

IDENTITÀ  
GOLOSE.IT



newsfoòd.com



» RSS » Newsletter » TagCloud » Mappa del sito

Cerca

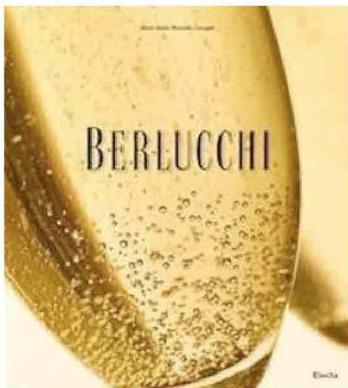
Vinitaly 2013

Lunedì 8 aprile, ore 14,30 Berlucchi - ore 17,30 [Donnafugata](#)

## Fratelli Berlucchi e [Donnafugata](#) a Vinitaly: due donne, due vini e **Pepe Giuffrè**

Doppio appuntamento con la partecipazione dello chef siciliano: cassata siciliana rivisitata al **Satèn** e la Rosa Camuna reinterpretata, in abbinamento al SurSur di Sicilia

Pubblicato il 05/04/2013 alle 02:34



### Con lo stesso tema...

- Fratelli Berlucchi e [Donnafugata](#) a Vinitaly: due donne, due vini e **Pepe Giuffrè**
- Pasquini Marino: il tuo falegname cantiniere sarà al Vinitaly a Verona
- Vino italiano in Cina: siamo al 5° posto dopo la Francia, l'Australia, la Spagna e il Cile
- VinitalyWineClub, la new entry tra le iniziative made in Veronafiere
- "E' San Martino, a [Donnafugata](#) ogni mosto è vino"
- Marsala (TP): Appuntamento enologico con "E' San Martino, a [Donnafugata](#) ogni mosto è vino"
- Cantine [Donnafugata](#): Presentazione del libro "La pescatrice del Platani" di Stefano Malatesta
- [Donnafugata](#): a San Martino, ogni mosto è vino. **Intervista a José Rallo**
- [Donnafugata](#): a San Martino, ogni mosto è vino. **Intervista a Antonio Rallo**
- Sicilia: Al Castello di [Donnafugata](#) si rivive la storia



il magazine per l'energia di domani | Sorgentia



## DONNAFUGATA

Vinitaly, Verona 8 Aprile

Fratelli Berlucci ore 14.30 - Pad. Franciacorta, stand D13/14

**Donnafugata** ore 17.00 - Pad. 2, stand 58D/74E

Per una volta benedico questa crisi! W le Donne!

*Noi maschiotti quando abbiamo due lineette di febbre ci mettiamo a letto e facciamo i malati. Chi è abituato al successo, alla prima contrarietà cade in depressione. Senza una Lei che stira le camice e ci abbina la giusta cravatta, saremmo dei disperati.*

*In azienda come in famiglia, spesso è Lei che sprona il suo Lui a reagire, a tirar fuori gli attributi.*

*E' indubbio che le imprese agroalimentari - quelle che coltivano e traggono il loro sostentamento da ciò che producono- sono in crisi.*

*Tante le motivazioni: i costi spesso superano i ricavi, le spese continuano ad aumentare e i ricavi diminuiscono. I margini di guadagno sono sempre più sottili, l'accesso al credito sempre più difficoltoso, le garanzie di incasso ormai nulle. In Italia si beve sempre meno vino e molti non se lo possono più permettere.*

*Se si vuole restare in piedi bisogna trovare nuovi mercati e tagliare le spese: pubblicità, promozione, corsi di aggiornamento, seminari, conventions, premi, eventi, partecipazione a Fiere. Ma non si può rinunciare a tutto, ed allora bisogna ottimizzare le spese e cercare di acquisire spazi GRATIS sui vari organi di stampa. Uno dei modi è quello di creare la Notizia, meglio se insolita, inaspettata.*

*E' il caso di due prestigiose aziende vinicole la Berlucci e la Donnafugata, dove la Donna è parte attiva ed importante nella gestione e nello sviluppo. Hanno capito che  $1 + 1 = 3$*

*Provate ad immaginare se un unico esercito, con un'unica divisa, sotto un'unico cappello a garanzia, formato da produttori Made in Italy (ognuno con la propria identità di eccellenza)...si presentasse unito nelle diverse manifestazioni mondiali. Se questo esercito avesse una logistica moderna (CSO di Ferrara, nell'ortofrutta è un modello incontrastato di efficienza in gran parte dell'Europa) e desse le garanzie che i mercati richiedono, se le nostre aziende potessero giocare alla pari - almeno con le consorelle UE- sul piano dei costi e quelli di rispetto delle normative. Se l'Europa non ci trattasse come un figliastro deficiente e permettesse ai consumatori di poter scegliere un prodotto in base ad una scheda di tracciabilità in etichetta (vedi articolo su bocciatura del Parlamento Europeo dell'etichetta 100%Italia). Se la nuova Politica ed i nuovi governanti dovessero decidere di pagare i 100 miliardi di crediti che le aziende vantano dallo Stato Italiano, se veramente si volesse far ripartire l'economia mettendo in pratica quella che viene chiamata Gestione dei debiti e dei crediti come potrebbe fare un buon padre di famiglia...(pagando prima le bollette e gli stipendi e poi, se proprio ne avanzassero tanti, anche una quota minima- minima delle maxi pensioni d'oro - una vera vergogna, come l'ultimo aumento di stipendio al Capo dello Stato).*

