



# Il dito nel piatto

## Archivio

### SALERNO/ Alla Stazione Marittima "Un Mare di Foglie" (18 e 19 gennaio). Evento-degustazione dei vini di "Guida Bio" (editore Rubbettino)

14 GENNAIO 2025 | di Marisa Fumagalli



Salerno per due giorni diventa la città-simbolo dell'enologia sostenibile italiana. Accade nel weekend 18 e 19 gennaio. La suggestiva Stazione Marittima progettata da Zaha Hadid (Foto) farà da cornice a "Un Mare di Foglie", l'evento di degustazione dei vini premiati dalla VI° edizione di Guida Bio (edita da Rubbettino/Foto), curata da Antonio Stanzone, la prima e unica guida italiana interamente dedicata alle aziende vitivinicole impegnate in un'agricoltura biologica certificata e in conversione. L'evento metterà in risalto eccellenza e sostenibilità, proponendo un programma ricco di degustazioni, incontri con i produttori e momenti di

approfondimento sul meglio dell'enologia green italiana. Il sabato pomeriggio (dalle 16 alle 23), i visitatori potranno degustare i vini premiati da Guida Bio 2025 (in essa oltre 2500 etichette recensite), dialogando con i produttori per scoprire storie, passioni ed impegno che stanno dietro ogni etichetta. La domenica mattina, invece, sarà dedicata alla presentazione ufficiale della Guida e alla cerimonia di premiazione delle prestigiose Foglie d'Oro. Riconoscimento riservato ai vini che si distinguono per qualità, tipicità ed eleganza. Nel pomeriggio (dalle 16 in poi) i banchi d'assaggio torneranno protagonisti alla scoperta di nuove referenze. Una due giorni che si snoderà in un viaggio che svelerà territori eterogenei e storie appassionanti.

cerca nel blog

Cerca



#### IL DITO NEL PIATTO / MARISA FUMAGALLI



*Estroversa, curiosa, eclettica, Marisa Fumagalli nasce in Brianza. Dal 1985 al "Corriere della Sera", dove è stata inviata di Cronaca e Attualità. Oggi scrive di varietà, cultura, enogastronomia. Ama i viaggi non organizzati, le locande, i cibi e i vini del territorio. Cucina volentieri per gli amici (con successo) ma detesta le ricette complicate. Per apparecchiare la sua tavola, no ai piatti di tendenza. Solo classici, meglio se vintage. Nell'auto, la Guida alle Osterie di Slow Food.*

#### IL DITO NEL PIATTO / CATEGORIE

- eventi
- expo
- guide
- Iniziative
- libri
- novità
- personaggi
- premi
- prodotti
- ristoranti
- sapori
- Senza categoria
- solidarietà
- Tendenze

#### IL DITO NEL PIATTO / PIÙ LETTI

- 1 Agrigento/E' "Mandorlo in Fiore" (9-17 marzo), l'annuale Sagra: gruppi folk di 26 Paesi. Da non perdere le cene di "Mandorlointavola"
- 2 A tavola alle pendici dell'Etna: l'atmosfera e i piatti di "Boccaperta" (Linguaglossa), la pizza di "De Natale Angelo" (Fiumefreddo)
- 3 I Vini delle Feste/ Bollicine, bianchi, rossi, passiti. Da Nord a Sud, le etichette italiane nel bicchiere
- 4 La tavola delle Feste/ Il lusso del Caviale, ma a Genova il re del Pesto propone il "Gauche Caviar". E una ricetta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

006833