

(/)

Home (/Index.php)

Servizi Speciali v

Photogallery (/Index.php/photogallery)



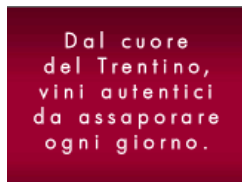
(/index.php/component/banners/click/58)



(/index.php/component/banners/click/57)

Archivio (/Index.php/archiviodal-05042011)

Siamo online da
 4739 Giorni 14 ore, 15 m, 15 s



(/index.php/component/banners/click/15)



(/index.php/component/banners/click/18)



(/index.php/component/banners/click/19)

03 MAR Le Donne del Vino e il Coronavirus: "Tanti eventi rinviati, ma noi siamo combattive"

Publicato in L'iniziativa (/Index.php/l-iniziativa)



Donatella Cinelli Colombini

Avrebbe dovuto essere un grande evento collettivo nazionale, come quello degli altri anni. Invece l'emergenza coronavirus e le disposizioni per contenere il contagio hanno fatto saltare tanti appuntamenti della Festa nazionale delle Donne del Vino 2020, l'iniziativa per celebrare le donne e le winelover in programma fino al 14 marzo.

Il presidente nazionale Donatella Cinelli Colombini ha lanciato alle associate un invito al coraggio e alla prudenza unendosi in una grande campagna di comunicazione social. Ciascuna dovrà scattarsi una foto accanto a una botte colorata di verde, sulla quale scriverà un suo pensiero, un'azione fatta, uno slogan, un consiglio sul rispetto ambientale. Il tema scelto per il 2020 è Donne, vino e ambiente. "La botte verde diventa il simbolo dell'impegno ambientalista delle donne, della green revolution di cui si fanno messaggere, ma anche un messaggio di speranza per tutta l'Italia – dice la presidente - Non perdiamoci d'animo: la situazione è grave e potremmo avere contraccolpi enormi nel turismo e nelle vendite del vino. Forza, mostriamoci coraggiose, ottimiste e combattive". Tutte le foto saranno postate e/o condivise sui social delle Donne del Vino.

Il tema dell'anno "Donne vino e ambiente" è particolarmente caro all'universo femminile: il sondaggio effettuato nel 2017 sulle produttrici appartenenti all'associazione rivelò che le imprese in conversione, bio e biodinamiche erano il 16% in più della media nazionale mentre un'indagine recente condotta da Wine Intelligence ha mostrato come il 53% delle consumatrici statunitensi preferisce le cantine che si impegnano nella sostenibilità e nell'etica. Una sensibilità forte e diffusa che, per la Festa delle Donne del Vino 2020, sarebbe stata celebrata in molti eventi che sono stati annullati, o verranno realizzati in tono minore, tutti avevano lo scopo di mostrare il forte apporto delle donne alla sostenibilità, rispetto del territorio, risparmio energetico, riduzione degli sprechi, razionalizzazione dell'utilizzo dell'acqua.

FLASH NEWS

ITALIANI

(/index.php/notizie-flash/emergenza-coronavirus,-origin-non-si-ferma-garantire-sicurezza-dei-prodotti-italiani)

10 MAR

GLI APPUNTAMENTI

"Mercatino del Gusto"

(/index.php/cosa-succede/aglie-torna-il-mercato-del-gusto)

06 MAR



(/index.php/component/banners/click/34)

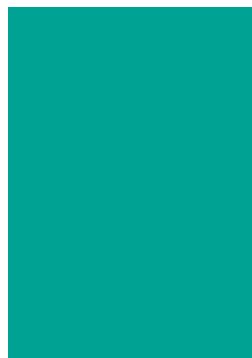


(/index.php/component/banners/click/35)





(/index.php/component /banners/click/20)



(/index.php/component /banners/click/21)



(/index.php/component /banners/click/23)



(/index.php/component /banners/click/59)



(Antonella Corda Loi)

L'elenco delle iniziative viene aggiornato quotidianamente sul sito www.festadonnedelvino.it. Questi gli eventi confermati:

ABRUZZO. Cielo in rosa è l'iniziativa delle Donne del Vino dell'Abruzzo nella la business lounge de l'Aeroporto d'Abruzzo a Pescara (di fronte banchi del check in); domenica 8 marzo. Sarà possibile visitare l'hangar e andare in volo. Costo: 40 euro. Al dietro brindisi offerto delle Donne del Vino Abruzzo e dei loro squisiti prodotti. Info: info@aeroclubpescara.it (mailto:info@aeroclubpescara.it)

