

APPUNTAMENTI

VERONA, 5-6 NOVEMBRE

**Al palazzo della Gran Guardia il primo assaggio del Novello**

Il primo assaggio della nuova vendemmia sarà ad "Anteprima Novello", affiancato quest'anno dal Giardino del Gusto, mostramercato delle migliori produzioni tipiche di qualità. Il Novello è solo una piccolissima parte della produzione enologica italiana (meno dello 0,2%, pari nel 2008 a circa 84.000 hl); per le aziende che lo producono rappresenta, però, un'interessante diversificazione dell'offerta velocemente monetizzabile, arrivando sul mercato a breve distanza dalla conclusione della vendemmia. Negli ultimi anni si è assistito ad un ridimensionamento produttivo, che però è andato a vantaggio della qualità. Ricca l'offerta varietale, che lo distingue dal Beaujolais Nouveau, frutto di una sola regione della Francia: oltre 60 i vitigni autoctoni utilizzati, pochissimi gli internazionali, per una gam-

ma di *bouquet* capace di soddisfare i *wine lover* più esigenti.

[www.vinitaly.com/novello](http://www.vinitaly.com/novello)

VERONA, 5-8 NOVEMBRE

**Gare, concorsi, eventi: il top dell'equitazione a Fieracavalli n. 111**

Quattro giorni all'insegna dell'eccellenza e del divertimento. 2.500 cavalli, 155.000 visitatori attesi, 12 padiglioni, oltre 700 espositori e un palinsesto ricco di attrazioni. Gare, eventi e mostre animeranno Fieracavalli 2009 con la novità del primo campionato nazionale di Horsemanship - Torneo Parelli, disciplina di addestramento basata sull'equilibrio armonico tra linguaggio, leadership e dolcezza dei movimenti. Per chi vuole scoprire i cavalieri di domani, ci sarà il concorso internazionale *Pony* che punterà sulle promesse del salto ad ostacoli. Grande attenzione per i più giovani: il Villaggio del Bambino è pronto ad accogliere oltre 25.000 ragazzi in uno spazio multidisciplinare ideato per intrattenere ed educare i futuri cavalieri, mentre il con-

A cura della REDAZIONE

NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS •

ACQUALAGNA (PU)

**Tartufo bianco, l'eccellenza porta il tipico bollino rosso**



Fiera Tartufo Bianco Pregiato di Acqualagna

E' tutto pronto per la 44ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Acqualagna (PU) - 25-31 ottobre e 1-7-8 novembre. Piazza Mattei si conferma il cuore dell'evento con gli stand dei commercianti di tartufo fresco e dei prodotti conservati. Del resto i due terzi della produzione nazionale che si commercia ogni giorno in tutto il mondo passa per Acqualagna; sui banchi dei commercianti, avvolti nei tipici fazzolettoni a scacchi o, per i pezzi più grossi, conservati sotto campane di vetro, si potranno fare gli acquisti di pregio grazie alla qualità del prodotto mar-

chiato con il bollino rosso e la borsa del tartufo che ne vaglia i prezzi. Sarà riallestito il "Salotto da Gustare", area espositiva dedicata alla promozione del territorio, mentre nell'adiacente Palazzo del Gusto, un'antica dimora restaurata ed inaugurata lo scorso anno, si svolgeranno *eductor* per le aziende e *food and wine tasting* per la certificazione e presentazione dei prodotti. [www.acqualagna.com](http://www.acqualagna.com)

MANTOVA

**"Di zucca in zucca", per tre mesi eventi tra coltura e cultura**

La sua immagine tondeggiante e colorata si identifica ormai con il territorio mantovano, fatto di contrasti di sapori, di impareggiabili tesori storico-artistici, di una combinazione di terra e acqua che lo rende unico, ma soprattutto di una tradizione gastronomica senza eguali. Da quando è nata, 13 anni fa, la manifestazione è oggi uno degli eventi più seguiti: nelle corti contadine che aderiscono all'iniziativa, dall'8 settembre all'8 dicembre, non soltanto si potrà gustare la cucurbitacea in mille modi diversi, ma sarà possibile visitare mostre e partecipare a numerose attività, come corsi di cucina, lezioni di intaglio vegetale, sedute di disegno dal vero, gare culinarie, feste popolari, mercati contadini.

