LATTERIE inalpi

BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

11 LUGLIO - SAPORIDELPIEMONTE

Manifestazioni. Il progetto vino e food di Collisioni 2017, tra cultura, degustazioni, media tour e "ospitate". Ferrero (Regione): «Così il Piemonte al centro del panorama italiano del gusto»

inserito il 11 luglio 2017

Riceviamo e pubblichiamo. "*Collisioni, il Festival Agrirock più famoso d'Italia torna per l'edizione 2017,* **dal 14 al 18 Luglio**, *più ricco che mai, con nuovi progetti e un'offerta sempre più ricca, che porta nel cuore del* **Piemonte**, *terra di eccellenze e di contaminazioni, non solo* **musica, letteratura, arti e cinema**, *ma anche la grandissima* **tradizione enogastronomica** *della nostra Regione e del nostro Paese. È così che, tra un concerto ed un incontro letterario, il popolo di Collisioni avrà modo di girare tra le splendide vie e piazze di* **Barolo**, *patrimonio UNESCO, assaggiando nei diversi stand, accuratamente scelti per la loro qualità, prodotti e vini della tradizione italiana, dal Piemonte alla Basilicata, dalle Marche alla Toscana, dalla Sicilia al Friuli Venezia Giulia, ma anche di partecipare ad incontri didattici sul* **palco dedicato** *a degustazioni wine&food, con gemellaggi interregionali, incontri tematici e vere e proprie "maratone" di prelibatezze. E ancora, a completare il quadro, ben due* **Progetti riservati a professionisti** *internazionali del settore enogastronomico, che incontreranno in prima persona i produttori per approfondire la loro conoscenza del patrimonio vini e prodotti culinari del Bel Paese.*

L'obiettivo è quello di permettere al pubblico, amatori quanto esperti, di vivere una vera e propria full immersion nell'eccellenza piemontese e italiana, che completa così l'offerta di cultura e qualità dell'agrifestival italiano per eccellenza: tra **Barolo** *e i* ***grandi formaggi DOP piemontesi****, le* **nocciole** *e i vini dell'***Altalanga***, l'***Arneis*** *roerino, ma anche il* **caffé** *e i prodotti dolciari accompagnati da* **Moscato** *e* **Asti Spumante***, le denominazioni meno conosciute quali* **Grignolino** *e* **Nascetta***, le tradizioni artigiane di* **latte** *e* **cioccolato** *e un vero e proprio progetto spin-off dedicato alla regione e ai vitigni del* **Monferrato: Barbera e Nizza***, ma anche* **Ruché***, in tre giorni di trasferta per gli ospiti del Progetto Vino, grazie alla collaborazione con il Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.*

"Ancora una volta il Festival di Collisioni con il Progetto vino riporta il Piemonte al centro del panorama enogastronomico italiano" commenta **Giorgio Ferrero***,* **Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte***. "È un'operazione importante, che da un lato sottolinea il primato dei nostri vini riproponendoli ad un pubblico qualificato attraverso i numerosi eventi dedicati, e dall'altra affianca ad essi le eccellenze piemontesi nei diversi campi, dai formaggi alla carne. Il risultato, insieme al paesaggio rappresentato dai siti UNESCO con la storia e la cultura che portano con sé, rappresenta un sistema unico, in grado di valorizzare il marchio Piemonte dando spazio alla ricchezza dello straordinario patrimonio enogastronomico regionale e italiano".*

Come ogni anno, non mancherà la partecipazione delle numerosissime regioni partner: dal **Friuli***, con il famoso* **Prosciutto San Daniele***, alla tradizione culinaria delle* **Marche***, dall'***olio Ligure*** *alle specialità* **siciliane***, dai salumi della* **Basilicata***, alle varietà enoiche* **toscane***, alle farine artigianali, ogni realtà ha deciso di dare il suo contributo concreto a Collisioni non solo con i prodotti e la cucina di eccellenza, ma anche con le numerosissime attività che contribuiranno ad animare la sempre più ricca kermesse del festival Agrirock.*

tramonto, nel **cortile del Castello di Barolo**, verrà riproposta la fortunata formula di incontri dedicati al mondo agricolo e alle eccellenze enogastronomiche italiane, di fronte al pubblico di appassionati wine&food lovers. Un appuntamento imperdibile per tutti coloro che da anni seguono con passione le iniziative dedicate al buon vino ed al buon cibo regionale italiano, presente nel ricco programma di Collisioni Festival.

Facendo tesoro dell'esperienza dello scorso anno, l'edizione 2017 arricchirà la sua formula con nuovi format in cui il pubblico sarà coinvolto attivamente negli assaggi e diventerà protagonista insieme agli ospiti sul palco. Saltimbanchi e attori, musicisti e chef, intratterranno i presenti con uno show unico, un vero spettacolo dell'enogastronomia d'eccellenza.

Nel puro spirito di Collisioni vi stuzzicheremo con **incontri fuori dagli schemi**. I grandi vini e i grandi cibi d'Italia usciranno dal santuario degli esperti per giocare con gli spettatori: cantautori e musicisti si cimenteranno in **degustazioni in musica** tra vino e leccornie per far suonare anche i palati più rigorosi sulle note dei bicchieri. Fumettisti e illustratori regaleranno **assaggi a fumetti**, tracciando sulla carta le ispirazioni che ogni sorso di vino suggerirà ai loro sensi e alla loro arte. Il pubblico accetterà la sfida dei nostri assaggi funambolici. Chi saprebbe distinguere una Ribolla Gialla da un Riesling, con una benda sugli occhi? E chi saprebbe giocolare con tappi di Barolo? Chi ha mai assaggiato un agnolotto rumba o un Barolo acrobatico? E quanto ne sapete su vino e salute?

E chi pensa di essere un grande bevitore, potrà accettare la sfida delle WineMarathon, tappe di un'eccentrica maratona per gli sportivi da bicchiere in un vero e proprio Giro d'Italia enogastronomico, dal Piemonte alla Basilicata, dalle Marche alla Sicilia, passando per il Friuli e la Liguria, macinando centinaia di chilometri e di bicchieri, fra vigneti d'eccellenza, città d'arte, tra le colline e i suggestivi paesaggi agricoli della Penisola. Il tutto accompagnato da sfiziose golosità preparate apposta dagli chef più intransigenti, con le migliori materie prime selezionate dal Paese più bello del mondo.

Come sempre **i protagonisti** saranno i **produttori stessi**, le aziende d'eccellenza, food blogger, giornalisti internazionali, sommelier, assaggiatori, cuochi, pasticceri **e il pubblico**, in un dialogo didattico e interattivo alla scoperta di tutta la ricchezza e la qualità del made in Italy in tema di vino e cibo.

Ancora una volta, vi prenderemo per la mente e per la gola, portandovi con noi in questo lungo viaggio a passeggio per l'Italia, ma non preoccupatevi, godrete di tutta questa meraviglia restando comodamente seduti nel cortile del Castello di Barolo, ammaliati dai tesori del belpaese e dei suoi territori mozzafiato.

Il nuovo programma Palco Wine & Food 2017 sarà disponibile a breve sul sito. Non perdere l'opportunità e prenotati agli incontri che preferisci: wine.collisioni.it

IL PROGETTO VINO

Il Progetto Vino di Collisioni, giunto ormai alla sua quinta edizione, si presenta ancora una volta come un'iniziativa in continua crescita, con tante novità e una schiera di invitati di prim'ordine, una squadra di **esperti internazionali di vino di indiscutibile valore** riuniti a Barolo con l'obiettivo di incentivare la promozione e alzare il profilo dei vini italiani nel panorama mondiale. **70 esperti** di grande professionalità vengono selezionati per un **7 giorni di full-immersion nel vino di tutta Italia**, con inizio **Martedì 11** e fino al termine del Festival, il **18 Luglio**, e riunite per il Festival nelle **sale del Castello di Barolo**, patria dell'eccellenza enoica del Paese per permettere agli ospiti di scoprire, approfondire, affezionarsi e portare a casa questa immensa cultura. Un appuntamento che ormai, dalle parole dei partecipanti stessi, è diventato un punto di riferimento per il mondo del vino e che si è affermato grazie al suo format innovativo e alla qualità e varietà della sua proposta didattico-scientifica che riesce a unire i grandi **Barolo**, **l'Amarone**, **Franciacorta**, il **Nero d'Avola**, Bianchi friulani e i Rossi toscani, a denominazioni meno conosciute ma altrettanto di valore, dalla **Freisa** al **Grignolino**.

dal **Lambrusco** all'**Aglianico del Vulture**.

Racconta **Ian D'Agata**, Direttore Creativo del Progetto Vino&Food di Collisioni: "la mission di Collisioni rimane sempre la stessa, provocare una "collisioni" di esperienze, passioni e saperi tra esperti e produttori che si confrontano fra loro, approfondendo temi quali i grandi vitigni, vini e territori italiani. Ed è per questo che Collisioni compie un grande sforzo per portare a Barolo ogni anno alcuni dei più famosi esperti di vino di tutto il mondo". E infatti, il panel degli ospiti del Progetto Vino non fa che arricchirsi e consolidarsi, con la presenza di professionisti di valore mondiale quali **Antonio Galloni**, fondatore di VINOUS, **Steven Spurrier**, Consultant editor di Decanter, **Jeffrey Porter**, Wine director dei 22 ristoranti della Batalić-Bastianich, **Elin McCoy**, columnist vino della Bloomberg, **Lingzi He**, Chief Education Officer di una delle più importanti scuole di vino della Cina, **Levi Dalton**, creatore, responsabile e voce di I'll Drink To That, il più importante podcast sul vino degli USA, **Jason Yamasaki**, Corporate Sommelier di Joey Restaurants in Canada e molti altri grandi nomi ancora (di oltre quindici nazionalità diverse), ma anche di volti inediti, giovani sommeliers e decani dell'ambiente, dal giovanissimo e già proprietario di Workshop Charleston e altri locali, **Michael Shemtov**, al rispettato giornalista e professore **Michael Apstein**, in un progetto che si fa sempre più composito e articolato, accogliendo novità e cambiamenti nel vero spirito di Collisioni, e che continua il suo percorso e conferma il suo contributo concreto alla conoscenza, all'approfondimento e alla promozione del grande vino italiano.

Il programma dell'edizione 2017 si annuncia infatti particolarmente ricco, grazie alle novità che hanno accompagnato l'"ottima annata" di questa nona edizione del festival: la nascita del **Wine Educational Board**, un panel di ospiti ricorrenti che, durante tutto l'anno, hanno partecipato ad incoming e in-depth in Itala e i cui membri agiranno, durante il Progetto Vino di Luglio, agiranno da "group leaders" per le degustazioni. Tra i grandi nomi scelti per partecipare a questo progetto speciale, **Laura DePasquale**, Master Sommelier di Miami, Presidente della divisione ARTisanal di Southern, **Monty Waldin**, scrittore di vino biologico e biodinamico, firma di Decanter e esperto di vini italiani, Michaela Morris, educatrice e giornalista per Wine Business International, Quench, Westender e Decanter, **Will Predhomme**, consulente per carte di vino in numerosi ristoranti e proprietario della Predhomme Inc., Michele Longo, scrittore e giornalista di vino, co-autore di numerosi libri e della guida "Migliori vini d'Italia", e molti altri. Ma anche il carattere sempre più didattico e mirato della manifestazione che, grazie all'attenta selezione degli ospiti curata direttamente da Ian D'Agata, si propone come **vero e proprio hub di confronto, scambio, didattica, comunicazione internazionale e creazione di reti commerciali e non solo**.

Un progetto sempre più ambizioso e strutturato che si pone l'obiettivo di interessare in modo approfondito e consapevole non solo i grandi professionisti, che instaurano così un rapporto tanto didattico quanto emozionale con il Paese, ma anche tutte le grandi realtà italiane, che vengono coinvolte in prima persona con incoming nei loro territori e momenti dedicati a Collisioni: cantine, associazioni, consorzi e istituzioni di oltre 16 Regioni italiane credono ogni anno sempre più in questa iniziativa e la aiutano a crescere. Oltre alle ormai consolidate partnership con **l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini**, che quest'anno rafforza la sua partecipazione al Progetto Vino con focus su diverse denominazioni e uno stand aperto al pubblico all'interno del paese, **ERSA Friuli Venezia Giulia**, **l'Enoteca regionale Lucana** e il consorzio **Io Vulture**, la **Regione Sicilia**, il **Consorzio Franciacora**, **Assovini**, nonché i numerosi consorzi piemontesi, dal **Consorzio di Tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani** al **Consorzio Colline del Monferrato Casalese**, al consorzio **Altalanga** e **Alto Piemonte**, il progetto continua a crescere coinvolgendo sempre più realtà interessate a sperimentare il particolare format di Collisioni e ad essere partecipi di questa kermesse didattica internazionale. Tra queste nuove proposte, il **Consorzio del Prosecco DOC**, le **Famiglie dell'Amarone d'Arte**, **l'Enoteca Regionale Emilia Romagna**, il **Consorzio Tutela Vini Montefalco**, la **Strada del Vino di Latina**, ma anche numerosi privati che hanno deciso di unirsi e collaborare tra loro per partecipare dalla **Sardegna**, dalla **Toscana**, in rappresentanza del **Brunello di Montalcino**, della **Nascetta** e da numerose altre Regioni italiane, senza scordare le numerose realtà del **Piemonte** di cui gli esperti

saranno ospiti o di cui potranno degustare i vini in sezioni dedicate. E ancora, una grande novità: la full-immersion, per un selezionato panel di esperti, nel territorio del Monferrato durante i giorni dall'11 al 13 Luglio, per scoprire le grandi denominazioni del territorio, grazie alla collaborazione, ormai di lunga data, di Collisioni con il **Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**.

E le novità non finiscono qui, dopo averlo avuto come "special guest" all'edizione 2016 del festival, a Maggio, Collisioni ha inaugurato una partnership davvero straordinaria con **Antonio Galloni**, fondatore e CEO di VINOUS, che porta a Barolo la sua nuova app Delectable e il progetto Vinous Maps. Si conferma così **l'ormai indiscussa fama** a livello mondiale del Progetto Vino, che non manca di farsi conoscere e di interessare importanti nomi del vino internazionale e nazionale, con partnership che vanno a coprire anche settori trasversali come l'ormai consolidata collaborazione con **DIAM**, la nuova partecipazione degli **Stralli** di pane firmati **Fermo** e l'importante media partnership con la nota rivista italiana **WineNews**.

Un dispiegamento di reti e di collaborazioni che rispecchia perfettamente il carattere eclettico e sfaccettato di Collisioni, con la sua ricchezza e trasversalità, e che conferma il grande interesse e la costante crescita di questo progetto, che è ormai entrato a pieno titolo nella programmazione di qualità di Collisioni Festival.

IL PROGETTO FOOD

Collisioni, anima Agrirock tra i Festival italiani, si conferma innovatore e promotore delle eccellenze del territorio. Dopo il successo della formula del Progetto Vino, appuntamento ormai consolidato nel panorama nazionale e internazionale, la nona edizione del festival inaugura il **Progetto Food**. Questo nuovo progetto porta la firma di **Ian d'Agata**, Senior Editor di Vinous, curatore dei reportage "Vinous Table" e già Direttore Creativo del Progetto Vino di Collisioni, il quale ha fortemente voluto dar vita a questa nuova iniziativa per conferire la giusta rilevanza internazionale ai prodotti gastronomici degli artigiani italiani del cibo, poco conosciuti oltre i propri confini.

"L'idea che anima il nuovo progetto Food è la stessa del progetto Vino di Collisioni" spiega Ian D'Agata "Io credo fermamente nella grande qualità dei prodotti alimentari italiani, che devono essere raccontati con la stessa precisione e profondità di dettaglio che a Collisioni usiamo per il vino. Una prima edizione che non ha nulla a che vedere con i soliti show cooking o reality del cibo e altre cose simili, ma vuole essere piuttosto un percorso di conoscenza, di approfondimento e di divulgazione delle grandi eccellenze gastronomiche italiane con degustazioni guidate, visite in azienda e sui territori del cibo piemontese e italiano per alcuni dei più importanti opinion leaders e buyers del food mondiale".

La formula è dunque quella vincente e già sperimentata del Progetto Vino nata nel 2012 e andata crescendo di anno in anno: l'incontro e il confronto tra alcuni dei massimi esperti internazionali di del settore e i produttori nostrani. Il tutto nel weekend clou del Festival Collisioni, **sabato 15, domenica 16 e lunedì 17 luglio**, con l'obiettivo di portare all'attenzione del mercato internazionale i grandi prodotti culinari italiani, tante volte abusati, ma troppo spesso poco conosciuti e comunicati con consapevolezza.

La scenografia sarà quella del neonato Agrilab, inaugurato poche settimane fa e curato da Lucio Diana. Scenografo, costumista, light designer, Diana ha pensato l'Agrilab come uno spazio aperto, un luogo multimediale per permettere ad intenditori e a visitatori di apprezzare la varietà e l'eccellenza enogastronomica in modo didattico e interattivo. Quale migliore luogo, allora, per realizzare l'idea di Ian d'Agata: sensibilizzare i grandi ristoratori e i più famosi importatori alla conoscenza di tipicità come i formaggi **DOP piemontesi**, la cultura del cioccolato di **Baratti** e quella casearia di **Inalpi**, ma anche ricette da tutta Italia come quelle, uniche, che compongono la

tradizione della Regione **Marche** *e un focus sull'orto di* **Enrico Crippa** *e sulla cucina di questo grande 3 stelle Michelin, da poco riconosciuto come la migliore cucina al mondo. E ancora, interessanti abbinamenti wine&food grazie al progetto del* **Consorzio del Moscato** *e i dolci e le nocciole piemontesi e una speciale degustazione di oli curata dall'azienda* **Rinaldi**. *Un ventaglio di indiscusse eccellenze che non hanno ancora, sul mercato internazionale, il posizionamento che meriterebbero, spesso frenati da una concorrenza economicamente allettante e dal commercio di massa, ma che possono sicuramente trovare uno spazio e un giusto riconoscimento nel settore gourmet, che è anzi, come in tanti altri settori del made in Italy, affascinato e interessato alle eccellenze del Paese, come conferma la presenza di alcune tra le massime personalità della gastronomia mondiale, che hanno aderito con entusiasmo al Progetto. Si inizia dunque quest'anno con un focus da* **oltre Oceano**, *terra che da sempre guarda alla cucina italiana con interesse. Ian D'Agata ha personalmente selezionato la rosa di esperti da USA e Canada: tra i nomi di spicco figurano quali* **Mitchell Davis**, *Vice Presidente della James Beard Foundation,* **Brian Bistrong**, *Chief chef e Buyer della Dean&Deluca,* **Nancy Silverton**, *co-proprietaria e chef di Mozza in California e Singapore,* **Giacomino Drago**, *imprenditore italo-americano, proprietario di una decina di ristoranti in California e molti altri ancora.*

Un connubio, ancora una volta, di grandi eccellenze: i migliori prodotti della cucina e italiana che, in questa occasione, avranno modo di porsi all'attenzione di un panel di professionisti d'eccellenza, che avranno così l'opportunità di avere un assaggio, figurato e non, del migliore made in Italy, con una full-immersion che stuzzicherà il palato, con l'obiettivo di creare dei veri e propri ambasciatori del vero made in Italy gastronomico e aprire nuove frontiere per l'export delle nostre eccellenze.

12 LUGLIO - ILNAZIONALE

Quando il cibo fa spettacolo... uno spettacolo di cibo con il palco Wine & Food di Collisioni

Torna Collisioni, il Festival Agrirock d'Italia e, dopo il fortunato esordio dello scorso anno, ritorna il palco Wine & Food, vero e proprio paradiso di tutti i golosi. Sabato 15 e domenica 16 luglio, dalla mattina fino al tramonto, nel cortile del castello di Barolo, si ripartirà dalla fortunata formula del dialogo fra mondo agricolo di eccellenza e pubblico di appassionati winelovers e foodlovers.

Un appuntamento imperdibile, totalmente gratuito fino ad esaurimento posti, dedicato a tutti coloro che, da anni, seguono con passione gli eventi dedicati al buon vino ed al buon cibo regionale italiano, presente nel ricco programma di Collisioni Festival. Facendo tesoro dell'esperienza dello scorso anno, l'edizione 2017 arricchirà la sua formula con ulteriore spettacolarità e interazione fra palco e pubblico.

Saltimbanchi e attori, musicisti e chef, intratterranno i presenti con uno show unico, un vero spettacolo dell'enogastronomia d'eccellenza. Nel puro spirito di Collisioni i due giorni di incontri stuzzicheranno i presenti con incontri fuori dagli schemi, i grandi vini e i grandi cibi d'Italia usciranno dal santuario degli esperti per giocare con gli spettatori: cantautori e musicisti, creeranno degustazioni in musica, vino e leccornie per far suonare anche i palati più rigorosi sulle note dei bicchieri. Fumettisti e illustratori ci regaleranno assaggi a fumetti, tracciando sulla carta le ispirazioni che ogni sorso di vino suggerirà ai loro sensi e alla loro arte.

Così raccontano l'esperienza **Roberto Glielmi**, **Federico Marchetti**, **Gabriele Scarafia**, tre studenti della Scuola Internazionale di Comics: *"Per un disegnatore esordiente come me, partecipare a manifestazioni importanti come Collisioni non è scontato e questo, già di per sé, è stato un'emozione. A tal proposito ringrazio le organizzazioni, sia quella del festival che quella della Scuola Internazionale di Comics di Torino, che si sono superate per interagire ed integrare noi artisti in una cornice così particolare e stimolante. Nello specifico il palco Food and Wine, al quale io e i miei compagni eravamo assegnati, è stato una piacevolissima sorpresa. Disegnare in un contesto così ben studiato e capace di miscelare arte culinaria, informazione, musica e*

letteratura è stato il massimo. In sostanza partecipare a Collisioni mi ha lasciato solo sensazioni positive, tanto che quest'anno parto ancora più carico avendo ben impressa la bellissima esperienza dell'anno scorso".

Saranno messi alla prova tutti gli appassionati del food e del wine, che verranno sfidati a raggiungere il traguardo delle WineMarathon, tappe di un'eccentrica maratona per gli sportivi da bicchiere. In un vero e proprio Giro d'Italia enogastronomico, dal Piemonte alla Basilicata, dalle Marche alla Sicilia, passando per il Friuli e la Liguria. Anche quest'anno l'Italia è equamente rappresentata al Festival Collisioni. Assaggeremo centinaia di vini insieme agli avventurosi appassionati che solcheranno il belpaese macinando centinaia di chilometri, e di bicchieri, fra vigneti d'eccellenza, paesaggi mozzafiato e città d'arte, tra le colline e i suggestivi paesaggi agricoli della penisola. Allo scoccare di mezzogiorno di sabato 15 luglio, il palco Wine & Food aprirà con il primo incontro, in cui la regione Basilicata, capitanata dal Consorzio "Qui Vulture" e dall'Enoteca Regionale Lucana, proporrà un incontro di sapori, unendo le specialità gastronomiche regionali all'Aglianico del Vulture.