*Sono tanti questi "se" ma tutti realizzabili, non utopistici.*

*Se tutto questo dovesse succedere, potremmo essere noi la nuova "Svizzera". E potremmo gestire in autonomia il nostro invidiabile ed unico Grande Albergo Italia a cento stelle, fatto appositamente a forma di stivale per dare finalmente un gran calcio nel sedere a pseudo soci/finanziatori/sanguisughe europee- ...e tornare alla nostra LIRA.*

*Ma il Grande Albergo Italia lo faremo gestire da Pia Donata Berlucci e José Rallo...*

Giuseppe Danielli

Direttore di Newsfood.com

Ecco cosa ci racconta il comunicato stampa:

INVITO (riservato alla Stampa): Fratelli Berlucci e **Donnafugata** insieme a Vinitaly La Franciacorta e la Sicilia hanno la stessa anima.

Inedito duetto tra Fratelli Berlucci e **Donnafugata** per un gemellaggio al femminile.

Doppio appuntamento a Vinitaly con la partecipazione dello chef siciliano Peppe Giuffré.

Vinitaly 2013 - Fratelli Berlucci e **Donnafugata** si danno appuntamento a Vinitaly per un piccolo prodigio, tutto da gustare. Protagoniste due signore del vino italiano nel mondo, Pia Donata Berlucci, di Fratelli Berlucci e José Rallo di **Donnafugata**.

Nata per pura passione, questa iniziativa porterà nel padiglione Franciacorta un po' dell'aria dolcemente sapida della Sicilia e nel padiglione Sicilia un po' dell'asciutta e schietta terra morenica della Franciacorta.

Oltre a Pia Donata Berlucci e a José Rallo ci sarà un "cerimoniere" d'eccezione, lo chef siciliano Peppe Giuffré che, accettata la sfida, punterà dritto all'emozione, preparando in diretta bocconcini gustosi di must regionali.

Ecco che alle 14.30 di lunedì 8 aprile, presso lo stand di Fratelli Berlucci si potrà assaporare la

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

cultura della Sicilia, attraverso la dolcezza della storica "cassata siciliana", ma rivisitata al Satèn, mentre alle 17.00 allo stand di [Donnafugata](#) nel Padiglione Sicilia, si degusterà uno dei formaggi simbolo della Lombardia, la Rosa Camuna reinterpretata, in abbinamento al SurSur di Sicilia.

Abbinamenti e contaminazioni culturali che avranno l'obiettivo di sorprendere gli ospiti presenti. I vini scelti dalle due storiche cantine sono emblematici portabandiera territoriali: l'austero e premiato Millesimato Franciacorta Satèn Fratelli Berlucci e il SurSur, nuovo monovarietale di [Donnafugata](#), omaggio al Grillo, vitigno storico delle campagne siciliane. In entrambi i momenti saranno presenti Pia Donata Berlucci e José Rallo.

Una sfida che nasce dallo spirito curioso di queste due donne del vino, amiche ed apprezzate produttrici: forti della intrigante territorialità dei proprie etichette e pronte, come instancabili viaggiatrici del gusto, a scavalcare ogni confine per provare un connubio imprevedibile, all'insegna della qualità. Così, con l'aiuto della cultura creativa dello chef [Peppe Giuffrè](#), sono nate queste due mediazioni culturali e gustative.

Una cassata rivisitata crea un ponte virtuale fra la Sicilia e la Lombardia, ospitando una ganache di cioccolato impreziosita da gocce di Satèn Fratelli Berlucci e chicchi di uva passa provenienti da Pantelleria. Testimonial del curioso abbinamento la siciliana José Rallo di [Donnafugata](#).

Il formaggio a forma di fiore, la Rosa Camuna della valle Camonica, incontra le erbe e i profumi della Sicilia Occidentale. L'acetosella, il finocchietto di montagna, la salicornia delle saline di Trapani, i pistacchi di Bronte emulsionati in un mortaio in pietra sembrano dire: "tutti zitti, sussurra il SurSur", Grillo di [Donnafugata](#). Pia Donata Berlucci sarà la testimonial di questo originale accostamento.

#### Lunedì 8 aprile:

- Fratelli Berlucci ore 14.30 - Pad. Franciacorta, stand D13/14
- [Donnafugata](#) ore 17.00 - Pad. 2, stand 58D/74E

- Info: 030 98 44 51

#### Fratelli Berlucci

Con 400.000 bottiglie prodotte all'anno, l'Azienda Agricola Fratelli Berlucci, di proprietà dei cinque fratelli Berlucci - Francesco, Marcello, Roberto, Gabriella e Pia Donata - è guidata da Pia Donata, amministratore delegato, insieme alla figlia, Tilli Rizzo, responsabile della Comunicazione e dell'export.

