BPM, per presentare ufficialmente la denominazione Monti Lessini**, unica Doc in Veneto ad essere esclusivamente dedicata alla produzione di spumanti Metodo Classico.

Oggi il Veneto ha il suo Metodo Classico e si chiama Monti Lessini Doc, bollicine finissime e marcatamente identitarie che sono autentica espressione di un comprensorio produttivo che si inserisce come proposta di valore all'interno della ricca spumantistica italiana.

Negli spazi senza tempo di Villa Cordellina, tra gli affreschi del Tiepolo e le architetture tipiche della villa veneta, saranno dunque messe in degustazione diverse interpretazioni di Monti Lessini Metodo Classico, per raccontare ad operatori di settore, alla stampa specializzata e agli appassionati l'anima di queste bollicine che dentro di sé portano l'imprinting del vulcano.

Quattro sono gli obiettivi che **Monti Lessini Sparkling Experience** si prefigge: accreditare la Durella come la varietà autoctona italiana oggi probabilmente più vocata a realizzare Metodi Classici di alto valore; legare in modo

indissolubile lo spumante al suo territorio, la Lessinia, valorizzando il fattore altitudine, anche in considerazione del cambiamento climatico; collocare il Monti Lessini tra le grandi bollicine italiane Metodo Classico; creare un'occasione di confronto e consapevolezza tra la base produttiva.

«Monti Lessini Sparkling Experience è un evento nuovo, che si affianca ad altri appuntamenti consolidati curati dal **Consorzio di Tutela Lessini Durello** – evidenzia il **presidente Gianni Tessari** - e che è stato voluto per dare seguito agli importanti cambiamenti all'interno del disciplinare di produzione, finalizzati ad esaltare la particolare vocazione spumantistica di questa zona produttiva.

Con questo evento vogliamo raccontare al mondo oggi chi siamo, la nostra storia, la nostra identità e ragionare sul futuro a cui ancora possiamo aspirare. **Oggi il Monti Lessini Metodo Classico è una realtà vera, e non una semplice bollicina alternativa**».

Il consorzio

Presentato all'Itas Forum

Non un traguardo ma un nuovo punto di partenza. Mercoledì 30 settembre 2026, all'ITAS Forum di Trento, il Consorzio Vini del Trentino ha presentato il suo **3° Bilancio di Sostenibilità,** un documento che non riguarda solo l'ente di tutela ma l'intero comparto, dal vigneto alla cantina fino alla promozione sui mercati.

"Questo percorso è iniziato molti anni fa, con i primi progetti di qualità e i protocolli di produzione integrata, e oggi arriva al terzo bilancio", ha ricordato **il Presidente del Consorzio Albino Zenatti.** "A differenza del precedente abbiamo voluto coinvolgere chi lavora ogni giorno in campagna, in cantina e nella rete commerciale. Un bilancio ha senso solo se lo si fa vivere a tutti. Per questo chiedo di leggerlo e di farci avere le vostre osservazioni".

A illustrare i numeri è stato **Stefano Rizzi, agronomo dell'Ufficio tutela del Consorzio.** Il bilancio, che copre il triennio 2022-2025, segue gli standard internazionali GRI, integrati con SQNPI, VIVA ed Equalitas. Raccoglie dati del Consorzio, della filiera, delle cantine e delle aziende agricole, attraverso i registri di campagna. "È un **bilancio di territorio e di comparto**", ha sottolineato Rizzi. **La fase di ascolto** ha coinvolto rappresentanti delle cantine, viticoltori e sei esperti esterni tra mondo accademico, ricerca e comunicazione. Ne

Albino Zenatti

sono emerse **sei aree prioritarie**, dalla tutela delle denominazioni e dal valore per i soci all'uso responsabile dei prodotti fitosanitari, fino a suolo, paesaggio e biodiversità.

Tra i dati più significativi ci sono i **dieci anni della certificazione di sostenibilità SQNPI,** che ogni anno verifica oltre 5.000 viticoltori e riunisce sotto un unico schema praticamente tutto il vigneto trentino. Nel 2025 gli operatori di cantina hanno svolto in media più di 10 ore di formazione, e oltre 4.800 viticoltori sono stati coinvolti nelle attività formative.

Uno studio triennale con la Fondazione Edmund Mach ha dimostrato che il modello viticolo trentino, con l'alternanza di vigneti e aree naturali, favorisce una presenza di **api e altri apoidei** significativamente maggiore rispetto alla viticoltura intensiva.

Carbon footprint e water footprint sono state calcolate su quasi 9.000 ettari, individuando le leve su cui intervenire per migliorare.

