

notiziario > vino e viticoltura > giovedì 9 marzo da arte & gusto incontro con fulvio martini by fortulla

Giovedì 9 Marzo da Arte & Gusto incontro con Fulvio Martini by Fortulla

03/03/2017



Molte sono le storie affascinanti nel mondo dell'accoglienza, del vino e dell'olio, ma quella di **Fulvio Martini, 68 anni**, colpisce per la profonda essenza, passione e ricordi di famiglia.

Fulvio, patron della Martini spa, azienda di Sorbolo nel parmense, leader nel settore del poliuretano espanso, nel 1994 inizia a dare vita e corpo ad una intuizione di suo padre Ugo, toscano verace: ridare vita e bellezza ad un terreno particolarmente vocato, ma abbandonato, popolandolo di oliveti e vigneti così da riqualificare e valorizzare un'area della maremma toscana, a pochi minuti dalle celebri spiagge di Castiglioncello.

Da allora inizia l'avventura, o meglio il sogno di papà Ugo che Fulvio trasforma in una bellissima realtà.



Nasce l'Azienda Agricola Fortulla (+39 0586 759007), di complessivi 110 ettari, di cui sette sono coltivati a uva da tavola e da vino (dai vitigni cabernet franc e cabernet sauvignon si producono i vini Sorpasso (come il celebre film di Dino Risi, in gran parte girato proprio nei pressi di Castiglioncello) e Fortulla Rosso e Rosé, mentre dal vermentino e viogner si produce il Fortulla Bianco), e altri sette ettari a olive per olio Extra Vergine biologico.

Inoltre l'antica fattoria viene trasformata nell'accogliente relais di **Casale del Mare** con annesso Ristorante.

Naturalità e biologico al centro dell'impresa Fortulla per raggiungere la qualità ed esaltare i prodotti che la terra sa esprimere insieme al carattere del territorio.

Appuntamento Giovedì 9 Marzo con Fulvio Martini

E proprio della storia e delle tante storie di una famiglia parmense che crea un vero gioiello in toscana si parlerà a Parma nel locale gourmet Arte & Gusto, in via Emilia Est, 87/b, **Giovedì 9 Marzo** in un appuntamento alle ore 19, con **Fulvio Martini**, patron dell'azienda Fortulla, che verrà intervistato da **Donato Troiano**, direttore di INformaCIBO.

Al termine ci sarà una degustazione guidata dal Sommelier di Reggio Emilia **Gaetano Palombella**.

L'ingresso è libero ed aperto a tutti. Questo incontro rientra nei dibattiti promossi dal "Food and Wine Academy".



GLI ALTRI APPUNTAMENTI

Giovedì 16 Marzo ci sarà la presentazione della Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2017 alla presenza dell'autore, **Daniele Cernilli**. Introduce e presenta, **Andrea Grignaffini**, direttore di Spirito di Vino e curatore della Guida Vini Espresso.

Giovedì 6 Aprile: "Il vino e la grande distribuzione" è il tema che affronterà l'Amministratore delegato e direttore generale Conad, **Francesco Pugliese** che sarà intervistato anche sui temi di attualità dal **giornalista della Gazzetta di Parma, Stefano Pileri**.

Giovedì 13 Aprile il vignaiolo **Francesco de Franco** e il sommelier **Gaetano Palombella** di Reggio Emilia discuteranno sul tema: «Ciro' e il Gaglioppo: Tradizione e Rivoluzione»

A questo incontro parteciperà **Matteo Gallelo**, redattore di Porthos e specializzato in editoria enogastronomica.

Gli incontri, ad ingresso gratuito, si terranno dalle ore 18,30 presso Arte & Gusto IN via Emilia Est 87, Parma

Le prime adesioni al "Food and Wine Academy": **Raffaele D'Angelo** Collaboratore INformaCIBO, responsabile comunicazione di Arte e Gusto e coordinatore Wine and Food Gastronomy; **Albino Ganapini** Presidente Onorario ALMA; **Alfonso Francese** Chef; **Andrea Fabbri** Presidente del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e del Master "Cultura, organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia"; **Chiara Iasiuolo** Esperta di Comunicazione; **Gianluigi Negri**, Direttore artistico di Mangia come scrivi, Mangiacinema e Mangiamusica; **Donato Troiano** Direttore di INformaCIBO; Sommelier **Gaetano Palombella** di Reggio Emilia; **Marco Abbruzzese** Ristoratore e Sommelier; **Marzia Roncacci** Giornalista, Conduttrice RAI; **Pier Luigi Nanni** Giornalista, Sommelier; **Salvatore Pizzuti** Sommelier, Gastronomo; **Vatinee Riva Suvimol** Food Writer, Food Stylist; **Walter Perotti** Operatore Video.

I sostenitori dell'iniziativa: Consorzio del Prosciutto di Parma, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Cantine Ceci, Fortulla, Fereoli Mario & Figlio, Riondo, Cantina Mori Colli Zugna, Lievito & Natura, Viticoltori Arquatesi, Amaro del Capo, Carra di Casatico, Birra Collesi, Illy Caffè, Mineral Birra, Tenute Quadra.