Il "Barolo del Sud" sarà in compagnia delle specialità casearie di "Latterie Alpine" e di una assortimento di etichette di vino Barolo. Il re dei vini. La regione Marche, come ogni anno, ci delizierà con tutto il bagaglio di cultura e di prodotti agricoli di altissima qualità. Oltre all'immancabile Verdicchio di Jesi e di Matelica, potremo degustare olive all'ascolana DOP, il delizioso salame spalmabile Ciauscolo e tanti altri piatti della ricca tradizione regionale. A fare gli onori di casa l'IGP Vitellone Piemontese cucinato in varie specialità promosso da Coldiretti e nuovamente alcune cantine di Barolo, che offriranno degustazioni del nobile vino locale. Protagonista di questa nuova edizione sarà anche il Consorzio dell'Asti Docg. Sul palco si approfondiranno storie aneddoti e sapori di tre vini istituzionali del rinnovato Consorzio astigiano. Il tradizionale Moscato, vero e proprio simbolo del vino dolce piemontese, il classico Asti Spumante e il neonato Asti secco, spumante di nuova concezione dal sapore morbido e gradevole, al passo col gusto dei tempi. I noti vini astigiani saranno abbinati, per una vera e propria esperienza per il palato, alle eccentriche creazioni dolciarie dello Chef Matteo Morra, che sul palco Wine & Food, confezionerà appositamente per il pubblico, alcuni dolci, in un confronto che unirà la tradizione alla rilettura della storica tradizione dolciaria sabauda.

Immancabile anche il consueto appuntamento con la pizza gourmet targata Molino Quaglia. Le sane e golose pizze e focacce, prodotte con le farine Petra, fiore all'occhiello della panificazione italiana con i suoi cereali biologici macinati rigorosamente a pietra, verranno abbinate alle eccellenze vinicole del Lambrusco Doc secco, ad una ecoellente selezione di Grignolino DOC del Monferrato, vino tanto amato da Vittorio Emanuele III, ed ad un fresco tre bicchieri gambero rosso, il Chianti Classico Gran Selezione Riserva Fizzano 2013 della Cantina rocca delle Macie. Ecco come commenta Piero Gabrieli di Molino Quaglia: "Per il terzo anno Petra Molino Quaglia torna a Collisioni, il festival agri-rock che si terrà a Barolo (Cn) dal 14 al 18 luglio. Anche quest'anno con una tappa di Bread Religion: percorso nato nel 2013 per portare in strada la cucina d'autore in forma di panino e che quest'anno vede protagonista sul palco Food di Collisioni le pizze e focacce italiane in chiave "gourmet" in compagnia di Simone Padoan e Massimiliano Prete, due tra i più affermati pizzaioli oggi presenti in Italia. Con loro si intraprenderà un viaggio tra passione e ricerca delle bontà nella pizzeria italiana contemporanea d'autore."

E poi sarà il turno della Regione Liguria che proporrà un vero e proprio show, diviso in due parti: "La Milano Sanremo del Gusto". Accompagnati dalla simpatia e competenza del noto attore Carlo Gabardini, già noto come Olmo, il giovane informatico di "Camera Café" e del pluripremiato bartender Luca Coslovich potremmo divertirci a colpi di mortaio e pestello, seguendo i campionati mondiali di pesto. Nella seconda parte il Barman sanremese Coslovich ci svelerà tutti i segreti del cocktail "Milano Sanremo del gusto", facendoci apprezzare un gelato appositamente prodotto per l'occasione.

"Una nuova tappa per far conoscere al grande pubblico il progetto interregionale della Milano Sanremo del Gusto sarà sul Palco Wine&Food a Collisioni Festival il 15 luglio - afferma il Commissario dell'Agenzia di promozione "in Liguria" **Carlo Fidanza** - *Vista la location abbiamo puntato su un evento spettacolo, coinvolgendo volti noti della televisione, un pluripremiato bartender e uno chef che realizzerà uno show con il gelato. La nota ligure avrà il sapore del basilico genovese grazie alla sfida del Campionato Mondiale del Pesto al Mortaio che per la prima volta sarà ospitata nel cuore delle Langhe".*

Il ricco programma del Palco Wine & Food, continua con una serie di incontri interregionali. Il consorzio di tutela della Barbera d'Asti, sarà ospite del Friuli, che oltre alla ricca Selezione di vini bianchi, vini fra i più apprezzati a livello mondiale per la loro qualità, e di alcuni autoctoni "a bacca rossa". Dal punto di vista gastronomico, la delizia per il palato sarà il Prosciutto San Daniele selezione DOP, appositamente affettato "al coltello" sul palco. Scopriremo anche come aiutare la nostra salute conoscendo il vino e le sue proprietà. Guidati dall'autorevolezza del professore e giornalista Canadese Michael Apstein degusteremo e conosceremo una serie di etichette, e di realtà agricole di altissimo livello, con le famiglie Amarone d'Arte, i favolosi toscani Brunello di

Montalcino, il vino Biodinamico certificato IGP Sangiovese Rubicone Giury 2014 di Tenuta Mara per concludere con il Consorzio Vini Montefalco e l'interessante progetto di Coldiretti – Green Experience. Grazie alla profonda amicizia con la kermesse Barolese, torna la Regione Siciliana, che accompagnerà i salumi e formaggi tipici con assortimenti di Vino bianco Grillo e nero d'Avola, oltre al particolare "Etna Rosso".

Inalpi, per il finger food di parte piemontese, proporrà una selezione di formaggi DOP accompagnati dai vini del Consorzio di Tutela Barolo-Barbaresco-Alba-Langhe e Dogliani e del Consorzio dell'"Alta Langa", le immancabili bollicine piemontesi Metodo Classico. *"Identità, qualità e biodiversità sono le carte vincenti del vino siciliano"* - afferma l'assessore all'Agricoltura della Regione Siciliana **Antonello Cracolici**. *"Anche quest'anno offriremo al pubblico di Collisioni un racconto fatto di profumi, colori e sapori, legati ad una tradizione che si tramanda nei secoli. Attraverso le selezioni dei vini della Doc Sicilia e dei i vini dell'Etna, proporremo un viaggio lungo le contaminazioni delle innumerevoli civiltà che in 3000 anni di storia hanno fatto tappa in Sicilia e che hanno forgiato l'essenza di una terra, dove la storia del vino si perde nel mito".*

Una selezione di vini, formaggi DOP e specialità da forno, offerte dalla CIA – Confederazione italiana Agricoltori e dal Consorzio Assopiemonte, farà da accompagnamento finger food a vari incontri. Chiuderà il ricchissimo tour enogastronomico dell'Italia Agrirock l'incontro di domenica 16 luglio a Collisioni a partire dalle 18,00 per un momento frizzante con il Consorzio del Prosecco Doc nel cortile del Castello di Barolo, per il Prosecco Time che così commenta attraverso le parole di **Stefano Zanette**, Presidente del Consorzio di tutela del Prosecco Doc: *"Siamo lieti di poter partecipare anche quest'anno al festival Collisioni, evento dove cultura ed eccellenze italiane si incontrano per valorizzare il meglio del Made in Italy. Il Prosecco Doc è un vino moderno dalle origini antiche che soddisfa valori sia di semplicità che di raffinatezza: preserva ed esalta nel proprio profilo aromatico le fragranze floreali e fruttate delle uve di provenienza, confermandosi il protagonista per eccellenza dell'aperitivo, che durante il festival Collisioni potrà essere degustato sia in purezza che miscelato in speciali cocktail."*

Dopo aver degustato in compagnia degli esperti, sarà il bar-man **Alessandro Carucci** che dal vivo farà degustare alcune delle migliori bollicine del vino italiano che sta conquistando gli aperitivi di tutto il mondo: in purezza e miscelato in speciali cocktail creati appositamente per il festival Collisioni. Come sempre sul palco Wine & Food del Festival Collisioni, i protagonisti saranno i produttori stessi, le aziende d'eccellenza, food blogger, giornalisti internazionali, sommelier, assaggiatori, cuochi, pasticceri, ed il pubblico, in un dialogo didattico e interattivo alla scoperta di tutta la ricchezza e la qualità del made in Italy in tema di vino e cibo.

12 LUGLIO – TARGATOCN

Quando il cibo fa spettacolo... uno spettacolo di cibo con il palco Wine & Food di Collisioni

Un appuntamento imperdibile, totalmente gratuito fino ad esaurimento posti, dedicato a tutti coloro che, da anni, seguono con passione gli eventi dedicati al buon vino ed al buon cibo regionale italiano, presente nel ricco programma di Collisioni Festival

Torna Collisioni, il Festival Agrirock d'Italia e, dopo il fortunato esordio dello scorso anno, ritorna il palco Wine & Food, vero e proprio paradiso di tutti i golosi. Sabato 15 e domenica 16 luglio, dalla mattina fino al tramonto, nel cortile del castello di Barolo, si ripartirà dalla fortunata formula del dialogo fra mondo agricolo di eccellenza e pubblico di appassionati winelovers e foodlovers.

Un appuntamento imperdibile, totalmente gratuito fino ad esaurimento posti, dedicato a tutti coloro che, da anni, seguono con passione gli eventi dedicati al buon vino ed al buon cibo regionale italiano, presente nel ricco programma di Collisioni Festival. Facendo tesoro dell'esperienza dello scorso anno, l'edizione 2017 arricchirà la sua formula con ulteriore spettacolarità e interazione fra palco e pubblico.

Saltimbanchi e attori, musicisti e chef, intratterranno i presenti con uno show unico, un vero spettacolo dell'enogastronomia d'eccellenza. Nel puro

spirito di Collisioni i due giorni di incontri stuzzicheranno i presenti con incontri fuori dagli schemi, i grandi vini e i grandi cibi d'Italia usciranno dal santuario degli esperti per giocare con gli spettatori: cantautori e musicisti, creeranno degustazioni in musica, vino e leccornie per far suonare anche i palati più rigorosi sulle note dei bicchieri. Fumettisti e illustratori ci regaleranno assaggi a fumetti, tracciando sulla carta le ispirazioni che ogni sorso di vino suggerirà ai loro sensi e alla loro arte.

Così raccontano l'esperienza **Roberto Glielmi**, **Federico Marchetti**, **Gabriele Scarafia**, tre studenti della Scuola Internazionale di Comics: *"Per un disegnatore esordiente come me, partecipare a manifestazioni importanti come Collisioni non è scontato e questo, già di per sè, è stato un'emozione. A tal proposito ringrazio le organizzazioni, sia quella del festival che quella della Scuola Internazionale di Comics di Torino, che si sono superate per interagire ed integrare noi artisti in una cornice così particolare e stimolante. Nello specifico il palco Food and Wine, al quale io e i miei compagni eravamo assegnati, è stato una piacevolissima sorpresa. Disegnare in un contesto così ben studiato e capace di miscelare arte culinaria, informazione, musica e letteratura è stato il massimo. In sostanza partecipare a Collisioni mi ha lasciato solo sensazioni positive, tanto che quest'anno parto ancora più carico avendo ben impressa la bellissima esperienza dell'anno scorso"*.

Saranno messi alla prova tutti gli appassionati del food e del wine, che verranno sfidati a raggiungere il traguardo delle WineMarathon, tappe di un'eccentrica maratona per gli sportivi da bicchiere. In un vero e proprio Giro d'Italia enogastronomico, dal Piemonte alla Basilicata, dalle Marche alla Sicilia, passando per il Friuli e la Liguria. Anche quest'anno l'Italia è equamente rappresentata al Festival Collisioni. Assaggeremo centinaia di vini insieme agli avventurosi appassionati che solcheranno il belpaese macinando centinaia di chilometri, e di bicchieri, fra vigneti d'eccellenza, paesaggi mozzafiato e città d'arte, tra le colline e i suggestivi paesaggi agricoli della penisola. Allo scoccare di mezzogiorno di sabato 15 luglio, il palco Wine & Food aprirà con il primo incontro, in cui la regione Basilicata, capitanata dal Consorzio "Qui Vulture" e dall'Enoteca Regionale Lucana, proporrà un incontro di sapori, unendo le specialità gastronomiche regionali all'Aglianico del Vulture.

Il "Barolo del Sud" sarà in compagnia delle specialità casearie di "Latterie Alpine" e di una assortimento di etichette di vino Barolo. Il re dei vini. La regione Marche, come ogni anno, ci delizierà con tutto il bagaglio di cultura e di prodotti agricoli di altissima qualità. Oltre all'immancabile Verdicchio di Jesi e di Matelica, potremo degustare olive all'ascolana DOP, il delizioso salame spalmabile Ciauscolo e tanti altri piatti della ricca tradizione regionale. A fare gli onori di casa l'IGP Vitellone Piemontese cucinato in varie specialità promosso da Coldiretti e nuovamente alcune cantine di Barolo, che offriranno degustazioni del nobile vino locale. Protagonista di questa nuova edizione sarà anche il Consorzio dell'Asti Docg. Sul palco si approfondiranno storie aneddoti e sapori di tre vini istituzionali del rinnovato Consorzio astigiano. Il tradizionale Moscato, vero e proprio simbolo del vino dolce piemontese, il classico Asti Spumante e il neonato Asti secco, spumante di nuova concezione dal sapore morbido e gradevole, al passo col gusto dei tempi. I noti vini astigiani saranno abbinati, per una vera e propria esperienza per il palato, alle eccentriche creazioni dolciarie dello Chef Matteo Morra, che sul palco Wine & Food, confezionerà appositamente per il pubblico, alcuni dolci, in un confronto che unirà la tradizione alla rilettura della storica tradizione dolciaria sabauda.

Immancabile anche il consueto appuntamento con la pizza gourmet targata Molino Quaglia. Le sane e golose pizze e focacce, prodotte con le farine Petra, fiore all'occhiello della panificazione italiana con i suoi cereali biologici macinati rigorosamente a pietra, verranno abbinate alle eccellenze vinicole del Lambrusco Doc secco, ad una eccellente selezione di Grignolino DOC del Monferrato, vino tanto amato da Vittorio Emanuele III, ed ad un fresco tre bicchieri gambero rosso, il Chianti Classico Gran Selezione

Riserva Fizzano 2013 della Cantina rocca delle Macie. Ecco come commenta Piero Gabrieli di Molino Quaglia: "Per il terzo anno Petra Molino Quaglia torna a Collisioni, il festival agri-rock che si terrà a Barolo (Cn) dal 14 al 18 luglio. Anche quest'anno con una tappa di Bread Religion: percorso nato nel 2013 per portare in strada la cucina d'autore in forma di panino e che quest'anno vede protagonista sul palco Food di Collisioni le pizze e focacce italiane in chiave "gourmet" in compagnia di Simone Padoan e Massimiliano Prete, due tra i più affermati pizzaioli oggi presenti in Italia. Con loro si intraprenderà un viaggio tra passione e ricerca delle bontà nella pizzeria italiana contemporanea d'autore."

E poi sarà il turno della Regione Liguria che proporrà un vero e proprio show, diviso in due parti: "La Milano Sanremo del Gusto". Accompagnati dalla simpatia e competenza del noto attore Carlo Gabardini, già noto come Olmo, il giovane informatico di "Camera Café" e del pluripremiato bartender Luca Coslovich potremmo divertirci a colpi di mortaio e pestello, seguendo i campionati mondiali di pesto. Nella seconda parte il Barman sanremese Coslovich ci svelerà tutti i segreti del cocktail "Milano Sanremo del gusto", facendoci apprezzare un gelato appositamente prodotto per l'occasione.

"Una nuova tappa per far conoscere al grande pubblico il progetto interregionale della Milano Sanremo del Gusto sarà sul Palco Wine&Food a Collisioni Festival il 15 luglio - afferma il Commissario dell'Agenzia di promozione "in Liguria" **Carlo Fidanza** - *Vista la location abbiamo puntato su un evento spettacolo, coinvolgendo volti noti della televisione, un pluripremiato bartender e uno chef che realizzerà uno show con il gelato. La nota ligure avrà il sapore del basilico genovese grazie alla sfida del Campionato Mondiale del Pesto al Mortaio che per la prima volta sarà ospitata nel cuore delle Langhe".*

Il ricco programma del Palco Wine & Food, continua con una serie di incontri interregionali. Il consorzio di tutela della Barbera d'Asti, sarà ospite del Friuli, che oltre alla ricca Selezione di vini bianchi, vini fra i più apprezzati a livello mondiale per la loro qualità, e di alcuni autoctoni "a bacca rossa". Dal punto di vista gastronomico, la delizia per il palato sarà il Prosciutto San Daniele selezione DOP, appositamente affettato "al coltello" sul palco. Scopriremo anche come aiutare la nostra salute conoscendo il vino e le sue proprietà. Guidati dall'autorevolezza del professore e giornalista Canadese Michael Apstein degusteremo e conosceremo una serie di etichette, e di realtà agricole di altissimo livello, con le famiglie Amarone d'Arte, i favolosi toscani Brunello di Montalcino, il vino Biodinamico certificato IGP Sangiovese Rubicone Giury 2014 di Tenuta Mara per concludere con il Consorzio Vini Montefalco e l'interessante progetto di Coldiretti - Green Experience. Grazie alla profonda amicizia con la kermesse Barolese, torna la Regione Siciliana, che accompagnerà i salumi e formaggi tipici con assortimenti di Vino bianco Grillo e nero d'Avola, oltre al particolare "Etna Rosso".

Inalpi, per il finger food di parte piemontese, proporrà una selezione di formaggi DOP accompagnati dai vini del Consorzio di Tutela Barolo-Barbaresco-Alba-Langhe e Dogliani e del Consorzio dell'"Alta Langa", le immancabili bollicine piemontesi Metodo Classico. *"Identità, qualità e biodiversità sono le carte vincenti del vino siciliano"* - afferma l'assessore all'Agricoltura della Regione Siciliana **Antonello Cracolici**. *"Anche quest'anno offriremo al pubblico di Collisioni un racconto fatto di profumi, colori e sapori, legati ad una tradizione che si tramanda nei secoli. Attraverso le selezioni dei vini della Doc Sicilia e dei i vini dell'Etna, proporremo un viaggio lungo le contaminazioni delle innumerevoli civiltà che in 3000 anni di storia hanno fatto tappa in Sicilia e che hanno forgiato l'essenza di una terra, dove la storia del vino si perde nel mito".*

Una selezione di vini, formaggi DOP e specialità da forno, offerte dalla CIA - Confederazione italiana Agricoltori e dal Consorzio Assopiemonte, farà da

accompagnamento finger food a vari incontri. Chiuderà il ricchissimo tour enogastronomico dell'Italia Agrirock l'incontro di domenica 16 luglio a Collisioni a partire dalle 18,00 per un momento frizzante con il Consorzio del Prosecco Doc nel cortile del Castello di Barolo, per il Prosecco Time che così commenta attraverso le parole di **Stefano Zanette**, Presidente del Consorzio di tutela del Prosecco Doc: *"Siamo lieti di poter partecipare anche quest'anno al festival Collisioni, evento dove cultura ed eccellenze italiane si incontrano per valorizzare il meglio del Made in Italy. Il Prosecco Doc è un vino moderno dalle origini antiche che soddisfa valori sia di semplicità che di raffinatezza: preserva ed esalta nel proprio profilo aromatico le fragranze floreali e fruttate delle uve di provenienza, confermandosi il protagonista per eccellenza dell'aperitivo, che durante il festival Collisioni potrà essere degustato sia in purezza che miscelato in speciali cocktail."*

Dopo aver degustato in compagnia degli esperti, sarà il bar-man **Alessandro Carucci** che dal vivo farà degustare alcune delle migliori bollicine del vino italiano che sta conquistando gli aperitivi di tutto il mondo: in purezza e miscelato in speciali cocktail creati appositamente per il festival Collisioni. Come sempre sul palco Wine & Food del Festival Collisioni, i protagonisti saranno i produttori stessi, le aziende d'eccellenza, food blogger, giornalisti internazionali, sommelier, assaggiatori, cuochi, pasticceri, ed il pubblico, in un dialogo didattico e interattivo alla scoperta di tutta la ricchezza e la qualità del made in Italy in tema di vino e cibo.

13 LUGLIO - CIBVS

Crostatine con crema di formaggio e pere

da un ora su www.lacucinaspontanea.com

Chi non conosce il detto "al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere"?Noi per non sbagliare proprio da questo detto siamo partite per le nostre crostatine alla caciotta kremina e pere. Per il contest Inalpi, supportate dalla nostra squadra di toscani doc abbiamo infatti pensato di abbinare ad uno dei prodotti alle pere cosce, le nostre preferite di questa stagione. Inalpiha selezionato 10 sous chef che abbinati a tre foodblogger hanno creato un menù a tema in grado di esaltare i prodotti del marchio. Il nostro souschef Matteo Seriacopi dell'Osteria del teatro di Co [...leggi]

13 LUGLIO - CUNEOCRONACA

Silvestri, Consoli e Gazzè aprono il festival di Collisioni a Barolo

ALBA

Si aggiungono nuovi nomi all'annata, già ottima, di Collisioni 2017, il festival agri-rock di letteratura e musica più atteso oggi in Italia, che si svolgerà dal 14 al 18 luglio a Barolo, mecca del vino italiano, nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, patrimonio UNESCO, palcoscenico naturale per ospitare nelle sue piazze musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale, attori di fama mondiale.

Il tutto in un'atmosfera informale di confronto e crossover tra le arti, che vede protagonisti scrittori, registi ma anche musicisti e attori che normalmente siamo abituati ad ascoltare allo stadio e vedere al cinema e che a Barolo prenderanno la parola in veste di narratori.

Oltre ai già annunciati protagonisti di questa straordinaria nona edizione, arriveranno a Barolo Peter Handke, lì celebre scrittore, drammaturgo, saggista, poeta, reporter di viaggi che ha avuto modo, nella sua lunga carriera, di cimentarsi nella saggistica, nella narrativa, nel teatro e nel cinema, collaborando con registi del calibro di Wim Wenders per il film Il cielo spora Berlino.

Roberto Saviano, che torna a Collisioni per presentare il suo ultimo libro, La paranza dei bambini, in cui entra implacabile nella realtà che ha sempre

indagato, la criminalità organizzata; Luciana Littizzetto, la "lucianina" più amata dagli italiani, che, a grande richiesta torna a Barolo per presentare il suo ultimo libro "La bella addormentata in quel posto".

Chiara, giovane cantante salita alla ribalta nel 2012, grazie alla vittoria della sesta edizione di X Factor e che ha all'attivo tre partecipazioni al Festival di Sanremo e diverse collaborazioni con star della musica nazionali ed internazionale, come Mika, Fiorella Mannoia e Ornella Vanoni; Riki, nuova scoperta del mondo musicale italiano, finalista del talent Amici, che nelle ultime settimane sta spopolando nel mondo giovanile dopo l'uscita del suo album Perdo le parole.

Infine Joe Bastianich, noto volto di Masterchef, che porterà a Barolo il suo spettacolo dove lo si potrà conoscere attraverso le parole dei suoi racconti come nei testi delle sue canzoni, in un continuo alternarsi di musica e storytelling, con particolari inediti e talvolta irriverenti della storia del restaurant man più famoso del mondo.

Si avvicina il decennale del Festival, ma già in questa edizione iniziano i festeggiamenti. Cinque grandi concerti: Robbie Williams il 17 luglio, la super star della musica mondiale, mattatore degli stadi che per la prima volta si esibirà in una location intima come la piazza di Barolo.

