

BIBENDA 2023

SABATO, 3 DICEMBRE 2022

Natale insieme.





BIBENDA 2023

SABATO, 3 DICEMBRE 2022

HOTEL ROME CAVALIERI • VIA ALBERTO CADLOLO, 101 • 00136 ROMA

Natale insieme.

*Vogliamo rivederci con l'abbraccio che serve per ritrovarsi
e gioire di farlo con il vino, con il grande vino d'Italia.*



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

NON VIVERE MAI SENZA UN SOGNO, ALTRIMENTI TI SVEGLIERAI SENZA UN MOTIVO.

I sogni, il mondo BIBENDA li ha fatti arrivare ad un'intera generazione, e i sentimenti che si sono alternati nel cuore della gente sono stati unici, forse irripetibili, come quelli che svaniscono e ti lasciano un ricordo indelebile, insieme a quelli che man mano si sono aggiunti nel percorso della propria vita.

*BIBENDA non ha giocato a raccontare il vino, ma ha costruito seriamente progetti e architetture, scenografie e sceneggiature, come in un film che non smette mai di piacerti. Copioni da scrivere ne ha elaborati a mille, anche se la maggior parte dei ricordi va nelle cose belle che hanno cambiato il mondo. Come la **Giornata della Cultura del Vino**: aperta con il **primo evento sul Turismo del Vino nel 1999**. E via via, anno dopo anno. Poi, dal 2000 in poi; una Guida che descrive tutto, proprio tutto della Produzione vitivinicola italiana. E ti dice come trovarli, i vini, e **come andar per Cantine**. Poco tempo dopo, nel 2002, arriva BIBENDA in carta dal n. 1 al n. 52. È stato un successo di bellezza e di storia. Diventano poi*

*milioni di copie quando tradotta in cinese fa la sua apparizione in quel Paese a parlare di vino italiano. Poi i Corsi, che diventavano Corsi per Sommelier ed Executive e, grazie a Gino Veronelli, nasce in Italia il **primo Corso sull'Olio Evo**. Nel 2004.*

*BIBENDA diventa storia da libri di scuola, ma anche un appunto veloce mentre si fredda il caffè, o una riflessione ponderata di una descrizione di un Produttore o di un Ristorante. Poi diventa Fondazione Italiana Sommelier, **una Fondazione** per essere più vicina alle Istituzioni, per cambiare la percezione di questa nostra Italia così ricca di vini, di olio, di prodotti della terra ma così povera di conoscenza. Prende forma il sogno che vede il vino protagonista, inserendolo al centro di progetti di Cultura: il **Vino materia di studio** a scuola, **Regalo di Stato**, il **Vino negli Stati Generali**, il **Vino nel Carcere di Rebibbia**, il **Vino nelle Università**, il **Vino nell'Ospedale Pediatrico del Bambino Gesù** di Roma, luoghi dove l'insegnamento va oltre, molto oltre, dando un senso alla*



vita. E ancora, è solo di pochi mesi fa il nostro coinvolgimento nel progetto di sperimentazione avanzata **Il Vino nello Spazio**. Infine, i bellissimi libri su vino, cibo, olio che arrivano subito dopo il **Francofolio** commemorativo dei **20 anni di BIBENDA**. Finché, dal nostro illuminato presidente della Worldwide Sommelier Association nello Stato di New York arrivò l'allarmante notizia della chiusura a ripetizione di tante librerie, migliaia. Seguendo il suo consiglio abbiamo fatto nascere i nostri prodotti editoriali online. Nell'arco di pochi anni i nostri BIBENDA online hanno ottenuto un successo inatteso, con oltre 420.000 copie! La nuova Rivista su un Sito rinnovato e molto seguito Bibenda.it Insomma, BIBENDA, in caso di vino. Il Covid ha fermato molte attività, non la scuola, non l'insegnamento. Ha portato tempi brutti di malattia e di morte. È questo periodo maligno che vogliamo battere e abbattere per quanto possibile con l'Edizione 2023.

Desideriamo portare alla gente un'edizione evocativa non del tempo, non delle cose fatte e non fatte, ma una festa che celebra una rinascita alla vita, quella vita che per i Cristiani ogni anno si chiama Natale. Vogliamo rivederci con quell'abbraccio che serve per ritrovarsi e gioire di farlo con il vino, con **il grande vino d'Italia**, per essere premiato, assaggiato alla presenza di 650 Produttori con le 700 etichette dell'eccellenza, di trovarsi lì con un programma di eccellenza, con piatti eccellenti. Per questo abbiamo scelto il Natale, per immergerci nell'atmosfera dell'amore che celebra una nascita, per ritrovarci di nuovo insieme in questa festa parallela alla vita stessa del Produttore che nel ciclo del suo tempo fa nascere e crescere la Vite e l'Ulivo: un segnale concreto di speranza. **NATALE INSIEME**, per ritrovarsi in quell'amore e in quell'abbraccio. **Natale insieme**, con tutto l'amore possibile, per continuare a scrivere le pagine della nostra vita.

Franco M. Ricci

BIBENDA 2023

Bibenda, per continuare a scrivere la nostra vita.

