



## CANTINE D'ITALIA 2022 - DE RE UXORIA

### CANTINE D'ITALIA 2022 - DE RE UXORIA

Claudio Zeni

1. Paolo Fox L'Oroscopo 2022  
Cairo Editore (? 15.00)
2. Il maialino di Natale  
di J.K. Rowling, Salani (? 18.90)
3. Dall'esistere al vivere. La forza dell'educazione  
di Cosimo Laneve, Cafagna (? 18.00)
4. La nuova manomissione delle parole  
di Gianrico Carofiglio, Feltrinelli (? 15.00)
5. Le ossa parlano  
di Antonio Manzini, Sellerio Editore Palermo (? 15.00)
6. Un altro modo di raccontare  
di Luigi Marfè, Leo S.Olschki Editore (? 22.00)
7. Attiva gli ormoni della felicità  
di Kyra Kauffmann e Sascha Kauffmann, Edizioni Il punto d'incontro (? 12.90)
8. La casa senza ricordi  
di Donato Carrisi, Longanesi (? 22.00)
9. Per niente al mondo  
di Ken Follet, Mondadori (? 27.00)
10. Il Re Scugnizzo - Vita di Diego Armando Maradona a fumetti  
di Paolo Baron ed Ernesto Carbonetti, Solferino Libri (? 16.00)

### CANTINE D'ITALIA 2022

AA.VV., Go Wine Editore (? 18.00)

Le 820 cantine presenti nel volume sono state scelte in base all'esperienza diretta. Per ogni cantina una pagina ricca di notizie: dall'anagrafica aziendale ai dati sulla produzione, ai referenti interni da contattare; dai giorni e gli orari di visita alle informazioni stradali; dal racconto delle suggestioni che la cantina e il suo contesto offrono al visitatore a una serie di utili appunti sui vini aziendali con indicazione del vino top e degli altri vini da conoscere.

Ogni cantina è presentata attraverso una valutazione in stelle (su scala 5), suddivisa nei tre aspetti che sono ritenuti rilevanti dalla Guida: il sito, l'accoglienza e i vini. Inalterato è sempre lo spirito dell'opera: spingere l'appassionato a viaggiare per conoscere il fascino del territorio del vino italiano attraverso il racconto di molti suoi interpreti d'elezione.

Cantine d'Italia 2022 si presenta con una copertina flessibile rinnovata, dove oltre alle 820 cantine selezionate, vi sono 245 "Impronte d'eccellenza" per l'Enoturismo, 4.400 vini segnalati, circa 1.500 indirizzi utili per mangiare e dormire.

Una Guida pensata per i turisti del vino, che racconta e scrive di vino partendo dalla "Cantina". Ovvero la Cantina come luogo dove uomini e donne del vino operano e progettano il loro lavoro, dove sono portatori di storie e tradizioni familiari, oppure di più recenti investimenti.

### DE RE UXORIA

a cura di Claudio Griggio e Chiara Kravina, Leo S.Olschki Editore (? 55.00)

Composto a Venezia e donato per le nozze fiorentine di Lorenzo de' Medici il Vecchio con Ginevra Cavalcanti (1416), il De re uxoria di Francesco Barbaro è il primo trattato rinascimentale incentrato sulle qualità della donna e sui compiti di gestione della famiglia. Divenne ben presto una sorta di best seller, affiancandosi, tradotto e diffuso in tutta Europa, alle opere affini dello pseudo-Plutarco e di Pier Paolo Vergerio in quella che Eugenio Garin definì una 'trilogia pedagogica' di età umanistica. Il trattato, che congiunge idealmente l'élite culturale e politica di Venezia e Firenze, ha avuto un'enorme influenza come interpretazione del modello familiare dell'aristocrazia veneziana in cui la tradizione e gli usi locali sono aggiornati e nobilitati grazie al confronto con i modelli classici proposti dalla nuova cultura umanistica, di cui Barbaro e il suo maestro Guarino Veronese furono a Venezia i principali promotori. Alla fortuna dell'opera contribuirono l'eleganza dello stile e quel gusto per la concretezza che sa servirsi anche dell'aneddotica antica e contemporanea per creare sapide descrizioni: qualità che ancora oggi rendono gradevole la lettura di un testo



importante per la storia del costume e della cultura occidentale.

Indietro

Claudio Zeni

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio'. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).

LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI

Contattami

Acconsento al Trattamento dei miei dati Personali nel rispetto del reg. 2016/679/UE e dichiaro di avere letto l'informativa sulla Privacy

Accetto di ricevere informazioni in merito a promozioni, news ed eventi relativi a questo sito in conformità al nuovo reg. 2016/679/UE sulla Privacy .

Invia