ABRUZZO. Valentina Di Camillo - Tenuta I Fauri (Ari, Chieti): "Corso cucina con degustazione: non è mai troppo tardi" – domenica 8 marzo 2020 – ore 12. Una giornata contro lo spreco alimentare. Uno chef abruzzese illustrerà tante semplici ricette da realizzare a casa utilizzando il pane raffermo. In degustazione i vini Tenuta i Fauri. Consigli pratici sull'utilizzo del pane raffermo. Ovvero contro lo spreco alimentare. Evento a pagamento. Info: Valentina Di Camillo cell. 347 8290117 - info@tenutaifauri.it (mailto:info@tenutaifauri.it)

CALABRIA. Incontro e degustazione "Be the change you wish to see in the world" organizzato dalla Delegazione Calabria – domenica 15 marzo – ore 10; Museo Nazionale del Bergamotto – Via Vittorio Veneto 52 – 89123 Reggio Calabria (RC). Visita al Museo Nazionale del Bergamotto che comprende una sezione dedicata al cibo e al vino., Dopo la visita un incontro su "Sostenibilità ambientale". Saranno presenti esperti del settore dall'Università di Reggio Calabria, Unical, Coldiretti. Aperitivo e brindisi con i vini delle Donne del Vino. Ingresso a pagamento 18 euro (contributo al Museo). Info: Vincenza Alessio Librandi – Caterina Malaspina 347.2533293, calabria@ledonnedelvino.com (mailto:calabria@ledonnedelvino.com)

CALABRIA. "Donne d'aMare, per un mondo migliore", evento promosso dalla socia enotecaria e vice-delegata Tiziana Pedà, domenica 8 marzo alle 9,30 a Brancaleone. In collaborazione con le Associazioni "Caretta Calabria Conservation" (per la tutela e la cura delle tartarughe marine) e Calabria Experience. La giornata prevede un trekking, la visita al Museo del Mare e un convegno nella casa in cui visse Cesare Pavese.

MARCHE. Pomeriggio e cena con Le Donne del Vino delle Marche Relais Marchese del Grillo di Fabriano (An); domenica 8 marzo, dalle 17. Interverranno: Roberta Cesaroni, Life Mental coach, Sara Tassi, esperta della bellezza nell'arte e Piero Guidarelli, chirurgo estetico. Gusto e olfatto guidati da Mario (titolare del Marchese del Grillo) per uno stuzzicante approccio sul vino e sui piatti della serata. Accompagnano la cena i vini delle Donne del Vino delle Marche. Colonna sonora speciale, che ci racconterà dal vivo la storia della Bossa Nova a cura di Fabri Jazz con sax, piano, contrabbasso, batteria e la voce di Isabella Celentano. Info: 349 3868434.



(/index.php/component /banners/click/37)



(/index.php/component /banners/click/38)



(/index.php/component /banners/click/61)



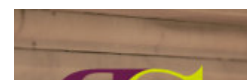
(/index.php/component /banners/click/51)



(/index.php/component /banners/click/40)



(/index.php/component /banners/click/26)



(/index.php/component/banners/click/49)



(/index.php/component/banners/click/28)



(/index.php/component/banners/click/60)



(/index.php/component/banners/click/30)

FACEBOOK FAN BOX



(Clara e Carla Pacelli)

PIEMONTE. Visita ai vigneti con degustazione: "Asseconda la natura, lei è sempre puntuale"; Alessandra Bodda – Tenuta La Pergola Cisterna d'Asti – sabato 7 marzo, ore 9,30 – 19,30 su prenotazione. Il percorso inizia la mattina con la visita ai vigneti e alla cantina, prosegue poi con lo show cooking di Silvia Bianco, nutrizionista di Cucina in cambiamento che proporrà 3 ricette della dieta macrobiotica abbinata ai vini Tenuta la Pergola. Il corso si terrà al raggiungimento di 30 partecipanti con prenotazione anticipata. Costo: 10 euro. Ore 13.00 pranzo con i piatti di Silvia e Martina: 2 antipasti, un primo, un secondo, un dolce abbinati ai vini di Tenuta la Pergola (35 euro); ore 15.30 seconda visita ai vigneti e alla cantina; ore 16.30 degustazione pomeridiana di 4 vini abbinati a una piccola merenda (15 euro). Info: Alessandra 3382029588 – 0141979246, agriturismo@tenutalapergola.it (mailto:agriturismo@tenutalapergola.it)

