



## eventi settembre ottobre novembre dicembre

### eventi Settembre

#### IL MERCATO DELLA TERRA

**Quando:** domenica 19 settembre dalle ore 10 alle ore 13 / dalle ore 16 alle ore 20  
**Dove:** Agenzia di Pollenzo (Cn)  
**Ingresso libero**



Pollenzo accoglie il Mercato della Terra di Alba. Un'occasione per conoscere i contadini e gli artigiani locali, vivere il contatto diretto fra consumatori e produttori, riconoscere la qualità del nostro cibo e acquistare il meglio dell'agroalimentare locale.

Il tutto all'interno di una cornice unica, con possibilità di visitare l'Agenzia e avventurarsi tra le cantine storiche della Banca del Vino in assaggi dei prodotti del Mercato e degustazioni di vini selezionati.

Eccezionalmente per il Mercato, la Banca del Vino mette in vendita alcune delle più esclusive vecchie annate conservate con cura nello storico "crotin" dell'Agenzia.

#### MERENDA SINOIRA DA IULI

**Quando:** sabato 18 settembre - ore 17  
domenica 19 settembre - ore 11  
**Dove:** azienda Iuli - fraz. Moltaldo, Cerrina Monferrato (Al)  
**Costo a persona:** 45 € (35 € per i soci Banca del Vino, i soci Slow Food, tutti gli studenti, 25 € per i bambini sotto i 12 anni)

In un grande casale di fine '600, nel cuore del Monferrato più selvaggio e autentico ha sede l'azienda Iuli, animata e gestita con passione e impegno da Fabrizio e Cristina Iuli e dai fratelli Lerner. Un'opportunità esclusiva di avventurarsi, tra i filari prossimi alla vendemmia, in una classica merenda sinoira piemontese, preparata dalla creatività dei *Cavolfiori a Merenda*.

*Cavolfiori a Merenda* è un'idea: una tavola in un campo, una festa presso aziende, un gruppo di animati appassionati cultori del cibo di qualità che realizzano emozioni. Per saperne di più [www.cavolfioriamerenda.it](http://www.cavolfioriamerenda.it)

#### TEST, DEGUSTAZIONE CUVÉE DESIGN

in collaborazione con La Banca del Vino - Sede di Badalucco  
**Quando:** lunedì 27 settembre - ore 19  
**Dove:** ristorante Capanna dei Celti - loc. Sant'Antonio, Montalto Ligure (Im)  
**Ingresso libero (prenotazione obbligatoria)**

Cosa si nasconde dietro una cuvée, fuori dal bicchiere, dentro il percorso, il processo che comporta la realizzazione di un vino, di un Satèn come quello di Contadi Castaldi?

Lo scopriamo in compagnia dell'enologo, Gian Luca Uccelli, della celebre cantina di Franciacorta che ci porta alla scoperta dei segreti, dell'importanza del territorio e della vigna, per la realizzazione di una cuvée.

A seguire, ore 20.30: cena a base di pesce e funghi della Valle Argentina con le bollicine di Contadi Castaldi.

**Costo a persona:** 40 € (35 € per i soci Banca del Vino, i soci Slow Food, tutti gli studenti)



#### IL VINO E L'OLIO AL RATANÀ

in collaborazione con Slow Food Milano e Franco Cosimo Panini Editore  
**Quando:** lunedì 22 novembre - ore 20  
**Dove:** ristorante Ratanà - via de Castilia 28, Milano  
**Costo a persona:** 50 € (45 € per i soci Banca del Vino, i soci Slow Food, tutti gli studenti)



Il Ratanà è considerato tra i migliori ristoranti esordienti di Milano. Una cena esclusiva che intende abbinare alla professionalità dei due titolari - Danilo in sala e Cesare in cucina - un'antologia di extravergini italiani e di vecchie annate selezionate dalla Banca del Vino.

Durante la serata presentiamo *Il Vino e l'Olio*, un estratto del celebre manoscritto *Historia Plantarum* riproposto in chiave miniata da Franco Cosimo Panini Editore in collaborazione con Slow Food Editore e La Banca del Vino.

#### I VINI DELL'ETNA

**Quando:** lunedì 29 novembre - ore 18  
**Dove:** Banca del Vino - Pollenzo (Cn)  
**Costo a persona:** 10 € (gratuito per i soci Banca del Vino)

Un'isola all'interno di un'isola, un luogo in cui la vite trova una delle sue massime espressioni. L'Etna è una zona in fermento: terra di vini dalla forte personalità, di vecchie vigne, di antichi vigneti ritornati in produzione, di investimenti a lungo termine. Vi proponiamo una degustazione per capirne di più, in compagnia di esperti conoscitori del territorio.

### eventi Ottobre

#### INTERPRETARE IL BIO

**Quando:** lunedì 4 ottobre - ore 18  
**Dove:** Banca del Vino - Pollenzo (Cn)  
**Costo a persona:** 10 € (gratuito per i soci Banca del Vino)

Viticultura biologica, biodinamica, naturale, enologia biologica, certificazioni e non certificazioni: un incontro, dibattito, confronto e ovviamente degustazione per fare un po' di chiarezza intorno ad un tema ampio e complesso, in compagnia di agronomi, tecnici, giornalisti e produttori. Le aziende piemontesi presenti, affiancate da Giancarlo Gariglio e Maurizio Gily, sono Cascina Corte, La Casaccia, Hilberg Pasquero, Icardi, Pira e Figli-Chiara Boschis, San Fereolo.

