



31 OTTOBRE
1/2 NOVEMBRE
2014
VILLA ERBA
CERNOBBIO

IL SALONE DELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA

COMUNICATO STAMPA

Con Wine&Food Style vino e cibi di qualità si mettono in mostra a Villa Erba, sulle rive del Lago di Como

Dal 31 ottobre al 2 novembre 2014 Cernobbio ospita un nuovo evento fieristico all'insegna dell'eccellenza enogastronomica in una location di assoluto prestigio.

Tre giorni di incontri alla scoperta di accostamenti tra vini e cibi d'eccellenza all'insegna del made in Italy, tra percorsi di degustazione, esperienze sensoriali ed eventi a tema. Il tutto racchiuso nella magnifica cornice del Lario

CERNOBBIO (COMO), 22 SETTEMBRE 2014 - Villa Erba, sede di un centro espositivo modernissimo, affiancato da una storica villa cara a Luchino Visconti e situato in un contesto naturale spettacolare che si affaccia proprio in riva al **Lago di Como**, sarà la **prestigiosa location** di **Wine&Food Style**, la nuova mostra mercato dedicata ai prodotti dell'eccellenza enogastronomica italiana patrocinata da Comune di Como, Città di Cernobbio e CNA Alimentare.

La manifestazione, promossa da **UpMarket**, azienda leader nell'organizzazione di eventi fieristici rivolti al grande pubblico, si svolgerà nell'**Ala Cernobbio** di Villa Erba da **venerdì 31 ottobre a domenica 2 novembre 2014** e si delinea come una "tre giorni" di incontri all'insegna del gusto tra la sempre più ampia platea di cultori e appassionati del buon bere e della buona tavola e un selezionato gruppo di un centinaio di espositori provenienti da tutta Italia, che presenteranno produzioni tipiche caratterizzate dall'eccellente qualità sia nel settore del vino sia in quello del food.

«**Wine&Food Style** intende inserirsi da protagonista in un comparto fieristico di grande vivacità, che accanto a manifestazioni di rilievo internazionale annovera un gran numero di eventi organizzati a livello locale», afferma Angelo Altamura, Amministratore unico ed Exhibition director

Organizzato da:

Upmarket
SRL

In collaborazione con:



Villa Erba

Sede Operativa: Via Antonio Gramsci, 57 • 20032 Cormano (MI) - Italy • Tel.: +39 02.87213851- Fax: +39 02.87213854

CON IL PATROCINIO DI:



COMUNE DI
COMO



CNA
Alimentare
Lavoratori

SPONSOR TECNICO:

WINEAMORE

Un Nuovo Modo Di Scegliere Il Vino

Imparo a Cucinare
Il mio tempo libero in cucina

MEDIA PARTNER:

winemobile
Wine lovers on the move

e u p o s i d a

liciVino

NSC
www.nansolocomo.info

ART & WINE
magazybook



31 OTTOBRE
1/2 NOVEMBRE
2014
VILLA ERBA
CERNOBBIO

IL SALONE DELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA

di **UpMarket**. «E per farlo può contare su diversi punti di forza, a cominciare dall'indiscutibile fascino di una location davvero unica nel mondo come Villa Erba, inserita in un comprensorio turistico di grande pregio come quello Iariano e in grado di attrarre visitatori anche dalla vicina Svizzera, la cui frontiera dista solo qualche chilometro da Cernobbio. Senza dimenticare l'eccellenza dei prodotti che verranno presentati, in linea con la grande tradizione del **made in Italy** che tutti ci invidiano e che anche in questi momenti di crisi si conferma come uno dei settori trainanti del Paese, capace di un fatturato di 132 miliardi all'anno (il 10% del Pil nazionale) e con i dati relativi alle esportazioni in continua crescita. Last but not least, **Wine&Food Style** offrirà al suo pubblico un ricco programma di eventi».