PIEMONTE. #BeGreen degustazione Raffaella Bologna – Braida, Rocchetta Tanaro (Asti). dal 1° al 14 marzo – ore 14-18. Braida è aperta per accogliere le wine-lover per una degustazione vini gratuita, visita nello show room dei materiali di riciclo con spiegazione delle buone pratiche di rispetto ambientale che si applicano dalla vigna in poi. Info: tel. 0141 644113 / +39 335 1559195 - welcome@braida.it (mailto:welcome@braida.it)

PUGLIA. "La Puglia del vino sulla strada della sostenibilità" tavola rotonda per approfondire il tema della sostenibilità con la delegazione pugliese; sabato 7 marzo, alle 10, Produttori di Manduria. A raccontare le esperienze virtuose delle proprie aziende: Anna Gennari, Produttori di Manduria; Sabrina Soloperto, Soloperto Vini Manduria; Flora Saponari, Vignaffora; Graziana Maiorano, WalkingWine; con contributi video Roberta D'Arpa delle Cantine PaoloLeo, Marzia Varvaglione e Maria Teresa Basile della Cantina Varvaglione, Francesca Bruni di Vetrère. Al tavolo dei relatori interverranno poi degli esperti in materia di sostenibilità: Rossella Ghionda, consulente esperta di certificazioni aziendali e auditor che approfondirà il tema della sostenibilità in cantina, in particolare analizzando il caso "Produttori di Manduria"; Stefano Stefanucci, Direttore di Equalitas, che promuove la sostenibilità delle filiere agroalimentari e in particolare del vino; Massimo Tripaldi, presidente Assoenologi Puglia, Basilicata e Calabria; Giuseppe Maggi, coordinatore della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia che parlerà del corso in itinere sull'innovazione della blockchain (una sorta di registro condiviso da più nodi di una rete) nei sistemi di tracciabilità delle filiere agroalimentari e in particolare in agricoltura e in vigna. Infine interverrà per un saluto Francesco Liantonio, vice-presidente di Federdoc, la federazione dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine. Al termine del convegno, chi parteciperà, potrà degustare alcuni dei vini delle socie pugliesi dell'associazione con un piccolo buffet offerto dai padroni di casa i Produttori di Manduria. L'ingresso è libero e gratuito.

SARDEGNA. "Siamo ogni giorno alla scoperta di un nuovo mondo". Degustazione con i vini delle Donne del Vino della Sardegna. Nicoletta Pala – Beatrice Ragazzo – Audarya; sabato 14 marzo 2020 – ore 18.00; Cantina Audarya, Serdiana (CA). Info: info@audarya.it (mailto:info@audarya.it)

SARDEGNA. "Donne, Vino, Ambiente in Sardegna" tavola rotonda coordinata da Nadia De Santis per confrontarsi e condividere con esperti del settore i temi della sostenibilità in campo vinicolo. Delegazione Sardegna – Alghero: venerdì 6 marzo, ore 10.30; l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "E.Lussu" Piazza Sulis. La tavola rotonda si concluderà con i vini offerti dalle Donne del vino della Sardegna che hanno aderito all'iniziativa. È stata scelta la data del 6 marzo perché ricorre la campagna di sensibilizzazione al risparmio energetico "M'illumino di meno" ideata da Carterpillar Rai Radio 2, quest'anno dedicata alla piantumazione di alberi che le produttrici metteranno a dimora nelle loro aziende. Info: sardegna@ledonnedelvino.com (mailto:sardegna@ledonnedelvino.com)

SICILIA. Incontro "Biologico, biodinamico e naturale: differenze e significati"; sabato 7 marzo, ore 10, via A. Longo 19 – 95125 Catania. Incontro dove verranno affrontati temi di sostenibilità in campo vitivinicolo, supportate dagli esperti del Consorzio EtnaAmbiente (EtnaAmbiente è un progetto di tutela ambientale no profit che nasce dalla sinergia tra imprenditori, istituzioni e associazioni ambientaliste per difendere il territorio dei 20 Comuni dell'Etna dal diffuso fenomeno delle microdiscariche), dei ricercatori della Facoltà di Agraria dell'Università di Catania che ci aiuteranno a capire la differenza tra i concetti di biologico, biodinamico e naturale, ed ascolteremo le voci di giovani agronome che hanno elaborato una tesi sul tema della sostenibilità in viticoltura ed enologia. Modera la giornalista Giusy Messina, giornalista e socia della delegazione Sicilia. Info: Stefania Busà – 331.7565417, sicilia@ledonnedelvino.com (mailto:sicilia@ledonnedelvino.com); stefania@vinirudini.it (mailto:stefania@vinirudini.it)

