nº 46 del 15 APRILE 2023

spe MAGAZINE

15° Premio Italia a Tavola

PERSONAGGI DELL'ANNO DEL ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA

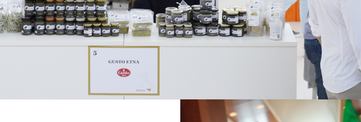
CUOCHI | PIZZAIOLI E PANIFICATORI | PASTICCERI

SALA E HOTEL | BARMAN | OPINION LEADER

Da sabato 20 maggio a lunedì 22, protagonisti la cultura del vino e dei distillati

AL PALAGHIACCIO DI MILANO
IL BEST WINE STARS 2023

Non solo degustazioni, la kermesse è un viaggio nella storia e nell'unicità di ogni singolo vino e distillato grazie ai numerosi momenti di approfondimento: con Adua Villa, Stefania Vinciguerra, Edoardo Raspelli…



L'evento di degustazione milanese Best Wine Stars torna con la sua quarta edizione da sabato 20 a lunedì 22 maggio al Palazzo del Ghiaccio, regalando al pubblico tante novità e numerose riconferme.
Le oltre 200 aziende italiane ed internazionali selezionate, provenienti dal settore enogastronomico e dei distillati, faranno parte di un progetto che mira a creare coinvolgenti occasioni di approfondimento sia per gli esperti sia per gli appassionati.
"Per questa edizione abbiamo scelto di valorizzare maggiormente le aziende partecipanti anche attraverso una narrazione focalizzata sulle loro storie per far comprendere meglio ai visitatori il loro territorio e i loro valori. Per questo motivo oltre alle degustazioni ci saranno tanti contenuti ed approfondimenti che indagheranno meglio alcune tematiche di grande attualità del settore", dichiara **Enzo Carbone**, fondatore e CEO di Prodes Italia. Poi continua, "*Sono molto orgoglioso, inoltre, di aver coinvolto come relatrici delle master-class sommelier esclusivamente donne, serie e competenti a testimonianza del fatto che in Italia è sempre più crescente la competenza rosa del tastevin*". Anche per il 2023 protagoniste della manifestazione saranno le master-class, divise tra verticali e di gruppo, presiedute dalla sommelier, narratrice digitale, sommelier e imprenditrice **Adua Villa** affiancata da un team di relatori di eccellenza: **Valentina Vercelli**, giornalista professionista che scrive per La Cucina Italiana, Condé Nast Traveller, Slowine e Civiltà del Bere; **Stefania Vinciguerra**, Caporedattore di DoctorWine; **Alessandra Piubello**, giornalista delle più importanti riviste di settore nazionali e internazionali e unica donna curatrice di una guida in Italia, la prima mai pubblicata, la Guida Oro I Vini di Veronelli e lo speaker e vignaiolo di Radio Deejay, **Francesco Quarna**.
Diversi i temi trattati che spazieranno dalla sostenibilità ai vini in anfora, al marketing nel settore enologico. In particolare, quest'ultimo, sarà l'argomento cardine della masterclass verticale dedicata dall'azienda L'Astemia Pentita, la cantina dallo spirito anticonformista che unisce l'arte del vino a quella del design. La passione e l'esperienza, tramandate di generazione in generazione, dell'azienda Fiorotto 1934, fatterie selezione e la cura della natura dell'Azienda Agricola Vestri e la forte dedizione per il territorio di Valdobbiadene e Conegliano di Col Vetoraz, saranno le tematiche raccontate durante le degustazioni delle loro etichette più prestigiose. Per quanto riguarda le masterclass di gruppo, le aziende coinvolte saranno tra le altre Borgoverde, Cantina Nepos Villae, Cantina La Lagnile, **Marisa Cuomo** e Società Agricola Bulichella.
Novità assolute di quest'edizione sono le tavole rotonde e i talk che vedranno il coinvolgimento di personaggi noti nel mondo del vino come il giornalista, conduttore televisivo e "cronista della gastronomia" **Edoardo Raspelli** che attraverso un'intervista racconterà la sua lunghissima esperienza nel settore enogastronomico.
La giornalista de Il Sole 24 Ore, scrittrice e docente di comunicazione digitale **Barbara Sgarzi**, invece, approfondirà il ruolo delle donne nel mondo del vino con uno sguardo più ampio ai cambiamenti e alle innovazioni derivanti dall'entrata in vigna e in cantina delle nuove generazioni.
Adua Villa presenterà il suo nuovo libro "Tutto in una notte", un approfondimento riguardo gli abbinamenti cibo/vino maggiormente ricercati nel 2022 scritto in compagnia di un nuovo strumento: l'intelligenza artificiale.
In seguito agli ottimi risultati dello scorso anno, il mondo dei distillati avrà un maggiore e importante spazio nella manifestazione con l'introduzione di una particolare degustazione dedicata agli spirits grazie alla Tasting Room di Bartales dal titolo "Bitter is Better", guidata da **Fabio Bacchi**, che affronterà la storia dell'amaro e la sua evoluzione e lo storytelling aziendale, accompagnato dalla degustazione di un prodotto per ogni azienda partecipante.
Le aziende scelte per questo educational tematico appartengono ad alcune delle più antiche, iconiche e celebrate aziende italiane con una costante molto attuale e particolare: sono tutte condotte da donne che hanno potere gestionale nella produzione e nella conduzione. Per la prima volta, Best Wine Stars varcherà i confini di Palazzo del Ghiaccio e porterà le aziende e il loro prodotti anche nel centro di Milano con il progetto "Best Wine Stars Business Dinner" organizzato in collaborazione con **Mattia Metta**, consulente e creator nella comunicazione del mondo del vino. Il nuovo format, che si svolgerà all'interno dell'elegante ed accogliente salotto Dasein Pane & Champagne, sarà un'ottima opportunità per presentare e raccontare a giornalisti e addetti al settore selezionati le eccellenze di ogni singola azienda abbinandole a piatti appositamente pensati per ciascuna etichetta.
Il tutto per creare un momento di confronto e dialogo unico, nell'esclusività del panorama milanese.
Tutte le etichette delle aziende partecipanti all'evento saranno in vendita sulla piattaforma e-commerce:
www.bestwinestars.com
info@bestwinestars.com
Best Wine Stars è un'iniziativa del gruppo Prodes Italia, che opera da anni nel settore dell'alta gioielleria, del design e dell'arte. Fondatore dell'evento annuale consolidato ormai negli anni Artistar Jewels, Prodes Italia rispecchia in questo nuovo progetto la medesima unicità e stile. Nel 2019 la società ha realizzato la prima edizione della Milano Jewelry Week, la Week Milanese che celebra la storia, la tradizione e l'innovazione del mondo del gioiello internazionale.

ORARI AL PUBBLICO
Sabato 20 maggio, domenica 21, lunedì 22: dalle 12 alle 21

INGRESSO:
25 euro – Open Tasting + Wine Glass

Uff. stampa: Prodes Italia Press Office
press@prodesitalia.com
Partners : Landini; IRON 3