

Appuntamenti In evidenza

Food & Wine Classic in Aspen. L'edizione 2017 è dal 16 al 18 giugno

di: Redazione

7 luglio 2016



Quando nel parcheggio di una festa ci sono una decina di jet privati, possiamo sospettare che la cosa abbia un che di esclusivo... Vi stiamo parlando del **Food & Wine Classic in Aspen**, Colorado, USA, un evento dedicato al vino e al cibo svoltosi dal 17 al 19 giugno scorso. E' uno tra gli appuntamenti più attesi al mondo, il pubblico è di alto e altissimo profilo.

Oltre la facezia (e i jet che sicuramente costituiscono una bella nota di colore) il costo di ingresso a questa interessante manifestazione targata USA da il senso della misura: le tipologie di biglietti per i tre giorni partono da **1.450 dollari** (acquisto entro marzo), poi 1.550 dollari, sino ad arrivare a **3.850 dollari**. Ovviamente in teoria, perché a maggio era già tutto sold-out. Ce lo dice American Express che in una apposita pagina cura la registrazione e la vendita.

Food & Wine non è però una nuova avventura, anzi, ha sulle spalle 33 edizioni; la 2016 è stata la trentaquattresima. E' un festival enogastronomico per i gourmet a stelle e strisce. Foodies e winelovers che la frequentano assaggiano i migliori vini del mondo e si confrontano con gli chef più quotati negli USA. Sviluppato per i professionisti che si occupano del mondo dell'ospitalità, riunisce – in altre parole – ristoratori e professionisti *leader* del settore per un programma di tre giorni con eventi di networking, tavole rotonde degustazioni con alcune delle stelle più brillanti del settore negli stati Uniti.

Quest'anno, tra le proposte italiane, ha spiccato la partecipazione del consorzio **SiciliaDOC**.

La partecipazione si è inserita nel programma di attività promozionali del Consorzio, che per il secondo anno ha scelto quello americano come mercato target.

Grande attenzione è stata dunque dedicata alla comunicazione attraverso i social media, con l'hashtag **#gogrillo**, ed con un altro personalizzato per SnapChat a disposizione dei visitatori del festival. Il focus Sicilia di quest'anno era rivolto ai vitigni più rappresentativi della DOC, il Nero d'Avola e il Grillo. Una strategia che evidentemente ha premiato e che ha permesso di mettere in risalto questi due vitigni tra i più conosciuti dell'isola.

La presenza del Consorzio Sicilia Doc è stata rilanciata anche sui social attraverso la collaborazione di Joe Campanale, eletto Sommelier of the Year 2013 dalla prestigiosa rivista Food&Wine.

“Nei partecipanti al Food & Wine Classic abbiamo riscontrato grande curiosità ed apprezzamento verso i nostri vini – dice Antonio Rallo, Presidente del Consorzio Doc Sicilia – si trattava di un pubblico di appassionati, molto qualificati, il cui interesse conferma l’elevato livello qualitativo raggiunto dai nostri associati”.

Francesco Ferreri, Presidente di Assovini Sicilia e consigliere del Consorzio: *“I Grillo Sicilia Doc sono perfetti per l’estate e per il cibo che si ha voglia di abbinare in questa stagione; è stato molto bello poter presentare i nostri vini in una location suggestiva come quella di Aspen. Gli americani amano la Sicilia e i nostri vini. Un risultato di cui siamo orgogliosi.”*

Thomas Keller, chef, ristoratore e scrittore, dice del festival: *“The Classic is in a class by itself. You can’t compare it to other culinary events. This is it. This is the superstar. This is the place to come. If you’re going to go to one festival event, it has to be the FOOD & WINE Classic in Aspen (Il Classic è in una classe a sé. Non si può paragonare ad altri eventi culinari. Questo è. Questa è la superstar. Questo è il posto giusto da vedere. Se avete intenzione di andare ad un festival, dovete scegliere il FOOD & WINE Classic di Aspen)”.*

Tra i contributi:

Joe Campanale, miglior sommelier USA del 2013

Graham Elliot, chef e conduttore di Master chef Usa

Antony Giglio, scrittore e critico

Amy Tara Koch, New York Times

Ray Isle, wine editor di Food and Wine

Danielle Lybrook, The Lift Morning Show

Leslie Sbrocco, lesliesbrocco.com

Dara Pollak, theskinnybignyc.com

Megan Barber, Food-Travel-Ski blogger, megancbarber.com

Kristen Bieler, Senior editor di Beverage Media Group, beveragemedia.com

La 2017 sarà la 35° edizione, le date dal 16 al 18 giugno.

