



EVENTI SUL CIBO

## COLLISIONI 2018: TUTTI GLI APPUNTAMENTI WINE&FOOD

Pubblicato il 26 giugno 2018

# COLLISIONI

## Il Festival AgriRock

### 2018

# BAROLO

Non solo grande musica, letteratura e cinema internazionali protagonisti a **Barolo** nel weekend di **Collisions 2018** (29 giugno-2 luglio), ma anche le eccellenze del vino e del cibo.

Potrete assaggiare un bicchiere di **Asti Secco** o di **Roero Arneis**, grazie agli stand del **Consorzio Asti DOCG** e del **Consorzio del Roero**, accompagnati dalle loro specialità, o girare l'Italia, passando da un piatto di prosciutto di **San Daniele** accompagnato da un grande bianco friulano presso lo stand **Friuli Venezia Giulia** ad un'oliva ascolana e un bicchiere di **Verdicchio** dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini, o ancora assaggiando la focaccia ligure della **Regione Liguria** e i grandi prodotti dell'Abruzzo.

Un percorso che permette di scoprire, o ri-scoprire, le eccellenze del nostro territorio come i **formaggi DOP piemontesi** di **Assopiemonte**, i vini d'eccellenza del **Consorzio Alta Langa** e i loro abbinamenti gastronomici, un Hamburger di pura fassona

LA NOSTRA NEWSLETTER



• agi LIVE 15:16 | Pd, Orfini: "Assemblea il

SEGUICI SU



CERCA SU EATPIEMONTE



SEGUICI SU FACEBOOK

SEGUICI SU INSTAGRAM

piemontese grazie alla partecipazione di Cia Cuneo, una focaccia prodotta esclusivamente da farina italiana grazie ai pizzaioli gourmet di **Molino Quaglia**, o ancora, l'Inalpi Burger, con formaggio da 100% latte piemontese, la Nocciola IGP Piemonte e i wine bar dedicati ai vini delle Langhe.

## Collisioni 2018: Progetto Wine&Food per i professionisti

In un luogo simbolo del vino e dell'alta cucina italiana come **Barolo**, non poteva certo mancare un Progetto specificamente dedicato al wine and food.

Come di consueto, nell'ambito del Progetto Vino di **Collisioni 2018** i produttori da tutta Italia presenteranno i loro prodotti di eccellenza nelle tre sale del **Castello di Barolo** alla presenza di grandi sommelier internazionali, importatori e giornalisti wine di fama mondiale che **Ian D'Agata** seleziona ogni anno per il festival.

Tra gli esperti vino spiccano i nomi di: **Alexander Peh**, Beverage Director del Four Seasons di Singapore; **Mariarosa Tartaglione**, Head Sommelier per il Marea di New York; **Tushar Borah**, Head Sommelier del Burj Al Arab; **Susan Gordon**, editrice food&wine di Forbes; **Jason Yamasaki**, Head Sommelier di Chambar a Vancouver; **Evan Watson**, proprietario di Clementine, a Toronto; **Ian Halbert**, Wine Director dell'importatore e distributore Gordon's del New England.

Alla guida del **progetto Wine&Food**, il senior Editor di **Vinous** Ian D'Agata che ha creato l'iniziativa sette anni fa fino a farla diventare uno degli appuntamenti di maggior rilievo nelle manifestazioni food and wine italiane.

Un'intera settimana in cui protagonisti saranno i vini e i prodotti dell'enogastronomia delle grandi regioni d'Italia, grazie alla partecipazione di tante aziende e consorzi italiani.

Anche quest'anno più di 70 professionisti internazionali del wine&food invitati: sommelier, proprietari di ristoranti, giornalisti, buyers, educatori e opinion leaders dai cinque continenti si incontreranno a Barolo tra il **26 giugno e il 2 luglio** per una serie di tavole rotonde, educational, speed-date, seminari per approfondire la conoscenza dei vini e i prodotti food di oltre **16 diverse regioni italiane**.

