

The logo for B'NU is displayed within a light beige square. It consists of the letters 'B', 'N', and 'U' in a dark grey, sans-serif font. A small red square is positioned at the top right of the letter 'U'.

**Al via la 7[^] edizione di B'NU all'Ex.Mè di Nuoro.
Dal 14 al 16 Dicembre torna, ancora più coinvolgente,
l'evento enologico sardo dell'anno.**

Venerdì prossimo, **14 dicembre** a partire dalle **ore 12**, saranno finalmente svelati i nomi dei vini protagonisti della 7[^] edizione di **B'Nu**, gli stessi che “inonderanno” la sala principale dell'Ex Me di Nuoro, teatro di uno degli eventi enogastronomici più autorevoli e prestigiosi della Sardegna, il **B'Week**.

Una celebrazione lunga tre giorni, nel corso dei quali si alterneranno presentazioni, laboratori, convegni, degustazioni guidate e *show cooking* di grandi maestri della cucina italiana e regionale, tessere di un programma saporito e incalzante, declinato per fortificare quel connubio indissolubile “*cibo e vino*”, quel matrimonio perfetto e millenario, tra il vino e la terra sarda.

Promuovere e valorizzare, per ogni singola zona di produzione, vini qualitativamente migliori, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento. Questa l'attitudine della **B'Week**, suggello di un percorso iniziato a novembre con **B'Nu**, il concorso nazionale vitivinicolo, organizzato dalla **Camera di Commercio di Nuoro**, in collaborazione con il sistema camerale della Sardegna, d'intesa con l'Agenzia Regionale **LAORE**, ormai divenuto un appuntamento imprescindibile per i produttori più evoluti e attenti del territorio, non solo isolano.

Ecco quindi, che a dare il via alla **B'Week**, sarà la premiazione dei vini che, come si dice, sono andati a medaglia - *bronzo, argento, oro* - passando la selezione della rigida commissione d'assaggio di **B'Nu**, composta da tecnici, giornalisti e sommelier provenienti da tutto il Bel Paese, riunitasi a Nuoro a fine novembre.

Comunicare, coinvolgere e rendere partecipe il pubblico della **B'Week**, attraverso uno *storytelling* di grande contenuto, capace di fondere emozione ed informazione, con un *parterre* prestigioso di relatori e giornalisti e “player”, autorevoli protagonisti del panorama nazionale ed internazionale di settore, come **Stevie Kim**, managing director di **Vinitaly International** e regina assoluta nel campo dell'internazionalizzazione. Ma anche **Helmuth Kocher**, patron del **Merano Wine Festival** e “**Wine Hunter**”, ovvero, cacciatore di vini dal “palato” eccezionale, sempre alla ricerca di una nuova eccellenza da promuovere e sostenere. E ancora, **Filippo Mobrì**, presidente del **Consorzio di Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, **Marco Bessi** della **Federazione Strade del Vino Toscana**, protagonisti insieme a **Paolo Alciati**, responsabile dei progetti speciali della **Guida Vini Buoni D'Italia** e **Francesco Di Ciommo** a.d. “**Smart Mobilty**”, di una tavola rotonda dedicata agli strumenti necessari e alle buone pratiche per lo sviluppo del turismo enogastronomico, moderata dal giornalista del **Sole24Ore** e **Pambianco News**, **Giambattista Marchetto**.



B'NU

B'NU D'ORO - SARDI PER GUSTO

Sempre in tema di comunicare e promuovere, una delle attese novità di questa edizione della B'Week è il premio “*B'NU D'ORO - Sardi per Gusto*”, riconoscimento per la comunicazione e la promozione enogastronomica della Sardegna, istituito per volontà della CCIAA di Nuoro. “ *Non un premio fine a se stesso, ma un riconoscimento di merito, a quanti, con la propria arte e la propria professionalità, hanno vestito i panni di veri e propri ambasciatori della cultura e della tradizione gastronomica dell'isola, comunicando e contribuendo a promuovere una Sardegna ricca di biodiversità agroalimentari, ancora tutta da scoprire e sempre in fermento* ” evidenzia il presidente Cicalò.

Sabato 15 dicembre dalle ore **17:45** sarà quindi consegnato il premio ai sei “*ambasciatori del gusto della Sardegna*”, nell'ordine **Eleonora Cozzella** per la stampa gastronomica, **Italo Bassi** per la cucina, **Sofia Carta** e **Domenico Sanna** per il servizio di sala, **Stevie Kim** per la promozione internazionale del vino, **Helmuth Kocher** per l'evento dell'Anno (Merano Wine Festival), **Accademia Olearia** e **Cantina Sociale di Dorgali**, entrambe per la migliore performance dell'anno.