Info: <http://www.foodandwine.com>

Altra Italia presente al Festival (fonte winenews.it):

ASPEN, TRA LE FREDDE MONTAGNE DEL COLORADO OSPITA UNO DEI FESTIVAL ENOGASTRONOMICI DI RIFERIMENTO IN USA, IL “FOOD & WINE CLASSIC IN ASPEN”, CON I VINI ITALIANI PROTAGONISTI ASSOLUTI, DALLE BOLLICINE DEL PROSECCO AI BIANCHI FRIULANI, AL NEBBIOLO

Aspen, nel cuore degli Stati Uniti, tra le fredde montagne del Colorado, è famosa tra gli amanti della neve per aver ospitato i Mondiali di sci del 1950, dominati dal mitico Zeno Colò, ma da qualche anno è diventata metà d’elezione dei vip in cerca di pace, e adesso ospita uno dei festival enogastronomici di riferimento nel panorama Usa, il “Food & Wine Classic in Aspen”, da oggi al 19 giugno (www.foodandwine.com). Qui, non lontano da Denver, ma decisamente fuori dalle rotte “classiche” predilette da mode e novità, che percorrono solitamente le due Coste, si danno appuntamento gli appassionati di wine & food di tutto il Paese, con decine di appuntamenti, tra seminari e degustazioni, animate da speaker d’eccezione, tra cui wine writer, sommelier, presentatori tv, chef di tendenza. Al centro, il vino e la cucina, da ogni angolo del mondo, a partire dalle etichette enoiche d’Italia.

Si inizia con "Italian Cheeses & Wines", con i vini di Venica & Venica (Ronco delle Cime), Bellavista (Satèn), Livio Felluga (Rosazzo), Stella di Campalto (Brunello di Montalcino), Iuli Rossore (Barbera del Monferrato Superiore) e Meroi (Verduzzo Friulano). Le bollicine del Belpaese, quindi, saranno le protagoniste di "Pop! Sparkling Wine & Popcorn", con il Prosecco di Mionetto, il Rosé siciliano di Murgo Scammacca ed il Brachetto d'Acqui di Banfi. Ed ancora, nella rassegna "The New Blue Chip: Wines to Start Collecting Now", tra i protagonisti il Carricante di Salvo Foti ed il Valtellina Superiore di Arturo Pelizzatti Perego. Quindi gli "Sparkling Wines of the World", con il Prosecco "Col Fondo" di Ca dei Zago, "Swine & Wine: Best Wines for BBQ" con il Brunello di Montalcino di Talenti, il "Super Salumi Sips" con l'Etna Rosso di Murgo, e ancora "Secret Italian Steals", dove il pubblico Usa scoprirà il Brut Rosé di Scarpetta, il Pinot Grigio di Venica & Venica, il Frappato Bellus "Scopello", il Riviera Ligure di Ponente di Punta Crena Rossese, il Toscana Igt Fuori Strada Monte Bernardi. Quindi, una rassegna dedicata al re dei vitigni piemontesi, il "Nebbiolo: The Royal Red of Italy", con il Barbaresco della Cantina Vignaioli Elvio Pertinace, il Barbaresco dei Produttori del Barbaresco, il Langhe Nebbiolo di Cigliuti, il Barolo di Vajra ed il Barolo di Vietti, mentre a chiudere la partecipazione tricolore ad Aspen non sarà il vino, ma il food, con "Soul of Italian Cooking".