



# RASSEGNA STAMPA 2018

**#Pressoffice Agenzia Primapagina**



## Back to the Wine

### 18-19 Novembre Fiera di Faenza

***Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia (e oltreconfine) per un ritorno del “Vino come atto agricolo responsabile”. Banchi d’assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate, presentazione di libri e tanto altro.***

*Faenza (8 novembre 2018) – Sono oltre 130 e arrivano da ben 20 regioni d’Italia, con escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli **artigiani del vino**, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna **Back to the Wine**, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di **Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018**.*

**Il “Ritorno al Vino” è una chiara scelta di campo:** non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all’ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina. A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, l’organizzazione è di **Blu Nautilus**.

“I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - - spiega **Andrea Marchetti**, regista di Back to the Wine - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d’acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici”.

Catalogare Back to the Wine nella semplice “voce” di un evento è semplicistico. Il “Ritorno al vino” è un **manifesto** condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

#### **Il programma**

Come detto, 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L’evento è l’occasione per **degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori**, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune **eccellenze del cibo di qualità** nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, un **laboratorio di degustazione** sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna") di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13). Lunedì 19 novembre alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.

E ancora, **tre proposte ristorative** (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di **quattro ceramisti artigianali** dell'Ente ceramica di Faenza grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione. A Back to the Wine saranno esposte opere ceramiche (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

Infine, tra le novità anche un'anteprima **Back to The Wine** per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali. In programma giovedì 8 novembre al ristorante Le Bistrot di Dozza propone un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello chef Daniele Sangiorgi accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigiani

#### **Info Back to the Wine**

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione **online**: 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

*Faenza, novembre 2018*

Ufficio Stampa PrimaPagina  
Filippo Fabbri – Maurizio Magni  
tel. 0547-24284; 3471567681  
[fabbri@agenziaprimapagina.it](mailto:fabbri@agenziaprimapagina.it)



**Faenza (Ra)**  
**Back to the wine**

parteciperanno a Back to the wine, la manifestazione vinicola a cura di Andrea Marchetti dedicata alle produzioni enoiche di qualità, ecosostenibili e a tiratura limitata. Oltre alle degustazioni in programma, si potranno acquistare i vini direttamente dai produttori

Domenica 18 e lunedì 19 novembre  
alla Fiera di Faenza oltre 130 artigiani del  
vino, italiani e d'oltralpe,



## 'Back to the Wine' a Faenza Omaggio ai produttori artigiani

**SONO** oltre 130 e arrivano da tutta Italia, con escursioni oltreconfine. Sono gli artigiani del vino, che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica. Torna *Back to the Wine*, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani – con produzioni limitate (fra le 10 e le 20mila bottiglie) – ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore di Vinessum, organizza di Blu Nautilus. L'evento è l'occasione per degustare le produzioni e acquistare direttamente dai produttori.



## MANIFESTAZIONI

# Back to the wine gli artigiani del vino

**S**ono 130 e arrivano da tutt'Italia, ma anche oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli artigiani del vino, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Sono il cuore di *Back to the Wine*, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza (Ra) domenica 18 e lunedì 19 novembre. Il *Ritorno al Vino* è una chiara scelta di campo: un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, coloro che hanno una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (tra 10 e 20 mila bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina. *Ritorno al Vino* è un manifesto condiviso da una comunità di produttori, uniti nella convinzione del vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e, soprattutto, umano.





## DA NON PERDERE

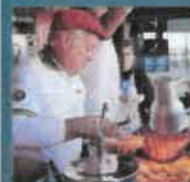
### RITORNO AL VINO

Torna Back to the Wine, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata a Faenza il 18 e il 19 novembre. Ad arricchire la manifestazione, incontri, laboratori guidati, eventi e tanto altro. Info: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)



### IL GUSTO IN VETTA

In occasione della XXV edizione del Salone del Turismo e degli Sport invernali, ModenaFiere inaugura Vette di Gusto, uno spazio dedicato alla cucina di montagna, con iniziative. Quando? Dall'1 al 4 novembre.



dedicato alla cucina di montagna, con iniziative. Quando? Dall'1 al 4 novembre.

### SFIDA DOLCISSIMA

Sono aperte le iscrizioni alla "Tiramisu World Cup 2018" in programma da giovedì 1° novembre a domenica 4 novembre. Dalle ricette originali a quelle più creative, selezioni a Conegliano, Pieve di Soligo e Valdobbiadene. Semifinali e finale a Treviso.

### PER BRINDISI DOC

Dal 9 al 13 novembre torna l'esclusiva kermesse dedicata agli appassionati di wine&food, Merano WineFestival. E tornano i migliori vini e prodotti gastronomici selezionati in Italia e all'estero.

Info: [www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)





► 1 novembre 2018

Freccia **novembre 2018** weekend

AGENDA

Avanti di Luca Mattei

[l.matter@fsitaliane.it](mailto:l.matter@fsitaliane.it)



Illustrazione del travel book *Rome by Miles Hyman* di Louis Vuitton (2018)  
 ©Louis Vuitton Malletier  
[f](#) [i](#) louisvuitton [t](#) LouisVuitton\_IT  
[#louisvuittontravelbook](#)



Georges Braque  
*Nature morte aux citrons* (1960)  
[f](#) [i](#) deodatoartgallery  
[#georgesbraque #cubism](#)

9>11

Last days all'Istituto per la Grafica di **Roma** per i disegni di *Rome by Miles Hyman* di Louis Vuitton, travel book dell'illustratore commissionato da Louis Vuitton per celebrare atmosfera e quotidianità della Capitale. [1]  
[grafica.beniculturali.it](http://grafica.beniculturali.it)

Il 10 e l'11 il centro storico di **Milano (VE)** diventa il grande tabellone del Zogo de l'Oca, il gioco di società ambientato nella Belle Époque, con 63 caselle di due m², dadi e pedine giganti e improbabili prove di abilità  
[giocodelloca.it](http://giocodelloca.it)

Venia Dimitrakopoulou, scultrice che accomuna le culture greca e italiana, inaugura il 16, al Museo Salinas di **Palermo** fino al 3 febbraio, *Futuro Primordiale*, tappa di una trilogia che precede Torino e Trieste.  
[dimitrakopoulou.com](http://dimitrakopoulou.com)

Migliaia di mattoncini LEGO® invadono l'Obihall di **Firenze**, per il Bricks in Florence Festival 2018. Ospiti internazionali, un enorme mosaico da costruire con il pubblico e attività ludiche per i visitatori.  
[toscanabricks.it](http://toscanabricks.it)

16>18

La Galleria Deodato di **Milano** ospita fino al 20 una retrospettiva su Georges Braque, capostipite del Cubismo insieme a Pablo Picasso. Oltre 30 opere tra litografie, incisioni e lavori in bianco e nero. [2]  
[deodato.gallery](http://deodato.gallery)

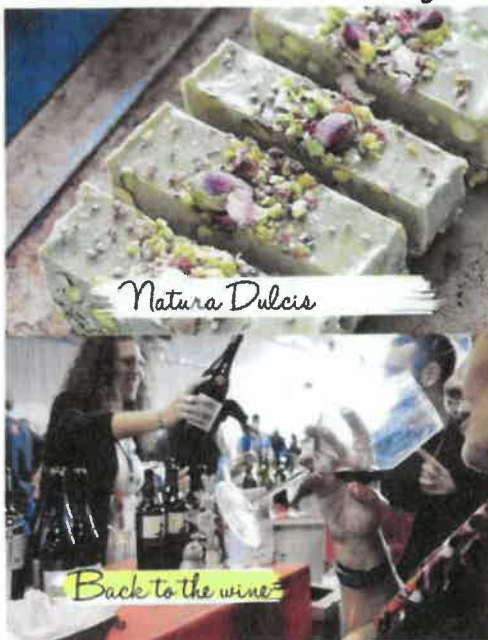
Al centro di **FioreColore**, il 18 e 19 al Mefit di **Pescia (PT)**, le nuances tendenza nel floral designing, la produzione locale e approfondimenti per comunicare al meglio il mondo dei fiori attraverso Instagram.  
[mercatodeifioridellatoscana.it](http://mercatodeifioridellatoscana.it)

Domenica e lunedì alla Fiera di **Faenza (RA)** torna *Back to the Wine*, omaggio ai vignaioli artigiani che hanno una produzione di qualità a tiratura limitata e un occhio di riguardo all'ecosostenibilità  
[backtothewine.it](http://backtothewine.it)

Al Museo di S. Caterina, a Casa Robegan e Ca' dei Ricchi di **Treviso** fino al 10 febbraio *RE.USE. Scarli, oggetti, ecologia nell'arte contemporanea*, con capolavori di maestri come Marcel Duchamp e Michelangelo Pistoletto.  
[trevisoricercaarte.org/re-use](http://trevisoricercaarte.org/re-use)



2018

NOVEMBRE  
DICEMBRE  
GENNAIOGITE ED EVENTI  
consigliati da gustoSano

MER ~  
CA ~ TO  
MED IT  
ER RA  
~ NEO

Mercato Mediterraneo

### NATURA DULCIS, LA PASTICCERIA PER BAMBINI

**18 NOVEMBRE - REGGIO EMILIA**

I migliori rappresentanti della pasticceria salutistica italiana si incontrano per interpretare e raccontare un nuovo approccio al gusto capace di nutrire il benessere e appagare i sensi. Un evento di informazione e formazione che, alla sua prima edizione, vedrà come protagonista la pasticceria dedicata al bambino, preparata esclusivamente con ingredienti sani di alta qualità. L'evento, alla prima edizione, è ideato e condotto da Giacomo Pisanu, chef di LUMEN e autore di libri dedicati alla cucina salutista e prevede la partecipazione di chef esperti di pasticceria naturale. Previsti cooking show, degustazioni e laboratori per bambini.

INFO: [NATURADULCIS.COM](http://NATURADULCIS.COM)

### BACK TO THE WINE

**18-19 NOVEMBRE - FIERA DI FAENZA**

Due giorni insieme agli artigiani del vino. Insieme a coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina la loro scelta etica e di vita. Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina. Oltre un centinaio gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. Parteciperanno anche alcune eccellenze del cibo di qualità e, ad arricchire la manifestazione, incontri, laboratori guidati, eventi e tanto altro.

INFO: [BACKTOTHEWINE.IT](http://BACKTOTHEWINE.IT)

### MERCATO MEDITERRANEO

**23-26 NOVEMBRE - FIERA ROMA**

Torna a Fiera Roma la manifestazione dedicata all'intera filiera agroalimentare e finalizzata a valorizzare il cibo, chi lo produce e chi lo consuma oltre ad approfondire la conoscenza sul valore economico, sociale e culturale delle produzioni dai paesi che si affacciano sul Mare Nostrum. Tanti i momenti di confronto, formazione e dibattito che animeranno Mercato Mediterraneo: un ricco e interessante palinsesto che vedrà la partecipazione di rappresentanti istituzionali, studiosi ed esperti provenienti da tutto il mondo. Grande spazio sarà inoltre dato alla dieta mediterranea, grazie alla presenza di MDR - Mediterranean Diet Roundtable, il rivoluzionario think tank degli USA che studia la dieta mediterranea come segreto per la longevità.

INFO: [WWW.MERCATOMEDITERRANEO.IT](http://WWW.MERCATOMEDITERRANEO.IT)



► 19 ottobre 2018



# ALCOHOLIC FAIR

LE FIERE DEDICATE AL SAPER BERE

Merano Wine Festival (2017)  
 © Gourmet's International

**S**e in Italia a settembre si vendemmia, a metà ottobre è già tempo di bere. Si parte dall'altissimo nord con Autochtona, il forum nazionale dei vini autoctoni in programma a Fiera Bolzano, che quest'anno raddoppia l'appuntamento. Oltre alle due giornate dedicate propriamente alla manifestazione, il 15 e 16 ottobre, si aggiungono anche mercoledì 17 e giovedì 18 con eventi speciali e firme indiscusse. Chiude infatti la kermesse la Lagrein Experience, incontro dedicato alla valorizzazione del vitigno più antico fra quelli storicamente documentati e tuttora coltivati in Alto Adige. Momenti formativi e di degustazione, cooking show e diverse altre iniziative volte a raccontare non solo il vino, ma l'intero territorio che ospita la coltivazione del Lagrein. Dal 9 al 13 novembre tutti invitati al Merano Wine Festival, una delle kermesse enogastronomiche internazionali più importanti, che raccoglie i migliori prodotti nostrani. La 27esima edizione si apre all'insegna della sostenibilità: il venerdì è interamente dedicato ai vini biologici e biodinamici al convegno Naturae

et Purae, con esperti a confronto sui temi della naturalezza e della purezza e oltre 100 aziende provenienti da tutta Italia. Novità di quest'anno The Circle, un programma d'intrattenimento in piazza della Rena dedicato alle storie di uomini, cibo e territori. E poi il gran finale con Catwalk Champagne, la sfilata delle migliori maison di bollicine francesi accompagnate da una selezione di prodotti culinari. Gli artigiani del vino italiano sono invece alla Fiera di Faenza, che il 18 e 19 novembre ospita **Back to the Wine**. Non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio alle aziende con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le diecimila e le 20mila bottiglie), e con un occhio di riguardo all'eco sostenibilità in cantina. E ancora laboratori guidati, tasting ed eventi di gusto. È proprio il caso di dire: «Cin cin a tutti!». C.M.

**autochtona.it**  
[f](#) [t](#) Autochtona  
**meranowinefestival.com**  
[f](#) meranowinefestival  
[t](#) MeranoWineFest  
**backtothewine.it**

## EVENTI IN BOTTIGLIA

- TORINO**  
 19>21 OTTOBRE  
 Grapes in Town  
**vendemmiatorino.it**
- COLLIO (FVG)**  
 21>28 OTTOBRE  
 Jazz & Wine of Peace 2018  
**controtempo.org**
- FIRENZE**  
 27>29 OTTOBRE  
 Vinoè  
**vinoe.it**
- TURI (BA)**  
 27>28 OTTOBRE  
 Bacco per Bacco  
**puglia.com**
- ROMA**  
 28 OTTOBRE  
 Life of Wine  
**lifeofwine.it**

---

• **DOMENICA 18 E LUNEDÌ 19 NOVEMBRE**

**FIERA DI FAENZA**

**Back to the Wine**

[www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

Secondo appuntamento con Back to the Wine, la due giorni che omaggia i vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus. Oltre un centinaio gli artigiani del vino provenienti da tutta la Penisola, oltre ad alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori. Presenti anche alcune eccellenze alimentari nella mostra mercato dentro i padiglioni della fiera. Ad arricchire la manifestazione: incontri, laboratori guidati, ed eventi.

**app** INTELLIGENTI  
 DAL 12 AL 18 NOVEMBRE  
*della settimana*



L'elenco delle farmacie aderenti si trova sul sito di Federfarma

**lunedì 12 novembre TUTTA ITALIA**

*Le farmacie anticipano il D-day, aprendo le porte alla prevenzione*

Il vero e proprio D-day, cioè la Giornata mondiale del diabete, sarà celebrato il 14 novembre, ma le farmacie di tutta Italia giocano d'anticipo con il "DiaDay", la campagna nazionale di screening gratuiti su questa malattia, che andrà avanti per tutta la settimana. Fino al 18

novembre, infatti, negli oltre 7mila negozi con la croce verde che hanno aderito all'iniziativa sarà possibile sottoporsi a un esame della glicemia e a un questionario anonimo per valutare il rischio di sviluppare il diabete, oltre a ricevere materiale informativo. [www.federfarma.it](http://www.federfarma.it)

**DOVE**

**EVENTO**

**Info e Costi**

**martedì 13 novembre**  
**ROMA**  
 basilica di San Paolo fuori le Mura

**La musica celestiale si ascolta nelle basiliche romane**  
 Da 17 anni, il Festival internazionale di musica e di arte sacra sceglie come palcoscenico i luoghi religiosi di maggior bellezza di Roma e del Vaticano, dando vita a spettacoli gratuiti suggestivi, a tratti mistici. Oggi, penultimo giorno del festival, alle 21 si esibisce l'orchestra da camera austriaca dei Wiener Philharmoniker, che suonerà la sinfonia n. 4 in sol maggiore di Gustav Mahler. [www.festivalmusicaeartesaera.net](http://www.festivalmusicaeartesaera.net)



**mercoledì 14 novembre**  
**MILANO**  
 Ircs ospedale San Raffaele

**Insieme il diabete si può sconfiggere (parola di Ermal Meta)**  
 La Giornata mondiale del diabete viene celebrata in tutta Italia con tante iniziative di prevenzione, tra cui quella milanese dell'ospedale San Raffaele, dove è possibile sottoporsi alla valutazione della glicemia capillare, fondamentale per una diagnosi precoce, e/o allo screening della retinopatia diabetica. Testimonial il cantante Ermal Meta e il suo video sul tema.