TOSCANA. Distilleria aperta: Priscilla Occhipinti – Nannoni Grappe, sabato 14 marzo – ore 15,30; Nannoni Grappe, Civitella Paganico (GR). Info: cell. 329.5749749 nannonigrappesrl@gmail.com (mailto:nannonigrappesrl@gmail.com)



(/index.php/component/banners/click/41)



(/index.php/component/banners/click/43)

Newsletter

Nome:

E-mail:

Iscriviti

LE RICETTE DEGLI CHEF



Stefano Mazzone
Grand Hotel Quisisana
Capri (Na)
2)

Tortelli di cipolle al burro di acciughe e pecorino (/index.php/tutte-le-ricette-degli-chef/stefano-mazzone/stefano-mazzone-tortelli-di-cipolle-al-burro-di-acciughe-e-pecorino)

SITI AMICI



(/index.php/component/banners/click/44)



(/index.php/component/banners/click/31)



WWW.MELINICHIANTI.COM

(/index.php/component/banners/click/32)

I PIÙ LETTI DI MARZO

"Cambierà tutto il turismo, prepariamoci. E io dico: estate salva e con tanti italiani" (/index.php/l-intervento/cambierà-tutto-il-turismo-prepariamoci-e-io-dico-estate-salva-e-con-tanti-italiani)

"Care aziende, guai a stare fermi adesso. Ecco le parole chiave per difendersi" (/index.php/l-intervista/care-aziende,-guai-a-stare-fermi-adesso-ecco-le-parole-chiave-per-difendersi")

Il pomodoro siccagno grande opportunità. "Ma i giovani non vogliono coltivarlo" (/index.php/il-caso/il-pomodoro-siccagno-grande-opportunità-ma-i-giovani-non-vogliono-coltivarlo)

"Coronavirus cigno nero del vino italiano. L'utilizzo dei fondi Ocm si porti a 24 mesi" (/index.php/l-intervista/coronavirus-cigno-nero-del-vino-italiano-l'utilizzo-dei-fondi-ocm-si-porti-a-24-mesi")

Vinitaly, è rinvio: si farà dal 14 al 17 giugno (/index.php/vinitaly-2020/vinitaly,-è-rinvio-si-farà-dal-14-al-17-giugno)

Dieci vini per poter affrontare i primi dieci giorni di quarantena

TOSCANA. "En plain air" Tatiana Kuznetsova, Poggio del Moro. Il rapporto tra il vino e il suo ambiente, un'esperienza sensoriale, olfattiva e gustativa. Una passeggiata tra i vigneti dell'Azienda Poggio del Moro fino al piccolo lago artificiale dove seguiti da un tecnico esperto si potranno sentire i profumi di erbe, piante e spezie che caratterizzano il terroir de il Poggio degustando poi i vini dell'Azienda per capire come l'ambiente influisce sulle degustazioni. Domenica 8 marzo – ore 10.45 ritrovo in cantina – Poggio del Moro, Chianciano Terme (SI). Info: 339.6022182 – info@poggiodelmoro.it (mailto:info@poggiodelmoro.it) – Prenotazioni entro sabato 7 marzo. Costo euro 10,00.

C.d.G.

TAG: donne del vino (/index.php/component/tags/tag/donne-del-vino), festa della donna (/index.php/component/tags/tag/festa-della-donna), donatella cinelli colombini (/index.php/component/tags/tag/donatella-cinelli-colombini)

Mi piace 0 Condividi

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web



1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi



Aggiorna

Invia

JComments (http://www.joomlatune.com)



(/index.php/vino-della-settimana)

Facebook, Twitter, LinkedIn, YouTube, and other social media sharing links for the article.



(/index.php/tutte-le-ricette-degli-chef)



(/index.php/best-in-sicily)



(/index.php/component/banners/click/45)

