

11 LUG 2017 / 16:07



## Collisioni festival a Barolo: non solo musica, ma un ricco programma wine&food

Un festival “agri-rock”, che chiama a raccolta musicisti e scrittori, ma non solo: sono tanti gli appassionati di vino e buona tavola che quest’anno invaderanno Barolo per il Collisioni festival. Perché nel cuore delle Langhe non è possibile mettere da parte il patrimonio enogastronomico. Ecco i dettagli del programma food&wine di Collisioni.



### Collisioni festival, non solo musica ma anche tanto cibo e vino

Tanti nomi del rock italiano e internazionale, incontri e dibattiti con scrittori e giornalisti, ma anche tanto spazio alle eccellenze enogastronomiche: è Collisioni Festival, un evento che arricchisce il suo programma ogni anno di più. Previsto dal 14 al 18 luglio a Barolo, quest’anno amplia lo spazio dedicato al cibo e al bere di qualità, con il progetto Vino&Food firmato da **Ian d’Agata**, senior editor di Vinous, e concentrato nelle giornate del 15 e del 16 luglio. Due i momenti fondamentali del programma enogastronomico di Collisioni: il

palco Wine&Food, dove si terranno degustazioni in musica, assaggi “a fumetti” e incontri dedicati al patrimonio agricolo del territorio insieme a produttori, food blogger, giornalisti, sommelier, cuochi e pasticceri, in un dialogo interattivo con il pubblico; il progetto Vino, giunto ormai alla quinta edizione, che chiama a raccolta a Barolo dall’11 al 18 luglio 70 esperti mondiali del vino da tutto il mondo, 15 consorzi di tutela di denominazione italiane e più di 160 cantine da 16 regioni diverse.

### Palco Wine&Food di Collisioni, il programma del 15 luglio

Si parte dal dolce, con “Sweet valley: la valle dei dolci”, previsto per sabato 15 luglio alle 12, che metterà in mostra il patrimonio dolciario della valle del Tanaro, con i pasticceri che proporranno creazioni in abbinamento alle bollicine dell’Asti Docg e del Moscato d’Asti Docg; si prosegue con l’appuntamento delle 15 “La Milano Sanremo del Gusto”, che vedrà l’attore **Carlo Gabardini** presentare la tappa del Campionato mondiale del pesto organizzato da Palati Fini, in cui si sfideranno anche foodblogger ed influencer, mentre dalle 17 in poi il pluripremiato barman sanremese **Luca Coslovich** racconterà tutti i segreti del cocktail creato ad hoc per l’incontro. Infine, Bread Religion, previsto per le 18: il percorso itinerante ideato dall’azienda Molino Quaglia per dare risalto ai sapori dei territori rivisitati in chiave street food accoglierà quest’anno sul palco wine&food di Collisioni **Simone Padoan** e **Massimiliano Prete**, due tra i più affermati pizzaioli della nostra Penisola, che dialogheranno con il pubblico su farine, impasti e lievitazioni e, naturalmente, sulla versatilità di pane e pizza, due prodotti che ben si prestano a diventare gourmet. E per gli appassionati di pizza, ricordiamo che per tutta la durata del festival a deliziare i palati dei foodies ci sarà anche **Luigi Acciaio** con la sua “temporary gourmet pizzeria”.

Coloro che amano il vino non si annoieranno di certo, con le due “Wine marathon” della giornata: una alle 15, con un focus sulla Basilicata e sull’Aglianico del Vulture, che però ospiterà anche alcune fra le migliori aziende produttrici di Barolo e la sfida “Sommelier per un giorno”; la seconda dalle 20 in poi, con **Michael Apstein**, colonnista e critico di vino per WineReviewOnline.com, che dialogherà sul tema “vino e salute” con il pubblico e con alcuni fra i migliori produttori di Amarone, Brunello di Montalcino e Sangiovese rubicone.

### Il programma del 16 luglio

Giornata dedicata al vino quella del 16 luglio, a partire dall’appuntamento delle 12 sulle Marche: dalle olive all’ascolana al ciauscolo, passando per eccellenze come il Verdicchio Docg; alle 14 il Wine comics incontra il Friuli, con il prosciutto San Daniele, i vini bianchi del consorzio Barbera d’Asti e i vini del Monferrato accompagnati dalle prelibatezze Dop di Assopiemonte; durante l’evento disegnatori e fumettisti regaleranno il loro punto di vista sulla manifestazione, ispirati dagli assaggi e dagli abbinamenti. Alle 16 è la volta di “Sicilia mon amour”, con le specialità dell’isola al centro del Mediterraneo abbinata allo spumante metodo Classico Alta Langa. Infine l’appuntamento di chiusura alle 18, tutto dedicato al Prosecco e al finger food piemontese, con le creazioni del barman **Alessandro Carucci**.

Infine, un evento che rientra nel programma generale di Collisioni: il 15 luglio sul palco di Barolo è atteso anche **Antonino Cannavacciuolo**, che presenterà il suo libro “Mettici il cuore”, un racconto sulle sue ricette preferite e i legami con la tradizione, la famiglia e l’infanzia.

*Collisioni festival | Barolo (CN) | varie location | tel. 389 2985454 | dal 14 al 18 luglio 2017 | [www.collisionsi.it](http://www.collisionsi.it)*

a cura di **Francesca Fiore**

Gambero Rosso



#### CHI SIAMO

Contatti  
Investor Relations  
Pubblicità  
Academy  
Channel HD - Sky  
412  
International  
Termini e  
Condizioni

#### NOTIZIE

Settimanale  
Ricette  
Vino  
Ristoranti  
Bar  
Pasticcerie

#### STORE

Corsi  
Eventi  
App  
Guide & Libri  
Abbonamenti  
Mensile

#### CITTÀ DEL GUSTO

Torino  
Romagna  
Roma  
Napoli  
Lecce  
Palermo

ISCRIVITI  
ALLA  
NEWSLETTER

LOGIN

 Carrello

 Accedi

 Registrati