Lo screening è gratuito, per info [www.hsr.it](http://www.hsr.it)

**giovedì 15 novembre**  
**TORINO**  
 varie location

**Ricerca baffuta, sempre piaciuta!**  
 Siamo già a metà... Movember (dall'inglese "moustache", baffi, e "november"), la campagna internazionale per la prevenzione del tumore alla prostata, che ogni anno invita i maschi a farsi crescere i baffi per tutto il mese per ricordarsi di badare alla salute intima. Anche l'ospedale Molinette aderisce con #unbaffo per la ricerca: incontri, feste e iniziative. [www.fondazionericercamolinetta.it](http://www.fondazionericercamolinetta.it)

Il calendario delle iniziative è sul sito della [fondazione Molinette](http://www.fondazionericercamolinetta.it)

**venerdì 16 novembre**  
**MAGLIE (LE)**  
 Fans, via Thaon de Revel 25

**Cervello e creatività si incontrano in Salento**  
 Tra arte e neuroscienze c'è un legame stretto. Ruotano intorno a questa bizzarra liaison gli incontri organizzati dalla fondazione Fansinapptico creata dal medico Francesco Sticchi. "Cervello e creatività" è il tema del 4° appuntamento. Fino al 25, ogni sera, alle 19 conferenze e dalle 18 alle 22 visite libere alla mostra. [www.fansinapptico.com](http://www.fansinapptico.com)

L'ingresso è libero e gratuito, per info [www.fansinapptico.com](http://www.fansinapptico.com)

**sabato 17 novembre**  
**TREVISO**  
 Palazzo dei Trecento, piazza dei Signori

**Il filo del patchwork che unisce Oriente e Occidente**  
 Un'inedita "via della seta" collega la veneta Treviso e la giapponese Hichinomiya, due città che rappresentano il cuore di distretti tessili leader a livello internazionale. E sono proprio i "quilt" delle artiste trevigiane e giapponesi i protagonisti della XXIII mostra organizzata dall'associazione Patchwork Idea, dedica all'arte del recupero delle stoffe, raffinata ricerca stilistica e creativa. [www.patchworkidea.net](http://www.patchworkidea.net)

L'ingresso alla mostra è gratuito

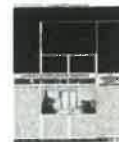
Forse non tutti sanno che Giovanni Pierluigi da Palestrina è stato il più grande rappresentante della scuola polifonica europea del '500. A lui è dedicato un lungo festival, che fino al 15/12 coinvolge palazzi storici, aree archeologiche e chiese di Palestrina e dintorni, teatri di eventi vari. Info su: [www.fondazionepierluigipalestrina.it](http://www.fondazionepierluigipalestrina.it)

**domenica 18 novembre**  
**FAENZA (RA)**  
 fiera

*Ritorno al (di)vino*

Sono oltre cento i vignaioli artigiani provenienti da tutta Italia (e anche dall'estero), che oggi e domani invitano tutti gli amanti del nettare di Bacco a "Back to the wine", cioè ritorno al vino. Italo che sottintende un'identità precisa: la produzione enoica di qualità, a tiratura limitata e attenta all'ecosostenibilità. Oltre ai banchi d'assaggio e al ricco mercato di vini e prodotti tipici, sono in programma oggi e domani incontri, laboratori e degustazioni guidate. [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)





## BACK TO THE WINE ALLA FIERA DI FAENZA

# ARTIGIANI DEL VINO SEMPRE PIÙ RESPONSABILI

*Sono oltre 130 e arrivano da venti regioni d'Italia e anche da oltreconfine*

Sono oltre 130 e arrivano da ben 20 regioni d'Italia, con escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli artigiani del vino, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna Back to the Wine, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018. Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000

e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina. A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu

Nautilus. "I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produ-

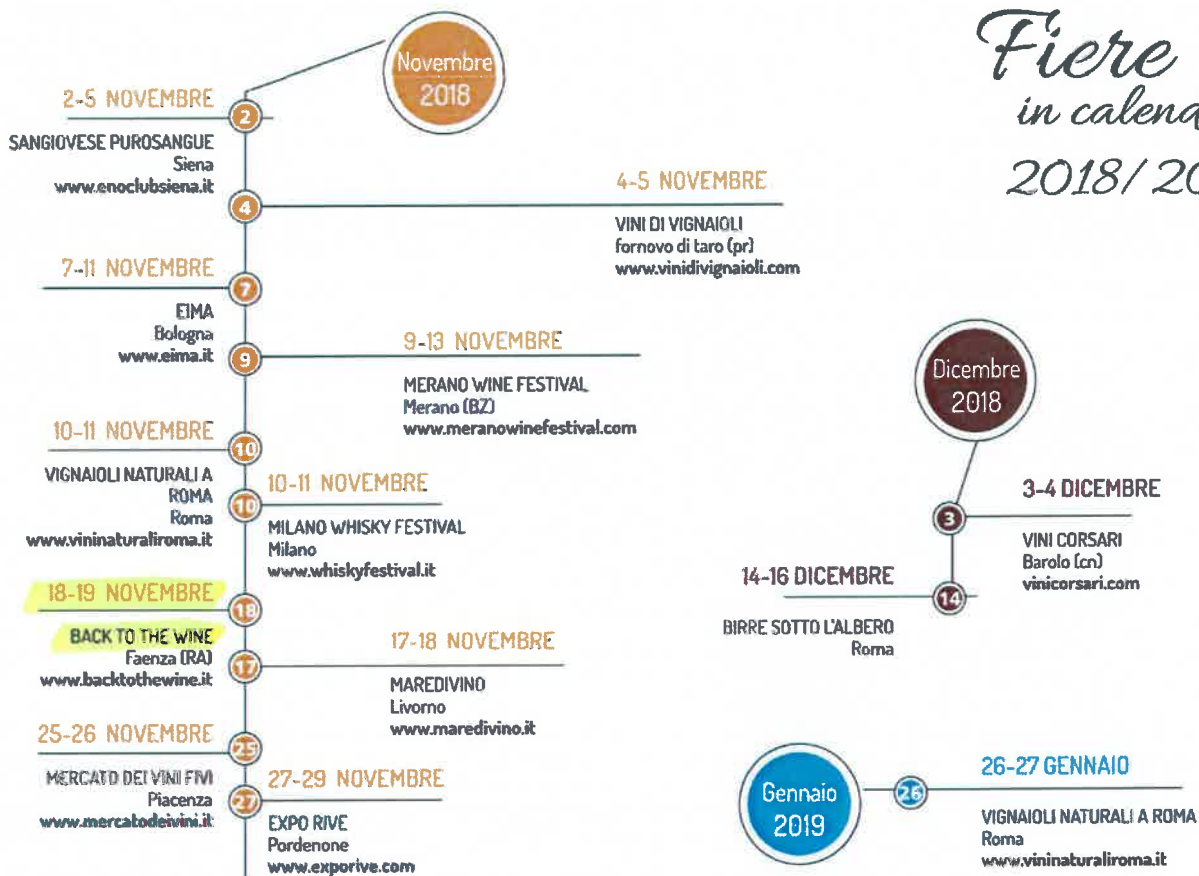
zione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici". Catalogare Back to the Wine nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.



*La rassegna alla fiera di Faenza*



► 1 agosto 2018



*Fiere  
 in calendario  
 2018/2019*

Dicembre 2018

Gennaio 2019

## L'AGENDA



UNA RASSEGNA DEI PRINCIPALI APPUNTAMENTI B2B E B2C DEDICATI AL SETTORE FOOD & BEVERAGE, IN PROGRAMMA FINO A DOMENICA 25 NOVEMBRE 2018.

• DA VENERDÌ 9 A DOMENICA 11 NOVEMBRE

**ORTO BOTANICO DI PALERMO**  
Fiera della biodiversità certificata  
[www.facebook.com/biodiversitaalimentare2017/](http://www.facebook.com/biodiversitaalimentare2017/)

Valorizzare e potenziare il ruolo delle filiere siciliane certificate Igp, Dop, Igt, Doc, Docg o Bio. È questo l'obiettivo della IV edizione della Fiera della biodiversità certificata, il cui tema centrale, nell'edizione 2018, sarà la promozione e lo sviluppo delle filiere certificate come elemento centrale dell'economia agricola dell'isola e come garanzia di qualità per il consumatore. Oltre a convegni e workshop verranno organizzati anche laboratori di degustazione e momenti formativi. La manifestazione è promossa da Adv Maiora, Idimed, Università degli Studi di Palermo e Agroqualità.

• SABATO 17 E DOMENICA 18 NOVEMBRE

**MEGAWATT, VIA WATT 15, MILANO**  
Re Panettone  
[www.repanettone.it](http://www.repanettone.it)

Torna negli spazi del MegaWatt milanese il tradizionale appuntamento con il panettone, il più famoso dolce lievitato delle feste, giunto all'undicesima edizione. Durante la due giorni sarà possibile degustare e acquistare il meglio della produzione artigianale nazionale di 40 pasticceri e partecipare a showcooking e incontri di approfondimento. Come ogni anno, una giuria di esperti assegnerà il Premio I PanGiuso al miglior panettone e al miglior lievito innovativo. Il Panettone 'fatto in casa', invece, sarà al centro della classifica dei migliori panettoni casalinghi con una giuria di maestri pasticceri. La particolarità della manifestazione è che sono ammessi alla manifestazione solo i panettoni realizzati con metodo artigianale, senza additivi e conservanti.

• DA SABATO 17 A MARTEDÌ 20 NOVEMBRE

**FIERA DI RIMINI**  
Gluten Free Expo e Lactose Free Expo  
[www.glutenfreeexpo.eu](http://www.glutenfreeexpo.eu)

È tutto pronto per il taglio del nastro della settima edizione di Gluten Free Expo, salone internazionale del senza glutine, e della seconda edizione di Lactose Free Expo, manifestazione dedicata al mercato dei prodotti senza lattosio. Gli eventi, organizzate da Exmedia, società del gruppo IEG - Italian Exhibition Group, possono contare sul sostegno dell'Ice Agenzia per l'incoming di buyer esteri. Da quest'anno, inoltre, sarà attivo un programma che coinvolge importanti insegne della Gdo, come Coop e Despar. Grande attenzione verrà riservata anche alle attività dedicate all'Horeca. Ricco il calendario degli eventi, come show cooking, seminari, conferenze e contest.

• DA VENERDÌ 9 A MARTEDÌ 13 NOVEMBRE

**MERANO, BOLZANO**  
Merano Wine Festival  
[www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)

Oltre 500 le case vitivinicole presenti alla 27esima edizione della manifestazione vinicola ideata da Helmuth Köcher. Novità di quest'anno è 'The Circle', un programma di iniziative di intrattenimento in Piazza della Rena. All'interno delle masterclasses avranno invece luogo una varietà di degustazioni guidate. Mentre il settore dei vini biologici, biodinamici, naturali, 'orange' e PIWI (vitigni resistenti alle malattie) avrà uno spazio dedicato nella giornata di apertura. A festeggiare la chiusura del Merano WineFestival 2018 sarà 'Catwalk Champagne', una sfilata di ben oltre 250 champagne di 50 aziende francesi.

• SABATO 17 E DOMENICA 18 NOVEMBRE

**EX SCUDERIE LE CAVALLERIZZE, MUSEO NAZIONALE DELLA SCIENZA E DELLA TECNOLOGIA, MILANO**  
Vivite  
[www.vivite.it](http://www.vivite.it)

Si rinnova a Milano l'appuntamento con 'Vivite - Festival del vino cooperativo', giunto alla seconda edizione e organizzato dall'Alleanza delle cooperative agroalimentari. Obiettivo dell'evento è valorizzare la produzione delle cooperative vitivinicole italiane: saranno 70 quelle presenti ai banchi di degustazione, ognuna con cinque vini. Oltre a sette degustazioni guidate, sono previsti momenti ludici e cinque talk show.

• DOMENICA 18 E LUNEDÌ 19 NOVEMBRE



**FIERA DI FAENZA**  
Back to the Wine  
[www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

Secondo appuntamento con Back to the Wine, la due giorni che omaggia i vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus. Oltre un centinaio gli artigiani del vino provenienti da tutta la Penisola, oltre ad alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori. Presenti anche alcune eccellenze alimentari nella mostra mercato dentro i padiglioni della fiera. Ad arricchire la manifestazione: incontri, laboratori guidati, ed eventi.

Per segnalare altri eventi, scrivere a: [info@tespi.net](mailto:info@tespi.net)

## ENO MEMORANDUM

### FINO AL 14 OTTOBRE

#### ◆ MILANO WINE

Weekpalazzo bovara  
e centro città  
[milanowineweek.com](http://milanowineweek.com)

### FINO AL 14 OTTOBRE

#### ◆ "LA VIGNA ECCELLENTE.

Ed è subito Isera"  
Isera (Trento)  
[www.tastetrentino.it/  
lavignaexcellente](http://www.tastetrentino.it/lavignaexcellente)

### 12 OTTOBRE

#### ◆ LA VIGNA ECCELLENTE. ED È SUBITO ISERA

Isera (Trento)  
fino al 14 ottobre  
[tastetrentino.it/  
lavignaexcellente](http://tastetrentino.it/lavignaexcellente)

### 12 OTTOBRE

#### ◆ "IL VINO IN ITALIA. C'ERA UNA VOLTA..."

tavola rotonda per 90 anni  
del Corriere Vinicolo  
Palazzo Bovara,  
corso Venezia, 51 - Milano  
ore 17

### 13 OTTOBRE

#### ◆ GUSTUS 2018

Villa Rigon  
Ponte di Barbarano  
(Vicenza)  
fino al 15 ottobre 2018

### 15 OTTOBRE

#### ◆ LA VENDEMMIA DI ROMA

Centro storico - Roma  
fino al 20 ottobre  
[lavendemmiaroma.it](http://lavendemmiaroma.it)

### 19 OTTOBRE

#### ◆ LA VENDEMMIA A TORINO GRAPES IN TOWN

palazzi storici, residenze  
reali e musei - Torino  
fino al 21 ottobre

### 20 OTTOBRE

#### ◆ BASSANO WINE FESTIVAL

polo fieristico Bassano Expo  
Bassano del Grappa  
(Vicenza)  
fino al 22 ottobre  
[bassanowinefestival.it](http://bassanowinefestival.it)

### 20 OTTOBRE

#### ◆ BASSANO WINE FESTIVAL

polo fieristico Bassano  
Expo  
Bassano del Grappa  
(Vicenza)  
fino al 22 ottobre  
[bassanowinefestival.it](http://bassanowinefestival.it)

### 27 OTTOBRE

#### ◆ DEGUSTAZIONE TRE BICCHIERI- DELLA GUIDA VINI D'ITALIA 2019

Gambero Rosso  
Sheraton Rome Hotel and  
Conference Center  
Roma  
16.00 - 20.00  
[store.gamberorosso.it/it/  
eventi](http://store.gamberorosso.it/it/eventi)

### 27 OTTOBRE

#### ◆ VINOÈ

Stazione Leopolda  
Firenze  
fino a lunedì 29 ottobre

### 27 OTTOBRE

#### ◆ DURELLO & FRIENDS

Villa Bonin (Vicenza)  
fino al 28 ottobre

### 28 OTTOBRE

#### ◆ LIFE OF WINE

Hotel Radisson Blu  
Roma  
[www.lifeofwine.it](http://www.lifeofwine.it)

### 18 NOVEMBRE

#### ◆ BACK TO THE WINE

Faenza  
fino al 19 novembre 2018

### 24 NOVEMBRE

#### ◆ LA TERRACOTTA E IL VINO 2018

Fornace Agresti -  
Impruneta (Firenze)  
fino al 25 novembre  
[http://www.terracottaevino.  
com](http://www.terracottaevino.com)





## VINO AL VINO

Per il terzo anno consecutivo Faenza si conferma punto nevralgico per l'incontro tra produttori e amanti di vini naturali. Il 18 e 19 novembre torna nel quartiere fieristico *Back to the Wine*, la manifestazione dedicata agli artigiani del vino curata da Andrea Marchetti, già ideatore della comunità Vinessum. Ad essere protagonisti saranno i frutti di quegli artigiani che fanno uscire dalle loro cantine una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra 10 e 20mila bottiglie) e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, con il minimo intervento di cantina.