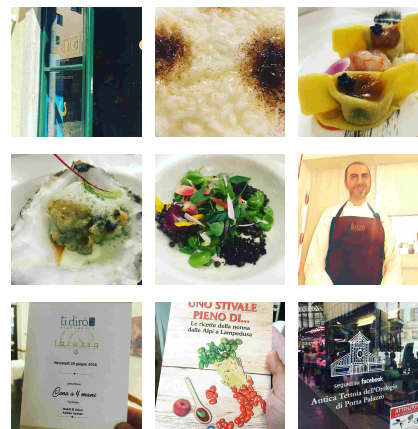
## Collisioni 2018: Palco Wine&Food

A grande richiesta torna il programma del Palco Wine&Food, che ha registrato il tutto esaurito nelle precedenti edizioni. Un momento di divulgazione rivolto alle centinaia di **Wine&Food Lovers** che ogni anno tornano a Barolo per godere delle **grandi eccellenze vinicole** e gastronomiche italiane.

Il Palco Wine & Food è un'area incontri nel cortile del **Castello di Barolo** dedicato a conoscere e promuovere le grandi eccellenze del vino e dell'agricoltura italiana, grazie alle tante collaborazioni e gemellaggi che Barolo e il festival intrattengono con alcune delle maggiori regioni agricole italiane e con i migliori consorzi del Piemonte, dal **Consorzio del Barbera d'Asti** e Vini del Monferrato al **Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani**, Assopiemonte, Consorzio dell'Altalanga, Consorzio Asti DOCG, CIA Cuneo.

A dialogare con il pubblico saranno le grandi regioni italiane, dal Piemonte alla Puglia, con il Movimento Turismo del Vino Puglia, dalla Liguria alle Marche e alla Basilicata, grazie alla lunga e fruttuosa collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e con l'Enoteca Regionale Lucana, passando per il Friuli Venezia Giulia, grazie a ERSA-FVG e alla Toscana.

## Collisioni 2018: Progetto Food



[Seguici su Instagram](#)

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona mese

TAG



Giunto alla sua seconda edizione, il **Progetto Food di Collisioni 2018** è una tre giorni di presentazione, degustazione, confronto e tavole rotonde su eccellenze enogastronomiche piemontesi e italiane, con un particolare focus e un press tour dedicato ai formaggi **dop piemontesi** (a cura di Assopiemonte), come il Castelmagno, che ha avuto l'onore di essere scelto come **formaggio ufficiale del Bocuse d'Or**.

Saranno ospiti di Collisioni 2018 **Amélie Vincent** redattrice inglese di TheFoodalist, **Amber Hoffman** autrice di The Food Traveler's Guide to Emilia Romagna: How to taste the history and tradition of Italy, **Lars Bjerregaard** firma di punta della rinomata rivista Gastronomand, la francese **Anne Reverdy** redattrice di Panier de saison, la tedesca **Ursula Heinzelmann** che scrive per Saveur, **Ole-Morten Almås** importatore norvegese di prodotti tradizionali italiani e **Brian Bistrong** vicepresidente e Food Developer/buyer della Starr Catering Group, **Bartek Kieżun** autore del seguitissimo KUKBUK, magazine polacco incentrato sull'enogastronomia, **Alice Mahlberg** è una giornalista francese specializzata in gastronomia e redattore capo di My Cuisine, **Laurel Evans** giornalista texana, volto televisivo e digital influencer.

Parteciperanno inoltre gli italiani **Marisa Fumagalli** che scrive di varietà, cultura ed enogastronomia su Il Corriere della Sera, **Fernanda Roggero** specializzata in food&wine e da sempre firma de Il Sole 24 Ore, e **Adriano Aiello** firma di punta per Dissapore, Intravino, il Fatto Quotidiano.

THE OTHERS ART FAIR

TORINO

VERCELLI

VERCELLI RICE EXPERIENCE

VERMOUTH

VERMOUTH ANSELMO

VINO PIEMONTESE

COLLISIONI

0 Commenti



di ELENA BELLIARDI

**ELENA BELLIARDI**

Appassionata di nuove tecnologie, web e comunicazione. Web professional, content editor, translation team leader ma anche cultrice del cibo e del bere buono e ahimè super golosa!



## YOU MIGHT ALSO LIKE



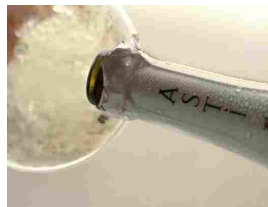
LA VENDEMMIA A TORINO E PORTICI DIVINI: I PROGRAMMI

5 ottobre 2017



REGINE&RE DI CUOCHI: FRA ARTE E CUCINA

3 marzo 2016



IL CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI DOCG TORNA IN TV

15 dicembre 2016

NESSUN COMMENTO