

ENOGASTRONOMIA

[Share](#)

EDITORIALE

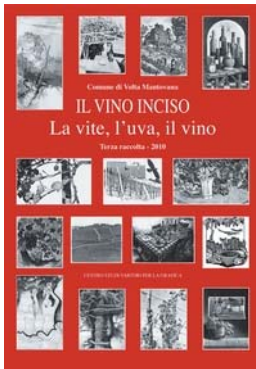


La legge è uguale per tutti...?

VOLTA MANTOVANA

Mostra nazionale Vini Passiti e da meditazione

Nella rinnovata cornice dei giardini di Palazzo Gonzaga, quest'anno grandi novità: esposizione e degustazione dei vini passiti da tutta Italia, prodotti tipici, cene di gala, menu convenzionati, mostre a tema, banco d'assaggio, degustazioni guidate con Paolo Lauciani e Osvaldo Murri



Nella rinnovata cornice dei giardini di Palazzo Gonzaga, quest'anno grandi novità: esposizione e degustazione dei vini passiti da tutta Italia, prodotti tipici, cene di Gala con lo chef Renatone (da "la Prova del Cuoco" Rai 1), menu convenzionati, mostre a tema, banco d'assaggio, degustazioni guidate con Paolo Lauciani (da "Gusto" Canale 5) e Osvaldo Murri (da "Vivere Me-glio" Rete 4). Ed in più lunedì 3 Maggio giornata riservata agli operatori

Il Programma

Ecco il Programma quasi definitivo per l'edizione 2010

VENERDI' 30 Aprile 2010

Alle ore 14.00: Apertura degli spazi espositivi con:

Rassegna dei vini passiti: esposizione dei vini partecipanti con scheda tecnica?

Banco d'assaggio: dove si potranno gustare tutti i vini in rassegna?

Mostra Mercato: le aziende espongono, fanno degustare e vendono i loro vini ed i loro prodotti?

Mostre tematiche - Rassegna dell'editoria di settore?

Ore 16.00: Inaugurazione della Mostra: **IL VINO INCISO. LA VITE, L'UVA, IL VINO**, a cura di Arianna Sartori. Presentazione in catalogo di Maria Gabriella Savoia. (La mostra sarà aperta anche Sabato 8 e Domenica 9 Maggio 2010).

Ore 16.30: Inaugurazione ufficiale Mostra? Nazionale Vini Passiti e da Meditazione

Ore 20.00: Chiusura stand

SABATO 1 DOMENICA 2 Maggio 2010

Ore 9.00: Apertura degli spazi espositivi?

Dalle 10.00 alle 11.30: Degustazioni guidate vini passiti, cioccolato-passiti, sigari - pas-siti?

Dalle ore 15.00: Spazio ludico per bambini?

Dalle 15.30 alle 19.00: Degustazioni guidate vini passiti, cioccolato-passiti, sigari - pas-siti?

Ore 20.00: Chiusura stand

LUNEDI' 3 Maggio 2010

Alle ore 9.00: I Produttori vitivinicoli incontrano la Ristorazione?

Alle ore 13.00: Buffet con presentazione dei prodotti?

Alle ore 16.00: Chiusura stand

Negli spazi espositivi saranno presenti sommelier professionisti per aiutare i visitatori nella scelta e nella degustazione dei vini.

?Le degustazioni guidate sono a cura di: Sommelier, Analisti sensoriali di fama naziona-le.

Possibilità di visite guidate al Palazzo Gonzaga, alle mura del castello e alle torri.?

Nei tre giorni della Mostra i ristoranti convenzionati di Volta Mantovana presenteranno un menù tipico accompagnato da vini riserva locali e vino passito al prezzo concordato di €. 25,00.