ESCE PER L'OTTAVA VOLTA ONLINE E PER 8 VOLTE RAGGIUNGE NUMERI IMPENSABILI.

COME OTTENERE LA GUIDA **BIBENDA 2023** ONLINE PER **PC**: GRATIS DALL'APPOSITO BANNER SUL SITO WWW.BIBENDA.IT

COME OTTENERE L'APPLICAZIONE **BIBENDA 2023** PER **APPLE** E **ANDROID**: GRATIS SUI RISPETTIVI STORE CERCANDO **BIBENDA2023**

IL **RACCONTO DEL VINO**, DELL'**OLIO**, DELLE **GRAPPE** E DELLA **GRANDE RISTORAZIONE ITALIANA** PER UN'INFORMAZIONE CAPILLARE, PER UN **TURISMO DI CULTURA** CON DESCRIZIONI DETTAGLIATE DI OGNI PRODOTTO.

È LO STRUMENTO CHE TI PORTA DRITTO ALLA META: UN'AZIENDA VINICOLA, UN FRANTOIO, UNA DISTILLERIA, UN RISTORANTE, BASTA UN CLIC E PRENOTI LA TUA VISITA!

La festa dei Produttori

SABATO 3 DICEMBRE 2022, SALONE DEI CAVALIERI ALL'HOTEL ROME CAVALIERI.

LA FESTA DEI 5 GRAPPOLI, PRESENTAZIONE DELLA GUIDA BIBENDA 2023 E DELLE ECCELLENZE.

DALLE ORE 18:30 INGRESSI E VISITA ALLA CANTINA DEI VINI E DELLE GRAPPE PREMIATI CON I 5 GRAPPOLI.

DALLE ORE 20:00 INIZIO DELLA MANIFESTAZIONE.

- PREMIAZIONE DEI 10 MIGLIORI VINI DI **BIBENDA 2023**, IL 1° OLIO, LA 1^A GRAPPA, IL 1° RISTORANTE
- **OSCAR DEL VINO PERSONE 2022**: I PREMI ALLE DONNE E AGLI UOMINI CHE ACCANTO ALLA PRODUZIONE HANNO FATTO GRANDE IL NOME DEL VINO ITALIANO NEL MONDO.
- PRESENTAZIONE **BIBENDA 2023**
- CONSEGNA AI PRODUTTORI DEGLI **ATTESTATI DEI 5 GRAPPOLI 2023**.



Il Menu della Serata di Gala è preparato da Chef Fabio Boschero

- **Zuppetta di fagioli cannellini all'uccelletto e polpo, rosmarino e peperoncino**
 - **Guanciamia - guanciale di maiale rotondo e speziato della Tuscia
e Susianella - salamino viterbese ai fiori di finocchio
entrambi senza conservanti, glutine e lattosio**
 - **Calamarata con carciofi e guanciale della Tuscia, salsa al Pecorino Romano**
 - **Manzo cotto a bassa temperatura, salsa piemontese, funghi e rösti di patate**
- **I Formaggi: Gran Sasso Riserva, Blu di Bufala, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche**
 - **Per Pane e Olio Evo i Vibianini raccolto 2022,
da piante secolari di Castello Monte Vibiano - Marsciano, Perugia**
 - **Tronchetto del Natale al Pampepato e frutti di bosco**
 - **Il Panettone di Dario Nuti**
 - **Molinari Extra**
 - **Il Caffè**
 - **L'Acqua Filette**



BIBENDA 2023

Per Esserci

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO 200 EURO A PERSONA.

FINO A VENERDÌ 11 NOVEMBRE LE PRENOTAZIONI SONO RISERVATE

ESCLUSIVAMENTE AI PRODUTTORI.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, PREVIA VERIFICA DELLA DISPONIBILITÀ DEI POSTI

TELEFONANDO DALLE 9 ALLE 16 AL NUMERO 06 855094221 O SCRIVENDO UNA

MAIL A DIREZIONE@BIBENDA.IT PER OTTENERE IL CODICE ESCLUSIVO DI PRENOTAZIONE,

FONDAMENTALE PER PROCEDERE AL PAGAMENTO.

PRENOTAZIONE E INFO STANZE GESTIONE@BIBENDA.IT

COME EFFETTUARE IL PAGAMENTO

- CON BONIFICO A FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER IBAN IT77K0326803202052800567340 INSERENDO COME PRIMO DATO DELLA CAUSALE IL CODICE ESCLUSIVO DI PRENOTAZIONE RICEVUTO E INVIANDO COPIA DEL BONIFICO EFFETTUATO AL FAX 06 85305556 OPPURE VIA MAIL A DIREZIONE@BIBENDA.IT
- IN CONTANTI, BANCOMAT O ASSEGNI PRESSO BIBENDAMANIA AL PIANO TERRA DELL'HOTEL ROME CAVALIERI, VIA A. CADLOLO 101 (NEL CORRIDOIO A SINISTRA DELLA HALL DELL'HOTEL)





Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

In caso di vino,

BIBENDA.it

VIA ALBERTO CADLOLO 101 - 00136 ROMA - TEL 06 8550941 - FAX 06 85305556