Placebo il 16 luglio che hanno scelto Collisioni per festeggiare il ventennale della loro straordinaria carriera e The Offspring per l'extra data del 27 luglio. Grandi anche i nomi della musica italiana come Renato Zero il 18 luglio che porterà a Barolo il suo ultimo spettacolo "Zerovskij...per amore", un'opera unica con oltre 60 orchestrali, 30 coristi e 7 attori in scena, e Daniele Silvestri, Carmen Consoli e Max Gazzè, che dopo il sold out del concerto del 15 luglio, hanno straordinariamente confermato una doppia data venerdì 14 luglio per il concerto unicum in tutta Italia, che hanno studiato appositamente per Collisioni.

I tre artisti saranno presenti anche per un incontro con il pubblico sabato 15 luglio per raccontare com'è nata l'idea di questo speciale progetto.

Tra gli ospiti già annunciati del programma di incontri sabato 15 e domenica 16, tanti ospiti internazionali: il Premio Nobel cinese Gao Xingjian, il Presidente del Senato Pietro Grasso, Matt Dillon, Elisa, Dave Eggers e la moglie scrittrice Vendela Vida, Giorgia, Alberto Angela, Joyce Carol Oates, Ale e Franz, Luca Argentero, Red Canzian, Lorella Cuccarini, Nino Frassica, Raphael Gualazzi, Jeffrey Eugenides, Antonino Cannavacciuolo, Jonathan Coe, Paola Turci, Vittorio Sgarbi, Mannarino, Stefano Bartezzaghi, Veronica Pivetti, Luca Barbareschi, Aldo Cazzullo, Max Giusti, Paolo Virzì, Mauro Corona, Tommaso Paradiso frontman dei Thegiornalisti, Levante, Fabrizio Moro, Elodie, Francesco Facchinetti, Michele Bravi, Marco Travaglio, Roberto Vecchioni, Federico Zampaglione frontman dei Tiromancino, Enrico Ruggeri, il trio Silvestri/Consoli/Gazzè.

Dichiara l'Assessore alla Cultura e al Turismo Antonella Parigi: *"Collisioni rappresenta una delle punte di diamante della programmazione estiva a livello regionale e nazionale, e un esempio di come le dimensioni culturale e turistica possano coniugarsi facendosi impresa e divenendo un fattore attrattivo e di promozione territoriale. Il festival di Barolo è un modello virtuoso di come sia possibile creare sviluppo locale attraverso un'offerta composita e in grado non solo di attrarre visitatori nelle Langhe, ma anche di creare opportunità per le comunità che vivono sul territorio"*.

Commenta Giovanni Quaglia, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, *"La Fondazione CRT ha creduto sin dall'inizio in Collisioni, riconoscendo al festival la capacità di fare delle Langhe non solo una 'capitale' della bellezza, ma anche della cultura: è la dimostrazione di quanto la ricetta del successo sia fatta di passione, perseveranza, sinergie, visione. Collisioni vede protagonisti i giovani, cui dedica un programma specifico, in sintonia con la mission della Fondazione che da sempre destina risorse e progetti alla costruzione di opportunità per le nuove generazioni"*.

Collisioni si conferma quindi come il festival attualmente più importante del Piemonte ed è considerato da gran parte della critica come il miglior festival in Italia per la sua formula innovativa e la capacità di parlare a un pubblico trasversale, proponendo un'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per famiglie.

"Il mix di cultura, musica, paesaggio ed enogastronomia proposto da Collisioni si conferma un veicolo efficace per far conoscere a un pubblico ogni anno più ampio le bellezze che fanno della nostra provincia una meta turistica unica" dichiara Giandomenico Genta, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, che da sempre sostiene il Festival.

Il festival si svolge a Barolo, meta prestigiosa del turismo internazionale conosciuta in tutto il mondo per le sue eccellenze enogastronomiche ed epicentro del territorio Unesco Piemonte, unico paesaggio vitivinicolo italiano ad aver meritato questo riconoscimento.

Un paese trasformato per un weekend in un grande palcoscenico non-stop dove ogni piazza e via del paese si anima di incontri con i più importanti nomi della letteratura mondiale, della musica, del giornalismo e dello spettacolo, installazioni artistiche, performance musicali e teatrali e grandi concerti con le più importanti star del panorama internazionale.

Collisioni ha avuto l'onore nel 2012 di essere scelto da Bob Dylan come unica tappa italiana per celebrare i 50 anni della sua celebre canzone Blowin' in the wind. Tra i grandi artisti che hanno suonato a Barolo negli anni Jamiroquai, Neil Young, Deep Purple, Sting, Mark Knopfler, Passenger,

Paolo Nutini, Elton John, Patti Smith.

Ma per comprendere l'anima di un festival agrirock come Collisioni e capire l'atmosfera unica che si respirerà a Barolo in quei giorni non bastano la ricchezza e la qualità del programma culturale e musicale.

Altro grande protagonista della kermesse, nel paese simbolo della cultura enologica italiana, sarà ovviamente il vino, non solo il Barolo, ma anche i grandi vini d'eccellenza ospiti del festival provenienti da tutte le regioni italiane, che il pubblico potrà apprezzare nelle degustazioni e sul nuovo palco wine and food del Castello di Barolo.

E soprattutto i tanti stand regionali dedicati alle grandi eccellenze della cucina italiana, che renderanno le passeggiate a Barolo nei giorni di Collisioni una continua scoperta, alla ricerca di sapori e tradizioni millenarie.

Come sempre il festival Collisioni è sostenuto quasi interamente da aziende private che scelgono di essere partner dell'evento. Per questi si ringraziano in particolare: inalpi, Fiat, Rizla, Crai, Firestone, Ubi Banca, Diam e Tuborg.

La Onlus di riferimento di Collisioni 2017 sarà 1caffe.org, che Luca Argentero ha fondato nel 2011 insieme ad un gruppo di amici. 1 Caffè è una Onlus giovane, dinamica, che ogni settimana aiuta le associazioni no-profit a portare avanti le loro piccole grandi battaglie.

La sfida di 1 Caffè è di rendere la solidarietà un'abitudine quotidiana, supportando ogni giorno, attraverso la donazione online di 1 euro, i tanti bellissimi progetti solidali della nostra nazione, un invito a tutti a donare attraverso pc, tablet e smartphone 1 Euro, 1 caffè, quasi la solidarietà possa essere un caffè sospeso.

Perché Collisioni? Due motivi: un palco culturale e sociale importante per Luca per raccontare il progetto e un'occasione di supporto a una realtà sociale del territorio con un grande cuore, "gli Amici di Collisioni". I volontari di questa associazione si adoperano per far sì che le persone con disabilità possano godere di un festival culturale e musicale con la stessa voglia e passione di tutti gli altri.

Per sostenere le iniziative della onlus 1caffè verrà organizzata, prima del concerto di Renato Zero, una cena di beneficenza riservata a un numero limitato di ospiti che sceglieranno di sostenere i progetti di charity.

Anche quest'anno Smemoranda è il diario ufficiale di Collisioni 2017 e partecipa al Festival agrirock con uno spettacolo dedicato alle esperienze straordinarie, quelle vissute intensamente. Perché il tema della Smemo 2018 è "LIVE!", e significa essere capaci di andare oltre il display, vivere le cose al momento, senza filtri, improvvisare.

È così che la Smemo, diretta da Nico Colonna e Gino&Michele, festeggia i suoi 40anni: in compagnia degli amici, quelli nuovi e quelli di sempre, portando sul palco di Collisioni comicità, disegni, musica e tante storie. Un pomeriggio di cose belle, di quelle che lasciano una traccia indelebile nella vita - e nella Smemo! - di ognuno, da ricordare e da vivere ancora, con il cuore e con la mente.

Un nuovo progetto è nato quest'anno a Collisioni con la partecipazione di Cottolengo e Crai. Due realtà che collaboreranno per la prima volta attraverso diverse azioni. Presso lo stand di Cottolengo il pubblico potrà cimentarsi con giochi sui mandala e ricevere in dono uno zainetto con prodotti gentilmente offerti da Crai.

E poi giochi, attori, truccabimbi e artisti di strada intratterranno gli spettatori con le loro performance presso lo stand Crai, in collaborazione con associazioni di volontariato legate alla realtà di Cottolengo, da sempre impegnata a favore degli ultimi.

Fiat sarà presente a Collisioni con Fiat Music (https://www.facebook.com/FiatMusicTour/) il roadshow itinerante, organizzato in collaborazione con Red Ronnie che dà spazio a giovani e talentuosi cantautori.

Per l'intera durata del Festival nella piazza Verde verrà posizionato il FIAT MUSIC STUDIO, in cui Red potrà incontrare ed ascoltare i tanti cantautori che vorranno presentargli i propri progetti musicali, e per alcuni di essi potrebbe concretizzarsi la possibilità di esibirsi live.

Nella giornata di sabato 15 Luglio si terrà un momento dedicato alla musica live di FIAT MUSIC e Red inviterà sul palco gli artisti incontrati in questi mesi. Gli artisti Fiat Music che si esibiranno sul palco di Collisioni saranno Ed Menichella, Seawards, Yolomitas, Previusley.

13 LUGLIO - ILNAZIONALE

Collisioni: nuovi nomi per il festival agri-rock di letteratura e musica più atteso in Italia

Si aggiungono nuovi nomi all'annata, già ottima, di Collisioni 2017, il festival agri-rock di letteratura e musica più atteso oggi in Italia, che si svolgerà dal 14 al 18 luglio a Barolo, mecca del vino italiano, nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, patrimonio UNESCO, palcoscenico naturale per ospitare nelle sue piazze musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale, attori di fama mondiale. Il tutto in un'atmosfera informale di confronto e crossover tra le arti, che vede protagonisti scrittori, registi ma anche musicisti e attori che normalmente siamo abituati ad ascoltare allo stadio e vedere al cinema e che a Barolo prenderanno la parola in veste di narratori.

Oltre ai già annunciati protagonisti di questa straordinaria nona edizione, arriveranno a Barolo **Peter Handke**, li celebre scrittore, drammaturgo, saggista, poeta, reporter di viaggi che ha avuto modo, nella sua lunga carriera, di cimentarsi nella saggistica, nella narrativa, nel teatro e nel cinema, collaborando con registi del calibro di Wim Wenders per il film Il cielo spora Berlino; **Roberto Saviano**, che torna a Collisioni per presentare il suo ultimo libro, *La paranza dei bambini*, in cui entra implacabile nella realtà che ha sempre indagato, la criminalità organizzata; **Luciana Littizzetto**, la "lucianina" più amata dagli italiani, che, a grande richiesta torna a Barolo per presentare il suo ultimo libro *La bella addormentata in quel posto*; **Chiara**, giovane cantante salita alla ribalta nel 2012, grazie alla vittoria della sesta edizione di X Factor e che ha all'attivo tre partecipazioni al Festival di Sanremo e diverse collaborazioni con star della musica nazionali ed internazionale, come Mika, Fiorella Mannoia e Ornella Vanoni; **Riki**, nuova scoperta del mondo musicale italiano, finalista del talent *Amici*, che nelle ultime settimane sta spopolando nel mondo giovanile dopo l'uscita del suo album *Perdo le parole*; e infine **Joe Bastianich**, noto volto di Masterchef, che porterà a Barolo il suo spettacolo dove lo si potrà conoscere attraverso le parole dei suoi racconti come nei testi delle sue canzoni, in un continuo alternarsi di musica e storytelling, con particolari inediti e talvolta irriverenti della storia del *restaurant man* più famoso del mondo.

IL FESTIVAL COLLISIONI

Si avvicina il decennale del Festival, ma già in questa edizione iniziano i festeggiamenti. Cinque grandi concerti: **Robbie Williams** il **17 luglio**, la super star della musica mondiale, mattatore degli stadi che per la prima volta si esibirà in una location intima come la piazza di Barolo; **Placebo** il **16 luglio** che hanno scelto Collisioni per festeggiare il ventennale della loro straordinaria carriera e **The Offspring** per l'extra data del **27 luglio.** Grandi anche i nomi della musica italiana come **Renato Zero** il **18 luglio** che porterà a Barolo il suo ultimo spettacolo *Zerovskij…per amore*, un'opera unica con oltre 60 orchestrali, 30 coristi e 7 attori in scena, e **Daniele Silvestri, Carmen Consoli e Max Gazzè**, che dopo il sold out del concerto del **15 luglio**, hanno straordinariamente confermato una doppia data **venerdì 14 luglio** per il concerto unicum in tutta Italia, che hanno studiato appositamente per Collisioni. I tre artisti saranno presenti anche per un incontro con il pubblico sabato 15 luglio per raccontare com'è nata l'idea di questo speciale progetto.

Tra gli ospiti già annunciati del programma di incontri **SABATO 15 e DOMENICA 16 LUGLIO**, tanti ospiti internazionali: **il Premio Nobel** cinese **Gao Xingjian**, il **Presidente del Senato Pietro Grasso**, **Matt Dillon**, **Elisa**, **Dave Eggers** e la moglie scrittrice **Vendela Vida**, **Giorgia**, **Alberto Angela**, **Joyce Carol Oates**, **Ale e Franz**, **Luca Argentero**, **Red Canzian**, **Lorella Cuccarini**, **Nino Frassica**, **Raphael Gualazzi**, **Jeffrey Eugenides**, **Antonino Cannavacciuolo**, **Jonathan Coe**, **Paola Turci**, **Vittorio Sgarbi**, **Mannarino**, **Stefano Bartezzaghi**, **Veronica Pivetti**, **Luca Barbareschi**, **Aldo Cazzullo**, **Max Giusti**, **Paolo Virzì**, **Mauro Corona**, **Tommaso Paradiso** *frontman* dei **Thegiornalisti**, **Levante**, **Fabrizio Moro**, **Elodie**, **Francesco Facchinetti**, **Michele Bravi**, **Marco Travaglio**, **Roberto Vecchioni**, **Federico Zampaglione** *frontman* dei **Tiromancino**, **Enrico Ruggeri**, il trio **Silvestri/Consoli/Gazzè**.

Dichiara l'Assessore alla Cultura e al Turismo **Antonella Parigi**: "*Collisioni rappresenta una delle punte di diamante della programmazione estiva a livello regionale e nazionale, e un esempio di come le dimensioni culturale e turistica possano coniugarsi facendosi impresa e divenendo un fattore attrattivo e di promozione territoriale. Il festival di Barolo è un modello virtuoso di come sia possibile creare sviluppo locale attraverso un'offerta composita e in grado non solo di attrarre visitatori nelle Langhe, ma anche di creare opportunità per le comunità che vivono sul territorio*".

Commenta **Giovanni Quaglia**, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, "*La Fondazione CRT ha creduto sin dall'inizio in Collisioni, riconoscendo al festival la capacità di fare delle Langhe non solo una 'capitale' della bellezza, ma anche della cultura: è la dimostrazione di quanto la ricetta del successo sia fatta di passione, perseveranza, sinergie, visione. Collisioni vede protagonisti i giovani, cui dedica un programma specifico, in sintonia con la mission della Fondazione che da sempre destina risorse e progetti alla costruzione di opportunità per le nuove generazioni*".

Collisioni si conferma quindi come il festival attualmente più importante del Piemonte ed è considerato da gran parte della critica come **il miglior festival in Italia** per la sua formula innovativa e la capacità di parlare a un **pubblico trasversale**, proponendo un'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per famiglie.

"*Il mix di cultura, musica, paesaggio ed enogastronomia proposto da Collisioni si conferma un veicolo efficace per far conoscere a un pubblico ogni anno più ampio le bellezze che fanno della nostra provincia una meta turistica unica*" dichiara **Giandomenico Genta**, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, che da sempre sostiene il Festival.

Il festival si svolge a Barolo, meta prestigiosa del turismo internazionale conosciuta in tutto il mondo per le sue **eccellenze enogastronomiche ed epicentro del territorio Unesco Piemonte**, unico paesaggio vitivinicolo italiano ad aver meritato questo riconoscimento. Un paese trasformato per un weekend in un **grande palcoscenico non-stop dove ogni piazza e via del paese si anima di incontri con i più importanti nomi della letteratura mondiale,**

della musica, del giornalismo e dello spettacolo, installazioni artistiche, performance musicali e teatrali e grandi concerti con le più importanti star del panorama internazionale.

Collisioni ha avuto l'onore nel **2012** di essere scelto da **Bob Dylan** come unica tappa italiana per celebrare i 50 anni della sua celebre canzone *Blowin' in the wind*. Tra i grandi artisti che hanno suonato a Barolo negli anni **Jamiroquai**, **Neil Young**, **Deep Purple**, **Sting**, **Mark Knopfler**, **Passenger**, **Paolo Nutini**, **Elton John**, **Patti Smith**.

Ma per comprendere l'anima di un festival agrirock come Collisioni e capire l'atmosfera unica che si respirerà a Barolo in quei giorni non bastano la ricchezza e la qualità del programma culturale e musicale. Altro grande protagonista della kermesse, nel paese simbolo della cultura enologica italiana, sarà ovviamente il **vino**, non solo il Barolo, ma anche i grandi vini d'eccellenza ospiti del festival provenienti da tutte le regioni italiane, che il pubblico potrà apprezzare nelle degustazioni e sul nuovo **palco wine and food** del Castello di Barolo. E soprattutto i tanti **stand regionali** dedicati alle grandi eccellenze della cucina italiana, che renderanno le passeggiate a Barolo nei giorni di Collisioni una continua scoperta, alla ricerca di sapori e tradizioni millenarie.

Come sempre il festival Collisioni è sostenuto quasi interamente da **aziende private** che scelgono di essere partner dell'evento. Per questi si ringraziano in particolare: Inalpi, Fiat, Rizla, Crai, Firestone, Ubi Banca, Diam e Tuborg.

I PROGETTI SPECIALI

1 CAFFE': LA ONLUS DI RIFERIMENTO DI COLLISIONI 2017

Charity partner di questa nona edizione sarà 1caffe.org, la Onlus che **Luca Argentero** ha fondato nel 2011 insieme ad un **gruppo di amici**.

1 Caffè è una Onlus giovane, dinamica, che ogni settimana aiuta le associazioni no-profit a portare avanti le loro piccole grandi battaglie. La sfida di 1 Caffè è di rendere la **solidarietà un'abitudine quotidiana**, supportando ogni giorno, attraverso la **donazione online di 1 euro**, i tanti bellissimi progetti solidali della nostra nazione. Un invito a tutti a donare attraverso pc, tablet e smartphone 1 Euro, 1 caffè, **quasi la solidarietà possa essere un caffè sospeso**...

Perché Collisioni? Due motivi: un palco culturale e sociale importante per Luca per **raccontare il progetto** e un'occasione di **supporto** a una realtà sociale del territorio con un grande cuore, "**gli Amici di Collisioni**". I volontari di questa associazione si adoperano per far sì che le persone con disabilità possano godere di un festival culturale e musicale con la stessa voglia e passione di tutti gli altri.

Per sostenere le iniziative della onlus 1caffè verrà organizzata, prima del concerto di Renato Zero, una cena di beneficenza riservata a un numero limitato di ospiti che sceglieranno di sostenere i progetti di charity.

SMEMO @COLLISIONI

Anche quest'anno **Smemoranda è il diario ufficiale di Collisioni 2017** e partecipa al Festival agrirock con uno spettacolo dedicato alle esperienze straordinarie, quelle vissute intensamente. Perché il **tema della Smemo 2018 è "LIVE!"**, e significa essere capaci di andare oltre il display, vivere le cose al momento, senza filtri, improvvisare. È così che la Smemo, **diretta da Nico Colonna e Gino&Michele**, festeggia i suoi 40anni: in compagnia degli amici, quelli nuovi e quelli di sempre, portando sul palco di Collisioni comicità, disegni, musica e tante storie. Un pomeriggio di cose belle, di quelle che lasciano una traccia indelebile nella vita - e nella Smemo! - di ognuno, da ricordare e da vivere ancora, con il cuore e con la mente.

PROGETTO COTTOLENGO E CRAI

Un nuovo progetto é nato quest'anno a Collisioni con la partecipazione di Cottolengo e Crai. Due realtà che collaboreranno per la prima volta attraverso diverse azioni. Presso lo stand di Cottolengo il pubblico potrà cimentarsi con giochi sui mandala e ricevere in dono uno zainetto con prodotti gentilmente offerti da Crai. E poi giochi, attori, truccabimbi e artisti di strada intratterranno gli spettatori con le loro performance presso lo stand Crai, in collaborazione con associazioni di volontariato legate alla realtà di Cottolengo, da sempre impegnata a favore degli ultimi.

PROGETTO FIAT MUSIC

Fiat sarà presente a Collisioni con FIAT MUSIC (https://www.facebook.com/FiatMusicTour/) il roadshow itinerante, organizzato in collaborazione con **Red Ronnie** che dà spazio a giovani e talentuosi cantautori. Per l'intera durata del Festival nella piazza Verde verrà posizionato il FIAT MUSIC STUDIO, in cui Red potrà incontrare ed ascoltare i tanti cantautori che vorranno presentargli i propri progetti musicali, e per alcuni di essi potrebbe concretizzarsi la possibilità di esibirsi live. Nella giornata di sabato 15 Luglio si terrà un momento dedicato alla musica live di FIAT MUSIC e Red inviterà sul palco gli artisti incontrati in questi mesi. Gli artisti Fiat Music che si esibiranno sul palco di Collisioni saranno **Ed Menichella**, **Seawards**, **Yolomitas**, **Previusley**.

13 LUGLIO – LANGHEROEROMONFERRATO

WORK IN PROGRESS PER COLLISIONI FESTIVAL, BAROLO ACCOGLIE NUOVAMENTE IL FESTIVAL #AGRIROCK DI #LANGHEROERO

Redazione - 12 Luglio 2017

6 1

Si aggiungono nuovi nomi all'annata, già ottima, di Collisioni 2017, il festival agri-rock di letteratura e musica più atteso oggi in Italia, che si svolgerà dal 14 al 18 luglio a Barolo (CN), mecca del vino italiano, nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, patrimonio UNESCO, palcoscenico naturale per ospitare nelle sue piazze musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale, attori di fama mondiale. Il tutto in un'atmosfera informale di confronto e crossover tra le arti, che vede protagonisti scrittori, registi ma anche musicisti e attori che normalmente siamo

abituati ad ascoltare allo stadio e vedere al cinema e che a Barolo prenderanno la parola in veste di narratori.

