

FIERA 'NATURALE' A NAVELLI: TUTTO IL VINO, TRA TRADIZIONE E GUSTO

8 Maggio 2013



L'AQUILA – Il vino artigianale sposa la tradizione con un occhio di riguardo a tutto ciò che è naturale e biodinamico e dà vita a “Naturale”, la fiera del vino di Navelli (L'Aquila) che si terrà l'11, il 12 e il 13 maggio.

Nel suggestivo scenario di palazzo Santucci, 50 aziende e sei distributori, tra cui il consorzio sloveno Simbiosi e un distributore francese, esporranno i loro prodotti, tra degustazioni, cene e conferenze, dove i guru della produzione vinivinicola italiana parleranno ai presenti delle loro esperienze.

“Come l'anno scorso, Naturale sarà una fiera dei vini artigianali e da tradizione, con particolare attenzione all'aspetto della produzione agricola dell'uva – spiega Paolo Quaglia, presidente dell'associazione culturale DinamicheBio, organizzatrice dell'evento – La fiera si focalizzerà sulla figura del vinalolo artigiano nella sua particolare dimensione aziendale, gestita, appunto, da un artigiano artista, che dà vita a prodotti unici seguendo la propria sensibilità, come se il vino fosse un'opera d'arte”.

La fiera è stata organizzata grazie al prezioso ausilio e all'esperienza di Pierluigi Massari, della storica enoteca aquilana Ju Boss, “che ci ha aperto la strada a contatti e ad amicizie con persone che collaborano con noi, come il wine writer Emanuele Giannone”.

“La fiera riguarderà lo spazio espositivo con una sala per la degustazione, conferenze e seminari – spiega Quaglia – Quest'anno abbiamo organizzato anche alcuni appuntamenti a latere, che si terranno a Ofena (L'Aquila), nell'agriturismo Saponi di Campagna, a Tornimparte, nella locanda del Borgo dei Mugnai, e lunedì nel centro dell'Aquila, nel locale Le Petite Clos”.

La prima giornata si aprirà alle 14, farà da apripista delle conferenze un confronto su tradizione e artigianato, naturalità e zonazione tra Montalcino e la Borgogna, a cura di Giampaolo Gravina in collaborazione con Emanuele Giannone, alle 16.30 e alle 18.30 si terranno due degustazioni guidate: la prima con lo Chenin Blanc, selezione Les Caves de Pyrene a cura di Paolo Pallozzi e la seconda con il De Fermo: una storia di agricoltura a Loreto Aprutino (Pescara).

La giornata di domenica aprirà i cancelli alle 11 con un seminario di degustazione “Cuius regio, nullius religio” (tradizione, non religione), nel corso del quale verranno proposti due doppi assaggi: due ricette della tradizione, due vini di chiara e fedele espressione territoriale. Verranno poi proposti prodotti e ricette della cucina di Navelli, preparati dalla Pro Loco del posto. Alle 15.30 sarà possibile scoprire i vini georgiani, selezione I Am Wine a cura di Nicola Finotto mentre alle 17.30 ci sarà la degustazione guidata di vini senza bottiglia, incontro e assaggio di vini “sfusi”: le esperienze di Ludovica (azienda Lusenti) e Claudia (azienda Paterna), a cura di Rolando G. Mucciarelli.

La giornata di lunedì 13 è aperta a tutti ma dedicata agli operatori del settore.

L'associazione culturale DinamicheBio è nata a settembre del 2011 dalla volontà di Paolo Quaglia, Agnese Porto, Benedetta

Mastri e Luca Paolo Virgilio. “Siamo riusciti a organizzare questo evento per il secondo anno successivo – commenta Quaglia – ne siamo molto entusiasti e ci piacerebbe proseguire così e sempre meglio per la passione e partecipazione che abbiamo messo noi ma che abbiamo riscontrato anche nei partecipanti. È una manifestazione che ci coinvolge in prima persona e ci lascia esprimere la nostra passione”.

“Le aziende che sono venute l’anno scorso sono rimaste stupite del contatto umano che si instaura tra le persone e la natura circostante. La nostra regione è un polmone verde, il contatto con la ruralità lo diamo quasi per scontato ma sbagliamo e chi viene a trovarci da fuori ce lo ricorda ogni volta”, conclude Quaglia.

L’accesso in fiera avrà il prezzo popolare di 10 euro, per partecipare a ogni degustazione sarà obbligatorio il contributo di 5 euro, mentre per gli operatori l’accesso sarà gratuito.

L’evento è stato realizzato con il contributo del comune di Navelli, che ha concesso gli spazi.

Gli orari sono: sabato 14 – 20; domenica 12 – 20, lunedì 10 – 16.