IL VINO INCISO. LA VITE, L'UVA, IL VINO - Terza raccolta 2010

Opere di:

Ernesto Achilli, Maurizio Boiani, Emilia Bonfanti, Lucia Ca-prioglio
Luciana Caravella, Tina Ciravegna Giacone, Maria Corte, Gino Costantino
Manola De Gobbi, Gianni Favaro, Gian Carlo Ferraris, Mario Gamberdotti
Anna Guasco, Achille Guzzardella, Lia Laterza, Giuseppina Lesa
Luigi Marcon, Raffaello Margheri, Mauro Maulini, Antonio Me-le
Raffaele Minotto, Elena Monaco, Roberta Musi, Paola Nasso, Anna Ottani
Maristella Pau, Mariella Pelissero, Nella Piantà, Dunio Pic-colin
Vincenza Poneti, Danilo Rovai, Gabriella Santarelli, Placido Scandurra
Luciano Schiavo, Maurizio Sicchiero, Salvatore Simone, Mari-sa Simoni
Piero Tacconi, Luisa Tinazzi, Girolamo Battista Tregambe, Michele Volpe

Volta Mantovana (MN) Palazzo Gonzaga - Casa del giardiniere e limonaia
30 Aprile, 1, 2, 3 Maggio 2010 in occasione della Mostra Nazionale Vini Passiti e da Meditazione
e Sabato 8, Domenica 9 Maggio 2010

ULTIME NEWS INVIATE

28/04/2010 **Arte, musica, suono e segno all'Happy Hour**

26/04/2010 **L'Università di Parma a Pasta Trend: La pasta che stupisce i pastai**

16/04/2010 **Il Bardolino Chiaretto sposa gli asparagi bianchi**

16/04/2010 **Il Corso di laurea in scienze gastronomiche dell'Ateneo a Pasta Trend a Bologna**

15/04/2010 **Il Bardolino Chiaretto e il formaggio Monte Veronese protagonisti nelle Osterie di Verona**

APPUNTAMENTI

30/4 - Badia Polesine (Ro)
Ore: 21.00 - [Pazzia, follia e/o normalità? "D'Esistenze"](#)

5/5 - Adria (Ro)
Ore: - [Rassegna di Film di Qualità: Il mio amico Eric](#)

PHOTOGALLERY



Fausto ed Elisa Zonaro: una storia tra Venezia e Istanbul



Aimè Maeght ed i suoi artisti in mostra a Ferrara



Past Present Future: arte per la città



Compagnia Teatrale Oroboro



L'incanto della montagna



Motor Show 2009: tra spettacolo e grandi assenti

[Visualizza tutte](#)



IGLOO Consigli contro il freddo della vita

[Olimpiadi a Rovigo](#)



RIGASSIFICATORE DI PORTO LEVANTE (Rovigo)

Mostra realizzata
dal Comune di Volta Mantovana
in collaborazione
con il Centro Studi Sartori per la Grafica di Mantova

Progetto e Coordinamento
Adalberto Sartori

Catalogo a cura di
Arianna Sartori
Presentazione di
Maria Gabriella Savoia
Notizie biografiche a cura di
Maria Gabriella Savoia

Catalogo
Centro Studi Sartori per la Grafica

Ringraziamenti
Giuseppe Adami
Sindaco del Comune
di Volta Mantovana

Giuseppe Basso
Assessore alla Cultura
del Comune di Volta Mantovana

Adalberto Sartori
Raccolta delle Stampe Sartori
di Mantova
"Il vino nelle incisioni"

Nel mondo greco il vino era ritenuto un dono degli dei e tutta la mitologia è con-corde nell'attribuire a Dioniso, il più giovane figlio immortale di Zeus, l'introduzione della coltura della vite tra gli uomini, tanto che Dioniso, il dio del vino, fu oggetto di culto non solo presso i Greci, ma anche in Etruria, dove era identificato con la divinità agreste Fufluns, e quindi nel mondo romano, dove era conosciuto come Bacco e ricollegato a Liber, antica divinità latina della fertilità. Secondo la versione più conosciuta del mito, Dioniso era nato dall'unione di Zeus con Semele, figlia di Cadmo, re di Tebe. Zeus per avvicinare la donna, che era mortale, le aveva nascosto il suo vero aspetto, ma Semele, istigata dalla gelosa Era, gli chiese di poterlo ammirare nella sua forma di dio del cielo, ed essendogli Zeus comparso con la folgore, restò incenerita. Zeus allora salvò dal suo corpo il piccolo Dioniso e lo cucì nella propria coscia per portarne a compimento la gestazione; quando il bimbo nacque, lo affidò alle ninfe del monte Nisa affinché lo allevassero. Cresciuto nella solitudine dei boschi, educato da Sileno, Dioniso piantò la vite, inebriandosi dell' "umore che da essa cola" e il suo destino fu di peregrinare di luogo in luogo accompagnato da animali feroci, pantere o tigri, e seguito da un numeroso corteggio di menadi, satiri e sileni.

