

4 Dicembre 2019

Vite in libertà nell'ex carcere di Sant'Agata Al via il 14 e 15 dicembre la terza edizione

La fiera di piccoli produttori di vino e di cibi genuini raccoglie l'iniziativa cresce e aumentano il numero di realtà ospitate



La prima e unica fiera di vini nella città di Bergamo è un evento pensato dall'Associazione di promozione sociale Maite per dare spazio ai piccoli produttori di vino del territorio nazionale, ma non solo (quest'anno sarà presente anche un produttore francese di Barsac a sud di Bordeaux), che hanno come filo conduttore del loro lavoro quello di proporre un prodotto che nasce da un approccio alla coltivazione rispettoso dell'ambiente e al di fuori delle logiche della grande distribuzione.

Il 14 e 15 dicembre, nella suggestiva e accogliente cornice di ExSA - Ex Carcere di Sant'Agata l'appuntamento è per due giornate di convivialità e scoperta di vini e prodotti genuini, con incontri, degustazioni e chiacchierate con i produttori, in un contesto festoso e di condivisione.

La fiera cresce anche quest'anno, aumentando ulteriormente il numero di espositori presenti e le regioni rappresentate, sia per quanto riguarda la parte enologica, la principale, che per quella agroalimentare.

Diventano 26 i produttori di vino di questa terza edizione, con 11 aziende dalla Lombardia, di cui 5 le bergamasche, 5 dal Piemonte, 2 dalle Marche, dall'Emilia Romagna e dalla Toscana, 1 dall'Alto Adige, dall'Umbria, dall'Abruzzo e dalla Francia.

L'ottima qualità delle cantine vinicole presenti è confermata da belle novità: tre cantine dal bresciano, oltre a Colle San Giuseppe (colline di Brescia) e Pian del Maggio (Franciacorta), segnaliamo in particolare Cherubini, un artigiano del vino che fa della naturalità nella coltivazione e della vinificazione il mezzo per delle bollicine vere e dirette. All'esordio nella manifestazione anche cantina Grawu, dall'Alto Adige, considerata una delle cantine emergenti della zona, piccolo produttore di vini che sorprende per la freschezza e spontaneità dei suoi vini e Longanesi che nella pianura di Bagnacavallo, Ravenna, una zona poco conosciuta dal punto di vista enologico, porta a Bergamo i vini del vigneto di famiglia provenienti da una varietà di vite unica, che sono riusciti a fare riconoscere ufficialmente. Le aziende bergamasche sono rappresentate non solo da piccole realtà, tutte biologiche, del territorio, ma anche da vignaioli bergamaschi che hanno trovato fuori provincia il loro territorio di espressione: Preggio in Umbria, Tenuta Elena in Piemonte e lo stesso Grawu. Non mancano novità dalla Valtellina (Marcel Zanolari), dalla bergamasca (Nove Lune, con vini prodotti esclusivamente da vitigni piwi) e dalle Marche (Esther Hauser e La Caduta). Una menzione anche per il Piemonte rappresentato non solo dai vini delle Langhe, dove tra le novità di quest'anno spicca Claudio Alario, vincitore del Sole della Guida Oro i Vini di Veronelli 2019 con il suo Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent 2016, ma anche da realtà piccole ed emergenti che hanno fatto della vigna e del ritorno alla campagna una scelta di vita (Il Vino e Le Rose, Colli Tortonesi). Ultima menzione per l'unico straniero presente, Chateau Pascaud, pioniere del biologico sarà presente con le diverse annate del Sautern prodotto nei suoi vigneti.

Quindi un'edizione ricca di vini naturali o biologici ma non solo, diversi gli approcci alla lavorazione ma comune l'amore per la terra e i suoi frutti. Piccoli produttori, con pochi ettari di terreno che con impegno realizzano i loro vini.

Per l'agroalimentare invece sono 4 le aziende ospitate, tutte lombarde, con una proposta che spazia dai formaggi vaccini dei Prati Parini, ai formaggi caprini di Ca' Morone, dai salumi di AgriPiccola ai prodotti a base di cacao di Passion Cocoa.

A fare da cornice alla fiera sono in programma incontri e degustazioni, iniziando sabato 14 alle 17 con l'incontro "Piwi, le varietà di vite resistenti" condotto da Alessandro Sala, presidente di Piwi Lombardia, e alle 18.30 con "Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d'assaggio" a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione "Il vino come racconto" in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo (su prenotazione). Si prosegue domenica 15 alle 11 con il micromaster degustativo "Italian Grape Ale" a cura di Beer Garage, esperienza degustativa delle birre prodotte con il

mosto d'uva (su prenotazione), per concludere domenica alle 17 presentazione del libro "Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio" di Francesco Gubert, alla presenza dell'autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di vini dei produttori della fiera (su prenotazione).

Ad inaugurare la nuova edizione venerdì 13 dicembre è la cena con degustazione dei vini dell'azienda agricola Claudio Giachino, di Montelupo Albese (CN), presso Chotto Gastronomia Conviviale di via Borgo Santa Caterina (su prenotazione).

IL PROGRAMMA

Sabato 14 dicembre

Dalle 14 alle 22 (ExSA) Fiera dei produttori. Alle 17 (Maite) Incontro su "i Piwi, le varietà di vite resistenti" conduce Alessandro Sala presidente Piwi Lombardia. Incontro conoscitivo sulle varietà di vite resistenti alle crittograme: come nascono, cosa sono, quali caratteristiche hanno e che differenze ci sono con le varietà di vite tradizionali. Alle 18.30 (Maite) "Alla scoperta del vino: un assaggio di... corso d'assaggio" a cura di Seminario Permanente Luigi Veronelli e di Namasté Società Cooperativa Sociale, una degustazione guidata di tre vini che anticipa e presenta il corso di degustazione "Il vino come racconto" in programma a gennaio presso ONP Bistrò di Bergamo. Prenotazione obbligatoria. Prenotazione: eventi@seminarioveronelli.com o www.seminarioveronelli.com

Domenica 15 dicembre

Dalle 10 alle 20 (ExSA) Fiera dei produttori. Alle 11 (Maite) Micromaster degustativo "Italian Grape Ale" a cura di BeerGarage - Percorso alla scoperta delle Italian Grape Ale, primo stile birrario autoctono italiano: l'aggiunta di uva o mosto d'uva al già ricco caleidoscopio di aromi e sapori che le birre possono presentare crea sinergie sorprendenti e tutte da scoprire. Iscrizione obbligatoria. whatsapp 345 948 9754 email viteinliberta@gmail.com, contributo 30 euro con degustazione guidata di 4 tipologie di birre e ingresso alla fiera incluso. Alle 17 (Maite) Presentazione del libro "Novanta giorni: Diario di una stagione in alpeggio" di Francesco Gubert, alla presenza dell'autore, e a seguire degustazione guidata di formaggi caprini con abbinamento di vini dei produttori della fiera. Prenotazione obbligatoria per la degustazione. Prenotazione a viteinliberta@gmail.com, contributo 15 euro con ingresso alla fiera incluso.