



## Cocktail d'autore e vino naturale: gli eventi di maggio

di **GazzaGolosa**

L'anniversario del Negroni, l'eccellenza del vino naturale, i segreti della fermentazione. È un menu ricco quello di maggio 2018, in cui segnaliamo anche **Sapori Ticino**, che vede i migliori chef svizzeri cimentarsi in cene a quattro mani con colleghi internazionali.

Vediamo cosa succede in Italia:

### Florence Cocktail Week



Una sette giorni all'insegna della miscelazione. 21 tra cocktail bar, caffè storici e lussuosi bar d'hotel partecipano all'iniziativa, che prevede un fitto calendario di masterclass e laboratori per approfondire l'arte della mixology. Piccola curiosità: il 2019 è il centenario della nascita del **Negroni**. Per celebrarlo a Firenze arriverà Mauro Mahjoub, bartender del Boulevardier Bar di Monaco di Baviera e noto come "il Re del Negroni", e ognuno dei bartender partecipanti proporrà nel suo locale un 'twist' sul Negroni. Per le famiglie con bambini: alcuni hanno in carta il cocktail Family Friendly, 100% analcolico, per i più piccoli.

**Florence Cocktail Week**  
30 aprile – 6 maggio  
[www.florencecocktailweek.it](http://www.florencecocktailweek.it)

### Gocce di Stilla



L'appuntamento è al Palazzo delle Stelline, dove sabato 5 e domenica 6 l'Associazione **ANAG – Assaggiatori Grappa e Acquaviti** organizza il primo appuntamento italiano 100% dedicato alla grappa. Un'opportunità per scoprire il mondo di un superalcolico spesso sottovalutato, assaggiando eccellenze italiane e partecipando a laboratori di approfondimento, compresi abbinamenti con formaggi e crudità di pesce.

#### **Gocce di Stilla**

Sabato 5 e domenica 6 maggio  
Palazzo delle Stelline – Corso Magenta 61, Milano  
[www.anag.it/goccedistilla](http://www.anag.it/goccedistilla)

### **Fermento Alimentare**



Dal 7 al 13 maggio si tiene la **Milano Food Week**. Leggi: i locali milanesi diventano ancora più affollati del solito e si moltiplicano cene, aperitivi, eventi vari ed eventuali. Ma non tutte le iniziative vengono per nuocere e anzi, cercando bene, si possono trovare appuntamenti davvero interessanti. Come quelli organizzati da Tipografia Alimentare, bistrot e 'food hub' milanese, che ha organizzato cinque incontri – completamente gratuiti – sul tema della **fermentazione** con alcuni dei migliori artigiani italiani. Ecco il calendario:

Mercoledì 9: Salumi con Elizabeth Paul (ore 17)

Giovedì 10: Formaggi con Giolito (ore 17) – Vino con Guido Zampaglione (ore 19)

Venerdì 11: Verdura con Manuela Vanni (ore 17)

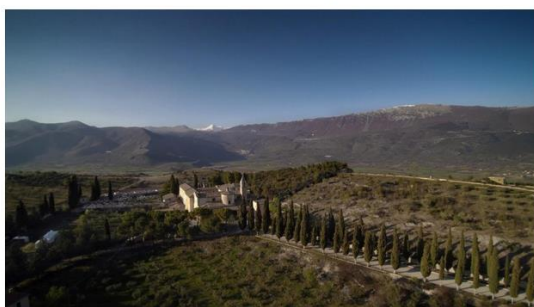
Sabato 12: Birra con il birrifico War (ore 17) – Degustazione birre (ore 19)

Domenica 13: Pane con Davide Maffezzoni (ore 17)

#### **Fermento Alimentare**

Tipografia Alimentare – Via Dolomiti 1, Milano  
7 – 13 maggio

### **Naturale – Salone del Vino Artigianale**



Settima edizione per Naturale, il festival del vino artigianale che riunisce 50 produttori da tutta Italia uniti dal credo in una produzione "senza utilizzo di prodotti di sintesi, che rifiuta ogni omologazione e ci racconta l'unicità dei territori e delle annate". Un'occasione per partecipare a laboratori di approfondimento con figure come Sandro Sangiorgi o Armando Castagno, per conoscere i volti e le storie dei vignaioli e, ovviamente, per brindare e fare festa.

#### **Naturale – Salone del Vino Artigianale**

Convento di Capestrano (AQ)  
12, 13 e 14 maggio 2018  
[www.naturalesalonedelvino.it](http://www.naturalesalonedelvino.it)

[http://isabellaradaelli.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=860:al-via-la-12a-edizione-di-spellegrino-sapori-ticino&catid=50:diario-di-una-gourmet&Itemid=117](http://isabellaradaelli.it/index.php?option=com_content&view=article&id=860:al-via-la-12a-edizione-di-spellegrino-sapori-ticino&catid=50:diario-di-una-gourmet&Itemid=117)