

'Evoluzione Naturale', la 1^a rassegna pugliese dedicata ai vini artigianali

notizia pubblicata 23 Gennaio 2019 alle ore 11:30 nella categoria **Eventi**



Dal 27 al 28 gennaio, nell'antico Convento dei Cappuccini a Grottaglie (TA), 60 vignaioli provenienti da tutta Italia saranno i protagonisti della 1^a edizione della rassegna 'Evoluzione Naturale'.

Si tratta della prima rassegna pugliese dedicata ai vini artigianali dove incontrare i produttori, assaggiare i loro vini e ascoltare le storie dei loro territori in una cornice d'eccezione: l'antico Convento dei Cappuccini, sito risalente al 1546, che domina la gravina del Fullonese, una gravina lunga quasi un chilometro e profonda fino a 40 m, ricca di grotte scavate nella roccia, cuore di un insediamento rupestre frequentato fin dal Medioevo.

La due giorni sarà animata da un calendario di incontri e tasting. Si parte con un'anteprima sabato 26 gennaio 2018. Al giornalista e scrittore Sandro Sangiorgi il compito di starter della prima edizione della rassegna. Alle 18 in programma la degustazione/riflessione 'Per un nuovo approccio': un diverso modo di 'andare verso il vino', un gioco di sensi che permetta di leggere tra le righe, una comunione di volti, odori, immagini e parole.

Il programma partirà il 27 gennaio alle 9.30, all'interno della chiesetta dell'Antico Convento dei Cappuccini (ora sconsacrata), con un convegno dal titolo 'Il vino del suo tempo: il clima che cambia e il ruolo della biodinamica'. La conversazione pubblica sull'influenza del riscaldamento globale sulla viticoltura e sull'enologia vedrà protagonisti Sante Laviola, climatologo e ricercatore del CNR, Michele Lorenzetti,

consulente biodinamico e Piero Riccardi, documentarista e produttore a Olevano Romano.

Con oltre 300 etichette da degustare, dalle 12 alle 19 (domenica dalle 10 alle 19) si apriranno ai giornalisti, operatori del settore e grande pubblico i banchi d'assaggio. Un'occasione unica per incontrare e ascoltare direttamente dalla voce di chi produce la loro filosofia naturale.

Durante la due giorni inoltre si svolgeranno 3 laboratori del gusto. Domenica 27 gennaio alle 13.30 Francesco Camassa, presidente dell'Associazione Italiana Macellerie Artigiane ed Antonio Tomacelli, editore di Intravino terranno una degustazione dedicata all'arte della frollatura della cane. E sarà sempre Antonio Tomacelli con l'autorevole collaborazione di Michele Faccia, docente di agraria all'Università degli Studi di Bari e relatore scientifico dell'Organizzazione Nazionale assaggiatori formaggi ad appassionare il pubblico in una degustazione dedicata ai formaggi a siero. Sarà invece Matteo Gallelo, esperto conoscitore del movimento dei vini naturali in Italia e all'estero e redattore di 'Porthos edizioni' ad approfondire e abbinare, lunedì 28 gennaio alle 12.30, vino e cibo del Sud.

Ad 'Evoluzione Naturale' la genuinità la farà da padrona anche negli stand dei prodotti che accompagneranno le degustazioni. La panetteria di Sandra Fumarola e i suoi prodotti da forno dolci e salati, il Pizzicagnolo di Antonio Turrisi con i suoi panini gourmet e prodotti caseari, Liquori Margapoti con i suoi liquori e amari artigianali, Vincenzo Crescente con i suoi succhi e confetture al melograno.

I piatti per i laboratori di degustazione saranno realizzati dagli chef Manolo Ghionna e Maria D'Acunto della Luna nel Pozzo di Grottaglie.

A richiamare la secolare produzione ceramica della città di Grottaglie ci sarà l'installazione, a cura di Sistema Museo, di manufatti ceramici rigorosamente monocromi: 'Robba gialla, bianca e verde', intimamente legata al mondo del vino, alla sua conservazione, trasporto e mescita. Una selezione di manufatti, provenienti dalla collezione privata del maestro ceramista, Mimmo Vestita che percorre circa tre secoli, dalla fine del Settecento alla prima metà del Novecento, periodo in cui la città di Grottaglie ha fortemente influenzato lo stile della ceramica rustica meridionale.

www.evoluzionenaturale.org