In aggiunta a esposizione, degustazioni e vendita al pubblico, infatti, l'evento fieristico Iariano abbinerà workshop, mostre tematiche ed eventi collaterali di vario genere, che consentiranno ai visitatori di trascorrere una piacevole giornata e di approfondire tutti gli aspetti che compongono la "cultura del mangiare e del bere bene". Il ricco programma della manifestazione, che verrà completato nel corso delle prossime settimane, già annovera alcuni highlights che non mancheranno di suscitare l'interesse dei visitatori. Si segnalano, tra gli altri:

- l'esposizione collettiva di arte contemporanea **Barolo Paintings**, curata dall'associazione culturale Art & Wine Club-Italian Top Style di Barolo, dedicata al nobile vino rosso piemontese e accompagnata da **degustazioni di Cru del Barolo** di una decina di celebri cantine;
- i **Cooking Show** organizzati dalla scuola di cucina milanese Imparo a Cucinare, per scoprire insieme agli chef come preparare piatti gustosi e ricercati con gli ingredienti messi a disposizione dagli espositori;
- la mostra **A cena con i Romani**, dedicata ai cibi e ai sapori nell'Antica Roma, allestita nel corridoio centrale dell'Ala Cernobbio di Villa Erba con immagini di reperti, affreschi e mosaici legati al tema del cibo e del vino e provenienti dai siti archeologici delle città vesuviane.

Altri approfondimenti saranno legati a grandi eccellenze enogastronomiche del Bel Paese

Organizzato da:



In collaborazione con:



Villa Erba

Sede Operativa: Via Antonio Gramsci, 57 • 20032 Cormano (MI) - Italy • Tel.: +39 02.87213851- Fax: +39 02.87213854

CON IL PATROCINIO DI:



COMUNE DI
COMO



Alimentare
Lavoratori

SPONSOR TECNICO:

WINEAMORE

Un Nuovo Modo Di Scegliere Il Vino

Imparo a Cucinare
Il mio tempo libero in cucina

MEDIA PARTNER:

winemobile
Wine lovers on the move

e u p o s i d a

liciVino

NSC
www.nansolocorno.info

ART & WINE
magazybook



31 OTTOBRE
1/2 NOVEMBRE
2014
VILLA ERBA
CERNOBBIO

IL SALONE DELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA

(workshop saranno per esempio dedicati ai due grandi vini del nostro Meridione come il Primitivo e il Negramaro), alla salute a tavola (con interventi di esperti dietologi e docenti universitari) e ai sapori più tipici del territorio lariano.

Ed è proprio il comprensorio lariano - Como, Lecco e dintorni - a vantare una significativa presenza tra gli espositori, con prodotti e specialità tipiche che non mancheranno di ingolosire chi già le conosce, ma soprattutto i visitatori provenienti dal resto del Nord Italia e dal Canton Ticino, che troveranno i caratteristici dolci del Comasco (come la *Resta de Comm'* e il *Pan Mataloc* di Bellagio proposti, insieme alla *Nuvola*, un'altra specialità dolciaria molto conosciuta nel capoluogo lariano, da Tina Beretta), le pancette farcite dell'Antica Salumeria Sangalli, ultimogenite della grande tradizione brianzola in fatto di salumi cotti, i grandi formaggi di Gildo Ciresa, stagionati nelle grotte della Valsassina, i dolcissimi prosciutti affinati ai venti di lago e collina di Marco d'Oggiono, senza dimenticare le degustazioni bio proposte dall'Oasi di Galbusera Bianca e le specialità locali offerte da Al Km Zero, un espositore "a chilometro zero" di nome e di fatto, visto che la sede aziendale è ubicata a poche decine di metri dal centro fieristico di Villa Erba.

Molte anche le specialità provenienti dal resto d'Italia che possono vantare certificazioni di origine e produzioni in piccole quantità (e grande qualità): come il cecino rosa e il fagiolo zolfino del Pratomagno (che da qualche anno arriva sulle tavole dei migliori ristoranti del mondo), entrambi toscanesimi, le selezionate produzioni di risi della Lomellina, i prodotti a base di nocciole IGP del Piemonte e l'extravergine di Canosa, per citarne soltanto alcuni.