«Saranno oltre 150 i produttori di vini naturali che intervengono nella due giorni faentina - spiega Marchetti - oltre agli espositori di food e a rappresentanti di altre chicche di artigianato, tra cui l'Ente Ceramica Faenza. Si tratta di un evento che vuole valorizzare la qualità dei prodotti e dei produttori, avvicinando gli espositori al pubblico più attento oltre che agli addetti ai lavori, come i ristoratori o i distributori».

A Back to the wine si potrà compiere un giro enologico tra tutte le regioni italiane, che saranno ampiamente rappresentate, con qualche puntata all'estero, grazie ad espositori provenienti da Germania, Francia e

Slovenia. «Una bella novità di questa edizione - prosegue il curatore - sarà la presenza di diverse aziende appena nate, che si confronteranno con i veterani già presenti da anni sul mercato. E offrire quest'opportunità a chi si è appena affacciato al mondo dell'enoproduzione ci rende particolarmente orgogliosi».

Non una novità ma una certezza saranno anche i laboratori e gli incontri in programma, che completeranno la mostra-mercato faentina in cui si potranno degustare ma anche acquistare tutti i prodotti enogastronomici presentati. «Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi presenteranno il loro libro sull'Albana, grande vitigno del territorio - aggiunge Marchetti - inoltre ci sarà un focus di Francesco Falcone su alcune produzioni sarde e un incontro di approfondimento sui cosiddetti vini da garage».

ALICE LOMBARDI

18 e 19 novembre

**BACK TO THE WINE**

**Faenza (RA), quartiere fieristico, viale**

**Risorgimento, domenica 10-20, lunedì 11-19**

Ingresso: domenica 25 euro, lunedì 20 euro,

operatori horeca 10 euro (previo accredito)

Info: [backtothewine.it](http://backtothewine.it)



► 31 ottobre 2018

## ENO MEMORANDUM

**1 NOVEMBRE**

❖ **LA MANGIA UNTA**

itinerario gastronomico  
nel frantoio di Giano  
dell'Umbria  
fino al 5 novembre

**2 NOVEMBRE**

❖ **FESTIVAL  
DELLE BARBERE**

Costigliole d'Asti (Asti)  
fino al 5 novembre

**3 NOVEMBRE**

❖ **PADOVA  
LAND OF WINE STARS**

Loggia della Gran guardia  
Piazza dei Signori  
Padova  
orari: sabato 16-21  
domenica 10-20  
fino al 4 novembre

**9 NOVEMBRE**

❖ **MERANO  
WINE FESTIVAL**

meranowinefestival.com  
fino al 13 novembre

**10 NOVEMBRE**

❖ **ARCHITETTO  
IN CANTINA**

In 12 cantine toscane  
winearchitecture.it

**10 E 11 NOVEMBRE**

❖ **CANTINE APERTE  
A SAN MARTINO**

in tutta Italia nelle cantine  
del Movimento Turismo  
del Vino  
movimentoturismovino.it

**11 E 18 NOVEMBRE**

❖ **APPASSIMENTI APERTI**

Serrapetrona  
(Macerata)

**17 NOVEMBRE**

❖ **BAROLOBRUNELLO**

Teatro degli Astrusi  
e Palazzo dei Priori  
Montalcino (Siena)  
fino al 18 novembre

**18 NOVEMBRE**

❖ **BACK TO THE WINE**

Faenza  
fino al 19 novembre

**21 NOVEMBRE**

❖ **MEBI FORUM -  
MEDITERRANEAN  
BIODIVERSITY FORUM**

Palermo  
fino al 23 novembre

**24 NOVEMBRE**

❖ **BEREBENE**

presentazione  
e degustazione dei vini  
premiati dalla guida  
Sheraton Roma Eur  
viale del Pattinaggio 100  
ore 17-21

**24 NOVEMBRE**

❖ **LA TERRACOTTA  
E IL VINO 2018**

Fornace Agresti -  
Impruneta (Firenze)  
fino al 25 novembre  
terracottaevino.com

**24-25 NOVEMBRE**

❖ **MERCATO FIVI**

Placenza  
PlacenzaExp

ore 11-19

**27 NOVEMBRE**

❖ **RIVE  
RASSEGNA  
INTERNAZIONALE  
DI VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA**

Fiera di Pordenone  
fino al 29 novembre

**9 DICEMBRE**

❖ **ORANGE WINE**

Castello di Agazzano  
(Piacenza)  
fino al 10 dicembre  
orangewine.it

**FAENZA | Numeri in crescita per l'edizione di «Back to the Wine»**

Il vino artigianale piace: agli operatori del settore alla ricerca di prodotti di qualità e agli appassionati winelover. Motore a pieni giri nella terza edizione di Back to the Wine che ha fatto il pieno di pubblico, portando in fiera a Faenza oltre 3000 presenze da tutta Italia e da oltreconfine. Un pubblico qualificato, che ha risposto "presente" all'offerta dei 170 espositori del centro fieristico manfredo, di cui 130 vignaioli da tutta la Penisola. Positivo il bilancio del curatore Andrea Marchetti. «Siamo soddisfatti della terza edizione, che ha registrato numeri in crescita sul fronte degli espositori e soprattutto dei visitatori, con arrivi da tutta Italia e anche dall'estero; da oltreconfine, in particolare, sono stati tanti gli operatori del settore che hanno preso parte alla fiera. Back to the Wine è una comunità di produttori uniti da un comune sentire di prodotto culturale e artigianale, una comunità che vede in questo appuntamento un momento di confronto e scambio di esperienze. I numeri ci dicono che siamo sulla buona strada, e già abbiamo delle conferme per la prossima edizione».

## Al via il 18/11 a Faenza 3/a edizione Back to the Wine

Rassegna dedicata al vino  
artigianale con 130 piccoli  
produttori

**Redazione ANSA BOLOGNA**  
08 novembre 2018 17:50



(ANSA) - BOLOGNA - Fiera di Faenza, capitale del vino artigianale per la terza edizione di 'Back to the Wine-Ritorno al vino' in programma da domenica 18 a lunedì 19 novembre.

Curata da Andrea Marchetti con l'organizzazione di Blu Nautilus, la rassegna ospita oltre 130 piccoli produttori - in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie - da 20 regioni d'Italia. Presenti anche escursioni oltreconfine da Armenia, Francia, Germania e Slovenia.

Nelle sale della fiera romagnola in programma laboratori e degustazioni sui vini della Sardegna, sull'Albana e sui vini da 'garage' oltre a una decina di artigiani del cibo, tre proposte ristorative, e quattro artigiani ceramisti omaggio alla tradizione faentina. "Questo non è un evento generalista, ma un appuntamento con una sua identità precisa: un omaggio agli

artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina", dice il curatore Andrea Marchetti.(ANSA).

---

## Ansa Emilia-Romagna

# A Faenza 3/a edizione Back to the Wine

Rassegna dedicata al vino artigianale con 130 piccoli produttori



16:35 08 novembre 2018- NEWS - Redazione ANSA - BOLOGNA

(ANSA) - BOLOGNA, 8 NOV - Fiera di Faenza, capitale del vino artigianale per la terza edizione di 'Back to the Wine'. Ritorno al vino' in programma da domenica 18 a lunedì 19 novembre.

Curata da Andrea Marchetti con l'organizzazione di Blu Nautilus, la rassegna ospita oltre 130 piccoli produttori - in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie - da 20 regioni d'Italia. Presenti anche escursioni oltreconfine da Armenia, Francia, Germania e Slovenia.

Nelle sale della fiera romagnola in programma laboratori e degustazioni sui vini della Sardegna, sull'Albana e sui vitigni 'garage' oltre a una decina di artigiani del cibo, tre proposte ristorative, e quattro artigiani ceramisti omaggio alla tradizione faentina. "Questo non è un evento generalista, ma un appuntamento con una sua identità precisa: un omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina", dice il curatore Andrea Marchetti.

# Faenza-Lugo



Domenica 18 novembre 2018

Redazione: via Salara 40, 48121 Ravenna - Tel. 0544 249611 - Fax 0544 39019  
Pubblicità: Speed via della Repubblica, 2 Fusignano - Tel. 0545 50690/ Fax 0545 50287

IL CASO

A PAGINA 12

## «Etilometro fatto in ritardo» E l'automobilista viene assolto

Un quarantenne era risultato positivo al test fatto dopo ore dall'incidente  
Nel frattempo però era rientrato a casa e aveva anche cenato



Conselice, il Pd ufficializza la ricandidatura di Paola Pula a sindaco

# PROVE DI BIS

A PAGINA 15

MODIGLIANESE

A PAGINA 13

## Volo terribile con l'auto Ragazzo di 28 anni finisce all'ospedale



AMBIENTE A PAG.17

Un tappeto per i giochi da oltre 5mila scarpe usurate



L'EVENTO A PAG.14

In Fiera 130 produttori di vini artigianali



**Si Anelli**  
Gioielli e Orologi

LE MAIOLICHE  
CENTRO COMMERCIALE

swatch



TISSOT

EMPORIO ARMANI

Kidult  
DISCOVER YOUR LIFE

CASIO

HAMILTON  
SWISS MADE SINCE 1852

LE MAIOLICHE - Centro Commerciale FAENZA - uscita Autostrada A14

www.sianelli.it

## L'EVENTO

## Europa, a Riolo la Bandiera d'onore



Si è svolta ieri mattina la cerimonia di consegna della Bandiera d'Onore del Consiglio d'Europa da parte della senatrice Adele Gambaro. Nel Teatro Comunale di Riolo Terme erano presenti il Presidente della Regione Emilia Romagna Stefano Bonaccini, il sindaco di Riolo Terme Alfonso Nicolardi, l'ex assessore ai gemellaggi Roberto Baldassarri e il nuovo assessore ai gemellaggi Lorena Galassi, il Consiglio dell'Associazione Gemellaggi città di Riolo Terme, le scuole di primo grado della città e diversi componenti di altre associazioni riolensi. La cerimonia giunge a termine del percorso intrapreso qualche anno fa dall'Associazione Gemellaggi, che nel 2016 ha fatto ottenere al Comune il Diploma d'Europa, ritirato personalmente a Strasburgo da 2 consiglieri dell'Associazione. Il prestigioso riconoscimento attesta gli sforzi compiuti a livello locale in favore della diffusione dell'ideale dell'unità dei popoli e della cittadinanza europea. L'evento ha visto anche la partecipazione del nuovo Consiglio Comunale dei Ragazzi appena eletto, con l'intervento della nuova sindaca dei ragazzi Anna Macilietti che ha letto la poesia vincitrice del concorso indetto dall'Associazione Gemellaggi nel maggio scorso nelle scuole di primo grado per festeggiare la Festa dell'Europa

## Riecco 'Back to the wine': due giorni con il vino artigianale

In Fiera oltre 130 cantine da tutta Italia e dall'estero

**VIGNAIOLI** artigiani al centro della terza edizione di 'Back to the wine'. La manifestazione riapre oggi alle 10 alla Fiera di Faenza. Protagoniste le proposte di oltre 130 cantine da tutta Italia (e non solo) e oltreconfine, a cui si aggiungono le proposte del cibo di 10 produttori artigiani, tre ristoranti e quattro ceramisti artigiani del Faentino.

**A CURARE** la manifestazione, che proseguirà domani, è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è di Blu Nautilus che gestisce il centro fieristico.

Filo conduttore della kermesse sono i vignaioli artigiani di 20 regioni d'Italia, con una produzione enoica di qualità e di dimensioni contenute (fra 10 e 30 mila bottiglie in media). I vini potranno essere degustati direttamente ai banchi dei produttori. Ma potranno anche essere acquistati, e questa è una delle particolarità dell'evento, visto che che 'Back to the wine' è anche mercato del vino.

**RICCO** il programma della prima giornata, che sarà scandito da alcuni appuntamenti. Alle 13 sarà presentato il libro 'Albana, una storia di Romagna' di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi. L'appuntamento sarà seguito da una degustazione. Alle 15, invece, ci sarà il laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (con prenotazione, solo 20 posti, costo 30 euro).

Domani alle 13, invece, un'originale degustazione dei vini 'garagisti' con Ga-



**FOLLA** Un momento della prima edizione dell'evento, tenutasi nel 2016

CASTEL BOLOGNESE  
Fulvia Sbarzaglia non si candida a sindaco

**PUBBLICHIAMO** una richiesta di retifica del legale della signora Fulvia Sbarzaglia, relativa a un articolo sulle imminenti elezioni a Castel Bolognese. «In data 15.11.2018 è apparso un articolo intitolato 'M5s, una donna in corsa per la poltrona di sindaco'. L'articolo reca la fotografia della mia assistita, erroneamente indicata come 'Fulvia Zannoni', e ipotizza la sua candidatura a sindaco di Castel Bolognese quale rappresentante del Movimento 5 stelle. La notizia è scorretta e fuorviante; la signora Sbarzaglia non svolge alcuna attività politica, men che meno con il 'movimento 5 stelle', e non ha alcuna intenzione di candidarsi a sindaco di Castel Bolognese».

brerie Casagrande (per info e prenotazioni claudiadonegaglia@libero.it - 335 328617).

**L'ARTIGIANALITÀ** del vino in fiera incontra, infine, anche quella della ceramica faentina grazie alla presenza di quattro artigiani del settore grazie dell'Ente ceramica (Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malvolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani).

La manifestazione si tiene oggi e domani alla Fiera di Faenza (viale Risorgimento, 3). Gli orari: oggi 10-20; domani (lunedì) 11-19. Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni. Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. Info sul sito: www.backtothewine.it.

## Piccoli Annunci

Per pubblicare gli annunci economici su  
**il Resto del Carlino**  
Il Resto del Carlino, La Nazione, Il Giorno  
rivolgerti a:  
**Speed**

## UFFICI E SPORTELLI:

## BOLOGNA:

Tel 051.6033848 - Via E. Mattei, 106

Tel. 051.253281 - Via Gramsci, 7

Orario: 9/13 - 14/17.30

Le date di pubblicazione sono da considerarsi indicative e non di rigore. Il numero minimo di parole è pari a 20. Tutte le tariffe sono disponibili presso gli sportelli. Tutta la piccola pubblicità andrà pagata anticipatamente al momento dell'ordine. L'informativa sulla privacy è visibile in internet all'indirizzo <http://annunci.quotidiani.net> (anche gli annunci sono pubblicati allo stesso indirizzo). Gli annunci di ricerca di personale devono alla legge n. 903 del 9/12/77

continua la promozione

ogni 2 annunci pagati 2 in omaggio.