70 ettari di vigneti coltivati a guyot e cordone permanente speronato, con un occhio di riguardo alla cultura eco- ambientale, 5.000 ceppi per ettaro, vendemmia fatta rigorosamente a mano e vinificazione tanto in centenarie botti di rovere quanto in modernissimi tini d'acciaio. Un metodo che coniuga gesti antichi con le nuove tecnologie agrarie.

Dalla primavera del 2010 Fratelli Berlucci persegue un progetto di marketing dal nome emozionante, "Portate il Cuore", che l'ha vista protagonista in questi anni in oltre cento incontri in tutta la penisola, con oltre tremila ospiti. L'idea, ormai riconosciuta nel mondo del vino italiano, ha accompagnato l'azienda di Borgonate (BS) verso un nuovo tipo di comunicazione, dove la degustazione classica si fa da parte per far parlare esclusivamente l'emozione di chi avvicina, da esperto o per la prima volta, un bicchiere di Franciacorta. Uno stile manageriale caratterizzato da determinazione, precisione e puntualità. Un tocco d'eleganza, insieme ovviamente alla qualità del prodotto, è infine l'ingrediente principe del successo che Fratelli Berlucci riscuote da tempo nel mondo.

#### [Donnafugata](#)

[Donnafugata](#) nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che conta oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità. Giacomo Rallo e la moglie Gabriella, con i figli José e Antonio portano avanti un progetto imprenditoriale che punta alla cura dei particolari e mette l'uomo al servizio della natura per produrre vini sempre più rispondenti alle potenzialità del territorio. L'avventura di [Donnafugata](#) prende avvio nel 1983 dalle storiche cantine della famiglia Rallo a Marsala e nelle vigne di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale; nel 1989 giunge sull'isola di Pantelleria dove inizia a produrre vini naturali dolci. Ad oggi l'azienda conta circa 338 ettari di vigneto in produzione, di cui 270 a Contessa Entellina e 68 a Pantelleria. A [Donnafugata](#) la qualità dell'ambiente è considerata un fattore produttivo al pari di terra, clima, vitigno e scelte culturali. Per questo è stata tra le prime aziende vitivinicole ad impegnarsi per lo sviluppo eco- compatibile del proprio territorio: energia pulita e risparmio energetico, vendemmia notturna, agricoltura ed architettura sostenibile. Un modo di fare impresa che guarda lontano.

SurSur è il nuovo monovarietale di [Donnafugata](#), moderno e intrigante. E' l'omaggio al Grillo, un vitigno storico di cui [Donnafugata](#) ha ricercato un'espressione fresca e riconoscibile nelle caratteristiche varietali". "Sur Sur" significa grillo in arabo classico e conserva nel nome, come nell'etichetta, il richiamo del canto del grillo nella campagna siciliana.

#### [Peppe Giuffrè](#)

Si definisce una sorta di mecenate del Made in Sicily, molti lo considerano uno chef anche se non ha mai indossato la giacca a 16 bottoni. Fra tutti i ruoli quello che senz'altro gli sta meglio addosso è quello di 'ambasciatore del gusto'. La sua storia nasce e cresce in cucina. In casa Giuffrè si contano ben 72 anni di cucina. La nonna nel 1937 trasforma la taverna gestita dal marito in una bottega del cucinato. Il padre ristoratore lo inizia all'attività sin da giovanissimo, una strada che continua a percorrere anche dopo 40 anni di attività. Nel 2005 sbarca in Francia, a rue Lepic, dove per tre anni celebra la cucina siciliana al Caffè del Gattopardo. Nel 2009 in seguito a studi attenti e confronti con i discendenti dei Monsù, antichi maestri nelle cucine delle nobili famiglie siciliane, decide di fondare l'Officina Gastronomica. Nel 2010 apre il Living Restaurant sulle terrazze della Finascende di Palermo. Il suo credo è: "La cucina è una cosa bellissima e non si finisce mai di imparare".

**Rosa Camuna**

Il formaggio "Rosa Camuna" è il fiore all'occhiello della cooperativa di Valle Camonica CISSVA, nata per aiutare i piccoli proprietari di mucche da latte nei piccolissimi villaggi della Valle Camonica che si inoltra verso il ghiacciaio dell'Adamello. Il nome deriva da un grafito antichissimo della valle stessa che riporta un disegno a forma di quadrifoglio, disegno che la Regione Lombardia scelse come suo logo. La "rosa camuna", quindi rappresenta una bandiera storica e sociale dei prodotti alimentari lombardi.

Redazione Newsfood.com

---

Tutto su: Giuseppe Danielli, [Donnafugata](#), Josè Rallo, Peppe Giuffrè, Vinitaly 2013, Fratelli Berlucci

---

**Comenti**

Nome

E-mail (non sarà pubblicata)

Commento

Scrivi il colore del sole

Nessun commento presente!