Tra i vini, Piemonte protagonista a **Wine&Food Style**, oltre che con la mostra *Barolo Paintings* e con le degustazioni di cru del "più nobile fra i vini", anche con i grandi vini dell'Ovadese e le aziende provenienti dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato, l'unico comprensorio vitivinicolo al mondo entrato a far parte della World Heritage List dell'Unesco. Tra le altre regioni rappresentate spiccano la Lombardia, con le cantine del Consorzio Vini Mantovani e quelle del Consorzio "Club del Buttafuoco Storico", che riunisce le 13 vigne dove si produce questo rinomato vino dell'Oltrepò Pavese, la Toscana, con i nobili vini di Montepulciano e della Maremma

Organizzato da:

UPmarket
SRL

In collaborazione con:



Villa Erba

Sede Operativa: Via Antonio Gramsci, 57 • 20032 Cormano (MI) - Italy • Tel.: +39 02.87213851- Fax: +39 02.87213854

CON IL PATROCINIO DI:



COMUNE DI
COMO



Alimentare
Lombardia

SPONSOR TECNICO:

WINEAMORE

Un Nuovo Modo Di Scegliere Il Vino

Imparo a Cucinare
Il mio tempo libero in cucina

MEDIA PARTNER:

winemobile
Winelovers on the move

e u p o s i d

liciVino

NSC
www.nonsolocomo.info

ART & WINE
magazybook



31 OTTOBRE
1/2 NOVEMBRE
2014
VILLA ERBA
CERNOBBIO

IL SALONE DELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA

Grossetana, e la Puglia, rappresentata da due eccellenze vinicole del nostro Sud come il Primitivo e il Negramaro. Tra le curiosità che non mancheranno di destare interesse tra il pubblico degli intenditori vanno segnalati anche i vini senza solfiti prodotti da Cesare Catelli e - piccola escursione fuori dai patrii confini - le etichette neozelandesi proposte da un importatore lariano. Tutte le etichette presenti in fiera saranno consultabili su iPad attraverso la **Carta dei Vini digitale**, un'applicazione creata specificatamente per soddisfare le esigenze di produttori, ristoratori, enoteche e distributori da **WineAmore**, sponsor tecnico della manifestazione.

Wine&Food Style è "evento amico" di **Orticolario**, la prestigiosa manifestazione botanica in programma sempre a Villa Erba dal 3 al 5 ottobre 2014.

Wine&Food Style - Notizie utili

Quando: 31 ottobre-2 novembre 2014

Dove: Villa Erba, Ala Cernobbio (Ingresso C1) - Cernobbio (Como)

Orari: venerdì 31 ottobre dalle 12 alle 20; sabato 1 novembre dalle 9.30 alle 20; domenica 2 novembre dalle 9.30 alle 19

Ingressi: Individuale giornaliero 8 euro (6 euro con coupon sconto cartaceo o online scaricabile dal sito) - Soci FAI e Slow Food 5 euro - Bambini fino a 10 anni gratuito

Informazioni per il pubblico: www.winefoodstyle.com

Ufficio stampa Wine&Food Style

Ellecistudio - Piazza del Popolo 14 - 22100 Como

Tel 031301037 - Fax 031299028

paola.carlotti@ellecistudio.it

www.ellecistudio.it - www.facebook.com/ellecistudio

Ufficio stampa UpMarket Srl

Tel. 02 87213851

e-mail: ufficiostampa@upmarketsrl.it

Organizzato da:



In collaborazione con:



Villa Erba

Sede Operativa: Via Antonio Gramsci, 57 • 20032 Cormano (MI) - Italy • Tel.: +39 02.87213851- Fax: +39 02.87213854

CON IL PATROCINIO DI:



COMUNE DI
COMO



Alimentare
Lombardia

SPONSOR TECNICO:

WINEAMORE

Un Nuovo Modo Di Scegliere Il Vino

Imparo a Cucinare
Il mio tempo libero in cucina

MEDIA PARTNER:

winemobile
Winelovers on the move

e u p o s i d a

liciVino

NSC
www.nonsolocomo.info

ART & WINE
magazybook