



Il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano

III edizione

VENERDÌ 15 MARZO 2024

UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE IDEALE FRA LE LANGHE E I COLLI TORTONESI NEL CUORE DI MILANO

Il **Barolo** e il **Derthona**, due vitigni iconici nati al crocevia di Quattro Regioni, in un luogo in cui prendersi cura dei territori e delle tradizioni antiche è un'arte e in cui enogastronomia, paesaggio e accoglienza sono parte integrante del patrimonio culturale.

“L'accoglienza è un'arte antica, l'enogastronomia una vocazione, il paesaggio promessa di emozioni uniche”.

Strada del Barolo e grandi vini di Langa e Terre Derthona - Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi da anni proteggono e promuovono la bellezza di questo territorio, in ogni sua sfaccettatura.

La *Strada del Barolo e grandi vini di Langa* è un'associazione nata con lo scopo di valorizzare, promuovere e animare il territorio, unendo oltre un centinaio di realtà, fra cantine, ristoranti, strutture ricettive, produttori agroalimentari, musei e castelli, in un appassionante viaggio nel cuore e nello spirito del territorio, dove protagonista indiscusso è il vino, ma sullo sfondo regna la presenza del grande patrimonio di civiltà e tradizioni, l'esuberanza della natura con l'incanto delle colline e dei suoi vigneti.

La *Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi* raggruppa un sistema di consorzi, enti, associazioni, aziende agricole, cantine, ambienti pronti ad accogliere, con l'obiettivo di tutelare produzioni e tipicità e offrire prodotti enogastronomici, agroalimentari di qualità. Rappresenta il territorio, il punto di raccordo tra pubblico e privato, uno strumento per il coordinamento delle azioni e la valorizzazione delle risorse migliori del territorio.

Il **capoluogo lombardo** accoglierà le due realtà coinvolte nella prestigiosa atmosfera neoclassica di Palazzo Bovara, la cornice ideale per ospitare la terza edizione di **“Il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano”**. Lo straordinario evento di degustazione organizzato in partnership con **Confcommercio Milano** con la collaborazione di **Go Wine**, associazione che promuove la cultura del vino e l'enoturismo.

Da questo stimolo, **Venerdì 15 marzo 2024**, dalle 17.00 alle 22.00, l'ala est dello storico palazzo nel cuore di Milano, si trasformerà in un percorso ideale attraverso le Langhe e i Colli Tortonesi, in cui il pubblico di *wine lovers* e operatori del settore selezionati avrà l'occasione di degustare decine di etichette di **Barolo Docg** e **Timorasso Derthona Doc** che i produttori presenteranno di persona, nelle loro molteplici sfaccettature, proponendo in degustazione *cru* e annate differenti.

Ufficio stampa: ANAM Communication

info@anamcommunication.it - www.anamcommunication.it

ANAM
COMMUNICATION



La missione della terza edizione è di favorire la conoscenza, di fare rete tramite una delle azioni più comuni della cultura del vino, l'accoglienza, proprio lei vi rimarrà impressa, perché è vissuta da questi territori come è un'arte antica, l'enogastronomia una vocazione, il paesaggio promessa di emozioni uniche.

Le degustazioni saranno accompagnate da assaggi di **prodotti agroalimentari di eccellenza del territorio piemontese** presentati da aziende associate alla Strada del Barolo e a Terre Derthona.

Durante l'evento è previsto anche il **salotto-degustazione "TerzoTempo: Una partita di parole e degustazioni in punta di calice"**, interessante occasione di approfondimento che avrà come protagonisti **Walter Massa** per la cantina Vigneti Massa di Monleale (AL) e **Lorenzo Olivero** per la cantina Olivero Mario di Roddi (CN), intervistati dal **giornalista di Radio 24 Carlo Genta**, che racconteranno la loro esperienza e proporranno in degustazione vini particolarmente rappresentativi della loro produzione, non presenti ai banchi di assaggio allestiti nelle sale del palazzo.

Prima dell'apertura al pubblico è in programma una **Masterclass di approfondimento su Barolo Docg e Timorasso Derthona Doc riservata (su invito) ai ristoratori e agli operatori del settore**, organizzata in collaborazione con Confcommercio Milano ed EPAM - Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi, che sarà condotta da **Sandro Minella**, Sommelier FISAR, assaggiatore ONAV, Narratore del Gusto®, docente e responsabile della didattica della Barolo & Barbaresco Academy.

Vini in degustazione:

- **Alvio Pestarino** - Thimos, Colli Tortonesi Timorasso 2021
- **Boveri Luigi** - Derthona 2017
- **I Carpini** - Brezza d'Estate Riserva 2011
- **Viberti Giovanni** - Barolo Docg Bricco delle Viole 2018
- **Sordo Giovanni** - Barolo Docg Gabutti 2017
- **Poderi Luigi Einaudi** - Barolo Docg Bussia 2016

BAROLO. Questo è il regno dei grandi vini, dove è possibile incontrare il Barolo - il "re dei vini" - e i suoi preziosi cortigiani: Nebbiolo e Barbera, Dolcetto e Pelaverga. Le cantine si aprono come preziosi scrigni, in cui custodiscono la cultura del territorio: in ogni calice c'è un pezzo di storia, in ogni sorso il carattere di un popolo.