Valido per tutte le rubriche

## 2 IMMOBILI VENDITA

**A.A.A. CENTRALISSIMO**, Via San Vitale. In elitario edificio del 500 restaurato, vendesi al piano nobile, residenza di recente ristrutturazione e restauro. Ingresso, salone di mq.115, cucina, studio, servizio, 3 camere, due bagni, cantina, riscaldamento autonomo a pavimento e condizionamento canalizzato. C.e. da definire. Euro 900.000. CIO 051/333414-[www.cioimmobiliare.it](http://www.cioimmobiliare.it)

**A.A.A. IL COMPLESSO "IL CASCIANO"** è a Greve in Chianti (Firenze), in zona collinare, a km.2,5 dal centro e a mt.500 da Montefioralle. Composizione: un fabbricato principale di mq.600, una villetta, un fienile, un magazzino, piscina e giardino di mq.11.000 euro.1.600.000. C.e. da definire. CIO 051/333414-[www.cioimmobiliare.it](http://www.cioimmobiliare.it)

**A.A.A. MURRI ALTA** In interno elitario, immerso nel verde e in piccola esclusiva palazzina vendesi residenza unica al piano (secondo e ultimo con ascensore). Salone con camino, sala da pranzo, cucina, tre camere, due bagni, 5 terrazze. Cantina, garage, termo autonomo. C.e.e. euro 735.000. CIO 051/333414-[www.cioimmobiliare.it](http://www.cioimmobiliare.it)

**A.A.A. RICCIONE**, Via Dante ad.ze (a m.200 dal mare). Vendesi libera ampia residenza di mq.200 in ottimo stato. Arredata, aria condizionata, termo autonomo, impianti certificati. Garage, taverna, mansarda di mq.50, posto auto e motocicli parcheggiabili in area recintata. C.e.f.euro 384.000. CIO 051/333414-[www.cioimmobiliare.it](http://www.cioimmobiliare.it)

## 3 IMMOBILI ACQUISTO

**A.A.A.A. RICERCHIAMO** per nostri clienti appartamento da acquistare in zona Murri/Mazzini da ristrutturare di ampia metratura. CIO 051/333414-[www.cioimmobiliare.it](http://www.cioimmobiliare.it)

**A.A.A. CERCASI** per nostri clienti appartamento di sapore in zona Castiglione/Tribunale di mq.90/120. CIO 051/333414-[www.cioimmobiliare.it](http://www.cioimmobiliare.it)

**A.A.A. FAMIGLIA CERCA** villetta da acquistare nei colli di Bologna, immersa nel verde e nella tranquillità. CIO 051/333414-[www.cioimmobiliare.it](http://www.cioimmobiliare.it)

**A.A.A. FAMIGLIA INGLESE**, nostra cliente, acquista residenza nel centro di Bologna o appena fuori le mura già in buono stato. CIO 051/333414-[www.cioimmobiliare.it](http://www.cioimmobiliare.it)

**A.A.A. INVESTITORI CERCANO** appartamenti di piccole/medie dimensioni da acquistare per metterli a reddito nel centro di Bologna o appena fuori le mura. CIO 051/333414-[www.cioimmobiliare.it](http://www.cioimmobiliare.it)

**A.A.A. NOSTRI CLIENTI CERCANO** ampio appartamento da acquistare ad un piano alto con ascensore nella zona centrale di Bologna. Pagamento immediato. CIO 051/333414-[www.cioimmobiliare.it](http://www.cioimmobiliare.it)

## 7 LAVORO OFFERTA

**A.A. STUDIO MEDICO IN BOLOGNA** cerca persona per attività di segreteria e accoglienza pazienti. Inviate curriculum a: [studiomedico.bologna@gmail.com](mailto:studiomedico.bologna@gmail.com)

**ISTITUTO IMMOBILIARE ITALIANO** seleziona agente immobiliare per gestione filiale Castel San Pietro. Offresi fisso mensile Curriculum: [istitutoimmobiliareitaliano.it](mailto:istitutoimmobiliareitaliano.it) 051522077

## 12 MASSAGGI

**A.A.A.A.A.A. BOLOGNA** Due Bellissime Giapponesi 22enni eseguono massaggi dalle 09,00 alle 23,00 telefonare 3882565902

**A.A.A.A. IMOLA BOLOGNA** (e altre zone). In tuo domicilio! Navili... deliziosa massaggiatrice. No anonimi. Max riservatezza. Tel.3491148575

**A.A. IMOLA KENDY** Bellissima, Giovannissima, Appena Arrivata, Disponibile Esaudire Desideri, Tutto Con Calma, Naturali Massaggi, Disponibile. 3397690677

**BOLOGNA** Lavino di Mezzo, appena arrivata. Bellissima Sara, 35anni decoltè abbondante. Massaggio 100%naturali. Parcheggio comodo e riservat. 3512367145

**CESENA CENTRO** Caterine, bellissima ceca 30enne bionda, occhi azzurri, capelli lunghi, fisico da modella, massaggi indimenticabili. No stranieri 3381423034

**FORLÌ NOVITA'** Ragazza dolcissima completissima per esaudire ogni tuo desiderio massaggi completi tutti i giorni. Tel.3512166405

**FORLÌ** Valeria bellissima Russa stupendo fisico da modella dolce e coccolona ti aspetto per massaggi rilassanti. Ingresso indipendente. Solo italiani. 3272615204

**RIMINI** (zona Ina Casa). In ambiente riservato, senza fretta, bellissima, dolce, giovane orientale 23enne, ti aspetta per massaggi rilassanti. Tel.3319308600

**SERVIZIO NECROLOGIE**

2 semplici soluzioni per pubblicare il tuo annuncio

800 017 168

annunci speed.it





L'EVENTO A PAG.14

## In Fiera 130 produttori di vini artigianali



# Riecco 'Back to the wine': due giorni con il vino artigianale

*In Fiera oltre 130 cantine da tutta Italia e dall'estero*

**VIGNAIOLI** artigiani al centro della terza edizione di 'Back to the wine'. La manifestazione riapre oggi alle 10 alla Fiera di Faenza. Protagoniste le proposte di oltre 130 cantine da tutta Italia (e non solo) e oltreconfine, a cui si aggiungono le proposte del cibo di 10 produttori artigiani, tre ristoranti e quattro ceramisti artigiani del Faentino.

**A CURARE** la manifestazione, che proseguirà domani, è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, mentre l'organizzazione è di Blu Nautilus che gestisce il centro fieristico.

Filo conduttore della kermesse sono i vignaioli artigiani di 20 regioni d'Italia, con una produzione enoica di qualità e di dimensioni contenute (fra 10 e 30mila bottiglie in media). I vini potranno es-

sere degustati direttamente ai banchi dei produttori. Ma potranno anche essere acquistati, e questa è una delle particolarità dell'evento, visto che che 'Back to the wine' è anche mercato del vino.

**RICCO** il programma della prima giornata, che sarà scandito da alcuni appuntamenti. Alle 13 sarà presentato il libro 'Albana, una storia di Romagna' di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi. L'appuntamento sarà seguito da una degustazione. Alle 15, invece, ci sarà il laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (con prenotazione, solo 20 posti, costo 30 euro).

Domani alle 13, invece, un'originale degustazione dei vini 'garagisti' con Ga-



► 18 novembre 2018 - Edizione Ravenna

briale Casagrande (per info e prenotazioni claudiadonegaglia@libero.it - 335 328617).

**L'ARTIGIANALITÀ** del vino in fiera incontra, infine, anche quella della ceramica faentina grazie alla presenza di quattro artigiani del settore grazie dell'Ente ceramica (Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani).

La manifestazione si tiene oggi e domani alla Fiera di Faenza (viale Risorgimento, 3). Gli orario: oggi 10-20; domani (lunedì) 11-19. Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Info sul sito: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it).



**FOLLA**  
Un momento della prima edizione dell'evento, tenutasi nel 2016

## Faenza

## BACK TO THE WINE

# Vignaioli artigiani da tutta Italia in arrivo a Faenza

Oggi alla Fiera la kermesse con oltre 130 operatori  
Banchi d'assaggio, mercato, prodotti tipici e degustazioni

## FAENZA

Al via oggi la terza edizione di "Back to the wine" che fa della Fiera (viale Risorgimento 3) di Faenza la capitale del vino artigianale. Appuntamento a partire da oggi alle 10 (fino alle 20) insieme alle proposte di oltre 130 cantine da tutta Italia e oltreconfine, a cui si aggiungono le proposte del cibo di 10 produttori artigiani, 3 attività ristorative e la speciale presenza di 4 ceramisti artigiani del faentino.

A curare la manifestazione, in programma anche domani (dalle 11 alle 19), è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinnessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

## Biodiversità e lavoro agricolo

Filo conduttore della kermesse sono i vignaioli artigiani di 20 regioni d'Italia, con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 30.000 bottiglie) e un particolare occhio di riguardo al rispetto del territorio, alla biodiversità, al lavoro agricolo. "Back to the wine" infatti è una comunità di produttori uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

## Anche dall'estero

Come anticipato 130 sono gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune e-



La manifestazione è in programma oggi e domani

scurioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto "Back to the wine" è anche mercato dei vini.

## Libro, laboratori

Ricco il programma della prima giornata che propone alle 13 la presentazione del volume "Albana, una storia di Romagna" di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione, mentre alle 15 ci sarà il laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone.

L'artigianalità del vino in fiera incontra anche quella della ceramica grazie alla presenza di quattro artigiani del settore grazie dell'Ente ceramica di Faenza (Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani).

**PRESENTI ANCHE CERAMISTI FAENTINI CON LE LORO OPERE**

Biglietto ingresso: oggi 25 euro, domani 20 euro. Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni. Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. Info: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

## Come riconquistare il cliente: nuove strategie per la panetteria

Un convegno al Mic organizzato dall'Ascom A seguire premi ai maestri panificatori

## FAENZA

Si svolgerà oggi alle 10.30, alla sala Bianca del Mic (via Baccarini 19) il convegno "Panificazione artigiana, c'è futuro! Come riconquistare il cliente. Nuove strategie per la panetteria".

Dopo i saluti di Giancarlo Ceccolini, presidente del sindacato provinciale Panificatori artigiani Confcommercio (che organizza l'evento), di Paolo Caroli, presidente Confcommercio provinciale, e del rappresentante Coap Forlì, ci sarà la relazione di Enrico Finzi, direttore di AstraRicerche e sociologo dei consumi sul futuro della panificazione artigiana. Seguiranno le conclusioni di Roberto Capello, presidente Federazione nazionale panificazioni.

A seguire il premio "Maestri panificatori artigiani": 31 i premi assegnati.

Secondo le statistiche sempre meno i consumatori acquistano il pane dal fornaio. In sintesi: il 51% va di meno, il 6% ci va di più, il 35% dice uguale, il 7% dice non so. Il dato è preoccupante perché quando la gente pensa e ritiene che qualcosa sia "in calo", crea il trend: se la gente crede che in generale si va meno dai fornai, si genera una ulteriore tendenza all'incremento di tale comportamento. Perché si acquista meno pane? Il 72% dice che la causa sono i prezzi, il 41% per l'impossibilità di fare una spesa unica, il 25% per comodità (orari, parcheggio), il 30% per il ridotto assortimento.

Se questa è la situazione, con questo convegno si vuole fare il punto sul futuro della panificazione artigiana e sulla costante riduzione del consumo di pane, al fine di individuare strategie da applicare alle imprese.

## Visite guidate gratuite ad "Aztechi, Maya, Inca"

## FAENZA

Alle 10.30 di stamattina prendono il via le visite guidate gratuite (incluse nel biglietto di ingresso del museo). Ogni domenica, fino al 9 dicembre, sarà possibile godere della visita alla nuova grande mostra prodotta dal Museo internazionale delle ceramiche "Aztechi, Maya, Inca e le culture dell'antica America" a cura di Antonio Aimi e Antonio Guarnotta". In mostra i trecento pezzi più significativi della sua collezione (ceramiche e tessuti) - tra

cui molti mai esposti - e altri reperti unici provenienti da altre collezioni italiane, unitamente a prestiti di alcuni collezionisti privati. A Faenza per la prima volta vengono affrontati alcuni dei temi più interessanti emersi dalle ricerche più recenti. In concomitanza, ogni domenica fino al 9 dicembre, dalle 15 alle 17 il Mic propone laboratori ceramici/didattici a tema sulla mostra rivolti alle famiglie con bambini dai 4 in avanti. La mostra prosegue fino al 28 aprile. Per info: tel. 0546 697311, [mic-faenza.org](http://mic-faenza.org).

Star Service srl · Faenza · Tel. 0546 663701

Back to Service

Questione di trasparenza



Scegli Mercedes-Benz Service: quest'inverno fai il Tagliando a partire da € 170!

Mercedes-Benz Service. L'originale



## BACK TO THE WINE

# Vignaioli artigiani da tutta Italia in arrivo a Faenza

Oggi alla Fiera la kermesse con oltre 130 operatori  
Banchi d'assaggio, mercato, prodotti tipici e degustazioni

**FAENZA**

Al via oggi la terza edizione di "Back to the wine" che fa della Fiera (viale Risorgimento 3) di Faenza la capitale del vino artigianale. Appuntamento a partire da oggi alle 10 (fino alle 20) insieme alle proposte di oltre 130 cantine da tutta Italia e oltreconfine, a cui si aggiungono le proposte del cibo di 10 produttori artigiani, 3 attività ristorative e la speciale presenza di 4 ceramisti artigiani del faentino.

A curare la manifestazione, in programma anche domani (dalle 11 alle 19), è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinnessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

**Biodiversità e lavoro agricolo**

Filo conduttore della kermesse sono i vignaioli artigiani di 20 regioni d'Italia, con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 30.000 bottiglie) e un particolare occhio di riguardo al rispetto del territorio, alla biodiversità,

al lavoro agricolo. "Back to the wine" infatti è una comunità di produttori uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

**Anche dall'estero**

Come anticipato 130 sono gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune e-

scursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto "Back to the wine" è anche mercato dei vini.

**Libro, laboratori**

Ricco il programma della prima giornata che propone alle 13 la presentazione del volume "Albana, una storia di Romagna" di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una



► 18 novembre 2018 - Edizione di Ravenna, Faenza, Lugo e Imola

degustazione, mentre alle 15 ci sarà il laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone.

L'artigianalità del vino in fiera incontra anche quella della ceramica grazie alla presenza di quattro artigiani del settore grazie dell'Ente ceramica di Faenza (Manifatture Sottosas-

so di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani).

Biglietto ingresso:

oggi 25 euro, domani 20 euro. Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni. Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. Info: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)



La manifestazione è in programma oggi e domani

**PRESENTI  
ANCHE  
CERAMISTI  
FAENTINI CON  
LE LORO OPERE**

L'EVENTO INAUGURAZIONE DOMANI ALLE 17.30

## Grande Guerra e casolani in mostra

**DOMANI** Casola Valsenio ricorda i suoi caduti nella prima guerra mondiale celebrandone il centenario della fine, che pose termine all'immane carneficina nella quale morirono ben 117 soldati casolani. L'incontro è alle 16 nella sala 'Biagi' in via Cardinal Soglia, dove Domenico Alvisi dell'associazione 'Emilia Romagna al fronte' presenterà il libro 'Sfogliando l'album di Giuseppe Alvisi', raccolta di foto riportate dal fronte dal padre Giuseppe Alvisi, di Casola. Alle 17 Beppe Sangiorgi presenterà la mostra 'I casolani nella Grande Guerra', sia quelli al fronte che i familiari a casa, perché la morte di 117 soldati comportò gravissime conseguenze a carico delle loro famiglie, lasciando 40 vedove e 26 orfani. Alle 17.30 sarà inaugurata la mostra nella sala

Azzurra del municipio. Una mostra che si sottrae alla retorica, rivelando come, a fronte di 52 militari casolani morti in combattimento o per ferite, ben 48 morirono per malattia e 16 in prigionia, abbandonati a se stessi nei campi profughi austro-ungarici. Ai casolani morti in guerra si deve aggiungere un soldato del quale viene esposta la condanna a morte per diserzione mediante fucilazione. Si tratta di uno dei 750 militari italiani condannati a morte dai tribunali militari per i quali da più parti si chiede la riabilitazione. La mostra illustra anche il dopoguerra con immagini di monumenti, vedove e squadre d'azione fasciste. Copia della mostra casolana, aperta fino a domenica 18, è al Comune di Bartholomä (Germania), gemellato con Casola Valsenio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RICORDI Foto in mostra

**FIERA** APPUNTAMENTO DOMENICA 18 E LUNEDÌ 19 NOVEMBRE

## Back to wine, in alto i calici

**TRA** vino, cibo, accessori e ceramica torna la terza edizione di Back to wine. Sono oltre 130 e arrivano da tutta Italia, ma anche da oltreoceano, gli espositori che domenica 18 e lunedì 19 novembre porteranno i loro prodotti alla Fiera di Faenza per 'Back to wine', l'appuntamento che omaggia gli artigiani del vino, quelli che 'sforzano' ogni anno produzioni limitate, tra le 10mila e le 20mila bottiglie che per i loro vini hanno un occhio particolare all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Assieme a loro, nella duegiorni manfreda sarà possibile acquistare e de-