In Etruria, dove la coltura della vite aveva fatto la sua apparizione nella prima metà del VII sec. a.C., già nel corso del VI la distribuzione di anfore vinarie nel Lazio, in Campania e nella Sicilia orientale, in Sardegna e in Corsica e, a nord, sulle coste meridionali della Francia e della Spagna, è indice non solo della quantità dei traffici intrapresi, ma anche dell'intensità di una produzione ormai ben avviata. L'Etruria, evidentemente, è stata capace di organizzarsi in breve tempo sul piano commerciale per smerciare al meglio il prodotto vinicolo in eccedenza. Almeno nella fase iniziale, il fondamento di questo commercio sembra sia stato sostanzialmente lo scambio di generi di necessità e/o di prestigio, come il vino, contro metallo o prodotti semilavorati. Le anfore, recipienti solidi o affusolati, idonei ad essere accatastati razionalmente sulle navi, sono sempre state considerati i contenitori da trasporto per eccellenza.

Sembra pressoché certo che la tendenza di incidere il metallo con acidi sia stata introdotta dagli armaioli con il preciso scopo di decorare armi ed armature, ed il primo che utilizzò questo metodo per ottenere una stampa fu Daniel Hopfer, in attività nei primi decenni del Cinquecento e la prima acquaforte datata è stata realizzata dall'orafo svizzero Urs Graf nel 1513. In Italia, gli allievi del Parmigianino seguirono le indicazioni del maestro e raggiunsero una maturità artistica e tecnica come nel caso dell'Annunciazione di Federico Barocci e nel giro di pochi decenni artisti come il Guercino si misero in evidenza.

In Italia, nel XVIII secolo, soprattutto a Venezia sorse una ottima produzione di stampe, basti ricordare la serie dei Capricci di Tiepolo, delle Vedute del Canaletto, nei quali all'abilità tecnica si associò una grande inventiva. Agli inizi dell'Ottocento, l'opera di Bartolomeo Pinelli chiuse un'epoca, quella dello specialismo, visto che in seguito l'acquaforte passerà nelle mani di artisti che si cimenteranno in modo saltuario.

Alla bevanda "di-vina" per eccellenza è dedicata questa raccolta di stampe eseguite dai migliori incisori nazionali. Più di quaranta sono gli artisti che hanno aderito all'iniziativa del Centro della Grafica Sartori giunta, quest'anno alla sua terza raccolta, ed hanno realizzato una matrice utilizzando una delle numerose tecniche incisorie. Il risultato è tutto da vedere.

Non solo il vino, ma i vigneti, le diverse fasi di lavorazione del vino, le cantine dove le bottiglie vengono messe per invecchiare, e i diversi momenti conviviali della mescolta e del consumo: ogni artista ha a suo modo interpretato l'aspetto più congeniale alla propria espressione artistica.



[Galan: il merito è di Magnan e Altieri](#)
[Da Monfalcone a Tati](#)
**TERMINAL...
MINUTO PER MINUTO**

IN EVIDENZA



[Vagando sui media](#)



[Non si deve pagare il Notaio per cancellare l'ipoteca](#)



[Accertata la malattia, il lavoratore è libero di uscire](#)



[Ecco cosa fare quando ci clonano la carta di credito o il bancomat](#)

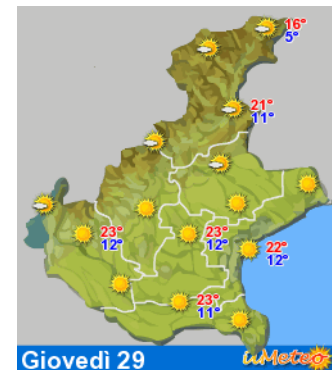


[Energia elettrica: come trovare la migliore offerta](#)



[Tutti al cinema... #5-2010](#)

METEO



OROSCOPO ON LINE

[Leggi l'Oroscopo!](#)

Il tuo segno:

[personalizzato...](#)

GG MM