Ma il **B'Week** è anche e soprattutto interazione, sperimentazione e allenamento per il palato, quindi al cartellone di attività non potevano mancare voci importanti come “*live cooking*”, “*degustazioni guidate*”, “*degustazioni verticali*”, i più contemporanei “*pizza pairing*” e “*EVO pairing*”, così come non mancheranno i gustosi salotti talk, dedicati ai temi più coinvolgenti del nostro tempo, sempre con un calice di buon vino in mano da sorseggiare tra un assaggio e una chiacchiera. Benvenuto nel mondo di B'NU 2018.

B'WEEK '18

Ex Me Nuoro ~ Piazza Goffredo Mameli, 01

Ufficio Stampa:

Affinità Elettive Studio

Federica Capobianco ~ +39 331 847 40 24 ~

Valentina Serra ~ +39 347 542 90 35

pr@affinitaelettivestudio.com

Informazioni e prenotazioni: [B'NU 2018](#)

B'WEEK ~ Gli Highlight Day by Day

Venerdì 14 Sabato 15 e Domenica 16

Dalle ore 17:00 alle 22:00 ~ I banchi d'assaggio di B'Nu 2018 a cura della Fondazione Italiana Sommelier



Venerdì 14 Dicembre

- **Ore 18:30** ~ “*Beviamo Oristano dall’antipasto al dolce...*”. I vini più rappresentativi del territorio oristanese, accompagnati dalle ricette tipiche della tradizione. *Conduce: Roberto Ripa*
- **Ore 19:45** ~ Le ricette di **Mauro Ladu**, per una dedica gastronomica al Re dei vini della Sardegna, il Cannonau. *Conduce: Giuseppe Carrus.*

Sabato 15 Dicembre

- **Ore 15:00** ~ “*La genetica come strumento di potenziamento e valorizzazione della viticoltura della Sardegna*”. *Moderato: Pasquale Porcu*
- **Ore 16:30** ~ *Gin&Rita, questione di feeling!* Degustazione guidata Pizza e Gin Tonic a cura del pizzaiolo **Roberto Orru** del **Sa Scolla** e del Bartender **Franco Goddi**. *Moderano: Francesco Bruno Fadda e Domenico Sanna*
- **Ore 17:45** ~ **B’Nu D’ORO**. Consegna del premio istituito dalla CCIAA di Nuoro. Conducono: Francesco Bruno Fadda e Agostino Cicalò
- **Ore 19:15** “*Le donne del nostro tempo*”. Grandi donne del vino della Sardegna, con un calice in mano, raccontano la loro storia di vino. *Conduce: Eleonora Cozzella*
- **Ore 20:30** ~ **Italo Bassi**, Chef del Ristorante Confusion, nuova Stella Michelin della Sardegna, guiderà la degustazione di due dei suoi “signature dish”, oggi influenzati dalle materie prime dell’isola. *Conduce: Francesco Bruno Fadda*

Domenica 16 Dicembre

- **Ore 9:30** ~ *Stevie Kim* incontra i produttori vitivinicoli di **B’NU**
- **Ore 17:00** ~ *Gin&Rita, questione di feeling!* Degustazione guidata Pizza e Gin Tonic con il pizzaiolo **Sandro Cubeddu** del **ReMi** di Sassari e il bartender **Franco Goddi**. *Conduce: Francesco Bruno Fadda*
- **Ore 18:15** ~ *Tutto il gusto dell’Olio Extra Vergine d’Oliva*. Guida all’uso del prezioso oro verde, “dentro” e “fuori” dalla cucina. *Conducono: Fabio Fancello e Francesco Bruno Fadda*
- **Ore 18:30** ~ Degustazione dei vini medaglia **Oro B’Nu 2018**. Una giuria popolare, selezionata tra il pubblico della **B’Week**, avrà l’onore e l’onore di votare e poi premiare i tre migliori vini di questa speciale degustazione. *Conduce: Paolo Alciati*
- **Ore 19:30** ~ “*Il tempo dei bianchi*”. Degustazione guidata di vecchie annate di Vermentino di Gallura docg e Vermentino di Sardegna. *Conducono Fabrizio Abis e Pasquale Porcu*
- **Ore 20:40** ~ Marina Ravarotto, giovane Chef del ristorante Chiaroscuro di Cagliari, si racconta attraverso la degustazione di alcune delle sue innovative ricette...della tradizione. *Conduce: Francesco Bruno Fadda*

Nel programma allegato il dettaglio di ognuno degli appuntamenti previsti dal programma.