GLI STAND L'edizione 2016 della fiera

gustare vini ma anche degustare eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato in fiera. Ad arricchire la manifestazione, un laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna e la presen-

tazione del volume 'Albana, una storia di Romagna' di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione. Al mercato e alle degustazioni di vini si affiancheranno proposte dei risto-

ranti il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel Modenese e l'Ustareja Di Du Butò di Solarolo. Non poteva poi mancare una presenza dell'eccellenza faentina, quello della ceramica; così tra le produzioni artigiane ci saranno anche quattro rappresentanti delle botteghe ceramiche manfreda: la Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli e La Bottega di Gino Geminiani. Tra le novità di quest'anno anche un artigiano che produce calzature realizzate con materiali naturali e senza colle industriali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### TEATRO

'Vuoti a perdere' per beneficenza al Masini

**SPETTACOLO** e solidarietà domani sera al teatro Masini di Faenza dove la Compagnia de Arte Flamenco porterà in scena 'Vuoti a perdere', uno sguardo prima e dopo la vita nei manicomi, un momento per indagare, con il linguaggio del flamenco le ragioni di quei 'sepolcristi vivi' e il loro rifiuto da parte della società. Lo spettacolo, che avrà inizio alle 21, è diretto da Mahou de Castilla; sul palcoscenico al canto José Salguero, alla chitarra Giulio Cantore e alle percussioni Stefano Fabbri. Lo spettacolo ha un fine benefico. La compagnia ha infatti deciso di devolvere il ricavato della serata a favore della onlus faentina 'Aiuto materno Luisa Valentini' che opera da tempo sul territorio a favore dei bambini da 0 a 12 mesi e delle loro famiglie. La onlus faentina offre un aiuto a moltissime famiglie con bimbi piccoli, in difficoltà, distribuendo gratuitamente latte e pannolini e raccogliendo, da amici e sostenitori, ogni genere di presidi, vestiti e giocattoli da regalare ai fratellini più grandi di età. 'Aiuto materno' non riceve sovvenzioni pubbliche di alcun genere e tutte le risorse derivano da donazioni e iniziative come queste. Le famiglie che usufruiscono del servizio della onlus sono censite e certificate dall'Azienda pubblica di servizio alla persona.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### TELEVISIONE

Brisighella su 'Sereno Variabile'

**SARÀ DEDICATA** a Brisighella e ai suoi angoli più suggestivi la trasmissione di 'Sereno Variabile' che andrà in onda domani pomeriggio alle 18 su Rai2. In particolare, si parlerà del Parco regionale della Vena del Gesso romagnolo, unico dal punto di vista geologico e naturalistico.

A condurre la trasmissione, dopo avere girato gli angoli di Brisighella nelle scorse settimane, sarà Osvaldo Bevilacqua.

### INCONTRO

'E di colpo papà' al centro famiglie

'E di colpo papà' è il titolo dell'incontro in programma domani alle 16, al secondo piano del centro per le famiglie dell'Unione della Romagna faentina in via San Giovanni Bosco 1 a Faenza. Si tratta di un nuovo appuntamento del ciclo 'Un bebè in arrivo', dedicato ai genitori in attesa e organizzato dal centro per le famiglie e dai Dipartimenti di Cure primarie e Maternità, infanzia ed età evolutiva dell'Ausl di Ravenna.

Tutti gli incontri del ciclo sono a ingresso libero e gratuito. Per informazioni si può telefonare al 338.3124393.

Offerta valida fino al 30/11/2018 su Fiesta Vignale Benzina 5 Porte 1.0 EcoBoost 100 CV con Privacy Glass e Interni in pelle Vignale Pleno Fiore a € 15.950, solo in caso di acquisto tramite finanziamento Ford Credit (prezzo senza finanziamento Ford Credit € 16.700), a fronte del ritiro per rottamazione e/o permuta di una vettura immatricolata entro e non oltre il 31/12/2009, solo per vetture in stock, solo per immatricolazione entro il 30 novembre 2018, grazie al contributo del Ford Partner aderenti all'iniziativa. Prezzo raccomandato da Ford Italia S.p.A. IPT e contributo per lo smaltimento pneumatici esclusi. Ford Fiesta: consumi da 4 a 6,1 litri/100km, (ciclo misto); emissioni CO2 da 102 a 139 g/km. Esempio di finanziamento idea Ford a € 15.950. Anticipo zero (grazie al contributo del Ford Partner), prima rata dopo 90 gg, 36 quote da € 260,17, escluse spese incasso rata € 4,00, più quota finale denominata VFG pari a € 9.658. Importo totale del credito di € 16.950,80 comprensivo dei servizi facoltativi Guida Protetta e Assicurazione sul Credito "4LIFE" differenziata per singole categorie di clienti come da disposizioni IVASS. Totale da rimborsare € 19.210,57. Spese gestione pratica € 300. Imposta di bollo in misura di legge all'interno della prima quota mensile. TAN 4,95%, TAE 6,38%. Salvo approvazione FCE Bank plc. Documentazione precontrattuale in concessionaria. Per condizioni e termini dell'offerta finanziaria e delle coperture assicurative fare riferimento alla brochure informativa disponibile presso il Ford Partner o sul sito [www.fordcredit.it](http://www.fordcredit.it). Le Immagini presentate sono a titolo puramente illustrativo e possono contenere accessori a pagamento. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

## STOP AGLI EURO 3?

A NOVEMBRE FINO A € 6.250 DI ECOINCENTIVI FORD.  
E IN PIÙ ANTICIPO ZERO E PRIMA RATA A FEBBRAIO.



E SEI LIBERO DI CIRCOLARE SEMPRE.

**EASY CAR**

[www.fordeasycar.it](http://www.fordeasycar.it)

APERTI IL SABATO

Via Boaria, 14 FAENZA Tel. 0546 620620





**FIERA** APPUNTAMENTO DOMENICA 18 E LUNEDÌ 19 NOVEMBRE

# Back to wine, in alto i calici

**TRA** vino, cibo, accessori e ceramica torna la terza edizione di Back to wine. Sono oltre 130 e arrivano da tutta Italia, ma anche da oltreconfine, gli espositori che domenica 18 e lunedì 19 novembre porteranno i loro prodotti alla Fiera di Faenza per 'Back to wine', l'appuntamento che omaggia gli artigiani del vino, quelli che 'sforzano' ogni anno produzioni limitate, tra le 10mila e le 20mila bottiglie che per i loro vini hanno un occhio particolare all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Assieme a loro, nella duegiorni manfreda sarà possibile acquistare e de-



gustare vini ma anche degustare eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato in fiera. Ad arricchire la manifestazione, un laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna e la presen-

tazione del volume 'Albana, una storia di Romagna' di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione. Al mercato e alle degustazioni di vini si affiancheranno proposte dei risto-

ranti Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel Modenese e l'Ustareja Di Du Butò di Solarolo. Non poteva poi mancare una presenza dell'eccellenza faentina, quello della ceramica; così tra le produzioni artigiane ci saranno anche quattro rappresentanti delle botteghe ceramiche manfreda: la Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli e La Bottega di Gino Geminiani. Tra le novità di quest'anno anche un artigiano che produce calzature realizzate con materiali naturali e senza colle industriali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Faenza

## BACK TO THE WINE

# 130 vignaioli artigianali in arrivo a Faenza dall'Italia e dall'estero

Proposti banchi d'assaggio e degustazioni guidate  
Presenti anche operatori gastronomici

## FAENZA

## MICHELE DONATI

Da millenni il vino accompagna i pasti e gli incontri degli uomini, assumendo un carattere di elemento culturale radicato nella storia della civiltà; domenica 18 e lunedì 19 sarà protagonista della terza edizione di "Back to the wine", ospitata nei padiglioni del centro fieristico.

La rassegna nelle intenzioni degli organizzatori ha un forte aspetto identitario, concentrandosi su prodotti vitivinicoli rigorosamente artigianali. Una manifestazione all'insegna della qualità e del buon bere, cui parteciperanno oltre 130 vignaioli da tutte le regioni italiane e da alcuni paesi esteri, quali Armenia, Francia, Germania, Slovenia.

Oltre agli espositori del campo enologico, che presenteranno i vini prodotti in banchi d'assaggio e degustazioni guidate, saranno presenti anche operatori gastronomici, tra i quali Claudio Corallo, dalle Isole equatoriali di São Tomé e Príncipe, tra i più quotati produttori di cioccolato artigianale al mondo. Per i visitatori ci sarà anche la possibilità di acquistare bottiglie e alimenti.

## Rispetto della terra e della pianta

«Il filo conduttore della manifestazione – spiega il curatore Andrea Marchetti, da anni nel mondo del "succo di Bacco" con la comunità Vinessum – è quello del rispetto della terra e della pianta, con un interventismo minimo in



La presentazione ieri mattina dell'iniziativa

cantina». Vini ad impatto ambientale zero, ecosostenibili e «fatti a mano – sottolinea Marchetti – con un accurato lavoro di cesello da aziende a dimensione familiare».

## Dal Faentino

Nel complesso degli espositori l'Emilia-Romagna ha un ruolo privilegiato, con una quarantina di ospiti provenienti dal territorio regionale. Faenza e Brisighella saranno ben rappresentate, ed un omaggio alla più internazionale delle tradizioni manfredine è assicurato grazie alla presenza di Ente Ceramica. Artigianato a 360 gradi, come rimarca anche Claudia Lugli di Blu Nautilus, società organizzatrice: «L'evento – afferma – nasce con l'intenzione di valorizzare i produttori piccoli nei

numeri, con tirature limitate generalmente alle 10/20 mila bottiglie, ma grandi per impegno e qualità».

## Natura e redditività

«Scorrendo il programma di "Back to the wine" – commenta Antonio Bandini, assessore alle Politiche agricole e ambientali – si ha l'impressione di trovarsi di fronte a un vero e proprio atlante del vino. Gli organizzatori hanno avuto un'intuizione importante, dimostrando che la cura per la natura si può coniugare con la redditività del territorio». L'operazione si configura quindi come una sorta di «archeologia del futuro – conclude Bandini – che riscopre strumenti antichi per collocarli nelle grandi questioni di domani».

## Popolazione Casola entra nell'Anpr

## CASOLA VALSENO

Nei giorni scorsi il Comune di Casola è entrato nell'Anagrafe nazionale della popolazione residente (Anpr): è il secondo Comune dell'Unione, dopo Faenza, che si è abilitato alla banca dati nazionale. Tutti i dati dei residenti del Comune di Casola Valseno sono ora compresi in un unico database nazionale, che fa capo al ministero dell'Interno. A oggi dell'unica banca dati anagrafica nazionale fanno parte 830 dei quasi 8000 Comuni in Italia, per un totale di 10.679.804 abitanti. I vantaggi per i cittadini sono l'automatizzazione delle procedure relative ai dati anagrafici e la possibilità di chiedere certificati anagrafici anche in altri Comuni, rispetto al proprio comune di residenza, purché gli stessi siano già entrati in Anpr.

## Libro e mostra in ricordo dei caduti

## CASOLA VALSENO

Comune, Gruppo Alpini, Anpi e Comitato di Gemellaggio rendono omaggio, nel centenario della fine della Prima guerra mondiale, al sacrificio dei casolani caduti. Domani pomeriggio alle 16, nella sala "Nolasco Biagi" della biblioteca comunale, Domenico Alvisi presenterà un libro con fotografie riportate dal fronte di guerra dal padre Giuseppe Alvisi.

Alle 17 Beppe Sangiorgi presenterà la mostra di documenti e immagini "I casolani nella Grande guerra", curata dallo stesso Beppe Sangiorgi e da Elisa Sangiorgi. La mostra sarà poi inaugurata, alle ore 17.30, nella sala Azzurra del municipio.

## FAENZA

### Conferenza in Pinacoteca

Oggi alle 17.30 alla Pinacoteca in via S. Maria dell'Angelo 9 si tiene un incontro organizzato da Italia Nostra: conferenza di Marcella Vitali di presentazione dell'opera "La scuola di Pietro Tomba" di Ludovico Bellenghi. Marcella Vitali presenterà l'opera insieme a altri lavori di Bellenghi presenti nelle collezioni della Pinacoteca, in totale 18 opere, aggiungendo altri lavori eseguiti dall'artista. Per l'occasione il quadro sarà esposto al pubblico.

## FAENZA

### Genitori in attesa: un incontro

"E di colpo papà!" è il titolo dell'incontro in programma domani alle 16 al Centro per le famiglie (via San Giovanni Bosco 1, a Faenza). Si tratta di un nuovo appuntamento del ciclo dedicato ai genitori in attesa. Ingresso libero e gratuito. Info: tel. 338 3124393.

## CASTEL BOLOGNESE

### Museo civico: apertura straordinaria

Domica, in occasione della "Festa de' brazadèl e del vino novello", il Museo civico castellano effettuerà un'apertura straordinaria. Il museo, in viale Umberto I, sarà aperto al mattino, dalle 10 alle 12, e nel pomeriggio dalle 15 alle 18.

## FAENZA

### Corso avanzato di acquerello

L'Associazione acquerellisti organizza da oggi alla propria sede in via Canal Grande 46 (centro sociale Corbari) per cinque venerdì consecutivi dalle 20.30 alle 22.30 un corso avanzato di acquerello tenuto dalla pittrice Marinella Zacherini. Info ed iscrizioni, tel. 349 1283093.

Star Service srl · Faenza · Tel. 0546 663701

Back to Service

Questione di trasparenza

Scegli Mercedes-Benz Service: quest'inverno fai il Tagliando a partire da € 170!

Mercedes-Benz Service Original







## BACK TO THE WINE

# 130 vignaioli artigianali in arrivo a Faenza dall'Italia e dall'estero

Proposti banchi d'assaggio e degustazioni guidate  
Presenti anche operatori gastronomici

**FAENZA**  
**MICHELE DONATI**

Da millenni il vino accompagna i pasti e gli incontri degli uomini, assumendo un carattere di elemento culturale radicato nella storia della civiltà: domenica 18 e lunedì 19 sarà protagonista della terza edizione di "Back to the wine", ospitata nei padiglioni del centro fieristico.

La rassegna nelle intenzioni degli organizzatori ha un forte aspetto identitario, concentrandosi su prodotti vitivinicoli rigorosamente artigianali. Una manifestazione all'insegna della qualità e del buon bere, cui parteciperanno oltre 130 vignaioli da tutte le regioni italiane e da alcuni paesi esteri, quali Armenia, Francia, Germania, Slovenia.

Oltre agli espositori del campo enologico, che presenteranno i vini prodotti in banchi d'assaggio e degustazioni guidate, saranno presenti anche operatori gastronomici, tra i quali Claudio Corallo, dalle Isole equatoriali di São

Tomé e Principe, tra i più quotati produttori di cioccolato artigianale al mondo. Per i visitatori ci sarà anche la possibilità di acquistare bottiglie e alimenti.

### Rispetto della terra e della pianta

«Il filo conduttore della manifestazione – spiega il curatore Andrea Marchetti, da anni nel mondo del "succo di Bacco" con la comunità Vinessum – è quello del rispetto della terra e della pianta, con un interventismo minimo in

cantina». Vini ad impatto ambientale zero, ecosostenibili e «fatti a mano – sottolinea Marchetti – con un accurato lavoro di cesello da aziende a dimensione familiare».

### Dal Faentino

Nel complesso degli espositori l'Emilia-Romagna ha un ruolo privilegiato, con una quarantina di ospiti provenienti dal territorio regionale. Faenza e Brisighella saranno ben rappresentate, ed un omaggio alla più internazionale delle tradizioni manfredè è

assicurato grazie alla presenza di Ente Ceramica. Artigianato a 360 gradi, come rimarca anche Claudia Lugli di Blu Nautilus, società organizzatrice: «L'evento – afferma – nasce con l'intenzione di valorizzare i produttori piccoli nei

numeri, con tirature limitate generalmente alle 10/20mila bottiglie, ma grandi per impegno e qualità».