Oltre ai già annunciati protagonisti di questa straordinaria nona edizione, arriveranno a Barolo Peter Handke, li celebre scrittore, drammaturgo, saggista, poeta, reporter di viaggi che ha avuto modo, nella sua lunga carriera, di cimentarsi nella saggistica, nella narrativa, nel teatro e nel cinema, collaborando con registi del calibro di Wim Wenders per il film Il cielo spora Berlino; Roberto Saviano, che torna a Collisioni per presentare il suo ultimo libro, La paranza dei bambini, in cui entra implacabile nella realtà che ha sempre indagato, la criminalità organizzata; Luciana Littizzetto, la "lucianina" più amata dagli italiani, che, a grande richiesta torna a Barolo per presentare il suo ultimo libro La bella addormentata in quel posto; Chiara, giovane cantante salita alla ribalta nel 2012, grazie alla vittoria della sesta edizione di X Factor e che ha all'attivo tre partecipazioni al Festival di Sanremo e diverse collaborazioni con star della musica nazionali ed internazionale, come Mika, Fiorella Mannoia e Ornella Vanoni; Riki, nuova scoperta del mondo musicale italiano, finalista del talent Amici, che nelle ultime settimane sta spopolando nel mondo giovanile dopo l'uscita del suo album Perdo le parole; e infine Joe Bastianich, noto volto di Masterchef, che porterà a Barolo il suo spettacolo dove lo si potrà conoscere attraverso le parole dei suoi racconti come nei testi delle sue canzoni, in un continuo alternarsi di musica e storytelling, con particolari inediti e talvolta irriverenti della storia del restaurant man più famoso del mondo.

IL FESTIVAL COLLISIONI

Si avvicina il decennale del Festival, ma già in questa edizione iniziano i festeggiamenti. Cinque grandi concerti: Robbie Williams il 17 luglio, la super star della musica mondiale, mattatore degli stadi che per la prima volta si esibirà in una location intima come la piazza di Barolo; Placebo il 16 luglio che hanno scelto Collisioni per festeggiare il ventennale della loro straordinaria carriera e The Offspring per l'extra data del 27 luglio. Grandi anche i nomi della musica italiana come Renato Zero il 18 luglio che porterà a Barolo il suo ultimo spettacolo Zerovskij...per amore, un'opera unica con oltre 60 orchestrali, 30 coristi e 7 attori in scena, e Daniele Silvestri, Carmen Consoli e Max Gazzè, che dopo il sold out del concerto del 15 luglio, hanno straordinariamente confermato una doppia data venerdì 14 luglio per il concerto unicum in tutta Italia, che hanno studiato appositamente per Collisioni. I tre artisti saranno presenti anche per un incontro con il pubblico sabato 15 luglio per raccontare com'è nata l'idea di questo speciale progetto.

Tra gli ospiti già annunciati del programma di incontri SABATO 15 e DOMENICA 16 LUGLIO, tanti ospiti internazionali: il Premio Nobel cinese Gao Xingjian, il Presidente del Senato Pietro Grasso, Matt Dillon, Elisa, Dave Eggers e la moglie scrittrice Vendela Vida, Giorgia, Alberto Angela, Joyce Carol Oates, Ale e Franz, Luca Argentero, Red Canzian, Lorella Cuccarini, Nino Frassica, Raphael Gualazzi, Jeffrey Eugenides, Antonino Cannavacciuolo, Jonathan Coe, Paola Turci, Vittorio Sgarbi, Mannarino, Stefano Bartezzaghi, Veronica Pivetti, Luca Barbareschi, Aldo Cazzullo, Max Giusti, Paolo Virzì, Mauro Corona, Tommaso Paradiso frontman dei Thegiornalisti, Levante, Fabrizio Moro, Elodie, Francesco Facchinetti, Michele Bravi, Marco Travaglio, Roberto Vecchioni, Federico Zampaglione frontman dei Tiromancino, Enrico Ruggeri, il trio Silvestri/Consoli/Gazzè.

Dichiara l'Assessore alla Cultura e al Turismo Antonella Parigi: "Collisioni rappresenta una delle punte di diamante della programmazione estiva a livello regionale e nazionale, e un esempio di come le dimensioni

culturale e turistica possano coniugarsi facendosi impresa e divenendo un fattore attrattivo e di promozione territoriale. Il festival di Barolo è un modello virtuoso di come sia possibile creare sviluppo locale attraverso un'offerta composita e in grado non solo di attrarre visitatori nelle Langhe, ma anche di creare opportunità per le comunità che vivono sul territorio".

Commenta Giovanni Quaglia, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, "La Fondazione CRT ha creduto sin dall'inizio in Collisioni, riconoscendo al festival la capacità di fare delle Langhe non solo una 'capitale' della bellezza, ma anche della cultura: è la dimostrazione di quanto la ricetta del successo sia fatta di passione, perseveranza, sinergie, visione. Collisioni vede protagonisti i giovani, cui dedica un programma specifico, in sintonia con la mission della Fondazione che da sempre destina risorse e progetti alla costruzione di opportunità per le nuove generazioni".

Collisioni si conferma quindi come il festival attualmente più importante del Piemonte ed è considerato da gran parte della critica come il miglior festival in Italia per la sua formula innovativa e la capacità di parlare a un pubblico trasversale, proponendo un'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per famiglie.

"Il mix di cultura, musica, paesaggio ed enogastronomia proposto da Collisioni si conferma un veicolo efficace per far conoscere a un pubblico ogni anno più ampio le bellezze che fanno della nostra provincia una meta turistica unica" dichiara Giandomenico Genta, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, che da sempre sostiene il Festival.

Il festival si svolge a Barolo, meta prestigiosa del turismo internazionale conosciuta in tutto il mondo per le sue eccellenze enogastronomiche ed epicentro del territorio Unesco Piemonte, unico paesaggio vitivinicolo italiano ad aver meritato questo riconoscimento. Un paese trasformato per un weekend in un grande palcoscenico non-stop dove ogni piazza e via del paese si anima di incontri con i più importanti nomi della letteratura mondiale, della musica, del giornalismo e dello spettacolo, installazioni artistiche, performance musicali e teatrali e grandi concerti con le più importanti star del panorama internazionale.

Collisioni ha avuto l'onore nel 2012 di essere scelto da Bob Dylan come unica tappa italiana per celebrare i 50 anni della sua celebre canzone Blowin' in the wind. Tra i grandi artisti che hanno suonato a Barolo negli anni Jamiroquai, Neil Young, Deep Purple, Sting, Mark Knopfler, Passenger, Paolo Nutini, Elton John, Patti Smith.

Ma per comprendere l'anima di un festival agrirock come Collisioni e capire l'atmosfera unica che si respirerà a Barolo in quei giorni non bastano la ricchezza e la qualità del programma culturale e musicale. Altro grande protagonista della kermesse, nel paese simbolo della cultura enologica italiana, sarà ovviamente il vino, non solo il Barolo, ma anche i grandi vini d'eccellenza ospiti del festival provenienti da tutte le regioni italiane, che il pubblico potrà apprezzare nelle degustazioni e sul nuovo palco wine and food del Castello di Barolo. E soprattutto i tanti stand regionali dedicati alle grandi eccellenze della cucina italiana, che renderanno le passeggiate a Barolo nei giorni di Collisioni una continua scoperta, alla ricerca di sapori e tradizioni millenarie.

Come sempre il festival Collisioni è sostenuto quasi interamente da aziende private che scelgono di essere partner dell'evento. Per questi si ringraziano in particolare: Inalpi, Fiat, Rizla, Crai, Firestone, Ubi Banca, Diam e Tuborg.

I PROGETTI SPECIALI

1 CAFFE': LA ONLUS DI RIFERIMENTO DI COLLISIONI 2017

Charity partner di questa nona edizione sarà 1caffe.org, la Onlus che Luca Argentero ha fondato nel 2011 insieme ad un gruppo di amici.

1 Caffè è una Onlus giovane, dinamica, che ogni settimana aiuta le associazioni no-profit a portare avanti le loro piccole grandi battaglie. La sfida di 1 Caffè è di rendere la solidarietà un'abitudine quotidiana, supportando ogni giorno, attraverso la donazione online di 1 euro, i tanti bellissimi progetti solidali della nostra nazione. Un invito a tutti a donare attraverso pc, tablet e smartphone 1 Euro, 1 caffè, quasi la solidarietà possa essere un caffè sospeso...

Perché Collisioni? Due motivi: un palco culturale e sociale importante per Luca per raccontare il progetto e un'occasione di supporto a una realtà sociale del territorio con un grande cuore, "gli Amici di Collisioni". I volontari di questa associazione si adoperano per far sì che le persone con disabilità possano godere di un festival culturale e musicale con la stessa voglia e passione di tutti gli altri.

Per sostenere le iniziative della onlus 1caffè verrà organizzata, prima del concerto di Renato Zero, una cena di beneficenza riservata a un numero limitato di ospiti che sceglieranno di sostenere i progetti di charity.

SMEMO @COLLISIONI

Anche quest'anno Smemoranda è il diario ufficiale di Collisioni 2017 e partecipa al Festival agrirock con uno spettacolo dedicato alle esperienze straordinarie, quelle vissute intensamente. Perché il tema della Smemo 2018 è "LIVE!", e significa essere capaci di andare oltre il display, vivere le cose al momento, senza filtri, improvvisare. È così che la Smemo, diretta da Nico Colonna e Gino&Michele, festeggia i suoi 40anni: in compagnia degli amici, quelli nuovi e quelli di sempre, portando sul palco di Collisioni comicità, disegni, musica e tante storie. Un pomeriggio di cose belle, di quelle che lasciano una traccia indelebile nella vita - e nella Smemo! - di ognuno, da ricordare e da vivere ancora, con il cuore e con la mente.

PROGETTO COTTOLENGO E CRAI

Un nuovo progetto è nato quest'anno a Collisioni con la partecipazione di Cottolengo e Crai. Due realtà che collaboreranno per la prima volta attraverso diverse azioni. Presso lo stand di Cottolengo il pubblico potrà cimentarsi con giochi sui mandala e ricevere in dono uno zainetto con prodotti gentilmente offerti da Crai. E poi giochi, attori, truccabimbi e artisti di strada intratterranno gli spettatori con le loro performance presso lo stand Crai, in collaborazione con associazioni di volontariato legate alla realtà di Cottolengo, da sempre impegnata a favore degli ultimi.

PROGETTO FIAT MUSIC

Fiat sarà presente a Collisioni con FIAT MUSIC (https://www.facebook.com/FiatMusicTour/) il roadshow itinerante, organizzato in collaborazione con Red Ronnie che dà spazio a giovani e talentuosi cantautori. Per l'intera durata del Festival nella piazza Verde verrà posizionato il FIAT MUSIC STUDIO, in cui Red potrà incontrare ed ascoltare i tanti cantautori che vorranno presentargli i propri progetti musicali, e per alcuni di essi potrebbe concretizzarsi la possibilità di esibirsi live. Nella giornata di sabato 15 Luglio si terrà un momento dedicato alla musica live di FIAT MUSIC e Red inviterà sul palco gli artisti incontrati in questi mesi. Gli artisti Fiat Music che si esibiranno sul palco di Collisioni saranno Ed Menichella, Seawards, Yolomitas, Previusley.

13 LUGLIO – LASTAMPA.IT

L'enogastronomia che fa spettacolo: Wine&Food

Il palco dedicato al vino e alle eccellenze gastronomiche italiane del festival Agrirock Collisioni

Winelovers e foodlovers. Amatori ed esperti. Nomi prestigiosi e semplici golosi. Collisioni, il festival Agrirock di Barolo, ripropone la formula Wine&Food dopo il fortunato esordio dello scorso anno, per aprire un dialogo tra il mondo agricolo, l'eccellenza enogastronomica e gli appassionati. Attorno al palco Wine&Food si riuniranno il 15 e il 16 luglio i grandi prodotti italiani, piemontesi e non. Incontri, degustazioni ma anche show per rendere l'enogastronomia un vero spettacolo.

Il primo incontro è con la regione Basilicata, rappresentata dal Consorzio Qui Vulture che porterà il proprio fiore all'occhiello, l'Aglianico del Vulture. Per poi accompagnarsi a prodotti caseari delle Latterie Alpine e un assortimento

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

di etichette di Barolo. "*Collisioni rappresenta una platea straordinaria per la sua capacità trasversale di mettere insieme anime diverse, giovani e 'diversamente giovani', appassionati di musica, ma anche di cucina e vino e, in sostanza, di Arte!* - dichiara **Gerardo Giuratrabocchetti**, presidente del Consorzio Qui Vulture -. *Un pubblico numeroso, ma anche qualificato, in una regione culla di una proposta artistica, culinaria ed enologica nota ovunque nel mondo. Un'occasione di promozione eccezionale per una regione, la Basilicata, forse per troppo tempo ignorata*".

Presente anche la regione Marche, con il suo bagaglio di prodotti, tra cui il Verdicchio di Jesi e di Matelica, le olive all'ascolana DOP, il salame spalmabile Ciauscolo. Immancabile l'appuntamento con la pizza gourmet del Molino Quaglia, realtà veneta che utilizza le farine 100% italiane da agricoltura sostenibile Petra. Le pizze e focacce verranno abbinate ad eccellenze vinicole. Ospite d'onore il Consorzio dell'Asti Docg, che porterà moscato e spumante da abbinare alle creazioni dolciarie di Matteo Morra, eccentrico chef che proporrà una rilettura della tradizione sabauda in chiave contemporanea. "*Grazie alla collaborazione di Filippo Taricco* (ideatore e direttore artistico del festival) *e Ian D'Agata* (direttore creativo Progetto Vino) *a Collisioni avremo tre laboratori sensoriali, uno in particolare che a numerosi giornalisti statunitensi del Food permetterà di abbinare il Moscato d'Asti ai dolci tipici del territorio, l'Asti 'dolce' con formaggi nostrani ed in anteprima degustare l'Asti secco con i salumi*" spiega il direttore del Consorzio dell'Asti Docg **Giorgio Bosticco**.

'Interregionalità' è la parola chiave di molti eventi. Il consorzio di tutela della Barbera d'Asti sarà ospite del Friuli, mentre la delizia per il palato sarà il Prosciutto San Daniele selezione DOP. Il professore e giornalista Canadese Michael Apstein introdurrà alla conoscenza di alcune etichette di altissimo livello, mentre la Regione Sicilia accompagnerà i salumi e formaggi tipici con assortimenti di vino bianco Grillo e Nero d'Avola, oltre al particolare 'Etna Rosso'. Una selezione di vini, formaggi DOP e specialità da forno saranno offerte dalla CIA – Confederazione italiana Agricoltori e dal Consorzio

Assopiemonte. Inalpi porterà una selezione di formaggi DOP accompagnati dai vini del Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba-Langhe e Dogliani e del Consorzio dell'Alta Langa. "*Collisioni rappresenta un crocevia interessante, quasi unico, che permette di riunire artisti, produttori di vino, esperti di settore a livello internazionale e privati consumatori sia essi giovanissimi che meno* - commenta **Andrea Ferrero**, Direttore del Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba-Langhe e Dogliani -. *Il vino fa parte integrante della nostra cultura, anzi è la nostra forza e diventa fondamentale spiegarlo ai più giovani per far capire loro che dentro ad un bicchiere esiste il lavoro, il sacrificio e la passione tramandate di generazione in generazione*".

Un vero e proprio show è quello proposto dalla Liguria. Presentati dall'attore Carlo Gabardini, e assieme dal pluripremiato bartender Luca Coslovich, i campionati mondiali di pesto. Inoltre il barman svelerà i segreti del cocktail 'Milano Sanremo del gusto', progetto interregionale che sviluppa l'offerta turistica basata sulle eccellenze dei prodotti tipici lungo il tracciato della gara che collega Milano con Sanremo attraversando il Piemonte. A seguire l'Ice Cream Show, animato dallo chef del gelato gourmet di VeroLatte Vigevano, Massimiliano Scotti. "*Barolo è la 'capitale' del vino italiano, un palcoscenico ideale per presentare le eccellenze enogastronomiche dell'itinerario della Milano Sanremo del Gusto e per la Liguria di farsi conoscere come destinazione turistica, con una forte tradizione enogastronomica*" spiega l'assessore regionale al Turismo **Gianni Berrino.**

Chiuderà il tour enogastronomico l'incontro di domenica 16 luglio il Consorzio del Prosecco Doc. Prosecco Time: degustazioni in compagnia degli esperti, seguite dalle proposte del barman Alessandro Carucci.

Riflettori puntati sulla new-entry del festival Agrirock: il Progetto Food, iniziativa dedicata alla valorizzazione dei prodotti e della cucina italiana a livello internazionale. Il progetto vuole rappresentare un ventaglio di eccellenze che non hanno ancora lo spazio che meriterebbero. Tra il 14 e il 17

luglio professionisti di altissimo profilo verranno coinvolti in una serie di eventi di degustazione e visite sul territorio piemontese. Tra essi, in chiusura, un viaggio con Enrico Crippa, premiato come miglior chef del mondo, che guiderà gli ospiti nel suo orto personale e alla scoperta dei segreti della sua cucina d'eccellenza. L'incontro è organizzato in collaborazione con la famiglia Ceretto, partner del Festival: "*La mia famiglia sostiene Collisioni fin dai primissimi anni* – afferma **Roberta Ceretto** - *perché abbiamo sempre creduto nella promozione del nostro territorio e dei suoi prodotti attraverso iniziative culturali... Ancor di più siamo stati motivati a supportare questo evento da quando è subentrato Ian D'Agata, amico e stimato professionista, che ha creato un bellissimo progetto per far conoscere i vini e da quest'anno la gastronomia locali a specialisti del settore provenienti da ogni angolo del pianeta*".

13 LUGLIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

BAROLO Collisioni oltre la musica: l'Agrilab per buongustai

Vini, formaggi Dop e rock

BAROLO Cinque giorni di musica, letteratura, arte, ma anche enogastronomia. Un'occasione per il pubblico, tanto di amatori quanto di esperti, di vivere appieno il festival e conoscere il panorama enogastronimico italiano attraverso i vini e i prodotti d'eccellenza. Collisioni, il festival agrirock che dal 14 al 18 luglio porterà a Barolo personaggi del calibro di Robbie Williams e dei Placebo, diventa anche un progetto enogastronomico. Ad arricchire l'offerta del festival sono in programma incontri didattici sul palco dedicato a degustazioni wine&food, con gemellaggi interregionali, incontri tematici e "maratone" di

prelibatezze. Infine, a completare il quadro, due progetti riservati a 80 professionisti internazionali del settore enogastronomico, in un percorso che abbraccia dal Barolo ai grandi formaggi Dop piemontesi, dalle nocciole ai vini dell'Altal Langa, l'Arneis roerino, ma anche il caffé e i prodotti dolciari accompagnati da Moscato e Asti Spumante.

Sabato 15 e domenica 16 luglio, dalla mattina fino al tramonto, nel cortile del castello, vengono riproposti gli incontri dedicati al mondo agricolo e alle eccellenze italiane di fronte al pubblico di wine&food lovers.

L'Agrilab, inaugurato a metà maggio nel cortile del castello, ospiterà il progetto "Food", e stupirà con i formaggi Dop piemontesi, la cultura del cioccolato di Baratti e quella casearia di Inalpi, oltre a proposte e ricette da tutta Italia.

13 LUGLIO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

Inalpi per Saranno Famosi 2017: i prodotti di Moretta per le gare

MORETTA Nuova sponsorizzazione per l'Inalpi di Moretta con "Saranno famosi 2017". Per il terzo anno, ritorna il contest "Saranno Famosi" che vedrà 10 souschef, identificati fra quelli presenti nella guida alle osterie di Slow Food, gareggiare per conquistare il titolo di miglior souschef d'Italia. Lo scorso anno è stato incoronato Andrea Gianella del ristorante Sadler di Milano.

I giovani souschef saranno affiancati ciascuno da tre food blogger.

Inalpi sarà partner di questa manifestazione che, di anno in anno, suscita sempre maggior interesse tra gli appassionati di cucina e non solo. Il format prevede scontri tra le varie squadre: la prima settimana sarà combattuta sugli antipasti, seguiti dai primi e dai secondi e dolci nelle settimane successive.

Alla fine del contest, una giuria si riunirà per decretare le due squadre per la finale del 18 settembre a Pollenzo.

Inalpi parteciperà fornendo i propri prodotti che saranno utilizzati per la preparazione delle ricette, metterà inoltre a disposizione una sezione del suo sito sarannofamosi.inalpi.it.

13 LUGLIO - RADIOGOLD

Tutto pronto per Collisioni 2107, il programma della rassegna

Nuovi ospiti annunciati per la nona edizione: Peter Handke, Roberto Saviano, Luciana Littizzetto, Chiara, Riki, Joe Bastianich. Oltre ai concerti di Robbie Williams, Placebo, The Offspring, Silvestri/Consoli/Gazzè, Renato Zero.

Mi piace 0 Condividi

Redazione Giovedì, 13 Luglio 2017 - 5:30

BAROLO – Si aggiungono nuovi nomi all'annata, già ottima, di Collisioni 2017, il festival agri-rock di letteratura e musica più atteso oggi in Italia, che si svolgerà **dal 14 al 18 luglio a Barolo**, mecca del vino italiano, nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, patrimonio **Unesco**, palcoscenico naturale per ospitare nelle sue piazze musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale, attori di fama mondiale. Il tutto in un'atmosfera informale

di confronto e **crossover tra le arti**, che vede protagonisti **scrittori, registi ma anche musicisti e attori** che normalmente siamo abituati ad ascoltare allo stadio e vedere al cinema e che a Barolo prenderanno la parola in veste di **narratori.**

Oltre ai già annunciati protagonisti di questa straordinaria nona edizione, arriveranno a Barolo **Peter Handke**, li celebre scrittore, drammaturgo, saggista, poeta, reporter di viaggi che ha avuto modo, nella sua lunga carriera, di cimentarsi nella saggistica, nella narrativa, nel teatro e nel cinema, collaborando con registi del calibro di Wim Wenders per il film Il cielo spora Berlino; **Roberto Saviano**, che torna a Collisioni per presentare il suo ultimo libro, *La paranza dei bambini*, in cui entra implacabile nella realtà che ha sempre indagato, la criminalità organizzata; **Luciana Littizzetto**, la "lucianina" più amata dagli italiani, che, a grande richiesta torna a Barolo per presentare il suo ultimo libro *La bella addormentata in quel posto*; **Chiara**, giovane cantante salita alla ribalta nel 2012, grazie alla vittoria della sesta edizione di X Factor e che ha all'attivo tre partecipazioni al Festival di Sanremo e diverse collaborazioni con star della musica nazionali ed internazionale, come Mika, Fiorella Mannoia e Ornella Vanoni; **Riki**, nuova scoperta del mondo musicale italiano, finalista del talent *Amici*, che nelle ultime settimane sta spopolando nel mondo giovanile dopo l'uscita del suo album *Perdo le parole*; e infine **Joe Bastianich**, noto volto di Masterchef, che porterà a Barolo il suo spettacolo dove lo si potrà conoscere attraverso le parole dei suoi racconti come nei testi delle sue canzoni, in un continuo alternarsi di musica e storytelling, con particolari inediti e talvolta irriverenti della storia del *restaurant man* più famoso del mondo.

Si avvicina il decennale del Festival, ma già in questa edizione iniziano i festeggiamenti. Cinque grandi concerti: **Robbie Williams** il **17 luglio**, la super star della musica mondiale, mattatore degli stadi che per la prima

volta si esibirà in una location intima come la piazza di Barolo; **Placebo** il **16 luglio** che hanno scelto Collisioni per festeggiare il ventennale della loro straordinaria carriera e **The Offspring** per l'extra data del **27 luglio.** Grandi anche i nomi della musica italiana come **Renato Zero** il **18 luglio** che porterà a Barolo il suo ultimo spettacolo *Zerovskij...per amore*, un'opera unica con oltre 60 orchestrali, 30 coristi e 7 attori in scena, e **Daniele Silvestri, Carmen Consoli e Max Gazzè**, che dopo il sold out del concerto del **15 luglio**, hanno straordinariamente confermato una doppia data **venerdì 14 luglio** per il concerto unicum in tutta Italia, che hanno studiato appositamente per Collisioni. I tre artisti saranno presenti anche per un incontro con il pubblico sabato 15 luglio per raccontare com'è nata l'idea di questo speciale progetto.