Vini del Trentino

il terzo Bilancio di sostenibilità

La vera novità è l'ultimo capitolo. Dai dati si passa a un piano di **sostenibilità 2026-2028** con obiettivi graduali, economicamente sostenibili, misurabili e verificabili nel tempo. Il bilancio è disponibile anche in formato digitale, scaricabile tramite QR code.

Francesca Tinazzi

"Un bilancio di sostenibilità ha valore quando riesce a trasformare un percorso complesso in informazioni leggibili, verificabili e utili per orientare le scelte future. La sostenibilità, per noi, significa soprattutto capacità di migliorare nel tempo e di rendere questo miglioramento misurabile. I veri protagonisti sono le persone che questo bilancio lo fanno tutti i giorni, in vigna e in cantina", ha dichiarato il Direttore Generale del Consorzio Vini del Trentino, **Graziano Molon**.

Nella tavola rotonda moderata da **Fabio Piccoli,** Direttore Responsabile di Wine Meridian, il primo tema emerso è il valore del lavoro fatto insieme. "Da piccole aziende non saremmo in grado di affrontare certe certificazioni, il Consorzio ci dà gli strumenti", ha spiegato **Goffredo Pasolli** (Gaierhof - Maso Poli). **Federico Simoni** (Cantine Monfort - Maso Cantanghel) è andato oltre. "Oggi il vino deve essere sostenibile, punto. In Trentino l'abbiamo resa una cosa di territorio, ed è un plus per noi produttori".
Nel mondo cooperativo la spinta arriva spesso dal basso, come ha raccontato **Ludovico Berteotti** (Cantina d'Isera). "Il viticoltore è radicato nel suo territorio e custodirlo significa custodire casa sua".

Per molte aziende la sostenibilità è una scelta che viene da lontano. **Barbara Mottini** (Cantina Vallarom) ha ricordato gli inizi nel 1999. "Ci guardavano male, siamo partiti subito col biologico. Viviamo in mezzo alle vigne e siamo i primi consumatori del nostro vino". Per **Martina Centa** (Cantina Roeno) è soprattutto "una responsabilità verso il futuro". **Paolo Dorigati** (Cantina Dorigati) la declina come **convivenza**: a Mezzocorona, tra vigneti e condomini, si provano varietà resistenti per non trattare vicino alle case.

Resta aperto il **nodo della comunicazione. Francesca Tinazzi** (Cantina Tinazzi) ha paragonato il report di sostenibilità al pesarsi. "Ogni anno ti guardi allo specchio e ti dici che non è ancora abbastanza". Paolo Dorigati ha invitato a lavorare prima di tutto sul brand del territorio. "La sostenibilità è un moltiplicatore. Se il valore del brand territoriale è basso, anche il risultato resta basso".

Martina Centa

Fiera dei Vini di Piacenza

Nuovo format di degustazioni

La Fiera dei Vini di Piacenza si prepara all'edizione 2026 con diverse novità.

Nove degustazioni guidate con un **inedito format** animeranno la tre giorni, nove **Vignerons Indépendants de Champagne** saranno ospiti per la prima volta alla Fiera dei Vini e una settimana di appuntamenti **fuori dai padiglioni scalderà gli animi dei wine lover.**

Piacenza Food & Wine Week anticiperà infatti la manifestazione con iniziative **diffuse** tra città e provincia fino ad arrivare alla mostra mercato di Piacenza Expo che si svolgerà dal 14 al 16 novembre.

Un nuovo format, **Stappiamo qualcosa? Diversamente Masterclass**, proporrà l'assaggio di **quattro vini oppure quattro gin** raccontati con un **linguaggio diretto**, ideale anche per chi si avvicina al vino o agli spirits senza una formazione specialistica, in soli 45 minuti.

Sabato 14 novembre alle 12.00 si inizierà con **Natura, senza filtri**, in compagnia di Luigi Fenoglio, direttore della Tenuta di Forci (Lucca).

Alle 14.00 il wine educator e consultant Giuliano Boni condurrà **Champagne Enfant Terrible: 4 territori, 4 anime, 100% indipendenti**; alle 16.00 Antonello Maietta, già presidente AIS, guiderà **Grandi rossi, senza giri di parole**, mentre alle 18.00 Enrico Fermi, delegato provinciale FISAR, proporrà Dolci, ma con carattere.

Domenica 15 novembre si prosegue alle 12.00 con **Che Malvasia!**, presentata dal giornalista Giorgio Lambri e dal Collettivo Innesti, giovani vignaioli artigianali dei Colli Piacentini uniti per valorizzare e promuovere la Malvasia Aromatica di Candia. Alle 14.00 sarà la volta di Bianchi che raccontano cose, ancora con Antonello Maietta.