### Natura e redditività

«Scorrendo il programma di "Back to the wine" – commenta Antonio Bandini, assessore alle Politiche agricole e ambientali – si ha l'impressione di trovarsi di fronte a un vero e proprio atlante del vino. Gli organizzatori hanno avuto un'intuizione importante, dimostrando che la cura per la natura si può coniugare con la redditività del territorio». L'operazione si configura quindi come una sorta di «archeologia del futuro – conclude Bandini – che riscopre strumenti antichi per collocarli nelle grandi questioni di domani».



► 9 novembre 2018 - Edizione di Ravenna, Faenza, Lugo e Imola



La presentazione ieri mattina dell'iniziativa



FAENZA | Il 18 e 19 novembre 130 vignaioli approdano in Fiera

# Torna «Back to the wine» la vetrina dei vini naturali

**Riccardo Isola**

Saranno oltre 130 le cantine provenienti da 20 regioni d'Italia, con alcune escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Di questa grande rappresentanza è affidata alla Romagna con 39 artigiani del vino presenti alla nuova edizione di «Back to the wine», che si terrà in fiera a Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre. L'evento, pensato e costruito da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, racchiude in sé la pattuglia di vigneron che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Si ritorna al vino, quindi, come scelta di campo con un'identità precisa che mette il focus soprattutto al mondo dell'artigianato enoico (ogni cantina presente infatti produce al massimo 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina. Oltre alla possibilità di assaggiare i differenti prodotti della vite, «Back to the wine» permetterà anche l'acquisto in loco delle bottiglie. Inoltre saranno presenti anche alcune eccellenze del cibo. Ed ancora

non manca un laboratorio sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume «Albana, una storia di Romagna» di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi (domenica 18 ore 13). Lunedì 19 novembre alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei «vini in garage» per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato. Le proposte ristorative

si concretizzeranno con la presenza de «Il Bacaro risorto» di Venezia, «Il Grano di pepe» di Ravarino nel modenese e «L'Ustareja di du butò» di Solarolo, e la presenza di quattro ceramisti artigianali («Manifatture Sottosasso» di Lorella Morgantini e Marco Malavolti, Anna Tazzari, «Ceramiche artistiche» di Lilianna Ricciardelli e «La Bottega» di Gino Geminiani). «Back to the wine» si tiene alla fiera di Faenza (viale Risorgimento, 3) domenica 18 (dalle 10 alle 20) e lunedì 19 novembre (dalle 11 alle 19). Il biglietto d'ingresso ha un costo di 25 euro la domenica e 20 euro il lunedì. Informazioni su [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it).

PAESE :Italia

AUTORE :Riccardo Isola

PAGINE :35

SUPERFICIE :23 %



## Setteserequi

► 9 novembre 2018



**AL CENTRO  
FIERISTICO**

## Ultime degustazioni a 'Back to the wine'

**DOPO** il plenone di ieri, si conclude oggi in Fiera a Faenza la due giorni di 'Back to the Wine'. L'evento apre alle 11 (e proseguirà fino alle 19) con le proposte di 130 produttori artigiani del vino provenienti da tutta Italia (e oltre), affiancati da alcuni produttori di cibo di qualità e ristoratori.

Al centro di 'Back to the wine' ci sono piccoli e piccolissimi produttori (in media fra le 10mila e le 30mila bottiglie) con un'impronta 'artigiana' della produzione.

L'evento è l'occasione per degustare i loro vini e acquistarli direttamente, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. A disposizione c'è anche un banco dal quale effettuare spedizioni.

Tra gli eventi in programma, oggi alle 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei 'vini in garage' per capire questo particolare universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.

Presenti nel padiglione anche alcuni ceramisti faentini.

Back to the Wine si tiene alla Fiera Faenza. Oggi il pa-

diglione sarà aperto dalle 11 alle 19. Biglietto d'ingresso 20 euro, per operatore, previa registrazione online: 10 euro.

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. Sito: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)



## Back to the Wine in Fiera

**O**ltre 130 vignaioli da tutta Italia (e oltreconfine) per un ritorno del "vino come atto agricolo responsabile". Torna *Back to the Wine*, la due giorni dedicata ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici **domenica 18 e lunedì 19 novembre**. La manifestazione prevede banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate, presentazione di libri e tanto

altro. A curare l'evento è Andrea Marchetti; l'organizzazione è di Blu Nautilus.

Il "ritorno al vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione di qualità a tiratura limitata e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina. Tra gli appuntamenti della manifestazione (visitabile domenica dalle 10 alle 20 e

lunedì dalle 11 alle 19) si segnala un laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume *"Albana, una storia di Romagna"* di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione. Lunedì 19 alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.



## Back to the wine Vignaioli a Faenza

■ FAENZA

**OLTRE** 130 vignaioli da tutta Italia (e oltreconfine) a Faenza per la rassegna Back to the Wine, in programma nei padiglioni della fiera domenica 18 e lunedì 19 novembre. Previsti banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate, presentazione di libri all'insegna del vino «come atto agricolo responsabile»



## Un regno per i piccoli produttori di vino

### CESENA

Ci sarà anche una cantina del comprensorio cesenate, la Villa Venti di Roncofreddo, all'evento "Back to the Wine", che si terrà in fiera a Faenza il 18 e 19 novembre.

La particolarità di questa manifestazione sta nel fatto che vuole concentrare l'attenzione

sui piccoli produttori: quelli cosiddetti artigianali, con una produzione in media tra le 10.000 e 30.000 bottiglie.

Lo dice senza mezzi termini il curatore, Andrea Marchetti, che parla di una fiera che fa una precisa scelta di campo: «"Back to the wine" è un manifesto condiviso di una comunità di produttori, ma anche da un pubblico

sempre più numeroso di consumatori consapevoli, uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano».

La risposta c'è, ed è anche ampia. A Faenza convergeranno oltre 130 cantine, in rappresentanza da 20 regioni d'Italia, e non mancherà qualche escursione oltre confine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia).

Una quarantina gli artigiani dell'Emilia Romagna, una delle quali del territorio collinare ce-

senate: l'azienda Villa Venti di Roncofreddo. Le altre della Romagna sono Bissoni (Bertinoro), Clos Forano (Bertinoro), Il Pratello (Modigliana), Marta

Valpiani (Castrocaro), Tenuta La Viola (Bertinoro).

L'evento propone un laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna, che sarà guidato da Francesco Falcone (appuntamento domenica 18 novembre, alle ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna"), di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi, seguita sempre da una degustazione (anche in questo caso domenica 18, alle ore 13).

Lunedì 19 novembre, alle ore 13, Gabriele Casagrande proporrà una degustazione guidata dei "vini in garage", per capire quell'universo di produzioni, lontane dalle logiche di mercato. Si aggiungono una decina di produttori artigiani e tre ristoranti.

La fiera è organizzata da "Blu Nautilus", che a Cesena organizza diversi eventi, l'ultimo dei quali è stato "Cesena con gusto".

FILIPPO FABBRI



Passata edizione di "Back to the Wine"





## Back to the wine Vignaioli a Faenza

FAENZA

**OLTRE 130** vignaioli da tutta Italia (e oltreconfine) a Faenza per la rassegna Back to the Wine, in programma nei padiglioni della fiera domenica 18 e lunedì 19 novembre. Previsti banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate, presentazione di libri all'insegna del vino «come atto agricolo responsabile»

# **SITI INTERNET**

## NEWS

Milano, 19 ottobre 2018 - 20:38

di Martina Barbero

A- A+

19 di 20

Scheda

## Back to the Wine – Faenza

130 vignaioli artigiani da tutta Italia (e oltreconfine) si danno appuntamento a Faenza il 18 e 19 novembre 2018 alla terza edizione di «Back to the Wine» (ritorno al vino come atto agricolo responsabile). Degustazioni guidate, banchi d'assaggio e prodotti tipici sono il cardine di questo evento, manifesto di una comunità di produttori uniti nella pensare il vino come prodotto della terra ma anche culturale.



19 di 20

Scheda

19 ottobre 2018 | 20:38  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



HOME

10 BEST

MANGIARE

CHI SIAMO

PUBBLICITÀ

@



## Back to the wine in quattro assaggi random

di Alberto Muscolino

22/11/2018 - 16:00

Nessun commento

I vini naturali piacciono, e pure tanto, fatevene una ragione! La conferma mi arriva da un affollato "Back to the wine" di Domenica scorsa a Faenza. Certo, mancano i numeri da capogiro di altre fiere blasonate, mancano lustrini e paillette ma l'atmosfera è quella di chi bada più alla sostanza. A metà tra un mercato coperto (sì perchè giravano anche i carrelli della spesa per fare acquisti) e una fiera di paese, con il giusto mix di radical chic, integralisti della solforosa, garagisti ortodossi e avventurieri dell'ultimo minuto.

Visto anche il gran numero di espositori a me sconosciuti, ho deciso di puntare tutto sulla serendipità, detta anche *"facoltà di avere culo girando totalmente a caso tra i banchetti"*.



Dopo una prima fase di assestamento arriva l'incontro memorabile: una perla di verdejo galiziano mentre sono totalmente stordito dalla bontà delle cozze in scatola in salsa galiziana (dovrebbero essere illegali!): **Largo Camino a la Cima 2014**, bianco da vigne centenarie pre-fillossera coltivate a circa 1000 metri, macerato e poi fermentato e affinato in barrique usate. Al naso pera matura, erbe aromatiche, basilico, burro e sale. In bocca ha densità e rotondità vellutata, alcol perfettamente integrato e salinità. Con la suddetta cozza abbinamento azzecatissimo.

Subito dopo è la volta di una mia vecchia conoscenza romagnola, dove sono incappato solo perchè il banchetto era proprio di fronte a quello di una piccola torrefazione dove ho provato, per la prima volta, il caffè verde: ha proprietà miracolose, ma sa di radici e terriccio umido, non

sono pronto! Magari ci riprovo, ma adesso meglio tornare al vino, incuriosito da un'etichetta molto particolare e da un vitigno altrettanto insolito: il **Rosso in Anfora 'A' Villa Venti 2017** da centesimino in purezza. Si tratta di un rosso affinato in qvevri georgiani che punta tutto su piacevolezza e bevibilità. Aspirazione confermata sia al naso, dove prevalgono sentori di fiori freschi come le rose, di frutti rossi succosi e spezie, sia in bocca dove la freschezza e la sapidità lo rendono molto invitante.

A questo punto mi sposto volontariamente in Sicilia e vado dritto a trovare i ragazzi di Elios (di cui avevo **già letto** su Intravino) per provare il loro **Modus Bibendi Nero d'Avola 2016**. Molto interessante la scelta di utilizzare le botti di castagno per l'affinamento che conferiscono una caratterizzazione aromatica originale: al naso ciliegia e mora mature, poi oliva, mandorla, cacao e senape, in bocca un sorso molto saporito e verticale. Occorrerà fare un salto sull'isola per approfondire...

L'ultima piacevole scoperta ha la faccia di un ragazzo giovane che ha cominciato la sua personale avventura nel vino nel 2014 in mezzo alle colline abruzzesi. Lì nasce il suo **Montepulciano d'Abruzzo Quaranta Cinque 2016**: "il nome deriva da un sogno, versavo a mio padre il campione di botte n. 45 e poi la scoperta che nella smorfia napoletana vuol dire vino buono, è stato un chiaro segno". Il vino non ha tradito il sogno e si è realizzato in un'espressione di grande equilibrio ed eleganza, nonostante un'anima straripante: i toni scuri della frutta in confettura e sotto spirito si amalgamano con il tabacco, la china, il cuoio e il cioccolato fondente. In bocca ha volume e materia vellutata, anche l'intensità dei suoi 15° alcolici è sotto controllo e non morde, ma chiude con un ricordo pieno di liquirizia.



Trump silura il ministro della Giustizia Jeff Sessions per il Russiagate



Commissione d'inchiesta banche: faro acceso anche sulle società di rating



Marco Valli - europarlamentare 5 Stelle - e quella laurea sparita insieme al curriculum



Buo Topr

ANDAR PER VINI

## Calendario di novembre 2018 degli eventi del vino

-di **Mauro Giacomo Bertolli** 08 novembre 2018



(Fotolia)

Continua la nostra costruzione di un'agenda mensile degli appuntamenti per i winelover, segnalando eventi del vino, fiere e saloni dei vignaioli. Daremo spazio prevalentemente ad eventi di respiro nazionale, sempre però pronti a segnalare appuntamenti magari meno rilevanti per dimensioni ma interessanti per contenuti ed unicità.

L'elenco sarà sicuramente incompleto, per cui invitiamo fin da ora i lettori a suggerirci eventi da inserire nel calendario del prossimo novembre, inviando una mail a [bertolli@italiadelvino.com](mailto:bertolli@italiadelvino.com) entro il 25 novembre 2018: nei limiti del possibile cercheremo di dare spazio alle segnalazioni ricevute.

PUBBLICITÀ

mRead Invented by Teads

**17/18 novembre - Vivite - Milano**

E' il festival del vino cooperativo, al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci. Il programma prevede degustazioni di vino, ma anche spettacoli di cabaret, musica dal vivo, originali workshop e un'osteria dove bere, mangiare e raccontarsi storie.

Per informazioni: <http://www.vivite.it/>

**18 novembre – Enologica - Bologna**

“Enologica” è il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna, l'evento capace di unire il vino e il cibo della regione con quelle che sono le caratteristiche ambientali e culturali che rendono unica l'Emilia Romagna. Confermata la sede dell'evento, lo splendido Palazzo Re Enzo nel cuore di Bologna, e l'organizzazione di Enoteca Regionale Emilia Romagna.

Per informazioni: <https://www.enotecaemiliaromagna.it/>

**18/19 novembre - Back to the Wine - Faenza (RA)**

Un'occasione per degustare e acquistare vini e cibi artigianali, direttamente al banco di 120 produttori, accuratamente selezionati da Andrea Marchetti, provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Per informazioni: <https://www.backtothewine.it/>



(//www.corriere.it/)

OROSCOPO (//WWW.OGGI.IT/OROSCOPO/OROSCOPO-DI-OGGI/)



mi-racconti-una-fiaba-una-raccolta-di-storie-inedite-che-incanteranno-i-bambini-di-ieri-e-quelli-di-oggi%2F%2F)

13 NOVEMBRE 2018

(https://

**OGGI**

(http://www.oggi.it)

Accedi / Registrati

**SCOPRI DI PIÙ**  
Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci



**OGGI** (http://www.oggi.it)

ACCEDI

I VIDEO DI OGGI



(http://www.oggi.it/video/persone/middleton-e-meghan-markle-le-



(http://www.oggi.it/video/gossip/argento-a-mara-venier-fabrizio-



(http://www.oggi.it/video/persone/trump-e-brigitte-macron-gara-



(http://www.oggi.it/video/curiosita/cala-si-commuove-da-mara-

CUCINA (HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA) | NEWS

# Gli appuntamenti nella settimana della cucina italiana nel mondo, con un tocco magico di Alice nel paese delle meraviglie

12 novembre 2018

Condividi

<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2018/11/12/gli-appuntamenti-nella-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo-con-un-tocco-magico-di-alice-nel-paese-delle-meraviglie/#anchor-comments>



## NOTIZIA DI OGGI



(http://www.oggi.it/video/attualita/2018/11/12/perfino-la-suora-non-paga-il-biglietto-della-metro-guarda-il-video-del-disastro-dellazienda-di-traporti-pubblica-della-capitale/)

**ENNESIMO ESEMPIO**  
(HTTP://WWW.OGGI.IT/VIDEO/ATTUALITA/2018/PERFINO-LA-SUORA-NON-PAGA-IL-BIGLIETTO-DELLA-METRO-GUARDA-IL-VIDEO-DEL-DISASTRO-DELLAZIENDA-DI-TRAPORTI-PUBBLICA-DELLA-CAPITALE/)

(http://www.oggi.it/video/attualita/2018/perfino-la-suora-non-paga-il-biglietto-della-metro-guarda-il-video-del-disastro-dellazienda-di-traporti-pubblica-della-capitale/)

Roma, perfino la suora non paga il biglietto della metro: il video del disastro dell'azienda di trasporti della capitale -

(http://www.oggi.it/video/attualita/2018/perfino-la-suora-non-paga-il-biglietto-della-metro-guarda-il-video-



Tra menù dedicati alla zucca, risottate, festa del panettone, il pesto in favore di Genova e tanto vino: dal Barolo al Brunello passando per quello artigianale

#### BAR DEL FICO OPENING ACT: WELCOME TO WONDERLAND - Il Bar del Fico di Roma



presenta la nuova ([http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/11/BardelFico\\_Roma5.jpg](http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/11/BardelFico_Roma5.jpg)) stagione con una one-night a tema Paese delle Meraviglie: un aperitivo con piatti della tradizione, finger food e drink list ispirata alle atmosfere gipsy circensi *mercoledì 14 novembre* dalle ore 19,00. Lo storico locale romano presenterà anche stravaganti e innovativi cocktail accompagnati da piatti caldi della tradizione romana e finger food. In palio sorprese e un free drink per il miglior outfit a tema della serata

ispirato a brucaliffi, bianconigli, maghi e artisti del circo.