Tra gli ospiti già annunciati del programma di incontri sabato 15 e domenica 16 luglio , tanti ospiti internazionali: **il Premio Nobel** cinese **Gao Xingjian**, il **Presidente del Senato Pietro Grasso**, **Matt Dillon**, **Elisa**, **Dave Eggers** e la moglie scrittrice **Vendela Vida**, **Giorgia**, **Alberto Angela**, **Joyce Carol Oates**, **Ale e Franz**, **Luca Argentero**, **Red Canzian**, **Lorella Cuccarini**, **Nino Frassica**, **Raphael Gualazzi**, **Jeffrey Eugenides**, **Antonino Cannavacciuolo**, **Jonathan Coe**, **Paola Turci**, **Vittorio Sgarbi**, **Mannarino**, **Stefano Bartezzaghi**, **Veronica Pivetti**, **Luca Barbareschi**, **Aldo Cazzullo**, **Max Giusti**, **Paolo Virzì**, **Mauro Corona**, **Tommaso Paradiso** *frontman* dei **Thegiornalisti**, **Levante**, **Fabrizio Moro**, **Elodie**, **Francesco Facchinetti**, **Michele Bravi**, **Marco Travaglio**, **Roberto Vecchioni**, **Federico Zampaglione** *frontman* dei **Tiromancino**, **Enrico Ruggeri**, il trio **Silvestri/Consoli/Gazzè**.

Dichiara l'Assessore alla Cultura e al Turismo ***Antonella Parigi****: "Collisioni rappresenta una delle punte di diamante della programmazione estiva a livello regionale e nazionale, e un esempio di come le dimensioni culturale e turistica possano coniugarsi facendosi impresa e divenendo un fattore attrattivo e di promozione territoriale. Il festival di Barolo è un modello virtuoso di come sia possibile creare sviluppo locale attraverso un'offerta composita e in grado non solo di attrarre visitatori nelle Langhe, ma anche di creare opportunità per le comunità che vivono sul territorio".*

Commenta **Giovanni Quaglia**, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, *"La Fondazione CRT ha creduto sin dall'inizio in*

Collisioni, riconoscendo al festival la capacità di fare delle Langhe non solo una 'capitale' della bellezza, ma anche della cultura: è la dimostrazione di quanto la ricetta del successo sia fatta di passione, perseveranza, sinergie, visione. Collisioni vede protagonisti i giovani, cui dedica un programma specifico, in sintonia con la mission della Fondazione che da sempre destina risorse e progetti alla costruzione di opportunità per le nuove generazioni".

Collisioni si conferma quindi come il festival attualmente più importante del Piemonte ed è considerato da gran parte della critica come **il miglior festival in Italia** per la sua formula innovativa e la capacità di parlare a un **pubblico trasversale**, proponendo un'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per famiglie.

"Il mix di cultura, musica, paesaggio ed enogastronomia proposto da Collisioni si conferma un veicolo efficace per far conoscere a un pubblico ogni anno più ampio le bellezze che fanno della nostra provincia una meta turistica unica" dichiara **Giandomenico Genta**, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, che da sempre sostiene il Festival.

Il festival si svolge a Barolo, meta prestigiosa del turismo internazionale conosciuta in tutto il mondo per le sue **eccellenze enogastronomiche ed epicentro del territorio Unesco Piemonte**, unico paesaggio vitivinicolo italiano ad aver meritato questo riconoscimento. Un paese trasformato per un weekend in un **grande palcoscenico non-stop dove ogni piazza e via del paese si anima di incontri con i più importanti nomi della letteratura mondiale, della musica, del giornalismo e dello spettacolo,** installazioni artistiche, performance musicali e teatrali e grandi concerti con le più importanti star del panorama internazionale.

Collisioni ha avuto l'onore nel **2012** di essere scelto da **Bob Dylan** come unica tappa italiana per celebrare i 50 anni della sua celebre canzone *Blowin' in the wind*. Tra i grandi artisti che hanno suonato a Barolo negli anni **Jamiroquai**, **Neil Young**, **Deep Purple**, **Sting**, **Mark Knopfler**, **Passenger**, **Paolo Nutini**, **Elton John**, **Patti Smith**.

Ma per comprendere l'anima di un festival agrirock come Collisioni e capire l'atmosfera unica che si respirerà a Barolo in quei giorni non bastano la ricchezza e la qualità del programma culturale e musicale. Altro grande protagonista della kermesse, nel paese simbolo della cultura enologica italiana, sarà ovviamente il **vino**, non solo il Barolo, ma anche i grandi vini

d'eccellenza ospiti del festival provenienti da tutte le regioni italiane, che il pubblico potrà apprezzare nelle degustazioni e sul nuovo **palco wine and food** del Castello di Barolo. E soprattutto i tanti **stand regionali** dedicati alle grandi eccellenze della cucina italiana, che renderanno le passeggiate a Barolo nei giorni di Collisioni una continua scoperta, alla ricerca di sapori e tradizioni millenarie.

Come sempre il festival Collisioni è sostenuto quasi interamente da **aziende private** che scelgono di essere partner dell'evento. Per questi si ringraziano in particolare: Inalpi, Fiat, Rizla, Crai, Firestone, Ubi Banca, Diam e Tuborg.

Charity partner di questa nona edizione sarà 1caffe.org, la Onlus che **Luca Argentero** ha fondato nel 2011 insieme ad un **gruppo di amici**.

1 Caffè è una Onlus giovane, dinamica, che ogni settimana aiuta le associazioni no-profit a portare avanti le loro piccole grandi battaglie. La sfida di 1 Caffè è di rendere la **solidarietà un'abitudine quotidiana**, supportando ogni giorno, attraverso la **donazione online di 1 euro**, i tanti bellissimi progetti solidali della nostra nazione. Un invito a tutti a donare attraverso pc, tablet e smartphone 1 Euro, 1 caffè, **quasi la solidarietà possa essere un caffè sospeso**...

Perché Collisioni? Due motivi: un palco culturale e sociale importante per Luca per **raccontare il progetto** e un'occasione di **supporto** a una realtà sociale del territorio con un grande cuore, "**gli Amici di Collisioni**". I volontari di questa associazione si adoperano per far sì che le persone con disabilità possano godere di un festival culturale e musicale con la stessa voglia e passione di tutti gli altri.

Per sostenere le iniziative della onlus 1caffè verrà organizzata, prima del concerto di Renato Zero, una cena di beneficenza riservata a un numero limitato di ospiti che sceglieranno di sostenere i progetti di charity.

Anche quest'anno **Smemoranda è il diario ufficiale di Collisioni 2017** e partecipa al Festival agrirock con uno spettacolo dedicato alle esperienze straordinarie, quelle vissute intensamente. Perché il **tema della Smemo 2018 è "LIVE!"**, e significa essere capaci di andare oltre il display, vivere le cose al momento, senza filtri, improvvisare. È così che la Smemo, **diretta da Nico Colonna e Gino&Michele**, festeggia i suoi

40anni: in compagnia degli amici, quelli nuovi e quelli di sempre, portando sul palco di Collisioni comicità, disegni, musica e tante storie. Un pomeriggio di cose belle, di quelle che lasciano una traccia indelebile nella vita – e nella Smemo! – di ognuno, da ricordare e da vivere ancora, con il cuore e con la mente.

Un nuovo progetto è nato quest'anno a Collisioni con la partecipazione di Cottolengo e Crai. Due realtà che collaboreranno per la prima volta attraverso diverse azioni. Presso lo stand di Cottolengo il pubblico potrà cimentarsi con giochi sui mandala e ricevere in dono uno zainetto con prodotti gentilmente offerti da Crai. E poi giochi, attori, truccabimbi e artisti di strada intratterranno gli spettatori con le loro performance presso lo stand Crai, in collaborazione con associazioni di volontariato legate alla realtà di Cottolengo, da sempre impegnata a favore degli ultimi.

Fiat sarà presente a Collisioni con FIAT MUSIC (https://www.facebook.com/FiatMusicTour/) il roadshow itinerante, organizzato in collaborazione con **Red Ronnie** che dà spazio a giovani e talentuosi cantautori. Per l'intera durata del Festival nella piazza Verde verrà posizionato il FIAT MUSIC STUDIO, in cui Red potrà incontrare ed ascoltare i tanti cantautori che vorranno presentargli i propri progetti musicali, e per alcuni di essi potrebbe concretizzarsi la possibilità di esibirsi live. Nella giornata di sabato 15 Luglio si terrà un momento dedicato alla musica live di FIAT MUSIC e Red inviterà sul palco gli artisti incontrati in questi mesi. Gli artisti Fiat Music che si esibiranno sul palco di Collisioni saranno **Ed Menichella**, **Seawards**, **Yolomitas**, **Previusley**.

-

Venerdì 14 luglio

ORE 21:00 – PIAZZA ROSSA

Daniele Silvestri, Carmen Consoli e Max Gazzè – *in concerto*

Sabato 15 Luglio

ORE 10:30 – PIAZZA BLU

Antonino Cannavacciuolo, il famoso chef, presenterà al pubblico il suo libro *Mettici il cuore*, in cui racconta come nascono le sue ricette preferite: non solo dall'unione dei singoli ingredienti, ma anche dai legami con la famiglia, dalle esperienze dell'infanzia e dalle tradizioni della sua terra natia.

Modera **Carlo Lucarelli**.

ORE 12:00 – PIAZZA ROSA

Chiara, una giovane cantante salita alla ribalta nel 2012, grazie alla vittoria della sesta edizione di X Factor. Dopo il successo iniziale, la cantante ha all'attivo tre partecipazioni al Festival di Sanremo e diverse collaborazioni con star della musica nazionali ed internazionali, come Mika, Fiorella Mannoia ed Ornella Vanoni.

Modera **Ernesto Assante**.

ORE 12:00 – PIAZZA BLU

Aldo Cazzullo, scrittore, inviato ed editorialista nato e cresciuto ad Alba, presenterà a Collisioni il libro *Le donne erediteranno la Terra. Il nostro sarà il secolo del sorpasso*, in cui racconta innumerevoli storie di donne coraggiose, forti, capaci di imporsi e di vincere in un mondo che invece le respinge.

ORE 12:00 – PIAZZA VERDE

Riccardo Marcuzzo, in arte Riki, è un giovanissimo cantante, classificato secondo all'edizione 2017 di *Amici*. Sull'onda del successo del suo album d'esordio, *Perdo le parole*, pochi giorni fa ha annunciato il suo primo tour, che prevede due date a Roma e Milano. A Collisioni racconterà la sua esperienza, i suoi successi ed i progetti per il futuro.

Modera **Andrea Laffranchi**.

ORE 13:00 – PIAZZA ROSA

Peter Handke è scrittore, drammaturgo, saggista, poeta, reporter di viaggi. Qualsiasi mestiere abbia come chiave di volta l'azione di reggere in mano una matita e scrivere, può essere attribuito a lui. Nella sua lunga carriera ha avuto modo di cimentarsi nella saggistica, nella narrativa, nel teatro e nel cinema, collaborando con registi del calibro di Wim Wenders per il film *Il cielo sopra Berlino*. Per la prima volta a Collisioni, Handke parlerà al pubblico del mestiere di scrittore.

Modera **Alessandra Iadicicco**.

ORE 13:30 – PIAZZA BLU

Luca Argentero, attore tra i più apprezzati nel panorama italiano, che vanta collaborazioni con registi del calibro di Ferzan Özpetek, incontrerà il pubblico per raccontare il suo impegno con *1 Caffè*, Onlus di riferimento di quest'edizione del Festival, la quale cerca di riproporre la tradizione del Caffè sospeso a scopo benefico. A dialogare con Luca Argentero, sarà **Beniamino Savio**, presidente dell'associazione.

ORE 14:00 – PIAZZA VERDE

I tre amatissimi cantautori italiani **Daniele Silvestri, Carmen Consoli e Max Gazzè**, a cavallo delle due date uniche previste esclusivamente per Collisioni, incontreranno i fan e racconteranno la loro collaborazione artistica e musicale.

Moderano **Marinella Venegoni**, **Andrea Laffranchi** e **Luca De Gennaro.**

ORE 14:30 – PIAZZA ROSA

Max Giusti, famoso attore, imitatore e conduttore televisivo, di programmi come *Affari Tuoi*, *I soliti Ignoti* e *Riusciranno i nostri eroi*, sarà ospite a Collisioni per chiacchierare con il pubblico tra aneddoti divertenti e racconti della sua esperienza artistica.

Modera **Ernesto Assante**.

ORE 15:00 – PIAZZA BLU

Collisioni ha il grande onore di ospitare il **Premio Nobel per la letteratura** del 2000 **Gao Xingjian**, narratore, saggista, drammaturgo,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinata

traduttore e pittore cinese, naturalizzato francese, autore di capolavori come *La Montagna dell'Anima* e *L'altra riva*, due opere monumentali, che hanno consacrato questo autore come uno dei maestri del nostro tempo. A Barolo incontrerà i suoi lettori e racconterà la sua esperienza di scrittore.

ORE 15:30 – PIAZZA ROSA

Paolo Virzì, sceneggiatore, regista e produttore, tra i più importanti narratori del cinema italiano dell'ultima generazione, considerato il maggiore erede ed innovatore della tradizionale commedia italiana, sarà ospite per la prima volta a Collisioni per raccontarsi al pubblico di Barolo.

Modera **Ernesto Assante**.

ORE 15:30 – PIAZZA VERDE

Levante, la cantautrice e scrittrice italiana, che da settembre prenderà posto nel prestigioso tavolo di X Factor 11, a Collisioni presenterà il suo primo romanzo *Se non ti vedo non esisti*, alla quarta ristampa nelle prime due settimane dall'uscita.

Modera **Ernesto Assante**.

ORE 16:30 – PIAZZA BLU

L'amatissimo **Alberto Angela**, paleontologo, divulgatore scientifico e storico, scrittore e conduttore del celebre programma tv *Ulisse*, a Collisioni presenterà il suo ultimo libro *Gli occhi della Gioconda* in una lezione didattica aperta al pubblico.

ORE 16:30 – PIAZZA ROSA

Dave Eggers, celebre scrittore statunitense, autore di *L'opera struggente di un formidabile genio*, sarà a Barolo con la moglie scrittrice, **Vendela Vida**. A intervistarli sul palco un ospite d'eccezione, lo scrittore italiano **Carlo Lucarelli**.

ORE 16: 30 – PIAZZA VERDE

Nino Frassica, uno dei volti più noti della televisione italiana, comico esilarante, cantante e scrittore, sarà a Collisioni per raccontare la propria

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatar

ORE 19:00 – PIAZZA ROSA

Ha conquistato il pubblico con la sua incredibile voce e la sua capacità di far commuovere il pubblico. **Elodie**, la nuova star nata dalla quindicesima edizione del talent show *Amici* di Maria De Filippi, incontrerà i suoi fan per raccontare il successo e i sogni nel cassetto per il futuro.

Modera **Marinella Venegoni**.

ORE 19:30 – PIAZZA BLU

Red Canzian, bassista e cantante dei *Pooh* racconterà al pubblico di Barolo le emozioni vissute durante la sua storia con una delle band più amate in Italia e del suo futuro come musicista solista.

ORE 20:00 – PIAZZA VERDE

Fiat sarà presente a Collisioni con **FIAT MUSIC** (https://www.facebook.com/FiatMusicTour/) il roadshow itinerante, organizzato in collaborazione con **Red Ronnie** che dà spazio a giovani e talentuosi cantautori. Si esibiranno sul palco di Collisioni **Ed Menichella, Seawards, Yolomitas, Previusley**.

ORE 20:00 – PIAZZA ROSA

Federico Zampaglione, cantautore, regista e sceneggiatore italiano, è più noto al pubblico come *frontman* dei **Tiromancino**, con i quali ha pubblicato ben undici album. A Collisioni presenterà, insieme al suo co-autore **Giacomo Gensini**, il nuovo libro *Dove tutto è a metà*.

ORE 21:10 – PIAZZA BLU

Smemoranda, il **diario ufficiale** di Collisioni, diretto da **Nico Colonna** e **Gino&Michele**, festeggia i suoi 40anni: in compagnia degli amici, quelli nuovi e quelli di sempre, porta sul palco di Collisioni comicità, disegni, musica e tante storie.

ORE 21:00 – PIAZZA ROSSA **Daniele Silvestri, Carmen Consoli e**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatari

ORE 19:00 – PIAZZA ROSA

Ha conquistato il pubblico con la sua incredibile voce e la sua capacità di far commuovere il pubblico. **Elodie**, la nuova star nata dalla quindicesima edizione del talent show *Amici* di Maria De Filippi, incontrerà i suoi fan per raccontare il successo e i sogni nel cassetto per il futuro.

Modera **Marinella Venegoni**.

ORE 19:30 – PIAZZA BLU

Red Canzian, bassista e cantante dei *Pooh* racconterà al pubblico di Barolo le emozioni vissute durante la sua storia con una delle band più amate in Italia e del suo futuro come musicista solista.

ORE 20:00 – PIAZZA VERDE

Fiat sarà presente a Collisioni con **FIAT MUSIC** (https://www.facebook.com/FiatMusicTour/) il roadshow itinerante, organizzato in collaborazione con **Red Ronnie** che dà spazio a giovani e talentuosi cantautori. Si esibiranno sul palco di Collisioni **Ed Menichella, Seawards, Yolomitas, Previusley**.

ORE 20:00 – PIAZZA ROSA

Federico Zampaglione, cantautore, regista e sceneggiatore italiano, è più noto al pubblico come *frontman* dei **Tiromancino**, con i quali ha pubblicato ben undici album. A Collisioni presenterà, insieme al suo co-autore **Giacomo Gensini**, il nuovo libro *Dove tutto è a metà*.

ORE 21:10 – PIAZZA BLU

Smemoranda, il **diario ufficiale** di Collisioni, diretto da **Nico Colonna** e **Gino&Michele**, festeggia i suoi 40anni: in compagnia degli amici, quelli nuovi e quelli di sempre, porta sul palco di Collisioni comicità, disegni, musica e tante storie.

ORE 21:00 – PIAZZA ROSSA **Daniele Silvestri, Carmen Consoli e**

Max Gazzè – *in concerto*

-

-

Domenica 16 Luglio

-

ORE 11:00 – PIAZZA BLU

A grande richiesta torna a Barolo lo scrittore, filosofo, amante della natura e delle montagne, intagliatore, scultore di opere lignee e alpinista **Mauro Corona** che inaugura la domenica di Collisioni con un incontro di dialogo con il pubblico.

ORE 12:00 – PIAZZA ROSA

Luca Barbareschi, stimato regista e attore italiano, nell'arco di trent'anni di carriera ha avuto modo di spaziare in diversi ambiti, tra cui cinema, teatro, televisione, regia, produzione e drammaturgia. A Collisioni Luca Barbareschi presenterà il suo nuovo libro *Cercando segnali d'amore nell'universo*.

Modera **Beppe Cottafavi**.

ORE 12:30 – PIAZZA BLU

Romanziere inglese tra i più amati in Italia che, nei suoi scritti, inserisce le vicissitudini dei protagonisti all'interno della storia contemporanea della Gran Bretagna. Con il suo undicesimo libro, pubblicato nel 2016, **Jonathan Coe**, ha festeggiato i trent'anni dall'uscita del suo primo romanzo, il celeberrimo *La famiglia Winshaw*, seguito da *La banda dei brocchi* e *Circolo chiuso*. A Collisioni il celebre scrittore avrà modo di incontrare il pubblico per raccontare i suoi successi ed i progetti per il futuro.

Modera **Carlo Lucarelli**.

ORE 13:30 – PIAZZA ROSA

DJ, cantante, conduttore televisivo, produttore discografico, **Francesco Facchinetti** dialogherà con i suoi fan a Collisioni, affrontando temi di attualità come il rapporto con i social network e le opportunità di lavoro per

i giovani.

Con Gianluigi Ballarani e Mariano Rabino.

ORE 13:30 – PIAZZA VERDE

Paola Turci è una cantautrice grintosa, talentuosa e determinata. In oltre trent'anni di carriera, ha sperimentato diversi generi musicali. Paola Turci sarà accolta dai suoi fan per raccontare al pubblico il successo ottenuto all'ultimo Festival di Sanremo con il brano *Fatti bella per te*.

Modera **Luca De Gennaro**.

ORE 14:00 – PIAZZA BLU

Torna a Collisioni **Roberto Saviano** per presentare il suo ultimo libro *La paranza dei bambini*, in cui entra implacabile nella realtà che ha sempre indagato, la criminalità organizzata.

Modera **Alessandra Tedesco**.

ORE 14:30 – PIAZZA ROSA

A Collisioni **Stefano Bartezzaghi** presenterà il suo monologo *Le Quattro Parole del Mago Silente*, un susseguirsi di giochi di parole di cui l'autore descrive i magheggi, la frivolezza, la poesia, lo stupore, ma anche l'innegabile stupidità.

ORE 14:30 – PIAZZA VERDE

Per la prima volta sui palchi di Collisioni **Giorgia**, una delle più amate artiste del panorama musicale italiano, racconterà dei suoi oltre vent'anni di carriera, durante la quale la cantante ha venduto più di 7 milioni di dischi e ottenuto 3 dischi di diamante e 31 dischi di platino. Tante le collaborazioni con numerosissimi artisti italiani e internazionali del calibro di Luciano Pavarotti, Lionel Richie, Mina, Alicia Keys e Ray Charles.

Modera **Luca De Gennaro**.

ORE 15:30 – PIAZZA BLU

Jeffrey Eugenides, famoso autore americano di best seller come *Le vergini suicide* e *Middlesex*, vincitore del Premio Pulitzer per la narrativa 2003, per la prima volta a Collisioni sarà al Festival per incontrare i suoi lettori e raccontare la sua carriera di scrittore.

Modera **Luca Briasco**.

ORE 15:30 – PIAZZA ROSA

Marco Travaglio, il Direttore del Fatto Quotidiano si confronterà con il pubblico di Collisioni in occasione di un incontro dedicato a post verità e post giornalismo.

ORE 15:30 – PIAZZA VERDE

Raphael Gualazzi, cantautore e pianista italiano, noto al pubblico per le numerose partecipazioni al Festival di Sanremo, intratterrà il pubblico di Collisioni con aneddoti e racconti della sua esperienza musicale e le collaborazioni con diversi artisti italiani.

Modera **Ernesto Assante**.

ORE 16:30 – PIAZZA VERDE

Alessandro Besentini e Francesco Villa, meglio noti come **Ale & Franz** si sono conosciuti ventitré anni fa, grazie ad uno spettacolo teatrale, al quale è seguito il primo spettacolo come duo *Ale Franz dalla A alla Z*. Dal 2000 al 2007 sono divenuti presenza fissa al programma di Canale 5 *Zelig*, continuando nel frattempo la produzione di spettacoli teatrali in tutti i più famosi teatri italiani. A Collisioni la coppia incontrerà il pubblico per proporre uno sketch dinamico e divertente.