Infine, il 31 ottobre il centro storico di Mantova si animerà alla fioca luce arancione delle *lume-re*, lanterne di zucca intagliate dai bambini, i protagonisti di questa giornata. Info: tel. 0376.324889 [www.agriturismomantova.it](http://www.agriturismomantova.it)

GEORGOFILI

**Anche la condizionalità nelle adunanze pubbliche del mese di novembre**

Le previsioni per la condizionalità 2010 alla luce delle novità introdotte dall'*health check* della Pac sarà uno degli appuntamenti di maggior rilievo delle adunanze pubbliche dei Georgofili a novembre (giovedì 26, ore 16). Da segnalare anche una giornata di studio (giovedì 19 - ore 15) su "Mercato dei prodotti agroalimentari locali", con relazioni di Segrè, Berruto, Vecchioni, Maracchi e Malfatti Spinola. Saranno analizzati il tema della filiera corta (fra competitività e cambiamenti climatici), l'importanza della logistica e un'esperienza di vendita aziendale diretta. Le avversità fitopatologiche ed entomologiche emergenti saranno, invece, al centro di un'altra giornata di studio dedicata alle loro ricadute socio-economiche e al ruolo della collaborazione internazionale nella gestione di tali fenomeni. L'appuntamento è per giovedì 26 novembre, alle ore 9.30. [www.georgofili.it](http://www.georgofili.it) ■

corso grafico-letterario "Il mio regno per un cavallo", pensato per fornire un aiuto concreto ai bambini con problemi neuro-motori, premierà le classi vincitrici con cavalli destinati ad un centro per l'ippoterapia. [www.fieracavalli.it](http://www.fieracavalli.it)

**FAENZA (RA), 20-22 NOVEMBRE**  
**Enologica, dove "il bere**  
**e il mangiare sono**  
**sacralmente congiunti"**

La frase di Mario Soldati è stata scelta come motto della manifestazione dove saranno presenti oltre 120 cantine e 80 artigiani di prodotti tipici, con una cinquantina di incontri che faranno di Enologica un vero laboratorio culturale sul cibo e il vino emiliano-romagnolo. Per Giorgio Melandri, curatore dell'evento, «la



Foto Agenzia PrimaPagina

## TACCUINO

- ☑ **Vinitaly in Cina** a novembre: il 4 a Hong Kong, il 5-6 a Shanghai, il 7 a Pechino. [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com) - tel. 045.8298111;
- ☑ **A Milano, dal 24 al 28 novembre** al via in contemporanea il Simei, dedicato alle macchine per enologia e imbottigliamento, ed Enovitis, tecniche per la viticoltura e l'olivicoltura. [www.simei.it](http://www.simei.it) - [www.enovitis.it](http://www.enovitis.it);
- ☑ **Visite al campo mostra delle attrezzature irrigue del Cer** (Mezzolara di Budrio - BO): ottobre: 2-9-16-23; novembre: 6. Info: tel. 051.4298811 - [genovesi@consorzioocer.it](mailto:genovesi@consorzioocer.it) ■

partecipazione attiva della Regione e dei Consorzi di prodotto è un segnale importante, che dimostra il ruolo che sta conquistando l'evento, soprattutto presso coloro che si occupano di valorizzazione delle tipicità».

Fra gli appuntamenti il Caravanserraglio, un salotto con esperienze uniche ed originali, anche da terre lontane; il Teatro dei Cuochi, dove protagonisti saranno i "maestri di cucina" dell'Emilia-Romagna; i numerosi spazi per conoscere in modo divertente i prodotti top regionali: dalla saraghina di Cesenatico al cotechino di Modena fino alle lumache di Casumaro.

Novità dell'edizione 2009 sarà un mercato tematico che darà la possibilità anche ai piccoli artigiani e ai produttori meno strutturati di partecipare ad Enologica. Infine, lunedì 23 - giornata riservata agli operatori - cuochi e *sommelier* si confronteranno sul tema del "selvatico". [www.enologica.org](http://www.enologica.org) - tel. 0546.621111. ■