

NAVELLI: A MAGGIO LA FIERA SUI VINI "NATURALE" A CURA DI "DINAMICHEBIO"

27 Aprile 2013

NAVELLI – Dopo l'ottimo riscontro di pubblico dell'edizione 2012, l'associazione aquilana DinamicheBio ha il piacere di invitarvi alla seconda edizione di "Naturale" fiera del vino artigianale e da tradizione in Abruzzo, che si terrà sabato 11, domenica 12 e lunedì 13 maggio presso palazzo Santucci a Navelli (L'Aquila).

Si tratta della prima fiera del vino artigianale e da tradizione a svolgersi in Abruzzo. Oltre alla libera degustazione di centinaia di grandi vini, provenienti da tutta Italia e dall'estero, i visitatori potranno scegliere di partecipare a degustazioni guidate, seminari di approfondimento condotti da vignaioli, conferenze e appuntamenti serali.

Ad offrire i loro prodotti in degustazione, saranno oltre 50 tra aziende vitivinicole, consorzi di produttori, distributori e selezionatori, scelti con cura tra quanti operano nel pieno rispetto del ciclo biologico in vigna e riducono al minimo l'intervento umano in cantina, assecondando con sapienza artigiana il naturale percorso evolutivo della materia prima e l'integrità di un prodotto che esprima appieno il territorio in cui nasce.

Assieme ai vini, saranno presenti prodotti gastronomici di eccellenza, espressione della tradizione abruzzese ma non solo.

Il costo d'ingresso, comprensivo di tessera associativa, è di 10 euro (15 euro per due giorni).

L'accesso per gli operatori del settore è completamente gratuito, previa presentazione all'ingresso di biglietto da visita nominativo e documento di riconoscimento.

Si possono scoprire il programma della fiera e tutte le informazioni utili sul sito ufficiale www.dinamichebio.it/naturale, da cui sarà possibile prenotare la partecipazione agli eventi a posti limitati.

IL PROGRAMMA

Sabato 11 maggio, ore 14 apertura ufficiale della fiera e dei banchi di degustazione; alle 14.30 l'evento in corso di definizione per 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 degustazione guidata per Lo Chenin Blanc. Selezione Les Caves de Pyrene, a cura di Paolo Pallozzi; alle 18.30 degustazione guidata per il De Fermo, una storia di agricoltura a Loreto Aprutino, con Stefano Papetti Ceroni; in collaborazione con Emanuele Giannone.

Domenica 12 maggio, ore 11 conferenza aperta al pubblico; ore 12 apertura dei banchi di degustazione; ore 12.45 seminario con degustazione e "Artigiani del vino", Susanna Grassi (azienda "I Fabbri"), Nicoletta Bocca (azienda "San Fereolo"), Gaspare Buscemi e Andrea Kihlgren (azienda "Santa Caterina") raccontano i loro vini e il loro lavoro; ore 13 cucina da parte della Pro Loco di Navelli con prodotti e ricette del territorio; 15.30 degustazione guidata per i vini Georgiani. Selezione "I Am Wine" a cura di Nicola Finotto; 17.30 degustazione guidata; vini "senza bottiglia", incontro e assaggio di "sfusi": le esperienze di Ludovica (azienda "Lusenti Vitivinicola") e Claudia (azienda "Paterna") a cura di Rolando Mucciarelli.

Lunedì 13 maggio, giornata dedicata agli operatori, dalle 10 alle 16.

ORARI DI APERTURA

Sabato 14-20; domenica 12-20 e lunedì 10-16.

INFORMAZIONI UTILI

Il costo del biglietto d'ingresso è di 10 euro (15 euro per 2 giorni). L'ingresso è gratuito per gli operatori del settore, dietro presentazione di biglietto da visita nominativo e documento di identità. Le degustazioni guidate hanno un costo aggiuntivo di 5 euro. Poiché i posti sono limitati, è richiesta la prenotazione, da effettuare compilando l'apposito modulo sul sito www.dinamichebio.it/naturale.

Per tutta la durata della manifestazione, sarà presente un Angolo-banco che offrirà panini e taglieri con prodotti gastronomici selezionati. Per il pranzo della domenica invece, oltre al consueto "Angolo", è prevista la cucina da parte della Pro Loco di Navelli basata su prodotti e ricette del territorio.