



n. 4 – Marzo 2011

Manifestazioni e fiere

1 Marzo 2011 – ore 15.30 – 18.00

Viareggio - Grand Hotel Principe di Piemonte

Cosa bolle in pentola. Organizzato da Claudio Mollo (socio ASA) e Marco Marucelli, giornalisti enogastronomi, l'incontro tra chef e operatori della ristorazione e dell'accoglienza Toscana, alla presenza della stampa di settore, ha lo scopo di discutere una serie di quesiti e problematiche legate alla ristorazione, alla sua gestione, alla sua promozione.

Per qualsiasi altra informazione o approfondimento sull'incontro contattare Claudio Mollo al 348 5111580 e Marco Marucelli al 347 7523942.

5-6 marzo

Casale Monferrato (AL) – Castello

Golosaria – manifestazione enogastronomica ideata dal giornalista Paolo Massobrio

Ufficio stampa: Sarah Scaparone scaparone@presspassion.it

6 marzo

Lazise (VR) - Dogana Veneta

Terza edizione dell'**Anteprima Bardolino**, con presentazione dell'annata 2010 del Bardolino e del Charetto.

Ufficio stampa: Paola Giagulli - paola@paolagiagulli.it

dall'11 al 13 marzo

Complesso monumentale di Santa Caterina e centro storico di Finale Ligure Borgo (Savona).

7° edizione del "Salone dell'Agroalimentare Ligure", evento enogastronomico dedicato ai prodotti liguri di qualità. Alla rassegna parteciperanno aziende agroalimentari provenienti da tutta la regione, che presenteranno al pubblico e agli operatori del settore il meglio delle loro produzioni. Il Salone sarà aperto venerdì 11 marzo dalle 15 alle 20, sabato 12 e domenica 13 dalle 10 alle 20. L'ingresso sarà libero. A disposizione dei visitatori un servizio gratuito di bus navetta dal centro di Finalmarina a Finalborgo.

Per informazioni: www.saloneagroalimentareligure.org.

12 marzo

Susegana (TV) – Castello di San Salvatore

Il Veneto al 300x100. La manifestazione, organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier del Veneto, presenterà al pubblico 300 vini e 100 aziende vinicole delle 27 aree enologiche presenti nel territorio.

L'evento si aprirà alle 10.00 con il convegno aperto al pubblico "*L'ambiente nel bicchiere*", che affronterà il tema della sostenibilità ambientale: si parlerà delle soluzioni adottate dalle aziende vinicole, di nuove tecnologie in cantina, ma anche delle scelte che il sommelier e il ristorante possono mettere in campo per divenire "eco friendly". Dopo il convegno, il banco d'assaggio, dalle 11.00 alle 20.00, vedrà protagonisti i 100 produttori selezionati, presenti personalmente per raccontare i propri prodotti d'eccellenza. Nel pomeriggio si svolgerà invece il concorso realizzato con la collaborazione di Uvive per il "Miglior sommelier del Veneto"; i concorrenti delle due categorie, Sommelier e Sommelier Professionisti, si sfideranno a colpi di calice per conquistare il titolo.

Per informazioni www.aisveneto.it - 0422 928954 - info@gheusis.com oppure 338 8012383 - anna@gheusis.com

12-13 marzo

Castell'Alfero (AT) – Castello dei conti Amico

Golosaria – manifestazione enogastronomica ideata dal giornalista Paolo Massobrio

Ufficio stampa: Sarah Scaparone scaparone@presspassion.it

13-14 marzo

Lugano – Palazzo dei Congressi

Gusto in scena. La manifestazione, ideata da Marcello Coronini (socio ASA), prevede tre format Chef in Concerto, congresso di grandi chef, Seduzioni di Gola e I Magnifici Vini. Il congresso sarà dedicato, quest'anno, al tema "Cucinare con... cucinare senza", che permetterà ai cuochi di mettere a confronto la cucina con e senza grassi.

Informazioni per la stampa: stampa@gustoinscena.it - 0422 928954

13 – 14 marzo

Lido di Camaiore

Terre di Toscana. Grande degustazione aperta al pubblico che raduna ogni anno il meglio della produzione di una delle regioni più importanti per la viticoltura nazionale. Ed anche per questa quarta edizione si riconferma la prestigiosa location di UNA Hotel Versilia sul lungomare di Lido di Camaiore, che sarà facilmente raggiungibile dalla stazione di Viareggio grazie ad un servizio navetta gratuito. In questa edizione il numero delle aziende partecipanti arriverà a toccare le 120 unità: saranno i produttori stessi, che presenzieranno ai banchi di assaggio, a spiegare il loro percorso, il lavoro in vigna ed in cantina e la filosofia che vive dietro ai loro vini. Un parterre costituito dal meglio del Chianti Classico e di Montalcino. Oltre 500 etichette in assaggio e, a completamento della parte vinosa una selezione di specialità gastronomiche della regione e una grande cena in compagnia dei vignaioli. Terre di Toscana è ideata ed organizzata dalla testata on-line specializzata in enogastronomia ed agroalimentare AcquaBuona.it e si avvale della collaborazione del comune di Camaiore. Per informazioni e accrediti stampa: info@acquabuona.it - Tel. 3286486660-3356814021

18-21 marzo

Trieste

Quinta edizione di "**Olio Capitale - 5° Salone degli oli extra vergini tipici e di qualità**". Si prevede la presenza di tutte le principali regioni produttrici italiane e delle piccole produzioni di qualità locali del Friuli Venezia Giulia. All'evento prenderanno parte anche espositori stranieri. Previsto anche un ricco calendario di eventi collaterali, tra cui il Concorso Olio Capitale.

Ufficio Stampa: Andrea Bulgarelli - +39 335 7824405 - andrea.bulgarelli@ariestrieste.it

Conferenze stampa e convegni

Educational

4 marzo 2011 – ore 17.30/21.30

Porlezza - Como - Istituto Alberghiero Ezio Vanoni

In occasione della degustazione enogastronomica "I sapori del Ceresio accompagnano l'enologia italiana", la collega Cristina Thompson ha organizzato un tour per tutta la giornata, con partenza da Milano Molino Dorino – Metrò rossa alle ore 8.30 con pulmino riservato.

Programma: Valsolda mattino visita con il Sindaco Alberto De Maria dell'angolo fogazzariano e Chiesa di Castello affrescata da P.Pagani con museo Casa Pagani - Pranzo ristorante Il Minestraio di San Pietro Sovera-Carlazzo - Pomeriggio visita con il Sindaco di Carlazzo Giuliano Cerrano all'organo di Gottro e concerto - Riserva Naturale del Lago del Piano con annesso Museo - Porlezza incontro con il Sindaco Sergio Erculiani e passeggiata nel borgo antico. Ritrovo alla degustazione enogastronomica ore 17.30 presso l'Istituto Alberghiero Ezio Vanoni. Rientro a Milano Molino Dorino per le 21.30

A coloro che volessero salire con i propri mezzi Cristina manderà piano stradale. Tempo h.1.30. Chi volesse soggiornare il fine settimana deve contattare l'Albergo Concordia a San Pietro Sovera - Carlazzo - 0344 714019.

Per informazioni e conferme entro il 14 febbraio: Cristina Thompson – Milano – ct@vinita.it – mob. 339 2004744

Quota associativa A.S.A. 2011

La quota associativa per l'anno 2011 è rimasta invariata a **60,00 euro** e dovrà essere versata entro il 12 marzo 2011.

Modalità di pagamento della quota (attenzione: è variato il codice IBAN per i pagamenti con bonifico bancario)