Il Barolo è il vino dei momenti importanti e di chi sa cogliere il meglio della vita. Nasce nel Piemonte, sulle colline delle Langhe, una terra fortunata lo nutre, le mani dei vignaioli lo allevano, cantine accoglienti lo proteggono. Il Barolo è un'opera d'arte, [scopri di più >>](#)



DERTHONA Dopo decenni d'oblio, grazie alla tenacia di alcuni volenterosi ed intraprendenti vignaioli, in primis Walter Massa, il Timorasso è protagonista di una grande riscoperta. Segnalato nelle carte dei vini dei migliori ristoranti italiani e stranieri, questo vino riscuote sempre più consensi. Derthona, rappresenta una visione globale e futuribile di protezione, comunicazione e rispetto per terra e la storia. Derthona, richiama l'appartenenza al territorio, la sua tradizione storico-culturale, la natura, l'unicità e la qualità del prodotto, in modo semanticamente trasparente. [scopri di più>>](#)

INTERVISTE:

I responsabili delle due Strade del vino saranno disponibili per eventuali interviste, scrivici così da organizzare l'incontro!

PROGRAMMA:

- 15.30-16.30: **Masterclass di approfondimento su Barolo Docg e Timorasso Derthona Doc** riservata ai ristoratori e agli operatori del settore, condotta da Sandro Minella
- 17.00-22.00: degustazione "**Il Barolo e il Derthona vanno in scena a Milano**", con postazioni dei produttori di Barolo Docg in Sala delle Colonne e dei produttori di Timorasso Derthona Doc in Sala Castiglioni
- 19.00-20.00: Salotto-degustazione "**TerzoTempo: Una partita di parole e degustazioni in punta di calice**" condotto dal giornalista di Radio 24 Carlo Genta in Sala delle Aquile

PRODUTTORI DI BAROLO:

1. **Bel Colle**, Verduno (CN)
2. **Casa Baricalino**, Novello (CN)
3. **Diego Morra**, Verduno (CN)
4. **Dosio Vigneti**, La Morra (CN)
5. **La Biòca**, Serralunga d'Alba (CN)
6. **Mosccone**, La Morra (CN)
7. **Poderi Luigi Einaudi**, Dogliani (CN)
8. **Sordo Giovanni**, Castiglione Falletto (CN)
9. **Viberti Giovanni**, Barolo (CN)
10. **Vietti**, Castiglione Falletto (CN)

PRODUTTORI DI TIMORASSO DERTHONA DOC:

1. **Alvio Pestarino**, Capriata d'Orba (AL)
2. **Antichi Poderi La Boidina**, Fontanile (AT)
3. **Boveri Luigi**, Costa Vescovato (AL)
4. **Canevaro Luca**, Avolasca (AL)



5. **Cantina di Tortona**, Tortona (AL)
6. **Cascina Giambolino**, Carbonara Scrivia (AL)
7. **Francesco Iandolo**, Vaglio Serra (AT)
8. **I Carpini**, Pozzol Groppo (AL)
9. **La Colombera**, Tortona (AL)
10. **Mandirola**, Casasco (AL)
11. **Podere Cusmano**, Calamandrana (AT)
12. **Sassaia**, Capriata d'Orba (AL)
13. **Viberti Giovanni**, Barolo (CN)
14. **Vietti**, Castiglione Falletto (CN)

PRODUTTORI FOOD:

1. **Cascina Boschetto**, Stazzano (AL)
2. **Cascina Roveta**, Bubbio (AT)
3. **Ciabot del Cua**, Bosia (CN)
4. **Mosto Ardente**, Castellino Tanaro (CN)

5. **Banco di assaggio di prodotti agroalimentari di eccellenza delle Terre Derthona**

COME PARTECIPARE:

BIGLIETTI: tinyurl.com/abmrk6t9

Rivolto agli appassionati del mondo enogastronomico e tutti coloro che desiderano saperne di più, ecco come accedere:

Il costo del biglietto di ingresso è di **35,00 €** a persona (**30,00 €** per i soci Confcommercio, Go Wine, AIS, Fisar, Onav*) in **prevendita online** e include **degustazioni illimitate di vino e un assaggio per ogni produttore food**, oltre al calice della Strada del Barolo e la tasca porta bicchiere. Il costo del biglietto di ingresso con incluso l'accesso al salotto-degustazione è di **45,00 €** a persona.

(* Alle persone in possesso del biglietto scontato sarà chiesto di esibire la tessera Confcommercio, Go Wine, AIS, Fisar o Onav in corso di validità.)