ORE 17:00 – PIAZZA BLU

Un **artista fuori dal comune**, apprezzato e seguito dagli appassionati di musica italiana, **Mannarino** sarà a Barolo per parlare dei sound internazionali che influenzano il suo lavoro di cantautore, delle identità e del concetto di frontiera, temi che affronta nel suo nuovo progetto musicale *Apriti cielo*.

Modera **Paolo Giordano**.

ORE 17:00 – PIAZZA ROSA

Joyce Carol Oates è una delle più importanti scrittrici contemporanee, autrice di romanzi dalle trame avvincenti e personaggi memorabili, plurinominata al Premio Pulitzer. Nella sua lunga carriera ha scritto più di settanta romanzi e settecento racconti, tra cui *I paesaggi perduti*, *L'occhio del male*, *Scomparsa* e *Storia di una vedova*. La scrittrice è ospite per la prima volta del festival per incontrare il pubblico dei suoi lettori e dialogare con loro sul tema della scrittura.

Modera **Luca Briasco**.

ORE 17:30 – PIAZZA VERDE

Luciana Littizzetto, la "lucianina" più amata dagli italiani, a grande richiesta torna a Barolo per presentare il suo ultimo libro *La bella addormentata in quel posto*. A dialogare con lei sul palco **Ernesto Assante**.

ORE 18:00 – PIAZZA BLU

Il critico d'arte, scrittore, opinionista, personaggio televisivo **Vittorio Sgarbi** sarà a Barolo per presentare una *lectio* illustrata riguardante il suo ultimo scritto *Dall'ombra alla luce. Da Caravaggio a Tiepolo*.

ORE 18:30 – PIAZZA ROSA

Il cantautore, scrittore e conduttore televisivo **Enrico Ruggeri** sarà ospite di Collisioni per presentare il suo libro *Un Prezzo da Pagare* e per dialogare con i suoi fan a partire dai grandi successi della sua lunga carriera musicale.

Modera **Marinella Venegoni**.

ORE 18:30 – PIAZZA VERDE

Cantautore e musicista italiano, **Fabrizio Moro** è conosciuto dal pubblico per aver presentato la canzone *Pensa* al Festival di Sanremo del 2007, dedicata alle vittime della mafia. A Collisioni il cantautore racconterà dei suoi successi, con all'attivo oltre 265.000 dischi, cinque dischi di platino e due dischi d'oro.

Modera **Andrea Laffranchi**.

ORE 19:00 – PIAZZA BLU

Straordinaria la presenza di **Matt Dillon** a Collisioni 2017. L'attore e regista statunitense, noto per la sua interpretazione in pellicole che sono divenute pietre miliari del cinema come *I ragazzi della 56 strada*, *Rusty il selvaggio*, *Tutti pazzi per Mary*, incontrerà i suoi fan e racconterà i suoi venti anni di carriera, gli innumerevoli successi e i progetti per il futuro. A dialogare con Matt Dillon sarà **Abel Ferrara**, il celebre regista, autore di capolavori come *Il cattivo tenente*.

Modera **Paolo Giordano**.

ORE 19:30 – PIAZZA ROSA

Veronica Pivetti, celebre attrice di film e di fiction, conduttrice di programmi televisivi, come *Quelli che...il calcio*, doppiatrice e conduttrice radiofonica, a Barolo presenterà il suo ultimo libro, *Mai all'altezza*.

ORE 21:00 – PIAZZA BLU

Joe Bastianich, noto volto di Masterchef, porterà a Barolo il suo spettacolo dove lo si potrà conoscere attraverso le parole dei suoi racconti e i testi delle sue canzoni, in un continuo alternarsi di musica e storytelling, con particolari inediti e talvolta irriverenti della storia del *restaurant man* più famoso del mondo.

ORE 21:00 – PIAZZA VERDE

Roberto Vecchioni – *in concerto*

ORE 22:00 – PIAZZA ROSSA

Placebo – *in concerto*

-

-

Lunedì 17 Luglio

PIAZZA ROSSA

supporter band **The Erasure** – *in concerto*

ORE 21:30 – PIAZZA ROSSA

Robbie Williams – *in concerto*

-

Martedì 18 Luglio

ORE 21:00 – PIAZZA ROSSA

Renato Zero – *in concerto*

-

-

Giovedì 27 Luglio

ORE 20.00 – PIAZZA ROSSA

Punkreas – *in concerto*

ORE 22:00 – PIAZZA ROSSA

The Offspring – *in concerto*

13 LUGLIO - TARGATOCN

Collisioni: nuovi nomi per il festival agri-rock di letteratura e musica più atteso in Italia

Tra gli ospiti Peter Handke, il celebre scrittore, drammaturgo, saggista, poeta, reporter di viaggi

Si aggiungono nuovi nomi all'annata, già ottima, di Collisioni 2017, il festival agri-rock di letteratura e musica più atteso oggi in Italia, che si svolgerà dal 14 al 18 luglio a Barolo, mecca del vino italiano, nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi, patrimonio UNESCO, palcoscenico naturale per ospitare nelle sue piazze musica, incontri, dialoghi con premi Nobel per la letteratura, star della musica italiana e internazionale, attori di fama mondiale. Il tutto in un'atmosfera informale di confronto e crossover tra le arti, che vede protagonisti scrittori, registi ma anche musicisti e attori che normalmente siamo abituati ad ascoltare allo stadio e vedere al cinema e che a Barolo prenderanno la parola in veste di narratori.

Oltre ai già annunciati protagonisti di questa straordinaria nona edizione, arriveranno a Barolo **Peter Handke**, li celebre scrittore, drammaturgo, saggista, poeta, reporter di viaggi che ha avuto modo, nella sua lunga

carriera, di cimentarsi nella saggistica, nella narrativa, nel teatro e nel cinema, collaborando con registi del calibro di Wim Wenders per il film Il cielo spora Berlino; **Roberto Saviano**, che torna a Collisioni per presentare il suo ultimo libro, *La paranza dei bambini*, in cui entra implacabile nella realtà che ha sempre indagato, la criminalità organizzata; **Luciana Littizzetto**, la "lucianina" più amata dagli italiani, che, a grande richiesta torna a Barolo per presentare il suo ultimo libro *La bella addormentata in quel posto*; **Chiara**, giovane cantante salita alla ribalta nel 2012, grazie alla vittoria della sesta edizione di X Factor e che ha all'attivo tre partecipazioni al Festival di Sanremo e diverse collaborazioni con star della musica nazionali ed internazionale, come Mika, Fiorella Mannoia e Ornella Vanoni; **Riki**, nuova scoperta del mondo musicale italiano, finalista dei talent *Amici*, che nelle ultime settimane sta spopolando nel mondo giovanile dopo l'uscita del suo album *Perdo le parole*; e infine **Joe Bastianich**, noto volto di Masterchef, che porterà a Barolo il suo spettacolo dove lo si potrà conoscere attraverso le parole dei suoi racconti come nei testi delle sue canzoni, in un continuo alternarsi di musica e storytelling, con particolari inediti e talvolta irriverenti della storia del *restaurant man* più famoso del mondo.

IL FESTIVAL COLLISIONI

Si avvicina il decennale del Festival, ma già in questa edizione iniziano i festeggiamenti. Cinque grandi concerti: **Robbie Williams** il **17 luglio**, la super star della musica mondiale, mattatore degli stadi che per la prima volta si esibirà in una location intima come la piazza di Barolo; **Placebo** il **16 luglio** che hanno scelto Collisioni per festeggiare il ventennale della loro straordinaria carriera e **The Offspring** per l'extra data del **27 luglio.** Grandi anche i nomi della musica italiana come **Renato Zero** il **18 luglio** che porterà a Barolo il suo ultimo spettacolo *Zerovskij...per amore*, un'opera unica con oltre 60 orchestrali, 30 coristi e 7 attori in scena, e **Daniele Silvestri, Carmen Consoli e Max Gazzè**, che dopo il sold out del concerto del **15 luglio**, hanno straordinariamente confermato una doppia data **venerdì 14 luglio** per il concerto unicum in tutta Italia, che hanno studiato appositamente per Collisioni. I tre artisti saranno presenti anche per un incontro con il pubblico sabato 15 luglio per raccontare com'è nata l'idea di questo speciale progetto.

Tra gli ospiti già annunciati del programma di incontri **SABATO 15 e DOMENICA 16 LUGLIO**, tanti ospiti internazionali: il **Premio Nobel** cinese **Gao Xingjian**, il **Presidente del Senato Pietro Grasso**, **Matt Dillon**, **Elisa**, **Dave Eggers** e la moglie scrittrice **Vendela Vida**, **Giorgia**, **Alberto Angela**, **Joyce Carol Oates**, **Ale e Franz**, **Luca Argentero**, **Red Canzian**, **Lorella Cuccarini**, **Nino Frassica**, **Raphael Gualazzi**, **Jeffrey Eugenides**, **Antonino Cannavacciuolo**, **Jonathan Coe**, **Paola Turci**, **Vittorio Sgarbi**, **Mannarino**, **Stefano Bartezzaghi**, **Veronica Pivetti**, **Luca Barbareschi**, **Aldo Cazzullo**, **Max Giusti**, **Paolo Virzì**, **Mauro Corona**, **Tommaso Paradiso** *frontman* dei **Thegiornalisti**, **Levante**, **Fabrizio Moro**, **Elodie**, **Francesco Facchinetti**, **Michele Bravi**, **Marco Travaglio**, **Roberto Vecchioni**, **Federico Zampaglione** *frontman* dei **Tiromancino**, **Enrico Ruggeri**, il trio **Silvestri/Consoli/Gazzè**.

Dichiara l'Assessore alla Cultura e al Turismo **Antonella Parigi**: *"Collisioni rappresenta una delle punte di diamante della programmazione estiva a livello regionale e nazionale, e un esempio di come le dimensioni culturale e turistica possano coniugarsi facendosi impresa e divenendo un fattore attrattivo e di promozione territoriale. Il festival di Barolo è un modello virtuoso di come sia possibile creare sviluppo locale attraverso*

un'offerta composita e in grado non solo di attrarre visitatori nelle Langhe, ma anche di creare opportunità per le comunità che vivono sul territorio".

Commenta **Giovanni Quaglia**, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, *"La Fondazione CRT ha creduto sin dall'inizio in Collisioni, riconoscendo al festival la capacità di fare delle Langhe non solo una 'capitale' della bellezza, ma anche della cultura: è la dimostrazione di quanto la ricetta del successo sia fatta di passione, perseveranza, sinergie, visione. Collisioni vede protagonisti i giovani, cui dedica un programma specifico, in sintonia con la mission della Fondazione che da sempre destina risorse e progetti alla costruzione di opportunità per le nuove generazioni".*

Collisioni si conferma quindi come il festival attualmente più importante del Piemonte ed è considerato da gran parte della critica come **il miglior festival in Italia** per la sua formula innovativa e la capacità di parlare a un **pubblico trasversale**, proponendo un'offerta variegata di musica, letteratura, cinema, alta enogastronomia e intrattenimento per famiglie.

"Il mix di cultura, musica, paesaggio ed enogastronomia proposto da Collisioni si conferma un veicolo efficace per far conoscere a un pubblico ogni anno più ampio le bellezze che fanno della nostra provincia una meta turistica unica" dichiara **Giandomenico Genta**, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, che da sempre sostiene il Festival.

Il festival si svolge a Barolo, meta prestigiosa del turismo internazionale conosciuta in tutto il mondo per le sue **eccellenze enogastronomiche ed epicentro del territorio Unesco Piemonte**, unico paesaggio vitivinicolo italiano ad aver meritato questo riconoscimento. Un paese trasformato per un weekend in un **grande palcoscenico non-stop dove ogni piazza e via del paese si anima di incontri con i più importanti nomi della letteratura mondiale, della musica, del giornalismo e dello spettacolo,** installazioni artistiche, performance musicali e teatrali e grandi concerti con le più importanti star del panorama internazionale.

Collisioni ha avuto l'onore nel **2012** di essere scelto da **Bob Dylan** come unica tappa italiana per celebrare i 50 anni della sua celebre canzone *Blowin' in the wind*. Tra i grandi artisti che hanno suonato a Barolo negli anni **Jamiroquai**, **Neil Young**, **Deep Purple**, **Sting**, **Mark Knopfler**, **Passenger**, **Paolo Nutini**, **Elton John**, **Patti Smith**.

Ma per comprendere l'anima di un festival agrirock come Collisioni e capire l'atmosfera unica che si respirerà a Barolo in quei giorni non bastano la ricchezza e la qualità del programma culturale e musicale. Altro grande protagonista della kermesse, nel paese simbolo della cultura enologica italiana, sarà ovviamente il **vino**, non solo il Barolo, ma anche i grandi vini d'eccellenza ospiti del festival provenienti da tutte le regioni italiane, che il pubblico potrà apprezzare nelle degustazioni e sul nuovo **palco wine and food** del Castello di Barolo. E soprattutto i tanti **stand regionali** dedicati alle grandi eccellenze della cucina italiana, che renderanno le passeggiate a Barolo nei giorni di Collisioni una continua scoperta, alla ricerca di sapori e tradizioni millenarie.

Come sempre il festival Collisioni è sostenuto quasi interamente da **aziende private** che scelgono di essere partner dell'evento. Per questi si ringraziano in particolare: Inalpi, Fiat, Rizla, Crai, Firestone, Ubi Banca, Diam e

I PROGETTI SPECIALI

1 CAFFE': LA ONLUS DI RIFERIMENTO DI COLLISIONI 2017

Charity partner di questa nona edizione sarà 1caffe.org, la Onlus che **Luca Argentero** ha fondato nel 2011 insieme ad un **gruppo di amici**.

1 Caffè è una Onlus giovane, dinamica, che ogni settimana aiuta le associazioni no-profit a portare avanti le loro piccole grandi battaglie. La sfida di 1 Caffè è di rendere la **solidarietà un'abitudine quotidiana**, supportando ogni giorno, attraverso la **donazione online di 1 euro**, i tanti bellissimi progetti solidali della nostra nazione. Un invito a tutti a donare attraverso pc, tablet e smartphone 1 Euro, 1 caffè, **quasi la solidarietà possa essere un caffè sospeso…**

Perché Collisioni? Due motivi: un palco culturale e sociale importante per Luca per **raccontare il progetto** e un'occasione di **supporto** a una realtà sociale del territorio con un grande cuore, **"gli Amici di Collisioni"**. I volontari di questa associazione si adoperano per far si che le persone con disabilità possano godere di un festival culturale e musicale con la stessa voglia e passione di tutti gli altri.

Per sostenere le iniziative della onlus 1caffè verrà organizzata, prima del concerto di Renato Zero, una cena di beneficenza riservata a un numero limitato di ospiti che sceglieranno di sostenere i progetti di charity.

SMEMO @COLLISIONI

Anche quest'anno **Smemoranda è il diario ufficiale di Collisioni 2017** e partecipa al Festival agrirock con uno spettacolo dedicato alle esperienze straordinarie, quelle vissute intensamente. Perché il **tema della Smemo 2018 è "LIVE!"**, e significa essere capaci di andare oltre il display, vivere le cose al momento, senza filtri, improvvisare. È così che la Smemo, **diretta da Nico Colonna e Gino&Michele**, festeggia i suoi 40anni: in compagnia degli amici, quelli nuovi e quelli di sempre, portando sul palco di Collisioni comicità, disegni, musica e tante storie. Un pomeriggio di cose belle, di quelle che lasciano una traccia indelebile nella vita - e nella Smemo! - di ognuno, da ricordare e da vivere ancora, con il cuore e con la mente.

PROGETTO COTTOLENGO E CRAI

Un nuovo progetto è nato quest'anno a Collisioni con la partecipazione di Cottolengo e Crai. Due realtà che collaboreranno per la prima volta attraverso diverse azioni. Presso lo stand di Cottolengo il pubblico potrà cimentarsi con giochi sui mandala e ricevere in dono uno zainetto con prodotti gentilmente offerti da Crai. E poi giochi, attori, truccabimbi e artisti di strada intratterranno gli spettatori con le loro performance presso lo stand Crai, in collaborazione con associazioni di volontariato legate alla realtà di Cottolengo, da sempre impegnata a favore degli ultimi.

PROGETTO FIAT MUSIC

Fiat sarà presente a Collisioni con FIAT MUSIC (https://www.facebook.com/FiatMusicTour/) il roadshow itinerante, organizzato in collaborazione con **Red Ronnie** che dà spazio a giovani e talentuosi cantautori. Per l'intera durata del Festival nella piazza Verde verrà posizionato il FIAT MUSIC STUDIO, in cui Red potrà incontrare ed ascoltare i tanti cantautori che vorranno presentargli i propri progetti musicali, e per alcuni di essi potrebbe concretizzarsi la possibilità di esibirsi live. Nella giornata di sabato 15 Luglio si terrà un momento dedicato alla musica live di FIAT MUSIC e Red inviterà sul palco gli artisti incontrati in questi mesi. Gli artisti Fiat Music che si esibiranno sul palco di Collisioni saranno **Ed Menichella**, **Seawards**, **Yolomitas**, **Previusley**.

13 LUGLIO - VINIT

settore gourmet, che è anzi, come in tanti altri settori del made in Italy, affascinato e interessato alle eccellenze del Paese, come conferma la presenza di alcune tra le massime personalità della gastronomia mondiale, che hanno aderito con entusiasmo al Progetto.

Si inizia dunque quest'anno con un focus da Oltre Oceano, terra che da sempre guarda alla cucina italiana con interesse. Ian D'Agata ha personalmente selezionato la rosa di esperti da USA e Canada: tra i nomi di spicco figurano Mitchell Davis, Vice Presidente della James Beard Foundation, Brian Bistrong, Chief chef e Buyer della Dean&Deluca, Nancy Silverton, co-proprietaria e chef di Mozza in California e Singapore, Giacomino Drago, imprenditore italo-americano, proprietario di una decina di ristoranti in California e molti altri ancora.

Un connubio, ancora una volta, di grandi eccellenze: i migliori prodotti della cucina e italiana che, in questa occasione, avranno modo di porsi all'attenzione di un panel di professionisti d'eccellenza, che avranno così l'opportunità di avere un assaggio, figurato e non, del migliore made in Italy, con una full-immersion che stuzzicherà il palato, con l'obiettivo di creare dei veri e propri ambasciatori del vero made in Italy gastronomico e aprire nuove frontiere per l'export delle nostre eccellenze.

L'edizione 2017 implementa la sua formula con nuovi format che coinvolgono attivamente il pubblico negli assaggi e lo rendono protagonista insieme agli ospiti sul palco. Saltimbanchi e attori, musicisti e chef intrattengono i presenti con uno show unico, un vero spettacolo dell'enogastronomia d'eccellenza.

Un denso calendario di appuntamenti fuori dagli schemi in cui i grandi vini e i grandi cibi d'Italia escono dal santuario degli esperti per giocare con gli spettatori: cantautori e musicisti si cimentano in degustazioni in musica per far suonare anche i palati più rigorosi sulle note dei bicchieri; Grafici e illustratori regalano assaggi a fumetti, tracciando sulla carta le ispirazioni che ogni sorso di vino suggerisce ai loro sensi e alla loro arte. Il pubblico viene sfidato ad accettare assaggi funambolici. Chi saprebbe distinguere una Ribolla Gialla da un Riesling, con una benda sugli occhi? E chi saprebbe giocolare con tappi di Barolo? Chi ha mai assaggiato un agnolotto rumba o un Barolo acrobatico? E quanto sapete su vino e salute?

E chi pensa di essere un grande bevitore, può partecipare alla **WineMarathon**, un'eccentrico Giro d'Italia enogastronomico per gli sportivi da bicchiere: dal Piemonte alla Basilicata, dalle Marche alla Sicilia, passando per il Friuli e la Liguria, macinando centinaia di chilometri e di bicchieri, fra vigneti d'eccellenza, città d'arte, tra le colline e i suggestivi paesaggi agricoli della Penisola.
Il tutto accompagnato da sfiziose golosità preparate apposta dagli chef più intransigenti, con una curata selezione tra di materie prime.

Protagonisti indiscussi sono i produttori, le aziende d'eccellenza, giornalisti nazionali e internazionali, sommelier, assaggiatori, cuochi, pasticceri e il pubblico, in un dialogo didattico e interattivo alla scoperta di tutta la ricchezza e la qualità del made in Italy in tema di vino e cibo.
Il nuovo programma **Palco Wine & Food 2017** è disponibile sul sito ***www.collisioni.it***

IL PROGETTO VINO

Il **Progetto Vino di Collisioni**, giunto ormai alla sua quinta edizione, si presenta ancora una volta come un'iniziativa in continua crescita, con tante novità e una squadra di esperti internazionali di vino di indiscutibile valore che si riuniscono a Barolo in occasione del Festival con l'obiettivo di incentivare la promozione e alzare il profilo dei vini italiani nel panorama mondiale.

Sono 70 gli esperti selezionati per trascorrere nelle sale del Castello di Barolo sette giorni, da martedì 11 a martedì 18 luglio, di full immersion nel mondo del vino di tutta Italia. Una settimana di appuntamenti riservati a professionisti del settore per consentire loro di scoprire, approfondire, affezionarsi e portare a casa quest'immensa cultura. Un appuntamento che ormai, dalle parole dei partecipanti stessi, è diventato un punto di riferimento per il mondo del vino e che si è affermato grazie al suo format innovativo e alla qualità e varietà della sua proposta didattico-scientifica che riesce a unire i grandi Barolo, l'Amarone, Franciacorta, il Nero d'Avola, Bianchi friulani e i Rossi toscani, a denominazioni meno conosciute ma altrettanto di valore come la Freisa, il Grignolino, il Lambrusco, l'Aglianico del Vulture.

Racconta **Ian D'Agata**, Direttore Creativo del Progetto Vino di Collisioni: *"La mission di Collisioni rimane sempre la stessa: provocare una "collisione" di esperienze, passioni e saperi tra esperti e produttori che si confrontano fra loro, approfondendo temi quali i grandi vitigni, vini e territori italiani. Ed è per questo che il Festival compie un grande sforzo per portare a Barolo ogni anno alcuni dei più famosi esperti di vino di tutto il mondo".*

E infatti, il panel degli ospiti del Progetto Vino non fa che arricchirsi e consolidarsi, con la presenza di professionisti di valore mondiale quali Antonio Galloni, fondatore di VINOUS, Steven Spurrier, Consultant editor di Decanter, Jeffrey Porter, Wine director dei 22 ristoranti della Batali&Bastianich, Elin McCoy, columnist vino della Bloomberg, Lingzi He, Chief Education Officer di una delle più importanti scuole di vino della Cina, Levi Dalton, creatore, responsabile e voce di I'll Drink To That, il più importante podcast sul vino degli USA, Jason Yamasaki, Corporate Sommelier di Joey Restaurants in Canada e molti altri grandi nomi ancora (di oltre quindici nazionalità diverse), ma anche di volti inediti, giovani sommeliers e decani dell'ambiente, dal giovanissimo e già proprietario di Workshop Charleston e altri locali, Michael Shemtov, al rispettato giornalista e professore Michael Apstein, in un progetto che si fa sempre più composito e articolato, accogliendo novità e cambiamenti nel vero spirito di Collisioni, e che continua il suo percorso e conferma il suo contributo concreto alla conoscenza, all'approfondimento e alla promozione del grande vino italiano.

