

23 gennaio 2023

## A Milano c'è Avvinamenti: cultura del vino & business



*In via Tortona 31, dal 9 al 13 febbraio 2023*

A **Milano**, in via Tortona 31, dal 9 al 13 febbraio 2023, **Avvinamenti** proporrà un'agenda di occasioni in cui le **Cantine e i loro vini** saranno al centro dell'attenzione.

Sia al pubblico di appassionati che ai **professionisti del settore** sarà offerta la possibilità di sperimentare, imparare e aggiornarsi grazie a momenti di confronto e convivialità: **cocktail, brunch, cene, masterclass**, sempre con ricercati abbinamenti cibo vino e altre esperienze all'insegna della contaminazione tra **enogastronomia, arte e cultura**. Da febbraio in poi un calendario di ulteriori proposte di convivialità e intrattenimento.

Avvinamenti nasce come traduzione concreta dell'esperienza editoriale di **Daniele Sottile** che nel 2020 ha pubblicato l'omonimo libro. L'idea è quella di **portare i produttori e i loro vini al centro di un network di**

# Ristoranti



**relazioni e di**

**proposte**

**gastronomiche**, artistiche e di intrattenimento che non si esauriscano nello spazio di un singolo evento.

## **Un concentrato di esperienze e occasioni**

Il **Dinner Cocktail inaugurale** comprende **4 Cene Sensoriali, 2 Brunch Gourmet, 12 Masterclass**, sempre con ricercati abbinamenti gastronomici e un **Banco d'Assaggio**.

E' declinato in due giornate: domenica 12/2 per il pubblico di appassionati, **lunedì 13/2 per gli operatori e i professionisti del settore**. Terminati i cinque giorni di febbraio i vini dei produttori partner potranno continuare ad essere protagonisti dello spazio di via Tortona 31 e del suo bistrot sia in maniera permanente che in occasione di eventi artistici, appuntamenti culturali, serate a tema.

## **Scegliere direttamente sul sito le esperienze preferite.**

Su [www.avvinamenti.it](http://www.avvinamenti.it) è attiva la piattaforma di vendita dei biglietti per le diverse proposte in programma (con convenzioni per associati Ais, Fisar, Onav). L'accesso al banco di assaggio di **lunedì 13 è gratuito e riservato a professionisti, operatori, giornalisti** - previa registrazione e conferma - sempre su [www.avvinamenti.it](http://www.avvinamenti.it).

## **Le contaminazioni**

**Avvinamenti** non è solo vino, ma si svilupperà in una serie di proposte che abbracciano cucina, arte, musica e altro. Oltre a tante piccole grandi sorprese da scoprire direttamente sul posto, durante le cinque giornate di febbraio Avvinamenti propone:

## **La cucina dello Chef Davide Turetta**

# Ristoranti



Lo chef Turetta firma tutti i momenti conviviali di Avvinamenti, dal Dinner Cocktail, ai Brunch Gourmet, alle Cene Sensoriali. Accompagnerà inoltre ogni momento di degustazione con abbinamenti creati appositamente per esaltare i vini proposti.

## La pop art di Frank Denota

Dopo la personale organizzata in occasione del Salone del Mobile 2021, Denota torna a Milano espressamente per questa prima edizione di Avvinamenti, cui dedica in esclusiva il suo ciclo di opere *Underground* realizzato tra il 2020 e il 2022 traendo ispirazione dalle tante persone comuni colte quotidianamente sulle metropolitane di New York come in tante istantanee.

## Winesoundtrack

Il **podcast internazionale dedicato al vino** sarà partner di Avvinamenti 2023: durante le giornate di domenica 12 e lunedì 13 febbraio **Sissi Baratella** sarà in via Tortona 31 per raccogliere le storie dei produttori vinicoli presenti e raccontarle su WineSoundTrack. **Sissi è enologa, wine writer e comunicatrice del mondo del vino.** Scrive per importanti riviste e guide di settore, è conduttrice televisiva e radiofonica di trasmissioni dedicate al vino, è docente di seminari e conduttrice di degustazioni oltre che degli ultimi Congressi Nazionali di Assoenologi.

## Gi ideatori

### Daniele Sottile

Daniele si definisce un **comunicatore del vino**. E' Sommelier Ais e Assaggiatore Onav dal 2003, docente presso Eataly e il Politecnico di Milano dal 2016, presso Congusto Gourmet Institute dal 2022 e collaboratore di Grande Cucina, Italian Gourmet, La Cucina Italiana. La passione per il vino e l'esperienza pluridecennale lo hanno portato a varcare palcoscenici di prestigio in mondi come l'alta moda e il design e a organizzare e condurre eventi in collaborazione con ristoranti, hotel, teatri, musei, istituzioni. **A novembre**

# Ristoranti



**2020 ha pubblicato**

**il suo**

**primo libro Avvinamenti** in cui con una buona dose di ironia ha raccontato la storia, la geografia e la degustazione del vino in un itinerario coinvolgente tra incontri di sapori, esperienze, emozioni, territori.

## **Luca Carraro**

Luca ha trasformato **la passione per l'accoglienza, l'intrattenimento e l'ospitalità in una professione**. Nella sua più che **trentennale attività** ha affiancato come location manager tante realtà milanesi di successo: tra le esperienze più recenti la consulenza gestionale di Bagni Misteriosi e di T'a Milano.

## **Sergio Ronchi**

Sergio è **Sommelier Ais, degustatore Onav, degustatore Onaf, relatore, formatore, giornalista** enogastronomico, ha una esperienza pluridecennale nel mondo del vino e del cibo di cui è un grandissimo appassionato e cultore.

## **Le aziende**

Protagoniste saranno **33 aziende vinicole** prevalentemente italiane, ma non solo.

Abbazia San Giorgio, Abrigo Giovanni, Tenuta di Artimino, Baronina della Pietra, Bruno Verdi, Cantina della Volta, Cantele, Castellare di Castellina, Castello del Terriccio, Colline Albelle, Cantine Colosi, Costa Tirolo, Crodarossa, *Erard Salmon Champagne*, Fattoria il Colombaio, Ferrari Trento, Feudi del Pisciotto, Firriato, Giacomo Fenocchio, Fondo Bozzole, Giorgi, Le Rogaie, Marisa Cuomo, Monchiero, Tenuta Montemagno, Monteruello, Pagnoncelli Folcieri, Palmeri, Rocca di Frassinello, Seirole, Tenuta di Ghizzano, Tenute Lunelli, Vito Gioia.