

VINO: CANTINA TOLLO E FEUDO ANTICO PROTAGONISTI DI UN WEEKEND ALL'INSEGNA DEL GUSTO

I vini di Cantina Tollo e Feudo Antico protagonisti di un weekend tutto da gustare

Dal 3 al 5 ottobre Milano e Roma brindano con il meglio dell'enologia abruzzese

Tollo (CH), 2 ottobre 2015 - Doppio appuntamento questo weekend con il meglio dell'enologia abruzzese: in scena al Cooking For Art di Roma le eccellenze di Feudo Antico, l'azienda custode della Dop Tullum, la più piccola Dop d'Italia, e a Milano Golosa i vini biologici e vegani di Cantina Tollo, eccellenze che coniugano al meglio tradizione, ricerca enologica e rispetto della natura a 360 gradi.

Cooking For Art è l'evento organizzato da Witaly che unisce grandi chef, artigiani del gusto e le migliori aziende dell'enogastronomia italiana, in programma alle Officine Farneto (via dei Monti della Farnesina 77, Roma). Una tre giorni che vedrà protagonisti i territori e le loro tipicità, dove 30 chef di fama - nella Food Zone - si confronteranno con lo street food d'autore, e 150 espositori presenteranno al pubblico specialità regionali e prodotti di nicchia, all'insegna della qualità. Grande attesa per la finale del Premio Miglior Pizza Chef Emergente d'Italia 2015, in programma domenica 4, e per la finale del Premio Miglior Chef Emergente d'Italia 2015 di lunedì 5. In programma, inoltre, tanti show cooking, in cui gli chef coinvolti si alterneranno sul palco per proporre al pubblico le proprie creazioni.

Conoscere, fare, assaggiare, questa la formula di Milano Golosa, evento creato dal Gastronomo Davide Paolini, che torna dal 3 al 5 ottobre per accompagnare il visitatore in un viaggio culinario, all'insegna del gusto e delle scelte di consumo consapevoli. Tre giorni tutti da gustare, in scena al Palazzo del Ghiaccio (via G.B. Piranesi 14, Miano), dove 180 produttori selezionati presenteranno al pubblico il meglio delle eccellenze regionali italiane. Tra questi, sarà presente anche Cantina Tollo, che proporrà ai visitatori milanesi i propri vini biologici e vegani. Il programma, come sempre, darà spazio anche a corsi, incontri e laboratori, che intendono guidare i visitatori in un percorso a tutto tondo verso una maggiore conoscenza culinaria e verso scelte consapevoli.