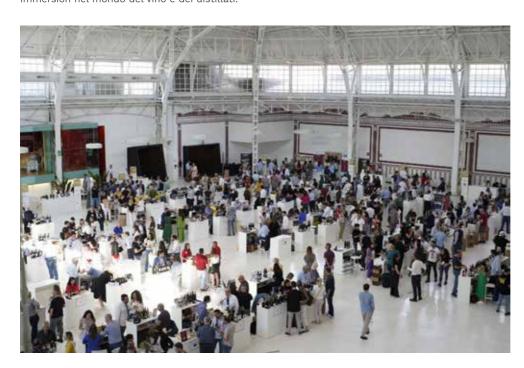




## Torna la kermesse Best Wine Stars: dal 20 al 22 Maggio 2023 presso Palazzo del Ghiaccio a Milano

Dal 20 al 22 Maggio andrà in scena Best Wine Stars. L'evento di degustazione milanese torna proponendo ai suoi visitatori una full immersion nel mondo del vino e dei distillati.



Il Palazzo del Ghiaccio di Milano è già un'attrazione da solo. Splendido edificio in stile Liberty voluto nel 1923 dal campione nazionale di pattinaggio, il Conte Alberto Bonacossa. Con i suoi 1800 metri quadrati di pista, il Palazzo era, all'epoca, la principale pista ghiaccio coperta d'Europa e una delle più grandi al mondo. L'imponente copertura in ferro, legno e vetro costituiva un felice incontro di virtuosismo architettonico e rigore ingegneristico.

Immaginiamo questo imponente luogo spogliato del ghiaccio e riscaldato da vino e distillati: il paradiso degli appassionati. Aggiungiamo ai componenti anche un'area food, talks e masterclass, oltre **200 aziende italiane ed internazionali** selezionate insomma impossibile rimanere delusi dal programma che **Prodes Italia** ha realizzato.

Approfondimenti di eccezione con le **masterclass** che si svolgeranno nelle giornate di Sabato 20 e Domenica 21 maggio. Guidate dalla scrittrice, 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**.



Si inizia con le masterclass dedicate alle aziende Varvaglione dal titolo "Scoperta del Primitivo... e non solo" e Col Vetoraz Spumanti, incentrata sul "VALDIBBIADENE DOCG, la verticale che non ti aspetti".

"Bitter is Better" la Tasting Room di Bartales, invece sarà dedicata al mondo dei distillati, in particolare alla storia e all'evoluzione dell'amaro attraverso ledegustazione dei prodotti delle aziende: Cardamaro, Formidabile, Rossi D'Angera, Sarandrea, Sibilla, Sirene e Tonico Pugliese.

"Sensibili alla Sostenibilità", con protagoniste le aziende Borgoverde Soc Agricola S.S., Bulichella, Marisa Cuomo e Monviert, e "Vini on Tour" in cui sarà possibile degustare le etichette di Cantina Nepos Villae, Cantina La Lignite e Azienda Agricola del Frassino di Zenato Carlo.

Si prosegue domenica con **"Viaggio i terroir del Veneto"** dell'azienda **Terre del Dogado** e **"Le Langhe"** di **L'Astemia Pentita**.

Degustazioni dei prodotti delle aziende **Fiorotto 1934** con masterclass dal titolo "**Una storia di Famiglia**", del **Consorzio Terre di Reggio Calabria** "**Tra mito e presente**" e **dello Champagne Jarry Héritage** che tratterà "**L'espressione dello Chardonnay proveniente dallo stesso territorio interpretato attraverso diversi processi di vinificazione**".

Il lunedì 22 maggio sarà la giornata dedicata ai **talk e alle tavole rotonde** che coinvolgeranno: il giornalista, conduttore televisivo e "cronista della gastronomia" **Edoardo Raspelli**, che si racconterà ripercorrendo parallelamente anche la storia dell'enogastronomia italiana degli ultimi 50 anni.

Barbara Sgarzi giornalista de Il Sole 24 Ore, scrittrice e docente di comunicazione digitale approfondirà l'argomento "Vino, Donne e Leadership" e Paola Longo, proprietaria di Enoteca Longo, nel cuore di Legnano, con il quale nel 2000 ha vinto l'Oscar come miglior enoteca d'Italia, che si concentrerà su "L'arte di regalare food&wine".

Inoltre, **Marco Boldrini**, sommelier, proprietario di diversi ristoranti italiani in Olanda e consulente per una società giapponese che importa eccellenze dell'enologia italiana, indagherà lo stretto rapporto tra vini e ristorazione, mentre **Antonietta Tummolo**, Best Wine Stars Ambassador, presenterà in prima assoluta il Progetto **"VENERE e BACCO" I Miti del Vino**.



Ricordiamo che la Madrina esclusiva dell'Evento sarà quest'anno la Regione Basilicata, ampio spazio verrà dato ai prodotti e testimonianze che la rappresentano.

Novità di Best Wine Stars 2023 sarà "Best Wine Stars Business Dinner", iniziativa che permetterà ad alcune aziende selezionate di varcare i confini di Palazzo del Ghiaccio e presentare i propri prodotti durante due cene esclusive che si svolgeranno all'interno dell'elegante ed innovativo SIX Milano, nel cuore di Porta Nuova

dell'elegante ed innovativo **SIX Milano**, nel cuore di Porta Nuova.

Tutte le etichette delle aziende partecipanti all'evento saranno in vendita sulla **piattaforma e-commerce** www.bestwinestars.com.

Sempre sul sito (link: https://www.bestwinestars.com/partecipanti-2023/), è possibile inoltre scoprire **tutte le aziende** che hanno aderito al progetto e che saranno presenti all'evento, nel quale sarà anche possibile acquistare i vari vini degustati, direttamente dai produttori.

Noi ci saremo, impossibile mancare!