L'atmosfera fiabesca della one-night rimanda allo stupore che accoglierà il pubblico alla scoperta del locale nella sua nuova veste. Le tre sale interne, rivisitate in stile retrò con inserti di modernità, offrono la possibilità di gustare piatti che affondano le radici nella cultura culinaria romana abbinata a prodotti locali stagionali.

Il *Salotto* è uno spazio pensato per chi desidera un'atmosfera lounge con ampia scelta di vini e superalcolici di grande qualità, la *Drogheria* che rievoca le antiche botteghe nasce come luogo dove gustare "piattini" della tradizione enogastronomica romana rivisitata in chiave moderna e nel nuovo *Cocktail Bar* l'alchemist gentleman Giorgio Peis firma un'esclusiva drink list ispirata allo speakeasy, fondendo ricette vintage con sapori e profumi ultramoderni in inediti mix. Info e prenotazioni: 06 68891373 / [info@bardelfico.com](mailto:info@bardelfico.com) (<mailto:%20info@bardelfico.com>)



**VINO VECCHIO IN TOUR: SI PARTE!** - Il 15 novembre parte da Firenze "Life of wine on tour", progetto itinerante dedicato alla cultura delle vecchie annate. Una serie di appuntamenti porterà in giro per l'Italia vecchie annate per promuovere la conoscenza e la cultura dei vini italiani dal lungo percorso. Inizia nella città dei Medici il "Viaggio nelle età del vino e nei sapori", un nuovo ed innovativo progetto che vuole promuovere cultura e conoscenza di vini italiani dal lungo percorso attraverso momenti dedicati sia ad operatori al settore, sia al grande pubblico di enoappassionati. Si avvarrà della collaborazione di importanti realtà del mondo del vino ed anche della ristorazione di qualità, proponendo serate a tema che potranno affiancare ad assaggi guidati anche cene gourmet tese a valorizzare i vini delle cantine presenti, ma anche presenziando con appositi "corner" di assaggio alcune importanti manifestazioni del panorama nazionale.

Il progetto nasce come "appendice itinerante" di Life of wine ([www.lifeofwine.it](http://www.lifeofwine.it)) (<http://www.lifeofwine.it>), evento unico nel mondo del vino interamente dedicato alle vecchie annate firmato Studio Umami, agenzia da anni attiva nel settore comunicazione ed eventi di stampo enogastronomico; un appuntamento nato nel 2010, dove ogni anno i produttori di oltre 50 cantine da tutta Italia portano in assaggio altrettante microverticali delle loro etichette più rappresentative, per un totale di oltre 170 vini e più di 130 vecchie annate spesso introvabili. La prima tappa, organizzata in collaborazione con *Santa Margherita Gruppo Vinicolo*, che

[del-disastro-dellazienda-di-traporti-pubblica-della-capitale/](http://www.oggi.it/video/attualita/20-perfino-la-suora-non-paga-il-biglietto-della-metro-guarda-il-video-del-disastro-dellazienda-di-traporti-pubblica-della-capitale/) **GUARDA** (<http://www.oggi.it/video/attualita/20-perfino-la-suora-non-paga-il-biglietto-della-metro-guarda-il-video-del-disastro-dellazienda-di-traporti-pubblica-della-capitale/>)

## CORRIERE DELLA SERA

Lotta di classe

Michelle Obama: «Barack si accese una sigaretta e pensai: sarà solo il mio stagista»

CORRIERE TV

Casa Costanzo in diretta da Fazio, Maria De Filippi apre il frigo ironica: «Ecco cosa si...

edizione e sarà il 17(dalle ore 10 alle 20) e 18 novembre (10-19) negli spazi del MegaWatt in via Giacomo Watt, 15. Per due giorni sarà possibile degustare e acquistare il meglio della produzione artigianale nazionale di 40 pasticciere e oltre. Come ormai tradizione una giuria di esperti assegnerà il Premio I PanGiuso al Miglior panettone e al Miglior lievito innovativo. Il Panettone "fatto in casa" sarà al centro della Classifica dei migliori panettoni casalinghi con una giuria di maestri pasticciere. Tra le iniziative collaterali si confermano gli Show Cooking per grandi e piccini che potranno carpire i segreti dell'alta pasticceria. A Napoli siamo alla IV edizione e si svolgerà l'1 e 2 dicembre nei saloni dello storico Grand Hotel Parker's al Corso Vittorio Emanuele 135. I pasticciere saranno 25 e da ogni parte d'Italia con una nutrita rappresentanza di campani, grandi interpreti del lievito meneghino. Si conferma anche quest'anno il Premio Re Panettone® Napoli che viene assegnato ai migliori panettoni innovativi da una giuria di esperti. A cornice della tappa partenopea ci sarà il wine bar curato dall'Associazione Italiana Sommelier, Delegazione di Napoli, e da Wine&Thecity dove sarà possibile degustare, in abbinamento ai panettoni, una selezione di vini dolci, passiti e spumanti del Consorzio di Tutela dei Vini del Sannio.

L'ingresso a Milano si ottiene scaricando gratuitamente l'invito dal sito ([www.repanettone.it](http://www.repanettone.it) (<http://www.repanettone.it>)), a Napoli è libero. Re Panettone si conferma la prima e più autorevole manifestazione dedicata al Panettone con un'attenzione speciale alla selezione dei prodotti e delle pasticcerie presenti. Sono ammessi alla manifestazione solo i panettoni realizzati con metodo artigianale, senza additivi e conservanti, e senza scorciatoie produttive. A tal fine già dallo scorso anno Re Panettone ha istituito la *Certificazione Re Panettone®* (un bollo con ologramma) che attesta, mediante controlli scientifici, freschezza, naturalità e artigianalità del prodotto.

Il panettone: varianti e ricette - LEGGI (<http://www.oggi.it/cucina/ricette/?key-text=PANETTONE&rt=simple>)

**BACK TO THE WINE** - Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia (e anche Armenia, Francia, Germania, Slovenia) si (<http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/11/faenza.jpg>) danno appuntamento alla *Fiera di Faenza il 18 e 19 novembre* alla terza edizione di "Back to the Wine" (ritorno al vino come atto agricolo responsabile).



Degustazioni guidate, banchi d'assaggio, prodotti tipici e presentazione di libri sono il cardine di questo evento, manifesto di una comunità di produttori uniti nella condivisione del vino come prodotto della terra, culturale e artigianale.

Protagonisti sono gli artigiani del vino, coloro che hanno fatto del

rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita.

Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio ai vignaioli artigiani, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - spiega *Andrea Marchetti*, regista di Back to the Wine - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

Durante l'evento è possibile acquistare direttamente dai produttori. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità, poi c'è un laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna e la presentazione del volume sull'Albana seguita da una degustazione. Lunedì 19 degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato. Per info: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it) (<http://www.backtothewine.it>).

**PASTA PESTO DAY IN SOCCORSO DI GENOVA E LA LIGURIA** - A seguito della tragedia del



crollo del Ponte (<http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2018/11/242-18-locandina-orizz-A4-001.jpg>) Morandi del 14 agosto, tutte le istituzioni liguri sono impegnate su azioni infrastrutturali per riportare Genova e la Liguria a situazioni di minor criticità. Da subito sono state moltissime le offerte di aiuto e sostegno nei confronti della città. Nasce così l'idea della campagna di comunicazione e fundraising denominata "Pasta Pesto Day" con il duplice obiettivo di rilanciare un'immagine positiva e accogliente del

territorio ligure e raccogliere fondi a favore del conto corrente del Comune di Genova destinato all'emergenza del 14 agosto.

Poiché da sempre l'abbinamento territorio-cibo è il binomio di forza per la promozione turistica, il Pasta Pesto Day sarà in concomitanza della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo che si svolgerà dal 19 al 25 novembre, collegando così il gesto di solidarietà all'esperienza diretta di un piatto di pasta al pesto, icona dell'enogastronomia ligure a livello internazionale.

"Gusta la pasta al pesto e aiuta Genova": per ogni piatto consumato verranno devoluti 2 Euro a

e-  
menu/2017/03/13/ricette-  
con-gli-  
asparagi-dal-  
flan-alla-  
vellutata-  
all'insalata-di-  
polpo-la-remise-  
en-forme-di-  
primavera-e-  
gustosissima/),  
all'insalata...  
(<http://www.oggi.it/cucina/ricette/>)  
e-  
menu/2017/03/13/ricette-  
con-gli-asparagi-dal-  
flan-alla-  
vellutata-  
all'insalata-di-  
polpo-la-remise-  
en-forme-di-  
primavera-e-  
gustosissima/).



NEWS  
([HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA/RECIPES/](http://www.oggi.it/cucina/ricette/))

Festa della donna,  
passatela in cucina  
([http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/03/07/festa-](http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/)

della-donna-  
passatela-in-  
cucina-con-le-  
amiche-come-  
fanno-le-star-  
ecco-il-menu-  
ideale/),  
fanno le...  
([http://www.oggi.it/cucina/2017/03/07/festa-](http://www.oggi.it/cucina/2017/03/07/festa-della-donna-passatela-in-cucina-con-le-amiche-come-fanno-le-star-ecco-il-menu-ideale/)

della-donna-  
passatela-in-cucina-  
con-le-amiche-come-  
fanno-le-star-ecco-il-  
menu-ideale/).

## OGGI CONSIGLIA



([https://revi.rcs.it/ck.php?oaparams=2\\_bannerid=6659\\_zoneid=5:iniziativa%2F2018%2F10%2F22%2Fnoi-e-gli-angeli-una-raccolta-dedicata-alle-presenzecelesti%2F](https://revi.rcs.it/ck.php?oaparams=2_bannerid=6659_zoneid=5:iniziativa%2F2018%2F10%2F22%2Fnoi-e-gli-angeli-una-raccolta-dedicata-alle-presenzecelesti%2F))  
**NOI E GLI ANGELI** ([HTTPS://REVI.RCS.IT/CK.PHP?OAPARAMS=2\\_BANNERID=6659\\_ZONEID=523:iniziativa%2F2018%2F10%2F22%2FNOI-E-GLI-ANGELI-UNA-RACCOLTA-DEDICATA-ALLE-PRESENZECELESTI%2F](https://revi.rcs.it/ck.php?oaparams=2_bannerid=6659_zoneid=523:iniziativa%2F2018%2F10%2F22%2Fnoi-e-gli-angeli-una-raccolta-dedicata-alle-presenzecelesti%2F))

Una collana dedicata alle storie e testimonianze di chi li sente vicini ([https://revi.rcs.it/ck.php?oaparams=2\\_bannerid=6659\\_zoneid=523\\_cb=941](https://revi.rcs.it/ck.php?oaparams=2_bannerid=6659_zoneid=523_cb=941))



HOME

10 BEST

MANGIARE

CHI SIAMO

PUBBLICITÀ

@



## Back to the Wine 2018: 5 ottimi motivi per esserci

di Intravino

05/11/2018 - 14:00

Nessun commento

Novembre è il mese delle fiere e degli eventi vinicoli ma c'è qualcosa che non potete assolutamente perdervi: il 18 e il 19 si svolgerà **Back to the Wine** a Faenza, molto più che una fiera dei vini naturali.

Come dite, volete un buon motivo per andarci? E noi ve ne diamo 5, uno meglio dell'altro!

**1. Per la qualità e quantità assoluta della proposta:** ci saranno 130 vignaioli da tutta Italia ed anche dall'estero presenti in prima persona, oltre a espositori di food, artigianato e cibo gourmet. In totale fanno oltre **150 espositori** con cui parlare, degustare ed acquistare. A Back to the Wine sarà possibile fare la spesa di vino e prodotti artigianali, food e non solo.

**2. Proponiamo solo ARTIGIANI:** tutti gli espositori lavorano organico, biodinamico o naturale, comunque con un basso impatto ed intervento per massimizzare la sincerità dell'uva, del territorio e la mano, in questo caso virtuosa, dell'uomo. Importante in tutto ciò l'aspetto umano, culturale e tradizionale.

**3. Tanta selezione anche nel food:** un esempio per tutti: sarà presente **Claudio Corallo** un mito del cioccolato di assoluta qualità, ed anche artigianato non food, come le ceramiche artistiche di Faenza. Di tutto di più, ma col filo conduttore della ricerca e della qualità!

**4. La fiera è facile da raggiungere con qualsiasi mezzo:** c'è il parcheggio, il treno, l'autostrada. Per chi viene coi mezzi pubblici ci sarà un servizio spedizione bottiglie per poter acquistare anche non avendo l'automobile con sé. L'ambiente è luminoso, spazioso, non si fa a gomitate, ci saranno pure dei carrelli spesa per chi lo desiderasse. L'atmosfera è gioiosa, uniamo business fieristico in un ambiente festoso e gradevole. Un'occasione unica per gli operatori del settore.

**5. Biglietti scontati:** Fino al 9 novembre sarà possibile acquistare a **prezzo scontato** il biglietto per i privati ed

accreditarsi come **operatori a prezzo specialissimo** (10€ valido 2 gg). **Occhio: solo fino al 9 novembre.**

Insomma, **Back to the Wine** non è un evento comune. Si distingue perché si tratta prima di tutto un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella convinzione di un vero e proprio "Ritorno al vino", quindi alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano!

Appuntamento allora il 18 e 19 novembre alla Fiera di Faenza con **Back to the Wine!**

@

## Back to the Wine. Numeri in crescita per la fiera del vino artigianale; a Faenza oltre 3000 presenze

Martedì 20 Novembre 2018

**Il curatore Andrea Marchetti: "I numeri ci dicono che siamo sulla buona strada, e già abbiamo delle conferme per la prossima edizione"**



*Oltre 3mila le presenze calcolate nei giorni della terza edizione di Back to the wine*

Il vino artigianale piace: agli operatori del settore alla ricerca di prodotti di qualità e agli appassionati winelover. Motore a pieni giri nella **terza edizione di Back to the Wine** che ha fatto il pieno di pubblico, **portando in Fiera a Faenza oltre 3000 presenze** da tutta Italia e da oltre confine. Un pubblico qualificato, che ha risposto "presente" all'offerta dei 170 espositori del centro fieristico manfredo, di cui 130 vignaioli da tutta la Penisola.

Positivo il bilancio del **curatore Andrea Marchetti**: "Siamo soddisfatti della terza edizione, che ha registrato numeri in crescita sul fronte degli espositori e soprattutto dei visitatori, con arrivi da tutta Italia e anche dall'estero; da oltreconfine, in particolare, sono stati tanti gli operatori del settore che hanno preso parte alla fiera. Back to the Wine è una comunità di produttori uniti da un comune sentire di prodotto culturale e artigianale, una comunità che vede in questo appuntamento un momento di confronto e scambio di esperienze. I numeri ci dicono che **siamo sulla buona strada**, e già abbiamo delle conferme per la prossima edizione".

Soddisfatto anche **Fausto Bianchini di Blu Nautilus**, società organizzatrice di Back to the Wine. "**Offerta enologica di qualità e momento di riflessione sul futuro del vino artigiano**: sono questi gli ingredienti vincenti di Back to the Wine, che confermano la vocazione al vino di una città come Faenza".

Molto apprezzato il connubio vino-arte con la presenza di quattro maestri artigiani del territorio, in collaborazione con l'Ente Ceramica Faenza, nell'iniziativa organizzata da Lorenzo Marabini Comunicazione.

