

News - Eventi - Leggi tutto »

Brut 2013 Franciacorta DOCG Romantica Avanzi. l'oro della Lombardia premiato al Concours Mondial de Bruxelles

Nel cuore della Franciacorta, a Passirano, nasce Romantica cantina della famiglia... [Leggi tutto](#)

Cinquanta cantine in vetrina a Prosa "Prosecco & Rosa"

Sabato 9 luglio, a Ca' del Poggio Ristorante & Resort, si rinnova l'appuntamento con le grandi etichette... [Leggi tutto](#)

A ROMA 7 giugno IL GRAND HOTEL DEL GIANICOLO E FILIPPO COGLIANDRO

La seconda vita dell'hotel di lusso confiscato alle cosche: ora è fra i migliori di Roma Grand Hotel del... [Leggi tutto](#)

Partecipa al concorso "Serving Creativity Game" by Bormioli Rocco, crea, posta e vinci!

Del 15 maggio al 15 settembre 2016 è possibile partecipare al concorso...



Negozi online per la vendita di **stampi in silicone** per ricette dolci e salate

10% sconto di benvenuto per il primo acquisto



www.crealamagia.com



Gli articoli

• Gastronomia

• Mondo vino

• Viaggi del gusto

• Mondo libro

• Viaggi e motori

• Fashion e Lusso

Le ricette

▶ Ricette del goloso

▶ Ricette giornalisti

▶ Ricette chef

Home » Zeniclaudio » Mondo vino » Il consorzio di tutela del primitivo di manduria a collisioni 2016 – il festival "agrirock"



IL CONSORZIO DI TUTELA DEL PRIMITIVO DI MANDURIA A COLLISIONI 2016 – IL FESTIVAL "AGRIROCK"

Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria parteciperà dal 14 al 18 luglio a Collisioni 2016, il festival "Agrirock" che a Barolo (Cuneo) ha radunato lo scorso anno oltre 100.000 spettatori provenienti da tutta Italia e dall'estero. Un popolo di amanti del vino e della buona musica che ogni anno si raduna in Piemonte e trasforma il piccolo borgo vinicolo in un crocevia di culture e grandi scuole vinicole, gettando ponti tra le grandi tradizioni regionali, nel segno dell'interscambio e del gemellaggio. Il legame musicale e vinicolo con la Puglia quest'anno è forte come non mai. Chiuderanno infatti il festival di Barolo, proprio i Negramaro in concerto. Ma il pubblico grazie al progetto vino potrà anche conoscere i grandi Primitivo di Manduria, nel palco del Castello di Barolo. Accanto ai grandi nomi internazionali della musica e della letteratura, il vino italiano avrà un ruolo centrale all'interno della manifestazione, insieme al Consorzio di una delle eccellenze enologiche più prestigiose del sud Italia. Collisioni, infatti, propone il "Progetto Vino", un ciclo di degustazioni e di incontri, curati dal giornalista Ian D'Agata, collaboratore di Vinous e Decanter, nonché direttore scientifico di Vinitaly International, che porteranno a Barolo produttori, influencer e buyer da tutto il mondo. Per il progetto, le suggestive sale del Castello di Barolo ospiteranno un focus dedicato alla denominazione del "Primitivo di Manduria", in cui il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria presenterà ai professionisti del vino internazionale le sue perle enologiche. La realtà pugliese ha da poco ricevuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali il prestigioso Erga Omnes, riconoscimento che gli attribuisce il ruolo di decisore e coordinatore esclusivo di tutte le politiche di valorizzazione, oltre che di tutela, delle denominazioni d'origine controllata del Primitivo. "Un orgoglio per noi partecipare a Progetto Vino di Collisioni 2016, un appuntamento caratterizzato da esperti di grande richiamo conosciuti in tutto il mondo – dichiara Roberto Erario, presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria.- Saremo in grado di rappresentare la qualità, la diversità, la genuinità e la capacità innovativa di una delle eccellenze della produzione vitivinicola pugliese e simbolo del Made in Italy". "Un impegno gradito" aggiunge Ian D'Agata "avere l'onore di presentare insieme al Presidente questa grande denominazione pugliese ai giornalisti e ai sommelier dei diversi ristoranti stellati di tutto il mondo che abbiamo invitato quest'anno al

Claudio Zeni

ZeniClaudio

Il consorzio di tutela del primitivo di manduria a collisioni 2016 – il festival "agrirock"

[Tutti gli articoli >](#)

[Chi sono](#)

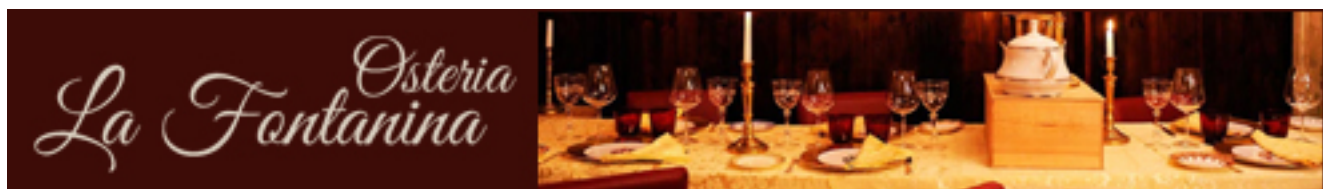
[Commenti \(0\)](#)

[Contatta](#)



ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina' e 'La bisaccia del tartufo'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup'. Attualmente è coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio: Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).



Ricerca articoli per categoria

- » [Gastronomia](#)
- » [Viaggi del gusto](#)
- » [Viaggi e motori](#)
- » [Ricette di goloso e curioso](#)
- » [Ricette degli chef](#)
- » [Mappa del sito](#)
- » [Mondo vino](#)
- » [Mondo libro](#)
- » [Fashion e Lusso](#)
- » [Ricette dei giornalisti](#)
- » [Home](#)

Editore



Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... [Leggi tutto»](#)

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti per essere sempre aggiornato sul mondo del gusto

