

Comunicato stampa 11 febbraio 2019

A VINNATUR ROMA SPAZIO A VINO E CIBO DI QUALITÀ

La proposta gastronomica biologica e artigianale a VinNatur Roma 2019, la due giorni dedicati al vino naturale. Il 23 e il 24 febbraio alle Officine Farneto

Un'idea di cucina in linea con lo spirito di VinNatur, rispettosa dell'ambiente, genuina e territoriale: sarà questa la proposta degli espositori di food dedicata al pubblico di **VinNatur Roma**, in programma il **23 e 24 febbraio 2019** alle **Officine Farneto**.

I visitatori potranno alternare le degustazioni di vino con assaggi di specialità piemontesi e laziali. Lo stand di **Fattoria Valli Unite** di Alessandria proporrà i classici agnolotti piemontesi, zuppe con verdure rigorosamente di stagione e una selezione di prodotti caseari.

Dar Ciriola, invece, si potranno assaggiare le fragranti ciriole, pane di piccole dimensioni tipico della tradizione laziale e in particolare romana oggi difficile da trovare, da farcire scegliendo tra una nutrita varietà di ingredienti.

Lo stand della gastronomia **Severance** di Roma si equilibrerà tra dolce e salato, con lievitati di alta qualità in forma di panini, croissant e pasticceria.

Il buon gusto del cibo si armonizza con la dimensione sensoriale del vino: i **vignaioli** protagonisti di VinNatur Roma **saranno 92**, provenienti da diverse regioni d'Italia, Francia e Slovenia. I vini saranno più di **400**, frutto di una filiera che riduce al minimo gli interventi chimici e di manipolazione dell'uomo sia in vigna che in cantina.

Porte aperte al pubblico **sabato 23 dalle 14.00 alle 20.00** e **domenica 24 dalle 12.00 alle 19.00**. Si tratterà di un'occasione unica per appassionati e curiosi di confrontarsi a tu per tu con i produttori di vino naturale, esplorando un mondo in continua ricerca e sviluppo che desidera offrire sempre maggiori garanzie di qualità e sicurezza al cliente finale.

Per l'intera durata dell'evento, i visitatori potranno degustare i vini e acquistare le bottiglie direttamente dagli stand dei vignaioli. Oltre al banco d'assaggio permanente, in programma due momenti di approfondimento: **alle 16.00 di sabato** in Sala conferenze si svolgerà un **convegno** sul tema **"Sostenibilità ambientale, alla base della viticoltura del futuro"** moderato dal wine writer Giampaolo Giacobbo. I relatori saranno Ruggero Mazzilli, agronomo specializzato in viticoltura, Patrizia Gentilini, oncologo ed ematologo membro di Isde Italia, e Angiolino Maule, Presidente dell'associazione VinNatur. Gli argomenti trattati riguarderanno la riduzione dell'impatto sull'ambiente, la limitazione o eliminazione dell'impiego del rame e dello zolfo in viticoltura e molto altro. I posti sono limitati quindi è consigliata la preiscrizione a questo link <http://bit.ly/2DceKFC>.

Domenica alle 14.00 il giornalista e scrittore **Sandro Sangiorgi** condurrà una degustazione guidata di **"vini inconsueti"** per un pubblico ristretto. È quindi necessario l'acquisto della prevendita di 30 euro su *Eventbrite* (<http://bit.ly/2D87LNO>) che comprende anche l'ingresso alla manifestazione.

Info in breve | VINNATUR ROMA 2019

Data: Sabato 23 e domenica 24 febbraio 2019.

Orari di apertura: Sabato 23 febbraio dalle 14.00 alle 20.00, domenica 24 febbraio dalle 12.00 alle 19.00.

Luogo: Area Eventi Officine Farneto, Via dei Monti della Farnesina, 77- ROMA.

Ingresso: € 15 al giorno come contributo associativo (disponibile solamente all'ingresso dell'evento) comprensivi di guida della manifestazione e calice da degustazione.

I minorenni non pagano e non possono effettuare degustazioni.

Cani: non sono ammessi.

Info: www.vinnatur.org/events/vinnatur-roma-2019

Press info:

Anna Sperotto
349 8434778
anna@studiocru.com

Davide Cocco
392 9286448
davide@studiocru.it

VinNatur – Associazione Viticoltori Naturali

L'associazione VinNatur nata nel 2006 riunisce piccoli produttori di vino naturale da tutto il mondo che intendono difendere l'integrità del proprio territorio. Scopo dell'associazione è unire le forze di questi vignaioli per dare ad ognuno maggior forza, consapevolezza e visibilità condividendo esperienze, studi e ricerche. Scopo dell'associazione è anche quello di promuovere la ricerca scientifica e divulgare la conoscenza di tecniche naturali e innovative. Negli anni sono nati diversi progetti di ricerca tra le aziende associate e alcune Università e Centri per la Sperimentazione.

Alla nascita le aziende aderenti a VinNatur erano 65. Oggi sono 190, per un totale di 1500 ettari di vigna che producono 6 milioni e 500 mila bottiglie di vino naturale, di cui circa 5 milioni in Italia. Per associarsi i viticoltori devono accettare di sottoporre i propri vini all'analisi dei pesticidi residui, per poter garantire la genuinità dei vini. Vinnatur Tasting è l'evento che permette all'Associazione VinNatur di vivere e di ampliare nel tempo i propri traguardi. www.vinnatur.org