

Sabato e domenica a Cocconato un concerto e una serie di degustazioni con Go Wine

## A Cocco... Wine si celebrano le 100 vendemmie di Bava

Sabato 3 e domenica 4 settembre a Cocconato d'Asti si terrà una due giorni di eventi per festeggiare le cento vendemmie dell'Azienda Vitivinicola **Bava**, all'interno di "Cocco... Wine".

Sabato 3 settembre alle 17.30 nella Vigna della Pieve, in via Liprandi, il maestro Martin Mayes dirigerà il concerto "Fiati alle vigne" con un insolito ensemble composto da corni, sassofono, trombone, conchiglia e corno delle Alpi.

"Si tratta di un progetto per un numero variabile di musicisti - spiega il maestro Mayes - e per spazi diversi, che ha come perno centrale la sonorità del corno che va dalla febbre della caccia all'anima dell'orchestra, tramite il corno moderno e il suo cugino antico, il corno delle alpi e la conchiglia, accompagnato da altri strumenti a fiato, in questo caso il sassofono e la zampogna

abruzzese. Il repertorio è un mosaico cangiante che va dal jazz alla musica da caccia. Tra i pezzi in programma ricordo due danze del Duecento, "Nu al'erst" di Walter Von Der Vogelweide e "Kalenda Maya" di Rimbauld Vaqueiras, "De tous biens pleines" di Hayne van Ghizeghem che risale al Quattrocento, "Rondino alla chasseur" di Franz Strauss, cornista padre del compositore Richard, "Manhã de Carnaval" del compositore brasiliano Luis Bonfã, "Fly me to the moon" dell'americano Bart Howard, "Jazz Walz" di Dimitri Shostakovich e "Say Stilton", pezzo blues del giovane compositore inglese Ian Morrison, oltre a qualche Ländler della Baviera".

I musicisti sono Martin Mayes (corno, corno delle alpi, fisarmonica), Gaspare Balconi (corno), Florin Bodnarescul (corno), Livio Ramasso (corno), Roberto Regis (sassofono so-

prano e contralto), Alberto Bertolotti (zampogna abruzzese).

A seguire, in paese, "Cocco... Wine", passeggiata di degustazione per le vie del borgo.

Domenica alle 17 nelle cantine **Bava** di strada Monferrato 2 sarà inaugurata l'esposizione dal titolo "Cent'anni di menu. Il vino nel menu d'autore dalla lista cibaria al tablet". Attraverso gli interventi di uno chef, di uno storico e collezionista di menu e di un illustratore si potranno esaminare alcuni aspetti particolari dell'evoluzione della cucina, dall'incidenza della forma sulla percezione del gusto all'importanza della grafica, e naturalmente il ruolo e la collocazione del vino.

Sarà possibile visitare l'esposizione per tutto il mese di settembre. Per informazioni: 0141 907083.

> Alexander Macinante