Il programma dell'edizione 2017 si annuncia particolarmente denso, grazie alle novità che hanno accompagnato l'"ottima annata" di questa nona edizione di Collisioni: la nascita del Wine Educational Board, un panel di ospiti ricorrenti che, durante tutto l'anno, hanno partecipato ad incoming e in-depth in Italia e i cui membri agiscono, durante il Progetto Vino di luglio, da "group leaders" per le degustazioni.

Tra i grandi nomi scelti per partecipare a questo progetto speciale: Laura DePasquale, Master Sommelier di Miami, Presidente della divisione ARTisanal di Southern; Monty Waldin, scrittore di vino biologico e biodinamico, firma di Decanter ed esperto di vini italiani; Michaela Morris, educatrice e giornalista per Wine Business International, Quench, Westender e Decanter; Will Predhomme, consulente per carte di vino in numerosi ristoranti e proprietario della Predhomme Inc; Michele Longo, scrittore e giornalista di vino, co-autore di numerosi libri e della guida "Migliori vini d'Italia", e molti altri. Ma anche il carattere sempre più didattico e mirato della manifestazione che, grazie all'attenta selezione degli ospiti curata direttamente da Ian D'Agata, si propone come vero e proprio hub di confronto, scambio, didattica, comunicazione internazionale e creazione di reti commerciali e non solo.

Un progetto sempre più ambizioso e strutturato che si pone l'obiettivo di suscitare interesse in modo approfondito e consapevole non solo ai grandi professionisti, che instaurano così un rapporto tanto didattico quanto emozionale con il Paese, ma anche a tutte le grandi realtà italiane che vengono coinvolte in prima persona con incoming nei loro territori e momenti dedicati a Collisioni: cantine, associazioni, consorzi e istituzioni di oltre 16 Regioni italiane credono ogni anno sempre più in quest'iniziativa e la aiutano a crescere.

Oltre alle ormai consolidate partnership con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, che quest'anno rafforza la sua partecipazione al Progetto Vino con focus su diverse denominazioni e uno stand aperto al pubblico all'interno del paese, ERSA Friuli Venezia Giulia, l'Enoteca regionale Lucana e il consorzio Io Vulture, la Regione Sicilia, il Consorzio Franciacorta, Assovini, nonché i numerosi consorzi piemontesi, dal Consorzio di Tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani al Consorzio Colline del Monferrato Casalese, al consorzio Altalanga e Alto Piemonte, il progetto continua a crescere coinvolgendo sempre più realtà interessate a sperimentare il particolare format di Collisioni e ad essere partecipi di questa kermesse didattica internazionale. Tra queste nuove proposte, il Consorzio del Prosecco DOC, le Famiglie dell'Amarone d'Arte, l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, il Consorzio Tutela Vini Montefalco, la Strada del Vino di Latina, ma anche numerosi privati che hanno deciso di unirsi e collaborare tra loro per partecipare dalla Sardegna, dalla Toscana, in rappresentanza del Brunello di Montalcino, della Nascetta e da numerose altre Regioni italiane, senza scordare le numerose realtà del Piemonte di cui gli esperti saranno ospiti o di cui potranno degustare i vini in sezioni dedicate. E ancora, una grande novità: la full-immersion, per un selezionato panel di esperti, nel territorio del Monferrato durante i giorni dall'11 al 13 Luglio, per scoprire le grandi denominazioni del territorio, grazie alla collaborazione, ormai di lunga data, di Collisioni con il Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

E le novità non finiscono qui. Dopo averlo avuto come "special guest" all'edizione 2016 del festival, a maggio 2017 Collisioni ha inaugurato una partnership davvero straordinaria con Antonio Galloni, fondatore e CEO di VINOUS, che porta a Barolo la sua nuova app Delectable e il progetto Vinous Maps. Si conferma così l'ormai indiscussa fama a livello mondiale del Progetto Vino, che non manca di farsi conoscere e di interessare importanti nomi del vino internazionale e nazionale, con partnership che vanno a coprire anche settori trasversali come l'ormai consolidata collaborazione con DIAM, la nuova partecipazione degli Stralli di pane firmati Fermo e l'importante media partnership con la nota rivista italiana WineNews.

Un dispiegamento di reti e di collaborazioni che rispecchia perfettamente il carattere eclettico e sfaccettato di Collisioni, con la sua ricchezza e trasversalità, e che conferma il grande interesse e la costante crescita di questo progetto, che è ormai entrato a pieno titolo nella programmazione di qualità di Collisioni Festival.

IL PROGETTO FOOD

Sulla scia del format Progetto Vino, appuntamento ormai consolidato nel panorama nazionale e internazionale, Collisioni 2017 inaugura il **Progetto Food**, ancora una volta a firma di Ian d'Agata, Senior Editor di Vinous, curatore dei reportage "Vinous Table" e già Direttore Creativo del Progetto Vino di Collisioni, il quale ha fortemente voluto dar vita a questa nuova iniziativa per conferire la giusta rilevanza internazionale ai prodotti gastronomici degli artigiani italiani del cibo, poco conosciuti oltre i propri confini.

"L'idea che anima il nuovo progetto Food è la stessa del progetto Vino di Collisioni" - spiega Ian D'Agata - *"Io credo fermamente nella grande qualità dei prodotti alimentari italiani, che devono essere raccontati con la stessa precisione e profondità di dettaglio che a Collisioni usiamo per il vino. Una prima edizione che non ha nulla a che vedere con i soliti show cooking o reality del cibo e altre cose simili, ma vuole essere piuttosto un percorso di conoscenza, di approfondimento e di divulgazione delle grandi eccellenze gastronomiche italiane con degustazioni guidate, visite in azienda e sui territori del cibo piemontese e italiano per alcuni dei più importanti opinion leaders e buyers del food mondiale"*.

La formula è dunque quella già sperimentata con il Progetto Vino nel 2012: l'incontro e il confronto tra alcuni dei massimi esperti internazionali del settore e i produttori nostrani. Il tutto nel weekend clou del Festival Collisioni, sabato 15, domenica 16 e lunedì 17 luglio, con l'obiettivo di portare all'attenzione del mercato internazionale i grandi prodotti culinari italiani, tante volte abusati, ma troppo spesso poco conosciuti e comunicati con consapevolezza.

La scenografia è quella del neonato Agrilab, inaugurato a metà maggio e curato da Lucio Diana. Scenografo, costumista, light designer, Diana ha pensato l'Agrilab come uno spazio aperto, un luogo multimediale per permettere a intenditori e a visitatori di apprezzare la varietà e l'eccellenza enogastronomica in modo didattico e interattivo. Quale migliore luogo, allora, per realizzare l'idea di Ian d'Agata: sensibilizzare i grandi ristoratori e i più famosi importatori alla conoscenza di tipicità come i formaggi DOP piemontesi, la cultura del cioccolato di Baratti e quella casearia di Inalpi, ma anche ricette da tutta Italia come quelle, uniche, che compongono la tradizione della Regione Marche e un focus sull'orto di Enrico Crippa e sulla cucina di questo grande 3 stelle Michelin, da poco riconosciuto come la migliore cucina al mondo. E ancora, interessanti abbinamenti wine&food grazie al progetto del Consorzio del Moscato e i dolci e le nocciole piemontesi e una speciale degustazione di oli curata dall'azienda Rinaldi. Un ventaglio di indiscusse eccellenze che non hanno ancora, sul mercato internazionale, il posizionamento che meriterebbero, spesso frenati da una concorrenza economicamente allettante e dal commercio di massa, ma che possono sicuramente trovare uno spazio e un giusto riconoscimento nel

Un progetto sempre più ambizioso e strutturato che si pone l'obiettivo di suscitare interesse in modo approfondito e consapevole non solo ai grandi professionisti, che instaurano così un rapporto tanto didattico quanto emozionale con il Paese, ma anche a tutte le grandi realtà italiane che vengono coinvolte in prima persona con incoming nei loro territori e momenti dedicati a Collisioni: cantine, associazioni, consorzi e istituzioni di oltre 16 Regioni italiane credono ogni anno sempre più in quest'iniziativa e la aiutano a crescere.

Oltre alle ormai consolidate partnership con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, che quest'anno rafforza la sua partecipazione al Progetto Vino con focus su diverse denominazioni e uno stand aperto al pubblico all'interno del paese, ERSA Friuli Venezia Giulia, l'Enoteca regionale Lucana e il consorzio Io Vulture, la Regione Sicilia, il Consorzio Franciacora, Assovini, nonché i numerosi consorzi piemontesi, dal Consorzio di Tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani al Consorzio Colline del Monferrato Casalese, al consorzio Altalanga e Alto Piemonte, il progetto continua a crescere coinvolgendo sempre più realtà interessate a sperimentare il particolare format di Collisioni e ad essere partecipi di questa kermesse didattica internazionale. Tra queste nuove proposte, il Consorzio del Prosecco DOC, le Famiglie dell'Amarone d'Arte, l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, il Consorzio Tutela Vini Montefalco, la Strada del Vino di Latina, ma anche numerosi privati che hanno deciso di unirsi e collaborare tra loro per partecipare dalla Sardegna, dalla Toscana, in rappresentanza del Brunello di Montalcino, della Nascetta e da numerose altre Regioni italiane, senza scordare le numerose realtà del Piemonte di cui gli esperti saranno ospiti o di cui potranno degustare i vini in sezioni dedicate. E ancora, una grande novità: la full-immersion, per un selezionato panel di esperti, nel territorio del Monferrato durante i giorni dall'11 al 13 Luglio, per scoprire le grandi denominazioni del territorio, grazie alla collaborazione, ormai di lunga data, di Collisioni con il Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

E le novità non finiscono qui. Dopo averlo avuto come "special guest" all'edizione 2016 del festival, a maggio 2017 Collisioni ha inaugurato una partnership davvero straordinaria con Antonio Galloni, fondatore e CEO di VINOUS, che porta a Barolo la sua nuova app Delectable e il progetto Vinous Maps. Si conferma così l'ormai indiscussa fama a livello mondiale del Progetto Vino, che non manca di farsi conoscere e di interessare importanti nomi del vino internazionale e nazionale, con partnership che vanno a coprire anche settori trasversali come l'ormai consolidata collaborazione con DIAM, la nuova partecipazione degli Stralli di pane firmati Fermo e l'importante media partnership con la nota rivista italiana WineNews.

Un dispiegamento di reti e di collaborazioni che rispecchia perfettamente il carattere eclettico e sfaccettato di Collisioni, con la sua ricchezza e trasversalità, e che conferma il grande interesse e la costante crescita di questo progetto, che è ormai entrato a pieno titolo nella programmazione di qualità di Collisioni Festival.

IL PROGETTO FOOD

Sulla scia del format Progetto Vino, appuntamento ormai consolidato nel panorama nazionale e internazionale, Collisioni 2017 inaugura il **Progetto Food**, ancora una volta a firma di Ian d'Agata, Senior Editor di Vinous, curatore dei reportage "Vinous Table" e già Direttore Creativo del Progetto Vino di Collisioni, il quale ha fortemente voluto dar vita a questa nuova iniziativa per conferire la giusta rilevanza internazionale ai prodotti gastronomici degli artigiani italiani del cibo, poco conosciuti oltre i propri confini.

"L'idea che anima il nuovo progetto Food è la stessa del progetto Vino di Collisioni" - spiega Ian D'Agata - *"Io credo fermamente nella grande qualità dei prodotti alimentari italiani, che devono essere raccontati con la stessa precisione e profondità di dettaglio che a Collisioni usiamo per il vino. Una prima edizione che non ha nulla a che vedere con i soliti show cooking o reality del cibo e altre cose simili, ma vuole essere piuttosto un percorso di conoscenza, di approfondimento e di divulgazione delle grandi eccellenze gastronomiche italiane con degustazioni guidate, visite in azienda e sui territori del cibo piemontese e italiano per alcuni dei più importanti opinion leaders e buyers del food mondiale"*.

La formula è dunque quella già sperimentata con il Progetto Vino nel 2012: l'incontro e il confronto tra alcuni dei massimi esperti internazionali del settore e i produttori nostrani. Il tutto nel weekend clou del Festival Collisioni, sabato 15, domenica 16 e lunedì 17 luglio, con l'obiettivo di portare all'attenzione del mercato internazionale i grandi prodotti culinari italiani, tante volte abusati, ma troppo spesso poco conosciuti e comunicati con consapevolezza.

La scenografia è quella del neonato Agrilab, inaugurato a metà maggio e curato da Lucio Diana. Scenografo, costumista, light designer, Diana ha pensato l'Agrilab come uno spazio aperto, un luogo multimediale per permettere a intenditori e a visitatori di apprezzare la varietà e l'eccellenza enogastronomica in modo didattico e interattivo. Quale migliore luogo, allora, per realizzare l'idea di Ian d'Agata: sensibilizzare i grandi ristoratori e i più famosi importatori alla conoscenza di tipicità come i formaggi DOP piemontesi, la cultura del cioccolato di Baratti e quella casearia di Inalpi, ma anche ricette da tutta Italia come quelle, uniche, che compongono la tradizione della Regione Marche e un focus sull'orto di Enrico Crippa e sulla cucina di questo grande 3 stelle Michelin, da poco riconosciuto come la migliore cucina al mondo. E ancora, interessanti abbinamenti wine&food grazie al progetto del Consorzio del Moscato e i dolci e le nocciole piemontesi e una speciale degustazione di oli curata dall'azienda Rinaldi. Un ventaglio di indiscusse eccellenze che non hanno ancora, sul mercato internazionale, il posizionamento che meriterebbero, spesso frenati da una concorrenza economicamente allettante e dal commercio di massa, ma che possono sicuramente trovare uno spazio e un giusto riconoscimento nel

settore gourmet, che è anzi, come in tanti altri settori del made in Italy, affascinato e interessato alle eccellenze del Paese, come conferma la presenza di alcune tra le massime personalità della gastronomia mondiale, che hanno aderito con entusiasmo al Progetto.

Si inizia dunque quest'anno con un focus da Oltre Oceano, terra che da sempre guarda alla cucina italiana con interesse. Ian D'Agata ha personalmente selezionato la rosa di esperti da USA e Canada: tra i nomi di spicco figurano Mitchell Davis, Vice Presidente della James Beard Foundation, Brian Bistrong, Chief chef e Buyer della Dean&Deluca, Nancy Silverton, co-proprietaria e chef di Mozza in California e Singapore, Giacomino Drago, imprenditore italo-americano, proprietario di una decina di ristoranti in California e molti altri ancora.

Un connubio, ancora una volta, di grandi eccellenze: i migliori prodotti della cucina e italiana che, in questa occasione, avranno modo di porsi all'attenzione di un panel di professionisti d'eccellenza, che avranno così l'opportunità di avere un assaggio, figurato e non, del migliore made in Italy, con una full-immersion che stuzzicherà il palato, con l'obiettivo di creare dei veri e propri ambasciatori del vero made in Italy gastronomico e aprire nuove frontiere per l'export delle nostre eccellenze.

14 LUGLIO – ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 671 MEETING VG @ GAZEBO RESTAURANT DEL GRAND HOTEL ALASSIO ALASSIO GM DAVIDE CREMA,

Cena sulla spiaggia a bordo mare quella degli Amici Gourmet al Gazebo Restaurant del Grand Hotel Alassio. Un appuntamento davvero speciale che alla location di prestigio, che ben conosciamo, aggiunge il fascino del tramonto sulle acque verdi e blu del Mar Ligure. La nostra serata si è aperta con una selezione di stuzzichini realizzati con i prodotti del nostro Premium Partner inalpi, una batteria di assaggi ben congegnata, golosa e decisamente originale. Inutile dire che il tema centrale della nostra degustazione è stato il pesce di mare, tributo dello chef Roberto Balgisi alla vocazione marinara che da sempre caratterizza le coste della Liguria. Impagabile il privilegio di avere lo chef tutto per noi che, allo scoccare della mezzanotte, ha lasciato la cucina per raggiungerci in spiaggia e prepararci un memorabile piatto di spaghetti trafilati al bronzo alla puttanesca. Archivio storico reportage: L'arrivo al Grand Hotel La vista sulla spiaggia al tramonto La nostra cena avverrà direttamente sulla spiaggia... Il tavolo Mise en place Il nostro menu personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. L'angolo riservato ai nostri Partners Musica dal vivo ad accompagnare la serata In terrazza ci accolgono lo chef Balgisi con il GM Davide Crema e il restaurant manager Daniel Gavinelli Gli stuzzichini sono pronti per l'aperitivo Paninetti al burro inalpi con bresaola artigianale di pesce spada alla barbabietola e maionese all'erba cipollina Cannolo di pasta kataifi con Caciotta Kremina inalpi e visciole di Cantiano Pan carré al burro inalpi con Chorizo de Vacuno Ibérico Sfere si salmone ripiene di formaggini di latte inalpi su asparagi di mare e radice di wasabi fresca Crudité di finocchio con salsa di corallo montato al burro inalpi Mozzarelle in carrozza con fettine di latte inalpi con prosciutto cotto e con acciughe Franciacorta Cuvée 61 Jéroboam – Berlucchi Ci accomodiamo al tavolo allestito per noi sulla spiaggia For England Rosé 2011 – Contratto Un bel brindisi tutti insieme! Pane Tipologie di pane: panini al burro inalpi con barbabietola e con spinaci, bananine al sesamo, grissini bianchi, alla cipolla e alle olive taggiasche. Piattooo!!! Scampo alle taggiasche con mediterranea di pomodorini Cocktail di mazzancolle VG e lo chef presentano il prossimo piatto Spiedo di lingua di vitello e gambero rosso croccante, salsa di bufala e cialda al verde For England Blanc De Noir 2012 – Contratto La consegna della card Viaggiatore Gourmet al GM Davide Crema Salmone e mostarda 3.0 Ventresca di Blue Fin siciliano, melone e Porto Bianco dall'Isola Campania 2015 – Joaquin Lo chef prepara la prossima portata in Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli VG presenta il piatto con lo chef e il restaurant manager Daniel Gavinelli Carnaroli Riserva San Massimo con estratto di rucola e ricci Chardonnay Elijo Collezione 2013 – Villa Parens Seppie di Porto Santo Spirito con salsa ceviche e cremoso alle mele Frozen al lampone bitter con terra e ghiaccio di "Abinao" De Miranda Asti Spumante 2013 – Contratto Lo chef e il restaurant manager Daniel Gavinelli ci servono il dessert Ho pensato... Profitterol ripieni di cremoso al passion fruit e glassati al cioccolato Abinao flambato. Coccole finali... Tipologie di piccola pasticceria: cioccolato bianco Ivoire affumicato al cardamomo, tartelletta al cremoso di Abinao e perle frizzanti, gelatine al passion fruit. Momento della merenda defaticante... Spaghetti trafilati in bronzo alla puttanesca in Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. VG con la brigata al completo Ci concediamo anche un bis! Coctkail finali preparati dalla Bar Manager Cristina Fiorito Vermouth Mancino shakerato con estratto di zenzero Gin Bombay, Ginjo Yuzushu e passion fruit fresco Chiudiamo con lo champagne Pommery Un brindisi

alla bella serata trascorsa! Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 671esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Gazebo e GH Bistrot 17021 Alassio (SV) Via Gramsci 2/4 Tel.(+39) 0182 641910 Chiuso dall'8 gennaio al 3 marzo Email: ristorante@ghalassio.com Sito internet: www.grandhotelalassio.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi.

14 LUGLIO - BRAOGGI

INCONTRO A Castelmagno si è parlato di "Agricoltura e Digitale. La ricetta della filiera intelligente"

Le sfide del futuro per l'agroalimentare

CASTELMAGNO

Quali sono le sfide da cogliere e le strade da percorrere per diventare un'impresa 4.0? E' possibile prevedere il futuro grazie all'analisi dei Big Data? E ancora, è possibile aumentare il valore delle produzioni agroalimentari, passando per il canale dell'energia elettrica? Di questi e altri temi si è parlato giovedì 29 giugno presso il ristorante La Meiro -Terre di Castelmagno, in un incontro dedicato alle aziende del settore agroalimentare dal titolo "Agricoltura e Digitale - Aziende Smart. La ricetta della filiera intelligente". A raccontare le esperienze virtuose e gli ambiziosi progetti delle "Aziende 4.0" erano presenti il settore zootecnico con la Vall Carni di Marene, la filiera lattiero casearia con la Compral Latte e il comparto frutticolo con Lagnasco Group, accomunate da progetti sviluppati in collaborazione con la eVISO di Saluzzo, che hanno raccontato gli innovativi progetti alla presenza di Confindustria Cuneo e numerosi addetti ai lavori. "Immaginare l'impatto che qualcosa di fisico può avere sulle attività di un'azienda è semplice, ma il mondo dei dati, virtuali e invisibili, ha la possibilità di incidere in maniera profonda sulle attività di un'impresa". Ha spiegato l'ing. Gianfranco Sorasio della eVISO, fornitore di energia elettrica per aziende, dal profilo altamente tecnologico. "Grandi quantità di dati portano a risultati statistici, ma per Big Data intendiamo dei dati provenienti da numerose fonti diverse, anche apparentemente non collegate tra loro. L'intelligenza artificiale è in grado di analizzarli e restituirli alle valutazione umane sotto una forma diversa" E' così che è nato il progetto Smart Fruits, in collaborazione tra eVISO e Lagnasco Group: "Oggi tutto va in fretta e dobbiamo muoverci al passo con i tempi" ha spiegato Simone Bernardi il presidente della cooperativa che raccoglie 4 generazioni di soci (nati dal 1932 al 1996). Il mercato oggi richiede previsioni precise su quantitativi e tempi della raccolta, e le aziende che lo fanno si dimostrano più affidabili e vengono premiate: "Grazie all'analisi di eVISO siamo riusciti a prevedere con due mesi di anticipo il giorno esatto dell'inizio della raccolta mirtilli, cosa che inizialmente sembrava impossibile". La capacità di analisi dei Big Data nasce dalla tecnologia eVISO, in grado di prevedere i consumi del giorno dopo e la produzione delle fonti energetiche nel modo più preciso possibile: una capacità che può trovare applicazioni in innumerevoli settori. Dei progetti che riguardano la filiera della carne ha parlato Luigi Vallino, della Vall Carni di Marene, azienda che è alla costante ricerca del miglioramento e dell'eccellenza, che punta al traguardo dei 10.000 capi. "Il benessere animale e la qualità sono il nostro obiettivo, rinunciando alle scorciatoie che portano ai guadagni facili" ha detto Vallino, titolare con la figlia Loredana. L'azienda segue tutte le fasi di filiera, dai mangimi alla crescita dei capi fino alla macellazione, e con la eVISO inizierà un progetto di efficientamento che porterà alla certificazione "100% Rinnovabile eVISO" dell'intera filiera, utilizzando energia totalmente pulita, a beneficio dell'ambiente e dei consumatori. Altra filiera altrettanto importante in Piemonte è quella del latte, rappresentata da Compral Latte, che raccoglie quasi 250 soci produttori che conferiscono il latte alla Inalpi di Moretta, dove viene trasformato in polvere per gli utilizzi della Ferrero di Alba. "La Ferrero da sempre si dimostra attenta alla filiera, e vuole sapere come e dove viene prodotto il latte" ha spiegato Enrico Dellaferrera, accompagnato dal presidente Raffaele Tortalla. "Negli ultimi anni tra le richieste c'è anche quella dell'efficienza energetica e dell'attenzione alle fonti di produzione, e Ferrero è disposta a pagare di più le produzioni di qualità". L'efficientamento e la certificazione "100% Rinnovabile eVISO" di tutta la filiera Compral Latte sono l'obiettivo finale per aumentare il valore del latte a favore dei produttori. Attenta a tutti gli sviluppi che possono dare competitività alle aziende è Confindustria Cuneo, rappresentata da Mauro Danna, che si occupa di innovazione per l'Unione Industriali della Provincia: "Oggi parliamo di imprese 4.0 inserendo a pieno titolo il settore agroalimentare – ha detto - e l'innovazione e la tecnologia sono certamente tra le priorità del neo presidente Mauro Gola". L'incontro si è svolto a pochi metri dai laboratori di produzione del "Castelmagno" de La Meiro premiato con l'Italian Cheese Awards, e prodotto anch'esso con energia certificata "100% rinnovabile e-VISO".

b.o.