Alle 16.00 Giovanni Derba, delegato provinciale AIS, e Roberto Belli, direttore del Consorzio Salumi DOP Piacentini, condurranno **Al banco dell'oste**, incontro tra vini e salumi DOP del territorio.

Lunedì 16 novembre alle 11.00 Pier Cesare Licini, Mastro Distillatore contadino della fattoria e distilleria didattica ChezMoonshine di Rivergaro (Piacenza), proporrà Dentro il Gin, alla scoperta di botaniche, distillazione e stili e, alle 14.00, **A naso, è Gin**, per riconoscere un gin artigianale di qualità.

CALLEBAUT

WORLD CHOCOLATE MASTERS

Tommaso Grollero

È IL NUOVO

WORLD CHOCOLATE MASTER 2026

Ad Anversa ha conquistato il titolo più prestigioso della cioccolateria mondiale.

BEST TASTE

BEST DESIGN

Mondiale vini estremi

Cerimonia di premiazione in Catalogna

A novembre i vini premiati alla **34° edizione del Mondial des Vins Extrêmes** saranno protagonisti di tre appuntamenti tra l'Italia e la Spagna.

Dal **7 al 9 novembre il Merano WineFestival** ospiterà il banco d'assaggio delle etichette insignite della Gran Medaglia d'Oro mentre **sabato 7 alle 17.30 la viticoltura eroica** sarà protagonista di una masterclass dedicata.

Sabato 21 novembre sarà invece il VINSEUM di Vilafranca del Penedès, in Catalogna, ad accogliere la cerimonia ufficiale di premiazione dell'edizione 2026 della competizione.

Il Mondial des Vins Extrêmes, organizzato dal **CERVIM – Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana**, è l'unico concorso enologico mondiale specificatamente dedicato ai vini prodotti in aree montane, in forte pendenza, terrazzate o insulari. L'edizione 2026 ha assegnato **84 Gran Medaglie d'Oro, 295 Medaglie d'Oro e 20 Premi Speciali** tra i 1.175 vini presentati da 432 aziende provenienti da 22 Paesi.

Le etichette premiate con **la Gran Medaglia d'Oro**, il massimo riconoscimento assegnato ai vini che hanno ottenuto un punteggio compreso tra 93 e 100 punti secondo i criteri dell'OIV – Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, potranno essere degustate dal 7 al 9 novembre nella **Sala Sissi del Kurhaus, location principale del Merano WineFestival.**

Sempre nella località altoatesina, **sabato 7 novembre dalle 17.30 alle 18.30**, all'Hotel Terme, si terrà la masterclass Viticoltura Eroica: quando natura, clima e uomo superano i limiti, condotta da **Monia Zanette**, wine selector e wine educator, e **Roberto Cipresso**, winemaker e consulente enologo.

Attraverso la degustazione di sei vini di Alpha Estate e Mikra Thira (Grecia), Bodega Comarcal Valle de Güímar e Terre De Vidalba (Spagna), Les Crêtes (Italia) e L'Étoile (Francia), l'incontro approfondirà il rapporto tra le caratteristiche dei territori estremi, le condizioni climatiche e il lavoro dei viticoltori.

I biglietti sono disponibili sul sito della manifestazione, ideata nel 1992 da Helmuth Köcher: https://meranowinefestival.com/masterclasses/.

La **cerimonia di premiazione** quest'anno si svolgerà in Spagna: sabato **21 novembre** nell'auditorium al primo piano del **VINSEUM**, a Vilafranca del Penedès.

AMOIGADGET.IT

Ai regali *di Natale* ci pensiamo noi.

Gadget personalizzati
per aziende, eventi
e regali corporate.

RICHIEDI SUBITO
IL NOSTRO CATALOGO

389 2003437 | info@amo1999.com | Via F. Garofoli 233/h
37057, San Giovanni Lupatoto (VR)

www.amoigadget.it

BEVANDE VERONA

SCOPRI IL PROSSIMO

Educational

Spiriti& Misture

BEVANDE VERONA

EDUCATIONAL/2026

HOT DRINKS

I4.I2.2026

HOT DRINKS

Dalle I4:30

Tecniche e creatività per realizzare cocktail caldi , tra aromi, spezie e mixology.

Via Monte Comun, 41 San Giovanni Lupatoto (VR)
045 9251999 | info@bevandeverona.it www.bevandeverona.it
P.IVA 00578500233