#### MOSAICO PIACENTINO

**Quando:** lunedì 11 ottobre - ore 18  
**Dove:** Banca del Vino - Pollenzo (Cn)  
**Costo a persona:** 10 € (gratuito per i soci Banca del Vino)

Mosaico Piacentino è un gruppo animato di persone, di produttori, di espressioni della natura, di paesaggi, di vitigni, di vini, di stili, di passioni che condivide l'obiettivo di portare all'attenzione del pubblico vini e territori non particolarmente famosi, ma dotati di grandi potenzialità. Un incontro con i rappresentanti e del gruppo e i loro vini.



#### SLOW WINE - UOMINI, VIGNE, VINI

**Quando:** mercoledì 20 ottobre  
ore 11: presentazione ufficiale  
ore 15: degustazione  
**Dove:** Reggia di Venaria Reale  
piazza della Repubblica, Venaria Reale (To)  
**Ingresso libero alla presentazione**  
(Iscrizione obbligatoria alla degustazione su: [www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it))

#### SALONE DEL GUSTO E TERRA MADRE 2010

**Quando:** da giovedì 21 a lunedì 25 ottobre  
**Dove:** Lingotto Fiere - Torino  
**Costo a persona:** 50 € (ingresso Enoteca + sala Slow Wine-Banca del Vino) (40 € per soci Slow Food e Banca del Vino) e dà diritto a 15 assaggi (in prevendita su [www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it))

La Banca del Vino si inserisce all'interno della più attesa manifestazione dedicata al cibo qualità con una grande novità: la Sala Slow Wine - Banca del Vino, un'enoteca nell'enoteca dedicata alla degustazione con oltre 300 grandi etichette di vecchie annate della Banca del Vino; tutti i vini Slow, riconoscimento attribuito dalla nuova guida Slowine di Slow Food Editore; eventi esclusivi con vigneron internazionali e provocazioni gastronomiche di Davide Scabin del Combal.Zero di Rivoli.

### eventi Novembre

#### RIFLESSIONI SULLA BARBERA

**Quando:** martedì 2 novembre - ore 18  
**Dove:** Banca del Vino - Pollenzo (Cn)  
**Costo a persona:** 10 € (gratuito per i soci Banca del Vino)

Comune denominatore di questa serata è la barbera, uva a bacca rossa più coltivata in Piemonte.

Sei produttori, rappresentanti di sei territori differenti, raccontano il proprio rapporto agronomico, di cantina e di mercato con questo grande vitigno. Completa l'incontro una degustazione critica e ragionata guidata da Vittorio Manganelli con i vini di Braida (Astigiano), Iuli (Monferrato), Deltetto (Roero), Erede Armando Chiappone (Astigiano-Nizza), Vigneti Massa (Colli Tortonesi), Vietti (Alba).

#### TECNICHE DI APPASSIMENTO

**Quando:** lunedì 15 novembre - ore 18  
**Dove:** Banca del Vino - Pollenzo (Cn)  
**Costo a persona:** 10 € (gratuito per i soci Banca del Vino)

Valpolicella e Valtellina sono le due zone d'elezione del metodo dell'appassimento, come base per la produzione di grandi vini rossi da invecchiamento. Proponiamo una degustazione con enologi e produttori per capire più da vicino complessità e potenzialità di questa tecnica, a fianco di alcune curiose e innovative interpretazioni provenienti da altre regioni. Partecipano le aziende Brigaldara e Viviani (Valpolicella), Rainoldi e Nino Negri (Valtellina), Paolo Rodaro (Friuli) e Luigi Spertino (Piemonte).

#### IN VIAGGIO CON LA BANCA DEL VINO: VINI E TERRE FRIULANE

**Quando:** da domenica 5 a mercoledì 8 dicembre  
**Costo a persona:** 530 € in camera doppia (suppl. 70 € per la singola)  
Il prezzo include i pernottamenti, gli spostamenti interni con minibus, tutti i pasti vini inclusi dalla cena di domenica al pranzo di mercoledì compresi.  
Minimo di 15 partecipanti (prenotazioni entro il 12 novembre)

In viaggio con noi! Un lungo weekend insieme fatto di visite in aziende, incontri, conoscenze, tanti assaggi cene esclusive in compagnia di amici produttori. La zona prescelta per questa prima edizione è il Friuli: visite ai più blasonati vigneron friulani, del Collio, dei Colli Orientali e del Carso, con tappe presso alcune botteghe artigiane.

#### BAROLO DI BAROLO: IN SCENA I GIOVANI PRODUTTORI

in collaborazione con La Banca del Vino - Sede di Badalucco  
**Quando:** domenica 12 dicembre - ore 12.30  
**Dove:** ristorante Capanna dei Celti - loc. Sant'Antonio, Montalto Ligure (Im)  
**Costo a persona:** 40 € (35 € per i soci Banca del Vino, i soci Slow Food, tutti gli studenti)

La Langa del Barolo è terra fatta per la maggioranza di piccoli produttori, di aziende familiari che si tramandano di generazione in generazione. Nel comune di Barolo si raccoglie una schiera di appassionati giovani vignaioli che abbiamo piacere di raccogliere insieme seduti attorno ad un tavolo, in un clima piacevole e conviviale. Marcello Panizzi, patron dell'osteria, propone per l'occasione un menu ligure a base di selvaggina.