14 LUGLIO – CORRIERE DI SALUZZO

MORETTA

Inalpi a Collisioni e Cheese

MORETTA - Continua anche per le edizioni 2017, la collaborazione di Inalpi, con Collisioni, il festival agri-rock di letteratura e musica che si svolgerà dal 14 al 18 luglio a Barolo, e con Cheese, la manifestazione dedicata ai formaggi internazionali di qualità che si svolgerà a Bra dal 15 al 18 settembre. Con la kermesse di Barolo, la ditta morettese sarà presente insieme ad altri nomi dell'alimentare, con punti di somministrazione di cheeseburger in piazza Rossa e la distribuzione di un gadget personalizzato, una divertente palla da spiaggia, targato Collisioni-Inalpi. Tema diverso invece per Cheese a Bra, quando Slow Food e Inalpi organizzeranno "la piazza del gelato", in cui il latte alpino piemontese sarà attore principale nella preparazione dei gelati.

14 LUGLIO - CIBVS

Cartoline dal 671 Meeting VG @ Gazebo Restaurant del Grand Hotel Alassio – Alassio – GM Davide Crema, Chef Roberto Balgisi

da 2 ore su www.altissimoceto.it

Cena sulla **spiaggia** a bordo **mare** quella degli **Amici Gourmet** al **Gazebo Restaurant** del **Grand Hotel Alassio**. Un appuntamento davvero **speciale** che alla location di **prestigio**, che ben conosciamo, aggiunge il fascino del **tramonto** sulle acque verdi e blu del **Mar Ligure**. La nostra serata si è aperta con una selezione di stuzzichini realizzati con i prodotti del nostro Premium Partner Inalpi, una batteria di assagg [...leggi]

14 LUGLIO – CUNEO7

INCONTRO A Castelmagno si è parlato di "Agricoltura e Digitale. La ricetta della filiera intelligente"

Le sfide del futuro per l'agroalimentare

CASTELMAGNO

Quali sono le sfide da cogliere e le strade da percorrere per diventare un'impresa 4.0? E' possibile prevedere il futuro grazie all'analisi dei Big Data? E ancora, è possibile aumentare il valore delle produzioni agroalimentari, passando per il canale dell'energia elettrica? Di questi e altri temi si è parlato giovedì 29 giugno presso il ristorante La Meiro -Terre di Castelmagno, in un incontro dedicato alle aziende del settore agroalimentare dal titolo "Agricoltura e Digitale - Aziende Smart. La ricetta della filiera intelligente". A raccontare le esperienze virtuose e gli ambiziosi progetti delle "Aziende 4.0" erano presenti il settore zootecnico con la Vall Carni di Marene, la filiera lattiero casearia con la Compral Latte e il comparto frutticolo con Lagnasco Group, accomunate da progetti sviluppati in collaborazione con la eVISO di Saluzzo, che hanno raccontato gli innovativi progetti alla presenza di Confindustria Cuneo e numerosi addetti ai lavori. "Immaginare l'impatto che qualcosa di fisico può avere sulle attività di un'azienda è semplice, ma il mondo dei dati, virtuali e invisibili, ha la possibilità di incidere in maniera profonda sulle attività di un'impresa". Ha spiegato l'ing. Gianfranco Sorasio della eVISO, fornitore di energia elettrica per aziende, dal profilo altamente tecnologico. "Grandi quantità di dati portano a risultati statistici, ma per Big Data intendiamo dei dati provenienti da numerose fonti diverse, anche apparentemente non collegate tra loro. L'intelligenza artificiale è in grado di analizzarli e restituirli alle valutazione umane sotto una forma diversa" E' così che è nato il progetto Smart Fruits, in collaborazione tra eVISO e Lagnasco Group: "Oggi tutto va in fretta e dobbiamo muoverci al passo con i tempi" ha spiegato Simone Bernardi il presidente della cooperativa che raccoglie 4 generazioni di soci (nati dal 1932 al 1996). Il mercato oggi richiede previsioni precise su quantitativi e tempi della raccolta, e le aziende che lo fanno si dimostrano più affidabili e vengono premiate: "Grazie all'analisi di eVISO siamo riusciti a prevedere con due mesi di anticipo il giorno esatto dell'inizio della raccolta mirtilli, cosa che inizialmente sembrava impossibile". La capacità di analisi dei Big Data nasce dalla tecnologia eVISO, in grado di prevedere i consumi del giorno dopo è la produzione delle fonti energetiche nel modo più preciso possibile: una capacità che può trovare applicazioni in innumerevoli settori. Dei progetti che riguardano la filiera della carne ha parlato Luigi Vallino, della Vall Carni di Marene, azienda che è alla costante ricerca del miglioramento e dell'eccellenza, che punta al traguardo dei 10.000 capi. "Il benessere animale e la qualità sono il nostro obiettivo, rinunciando alle scorciatoie che portano ai guadagni facili" ha detto Vallino, titolare con la figlia Loredana. L'azienda segue tutte le fasi di filiera, dai mangimi alla crescita dei capi fino alla macellazione, e con la eVISO inizierà un progetto di efficientamento che porterà alla certificazione "100% Rinnovabile eVISO" dell'intera filiera, utilizzando energia totalmente pulita, a beneficio dell'ambiente e dei consumatori. Altra filiera altrettanto importante in Piemonte è quella del latte, rappresentata da Compral Latte, che raccoglie quasi 250 soci produttori che conferiscono il latte alla Inalpi di Moretta, dove viene trasformato in polvere per gli utilizzi della Ferrero di Alba. "La Ferrero da sempre si dimostra attenta alla filiera, e vuole sapere come e dove viene prodotto il latte" ha spiegato Enrico Dellaferrera, accompagnato dal presidente Raffaele Tortalla. "Negli ultimi anni tra le richieste c'è anche quella dell'efficienza energetica e dell'attenzione alle fonti di produzione, e Ferrero è disposta a pagare di più le produzioni di qualità". L'efficientamento e la certificazione "100% Rinnovabile eVISO" di tutta la filiera Compral Latte sono l'obiettivo finale per aumentare il valore del latte a favore dei produttori. Attenta a tutti gli sviluppi che possono dare competitività alle aziende è Confindustria Cuneo, rappresentata da Mauro Danna, che si occupa di innovazione per l'Unione Industriali della Provincia: "Oggi parliamo di imprese 4.0 inserendo a pieno titolo il settore agroalimentare – ha detto - e l'innovazione e la tecnologia sono certamente tra le priorità del neo presidente Mauro Gola". L'incontro si è svolto a pochi metri dai laboratori di produzione del "Castelmagno" de La Meiro premiato con l'Italian Cheese Awards, e prodotto anch'esso con energia certificata "100% rinnovabile eVISO".

b.o.

15 LUGLIO - ENOGASTRONOVIE

Panna, more e fantasia di rose su briciole di frolla al burro Inalpi

13 JULY 2017 NO COMMENTS

Questa è una ricettina facile facile, che richiede però del tempo e le giuste attenzioni. Insomma, va fatta con tanto amore, ma soprattutto con gli ingredienti giusti.
Ed è la mia ricetta per Saranno Famosi con Inalpi, concorso indetto da Inalpi in collaborazione con Slow Food e Altissimo Ceto.

Saranno Famosi con Inalpi

Come funziona? Ci sono dieci squadre, ognuna composta da uno tra i migliori Sous Chef selezionati dalla Guida Osterie d'Italia 2017 e tre blogger da tutta Italia. Io faccio parte della squadra che unisce due regioni bellissime, tanto diverse quanto affini: la Liguria e la Sardegna. Ogni squadra doveva creare un menù intero dall'antipasto al dolce utilizzando alcuni prodotti Inalpi e cercando di valorizzare il territorio di provenienza.

Ecco il menù della mia squadra:

- Antipasto a cura del collega blogger Mattia Lorenzetti: Tortina d'oro con crema di formaggino al latte Inalpi e maggiorana
- Primo piatto a cura del bravissimo Sous Chef Simone Circella del ristorante La Brinca a Ne (Genova): Pansoto ripieno di erbette e caciotta Kremina Inalpi
- Secondo della tradizione ligure reinterpretato dalla collega blogger Sonia Figone: Verdure ripiene alla genovese

E infine ci sono io, che con il dolce proposto, più che riprendere una ricetta della tradizione della mia terra, ho scelto di unire due ingredienti speciali che lego alla mia Sardegna e alla Liguria: le **more selvatiche**, che mi riportano indietro nel tempo fino alla mia infanzia, quando sul finire dell'estate le coglievo dai rovi in campagna; e lo **sciroppo di rose**, Presidio Slow Food della Liguria, prodotto da varietà di rose antiche a Genova e nella sua provincia.

Semifreddo allo sciroppo di rose, salsa alle more e frolla al burro

Ricetta: semifreddo allo sciroppo di rose e frolla

Ma veniamo alla ricetta... "Panna, more e fantasia di rose su briciole di frolla al burro Inalpi" è un **semifreddo allo sciroppo di rose** con salsa di more, reso croccante da un letto di "briciole" di frolla burrosa e fragrante. Vediamo nel dettaglio gli ingredienti e il procedimento per realizzare all'incirca sei dessert monodose.

Ingredienti per le briciole di frolla al burro Inalpi

125 gr. di farina 00
100 gr. di burro di panna fresca Inalpi
55 gr. di zucchero
3 gr. di miele
1 tuorlo d'uovo
1 limone non trattato

Ingredienti per il semifreddo allo sciroppo di rose
2 uova
100 gr. di mascarpone
125 ml. di panna
50 gr. di zucchero
100 ml. di sciroppo alle rose

Ingredienti per la salsa e la gelatina di more e rose
125 gr. di more
50 gr.sciroppo alle rose
1 cucchiaio di zucchero
il succo di mezzo limone
1 cucchiaino di agar agar

Per decorare
Lamponi, more, petali di rosa (non trattata) e zucchero a velo

Procedimento

Iniziamo a preparare la salsa di more e rose. Mettete a macerare le more nello sciroppo di rose e lasciate riposare in frigo per un paio di ore. Prendete un pentolino e mettete sul fuoco le more che avrete leggermente schiacciato con una forchetta insieme allo sciroppo di rose in cui hanno riposato, 1 cucchiaino di zucchero, il succo di mezzo limone. Mescolate con la frusta e poi filtrate con un colino il composto. Metà disponetelo in un contenitore. All'altra metà aggiungete mezzo cucchiaino di agar agar per farlo addensare e riponetelo in un contenitore di vetro, coprendolo con coperchio o pellicola trasparente. Fate poi riposare in frigo per circa 2 ore, finché non sarà diventato gelatina.

Nel frattempo prepariamo le briciole di frolla. Lasciate ammorbidire il burro tagliato a cubetti a temperatura ambiente in modo che venga più facile amalgamarlo agli altri ingredienti. Mescolate poi la farina e lo zucchero e disponeteli a fontana. Al centro poi mettete il burro, il tuorlo d'uovo, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale. Ora lavorate rapidamente gli ingredienti con le mani, o meglio ancora con una marisa, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgete poi la pasta con la pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Ora procedete alla preparazione del **semifreddo allo sciroppo di rose**. Separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e una volta che avranno raggiunto una consistenza spumosa, aggiungete il mascarpone. Mescolate per bene e aggiungete lo sciroppo di rose. A parte montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e la panna ben fredda. Incorporate alla crema al mascarpone prima la panna e poi gli albumi montati, mescolando dal basso verso l'alto in modo che non si smontino. Poi prendete stampo in silicone con sei mezze sfere, nel fondo di ogni sfera mettete un po' della salsa alle more che avevate preparato in precedenza e riempitelo con il composto e mettetelo in freezer per almeno 6 ore.

Ora prendente d nuovo la frolla dal frigo, sbriciolatela su una teglia foderata di carta forno e cuocete in forno preriscaldato a 160° per circa una decina di minuti, finché le briciole non saranno belle dorate e croccanti.

Lasciate raffreddare le briciole e aspettate che il semifreddo sia pronto. A questo punto impiattate. Ponete le briciole in un piatto piano e spolveratele di zucchero a velo, saranno la base su cui porre il semifreddo. Sul semifreddo adagiate una mora, possibilmente selvatica, e una fogliolina di menta fresca. Sulle briciole adagiate la gelatina di more e rose tagliata e cubetti e poi decorate con petali di rosa (non tratatta) e lamponi freschi. E... Buon appetito!

15 LUGLIO – LASTAMPA.IT

Collisioni, la 'grande annata' ha inizio

Tutto pronto per la nona edizione del festival Agrirock nelle Langhe

Questa è '*una grande annata*' recita il claim della nona edizione di Collisioni, il festival multidisciplinare di Barolo, che porta nelle Langhe la musica, la cultura, la letteratura, e, *ça va sans dire*, l'enogastronomia. Artisti di grosso calibro si esibiranno nel palco allestito a Barolo, una struttura impressionante se si considera la cornice: 16 metri, un impianto audio che da solo riempie un intero tir e due maxi schermi ai lati del palco, rispettivamente di 10 metri di lunghezza per 6 m di altezza e da 5 metri x 3. E poi le oltre 50 persone che hanno lavorato al montaggio, lo staff che ogni anno si ingegna per portare tra le stradine delle Langhe gli enormi convogli delle star internazionali. Quest'anno l'ospite principale è Robbie Williams, per intenderci. Un lavoro importante, realizzato con il caldo tropicale che ha contraddistinto questa prima metà di luglio. A supporto di tutto lo staff al lavoro, al prezioso

contributo di San Bernardo, acqua ufficiale di Collisioni 2017, il cui direttore generale **Antonio Biella** commenta: "*Il Gruppo S.Bernardo, in questa edizione con Acqua S.Bernardo e il TheBioS.Bernardo, torna con entusiasmo a Collisioni perché si riconosce in tutte le sue forme nell'iniziativa. Acqua S.Bernardo partecipa al Festival Agrirock perché si sente a casa, in quanto sgorga dalle Alpi Marittime del Piemonte. Il Gruppo S.Bernardo ha trovato in questo evento la stessa visione del territorio e più in generale della natura. Voler stare bene insieme agli altri e godersi la vita in modo naturale, ascoltando della buona musica è ciò che ci accomuna*".

Non solo grandi star: anche quest'anno il progetto Giovani, sostenuto da Firestone, promuove i nuovi talenti e gli artisti emergenti del panorama europeo e internazionale. E non solo musica: quello che rende unico Collisioni è l'animo interdisciplinare, reso possibile dalla presenza di scrittori, attori, personalità dello spettacolo, chef, comici, artisti. Il Nobel cinese Gao Xingjian, il Presidente del Senato Pietro Grasso, Matt Dillon, Elisa, Giorgia, Alberto Angela, Ale e Franz, Luca Argentero, Red Canzian, Raphael Gualazzi, Jeffrey Eugenides, Antonino Cannavacciuolo, Jonathan Coe, Paola Turci, Vittorio Sgarbi, MannarinoLevante, Fabrizio Moro, Elodie, Michele Bravi, Marco Travaglio, Roberto Vecchioni, Roberto Saviano, Joe Bastianich, Luciana Littizzetto, per citarne alcuni. Una formula innovativa che parla ad un pubblico trasversale. Dichiara **Alessandra Bianco** - Chief Public Relations Officer di Lavazza, partner del festival "*Anche quest'anno Lavazza ha deciso di sostenere il Festival Collisioni, in quanto negli anni è riuscito ad unire nello stesso evento diverse tipologie di linguaggi dalla musica alla letteratura in modo qualitativo e contemporaneo. Lavazza accompagnerà il festival con il suo caffè presso l'Agrishop dove sarà possibile degustare le nostre miscele ¡Tierra! Origins per offrire al pubblico un'autentica 'Italian coffee experience*"'.

A proposito di Agrishop e Agrilab, i due nuovi spazi permanenti realizzati all'interno del Castello di Barolo, è l'azienda di design LAGO la firma dietro i loro allestimenti, così come al Palco Rosa e i camerini degli artisti. Spazi arredati per essere salotti accoglienti, ma ultra – light grazie alla linea di complementi 'sospesi' Air, che sembrano fluttuare nell'aria grazie a sostegni in vetro impercettibili. Mentre la palette rispecchia l'animo 'agricolo' dell'evento, giocando con le sfumature della terra, dell'argilla, della paglia. "*Guidato da una visione estesa del design come disciplina che produca esperienza e non solo prodotto, LAGO ha deciso di trasportare l'esperienza acquisita in anni di progettazione per la casa in tutti i luoghi del vivere con l'obiettivo di favorire il benessere individuale e collettivo. La collaborazione con Collisioni Festival è stata possibile grazie a una condivisa visione del concetto di accoglienza che trova la sua dimensione in un evento capace di mettere in moto relazioni, cultura e condivisione*" dichiara l'azienda **LAGO**.

Nuovo partner del festival è Rizla, che così commenta: "*Nel corso degli anni la reputazione di Rizla+ sulla creazione di momenti indimenticabili dedicati alla musica è aumentata sempre di più e anche quest'anno Rizla+ ha deciso di partecipare ad alcuni dei maggiori festival musicali del panorama italiano, perché chi ama la musica incarna i veri valori Rizla+: creatività, vivacità, originalità!*".

E' invece un partner rodato Inalpi, che spiega: "*Per le edizioni 2017* – racconta **Matteo Torchio** responsabile Comunicazione e Marketing di Inalpi – *abbiamo diverse iniziative che, in gran parte sveleremo solo durante le manifestazioni. Un bel rapporto, quello che Inalpi ha con queste kermesse. Un rapporto che ci consentirà di realizzare attività di co-branding, punti di somministrazione di cheeseburger in piazza Rossa a Barolo, la distribuzione di un gadget personalizzato Collisioni-Inalpi* – una divertente palla da spiaggia – *e molte altre iniziative*".

15 LUGLIO - TARGATOCN

La Granda è sedicesima assoluta in Italia per l'export nel primo trimestre 2016

A pari merito con le realtà di Lombardia, Emilia e Veneto che dominano i primi quindici posti della classifica stilata di Istat e Ice e recentemente resa nota dal ministero dello Sviluppo economico Mise

I fratelli Invernizzi

Analizzando il valore economico monetario delle esportazioni provinciali non come cifra assoluta ma come media rapportata alle basi numeriche imprenditoriali dei rispettivi territori, si scopre allora che la Granda - sedicesima assoluta per export nel primo trimestre di questo anno - si colloca a pari merito con le realtà di Lombardia, Emilia e Veneto che dominano i primi quindici posti della classifica stilata di Istat e Ice e recentemente resa nota dal ministero dello Sviluppo economico Mise.

In tal senso, il volume d'affari esportativo messo a segno dal Cuneese nel primo periodo trimestrale del 2017, e pari a 1,8 miliardi di euro, non è qualitativamente diverso dai 2,7 miliardi realizzati dal sistema imprenditoriale veronese la cui economia si colloca al decimo posto nella classifica del commercio estero delle province italiane.

Infatti, nell'uno come nell'altro caso, è come se ogni azienda presente nel registro imprenditoriale avesse apportato alla causa della commercializzazione oltre frontiera un contributo fra i 25.000 e i 26.000

euro. La Confapi provinciale cuneese, che attraverso una attenta strategia di promozione, marketing e alleanze territoriali vaste ha rilanciato oramai da tempo i temi della internazionalizzazione, guarda ai dati Ice - Mise con spirito di ottimismo e di scommessa.

"La nostra strategia aziendale e associativa - commenta infatti **Pierantonio Invernizzi,** manager Inalpi e presidente delle PMI aderenti al sistema Confapi - *opera su due fronti contestuali e sostanzialmente convergenti. Da una parte, l'adesione agli eventi in grado di far conoscere il nostro territorio e le sue eccellenze produttive presso un grande pubblico nazionale e internazionale di consumatori finali e di buyers, da Collisioni a Cibus a Biteg e altri ancora. D'altra parte, favorendo collaborazioni all'interno dei settori economici e fra comparti affini, come nel settore agroalimentare con il nuovo marchio Good Food che molto successo ha riscosso alla Fiera di Parma della scorsa primavera. La presenza di un forte peso specifico delle aziende primarie nella Granda, infatti, può e deve incoraggiare lo sviluppo di realtà adibite alla trasformazione e alla commercializzazione su ampia scala nazionale e internazionale, e questo si traduce, in prospettiva, sia nel coinvolgimento di imprese medio-piccole e piccole a oggi non ancora coinvolte nei benefici della internazionalizzazione, sia nella crescita del contributo medio apportato dalle aziende al volume dell'export".*

I vertici Confapi propongono pertanto, a Regione Piemonte e Mise, una sorta di "Export Card per le PMI", ossia uno strumento di credito fiscale e/o finanziario, e di attivazione di servizi manageriali, per sostenere l'iniziale impegno dell'azienda titolare sui mercati esteri e la cui dote si ricarica periodicamente, a obiettivi man mano raggiunti, a beneficio anche di altre imprese che vogliano aderire agli stessi progetti di espansione commerciale e logistica su base di distretto e di filiera.

"Il nono posto mondiale dell'Italia nella classifica mondiale delle esportazioni ci recupera le posizioni di sei o sette anni fa, ma il crescente sforzo economico finanziario in atto, e considerato dal Governo necessario per tornare ai livelli della fase pre crisi in cui eravamo addirittura settimi od ottavi, deve accompagnarsi a un sempre maggiore adattamento degli strumenti istituzionali e pubblici vigenti, siano essi di assicurazione o di accompagnamento diretto, alle necessità e talvolta anche alle iniziali paure delle PMI quando queste devono iniziare a fare i conti con mercati nuovi e diversi. Sicuramente il know how delle associazioni imprenditoriali in prima linea su questi temi non verrà meno nel confronto con Ministero e Regione, ma è chiaro che bisogna per forza fare i conti con situazioni di liquidità aziendale che molto spesso impongono il recupero, seppure con modalità diverse dal passato, di forme di incentivazione oggi archiviate ma da riprendere".