Economia, Società

» **FAENZA - 20/11/2018**

## **Back to the Wine, oltre 3 mila presenze in Fiera**

Il vino artigianale piace: agli operatori del settore alla ricerca di prodotti di qualità e agli appassionati winelover. Motore a pieni giri nella terza edizione di Back to the Wine che ha fatto il pieno di pubblico, portando in Fiera a Faenza oltre 3000 presenze da tutta Italia e da oltreconfine. Un pubblico qualificato, che ha risposto "presente" all'offerta dei 170 espositori del centro fieristico manfredo, di cui 130 vignaioli da tutta la Penisola.

Positivo il bilancio del curatore Andrea Marchetti: "Siamo soddisfatti della terza edizione, che ha registrato numeri in crescita sul fronte degli espositori e soprattutto dei visitatori, con arrivi da tutta Italia e anche dall'estero; da oltreconfine, in particolare, sono stati tanti gli operatori del settore che hanno preso parte alla fiera. Back to the Wine è una comunità di produttori uniti da un comune sentire di prodotto culturale e artigianale, una comunità che vede in questo appuntamento un momento di confronto e scambio di esperienze. I numeri ci dicono che siamo sulla buona strada, e già abbiamo delle conferme per la prossima edizione".

Soddisfatto anche Fausto Bianchini di Blu Nautilus, società organizzatrice di Back to the Wine. "Offerta enologica di qualità e momento di riflessione sul futuro del vino artigiano: sono questi gli ingredienti vincenti di Back to the Wine, che confermano la vocazione al vino di una città come Faenza".

Molto apprezzato il connubio vino-arte con la presenza di quattro maestri artigiani del territorio, in collaborazione con l'Ente Ceramica Faenza, nell'iniziativa organizzata da Lorenzo Marabini Comunicazione.



**Il presente sito è stato realizzato anche mediante il contributo finanziario del Ministero per i beni e le attività culturali e **BPER**:**

Nome testata: PiùNotizie - l'informazione in provincia di Ravenna

Iscrizione Registro Stampa - Tribunale di Ravenna al N°1424 del 19/01/2016

Direttore Responsabile: Salvatore Sangermano

Editore: Edizioni Moderna Soc.Coop., Via Classicana 313, 48124 Ravenna

C.F. e P. I.V.A.: 02464670393

e-mail: redazione@piunotizie.it





# Un ritorno al vino all'insegna dell'uva da vigneto autoctono

Publicata il 21 novembre 2018

[Vai alla sezione Eventi](#) »



**Faenza.** Si è conclusa lunedì 19 novembre la terza edizione di "Back to the Wine", manifestazione interamente dedicata al vino e ai prodotti enogastronomici locali e non. Tenutasi al centro fieristico faentino di via Risorgimento, la "due giorni" (18 e 19 novembre) rivolta agli appassionati e agli

esperti del settore vitivinicolo ha registrato un soddisfacente numero di presenze; tra gli espositori, le aziende del territorio emiliano - romagnolo sono state quelle con più stand presenti: circa una decina quelle del faentino, su un totale di 40 per il territorio della nostra regione.

Gli ospiti della manifestazione hanno potuto assaggiare i migliori vini nostrani e non, accompagnati da prodotti gastronomici di eccellenza provenienti dall'area ristorazione, in cui erano presenti rinomate realtà della ristorazione tra cui "Bacaro" di Venezia e "L'Ustareja di du Butò" di Solarolo.

"I vini più apprezzati, più di tendenza in questa edizione 2018 sono sicuramente i macerati, ossia vini bianchi (come ad esempio l'albana) in cui si fermenta la buccia invece del mosto", afferma Paolo Francesconi, rinomato produttore vitivinicolo del faentino

Condividi     

ULTIME NOTIZIE DI "EVENTI"

[Vedi tutte](#) »

## Un ritorno al vino all'insegna dell'uva da vigneto autoctono

Publicata il 21/11/2018

[Commenti \(0\)](#)

## Chiesa dell'Osservanza, il punto sui lavori

Publicata il 09/11/2018

[Commenti \(0\)](#)

## Creatività ed handmade si incontrano a Palazzo Marchi

Publicata il 09/11/2018

[Commenti \(0\)](#)

## Roberto Burioni e le sue "Balle mortali" a CooperAttivaMente

Publicata il 07/11/2018

[Commenti \(0\)](#)

## "Sante Zennaro, bene comune"

Publicata il 04/11/2018

[Commenti \(0\)](#)

### ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Iscriviti al servizio di newsletter per essere sempre informato sugli aggiornamenti di leggilanotizia relativi a notizie, eventi e molto altro.

### METEO FRA BOLOGNA E IL MARE

Gio, 22

Ven, 23

Sab, 24



6°C  
11°C

6°C  
10°C

8°C  
17°C

[SEGUI LEGGILANOTIZIA](#)

proprietario dell'omonima azienda. Gli fa eco Pietro Bandini, titolare dell'azienda vitivinicola "Quinzàn", con sede a Castel Raniero, nella campagna faentina, che inoltre sottolinea "oltre ai macerati, tra i prodotti più apprezzati c'è sicuramente il Centesimino, vino a bacca rossa proveniente da vigneto autoctono nella zona di Oriolo-Faenza".

Oltre ai macerati e ai rossi autoctoni, è infine importante sottolineare come l'uva da vigneto autoctono risulti essere un prodotto sempre più apprezzato e prediletto sia dagli esperti che non.

(Annalaura Matatia)

Condividi questa notizia 

Commenti

Comunità



Consiglia

Tweet

Condividi

Ordina dal più recente

Inizia la discussione...

Commenta per primo.

SEMPRE SU LEGGILANOTIZIA

### Con.Ami, duro il Pd: "Sindaca inadeguata, se non"

1 commento • 2 mesi fa

Legambiente Medicina — CAMBIAMENTO: "in un momento culminante"

### Empasse sul Con.Ami, il M5s: "Non possiamo cedere"

1 commento • un mese fa

Winzen Lainz — Che fosse una partita in salita era noto, ma giocarla peggio era

### Bilancio di Formula Imola in rosso, scoperta l'acqua

1 commento • un mese fa

Mauro Guerzoni — In un paese di ciechi anche un orbo è re...

### L'importanza di non essere onesto

1 commento • un mese fa

Mauro Guerzoni — Omnia munda mundis...



Imola Associazione Metropolitana



AGRICOLTORI ITALIANI DIAMO VALORE ALLA TERRA



MISTERDEBITO.it risolvi i tuoi debiti



## 'Back to the Wine' a Faenza

Omaggio ai produttori artigiani

Ultimo aggiornamento il 14 novembre 2018 alle 16:23

1 voto



Back to Wine

**SONO** oltre 130 e arrivano da tutta Italia, con escursioni oltreconfine. Sono gli artigiani del vino, che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica. Torna Back to the Wine, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani – con produzioni limitate (fra le 10 e le 20mila bottiglie) – ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore di Vinessum, organizza di Blu Nautilus. L'evento è l'occasione per degustare le produzioni e acquistare direttamente dai produttori.

© Riproduzione riservata



QUOTIDIANO.NET

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

RIMANI SEMPRE AGGIORNATO SULLE ULTIME NOTIZIE

Inserisci la tua email



# AgroNotizie

le novità per l'agricoltura



Colture   Prezzi e mercati   Finanziamenti   Partner   Video   Fotogallery   Speciali   Rubriche   Eventi   Newsletter  
**ECONOMIA e POLITICA**   **METEO**   **AGRIMECCANICA**   **FERTILIZZANTI**   **DIFESA e DISERBO**   **VIVAISMO e SEMENTI**   **ZOOTECNIA**   **BIOENERGIE**



2018  
**12**  
 NOV



## A Faenza s'incontrano gli artigiani del vino

I prossimi 18 e 19 novembre 2018 appuntamento alla Fiera di Faenza con oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia (e oltreconfine) per Back to the wine, il ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"



Faenza, 18-19 novembre 2018

Più di 130 artigiani del vino arriveranno a **Faenza (Ra)** da venti regioni d'Italia, ma anche da **oltreconfine** (Armenia, Francia, Germania, Slovenia), per **Back to the wine**, la due giorni in programma alla **Fiera di Faenza da domenica 18 a lunedì 19 novembre 2018**.

Il "Ritorno al vino" è un appuntamento con un'identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a **tiratura limitata** (in media tra le 10mila e 20mila bottiglie), con un occhio di riguardo all'ecosostenibilità, con un **minimo interventismo** in cantina.

Organizzata da **Blu Nautilus**, la manifestazione è curata dall'ideatore della comunità di Vinessum **Andrea Marchetti** che ha spiegato: *"I consumatori oggi sono sempre più consapevoli ed esigenti: cercano prodotti di nicchia autentici, pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. Il vino artigianale è sempre più richiesto"*.

Più che un evento: Back to the wine è un **manifesto condiviso** da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

### Il programma

Back to the Wine è anche **mercato dei vini**: sarà infatti l'occasione per degustare le produzioni degli artigiani del vino e acquistare direttamente dai produttori.; saranno presenti anche eccellenze del cibo di qualità.

Inoltre è in programma un **laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna** guidato da **Francesco Falcone** (**domenica 18** ore 15.00) e la presentazione del volume sull'Albana (*Albana, una storia di Romagna*) di **Giovanni Solaroli** e **Vitaliano Marchi** seguita da una degustazione (**domenica 18** ore 13).

Lunedì **19 novembre** alle **13** **Gabriele Casagrande** propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.



E ancora, tre proposte ristorative (**Il Bacaro Risorto** di Venezia, **Il Grano di Pepe** di Ravarino nel modenese, **Ustareja Di Du Butò** di Solarolo nel ravennate), e la presenza di quattro ceramisti artigianali dell'Ente ceramica di Faenza grazie alla collaborazione di **Lorenzo Marabini Comunicazione**.



A Back to the Wine saranno esposte opere ceramiche (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture Sottosasso di **Lorella Morgantini** e **Marco Malavolti**; **Anna Tazzari**; Ceramiche artistiche di **Liliana Ricciardelli**; La Bottega di **Gino Geminiani**.



Infine, tra le novità anche un'anteprima Back to The Wine per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali. In programma giovedì **8 novembre** al ristorante **Le Bistrot** di Dozza propone un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello chef **Daniele Sangiorgi** accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigiani.



Fonte: Back to the Wine

Tag: [PRODOTTI TIPICI](#) [VINO](#) [CONVEGNI](#) [FIERE](#) [SOSTENIBILITÀ](#) [VITIVINICOLTURA](#)

COMMUNITY IMAGE LINE



Linea protezione  
pomacee 2019

ADAMA

L'agricoltura per me

Vuoi vedere le previsioni di casa tua?

REGISTRATI GRATIS



Altri articoli relativi a:



**HORECA**  
IL PORTALE DEL "PRODIGIO" NEWS.IT

TUTTE LE NEWS gina celebra le emozioni con una nuova campagna di comunicaz

Home Eventi & Fiere Back to the Wine. Gli artigiani del vino si danno appuntamento a...

EVENTI EVENTI & FIERE VINO & SPUMANTE

## Back to the Wine. Gli artigiani del vino si danno appuntamento a Faenza

Da Redazione 4 - 15 novembre 2018 0



**Faenza capitale del vino artigianale** per la terza edizione di **“Back to the Wine – ritorno al vino”** in programma domenica 18 e lunedì 19 novembre.

Il **“Ritorno al Vino”** è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa. È un omaggio agli artigiani del vino, quelli con una **produzione enoica di qualità a tiratura limitata** (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'**ecosostenibilità**, al minimo interventismo in cantina. Italiane, certo, ma saranno presenti anche aziende da Armenia, Francia, Germania e Slovenia.

Ad arricchire la manifestazione, un **laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna** guidato da **Francesco Falcone** (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana (**“Albana, una storia di Romagna”**) di **Giovanni Solaroli e Vitaliano**

**Marchi** seguita da una **degustazione** (domenica 18 ore 13).

Lunedì 19 novembre alle ore 13 **Gabriele Casagrande** propone una degustazione guidata dei **“vini in garage”** per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato. E

ancora, **tre proposte ristorative** (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di quattro ceramisti artigianali dell'Ente ceramica di Faenza grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione.

**A Back to the Wine saranno esposte opere ceramiche** (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

Back to the Wine non è un semplice evento o una fiera a tema vino. Si tratta di un **“manifesto condiviso da una comunità di produttori” e di consumatori**, le cui convinzioni convergono nell'idea che il vino sia **un prodotto da conoscere e preservare**. Che porti con sé un bagaglio culturale, tradizionale e anche emozionale unico e che, per questo, debba essere tutelato.

## Mondo O.N.A.V.



### ONAV Alessandria incontra i vini di Valtellina



### Onav Novara, serata dedicata ai vini della Loira



### ONAV Pavia orizzontale 2013 di Brunello di Montalcino



### ONAV Alessandria e la degustazione dei vini BANFI

## Back to the wine

📅 12/11/2018 👤 Guido Montaldo



Si terrà presso la Fiera di FAENZA (RA) il 18 e 19 novembre 2018 (terza edizione) l'attesissima fiera BACK TO THE WINE dedicata al Vino Artigianale di Eccellenza ed al Prodotto Gastronomico Tipico. Saranno presenti **150 banchi di assaggio tra vignaioli, artigiani del gusto e proposte Gourmet provenienti da tutta Italia** (ma anche da oltre confine) che saranno ben lieti di raccontare in prima persona il proprio lavoro e celebrare insieme a te il *buon gusto* ed il *buon vivere tipico italiano!*

"BACK TO THE WINE" - è una manifestazione di crescente successo in grado di attirare un pubblico sempre più numeroso di appassionati e di operatori HORECA / import-export nazionali e internazionali. La fiera BACK TO THE WINE è infatti citata sulla stampa nazionale e



sui blog specializzati come una delle migliori manifestazioni di settore in Italia per l'altissima qualità dei prodotti presenti: prodotti realizzati con metodi sostenibili (biologici, biodinamici, naturali) nel pieno rispetto della territorialità.

#### - PUBBLICO E OPERATORI, PERCHÉ ESSERCI?

I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti. Pretendono prodotti sani: vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. Così, il vino artigianale è sempre più richiesto per la sua autenticità (realizzato con meno interventi enologici possibili) dai migliori RISTORANTI, WINEBAR ed ENOTECHES: per i propri clienti si punta così alla qualità e all'originalità delle proposte.

#### - CHI SONO I VIGNAIOLI PRESENTI IN FIERA?

I produttori da noi selezionati e presenti in fiera hanno spesso piccole e preziosissime produzioni d'eccellenza (in media 15-20.000 bottiglie annue) in grado di soddisfare gli ordini commerciali più qualificati. Non a caso il vino artigianale italiano è sempre più ricercato dai migliori ristoranti del mondo che intendono offrire ai propri clienti delle vere e proprie esperienze di gusto, ricche di significato territoriale, di valori umani e di storia sempre nel rispetto della natura e dei suoi ritmi.

#### - COS'È PER NOI L'ARTIGIANATO (Wine e Food)? È IL FUTURO!

L'artigianato odierno per noi significa: rispetto della tradizione, ma al passo coi

## Eventi O.N.A.V.



### ONAV Varese Champagne secondo Taittinger



### ONAV Milano Mille sfaccettature di Riesling tedeschi



### ONAV Lecco Barolo dei Negretti



### ONAV Monza presenta: Seminario Sangiovese





## Mosella in gran spolvero a Biella

tempi: correzione degli errori del passato produttivo per un ritorno autentico alla terra (o ritorno al vino) da intendere sia come ritorno all'origine, al lavoro a contatto con la natura, sia come scelta per un consumo sano e consapevole, collettivamente accettabile – con minimi interventi in vigna e in cantina!

### - LA FILOSOFIA DI BACK TO THE WINE

E' un evento che distingue perché prima di tutto è un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche di consumatori) uniti nella convinzione della necessità del "Ritorno al vino" come prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano!

Nel contempo, BACK TO THE WINE è un laboratorio di talent scouting perché tra gli obiettivi fondamentali che si pone c'è anche quello di scoprire nel tempo tutta una nuova generazione di vignaioli (spesso anche molto giovani) che con passione dedicano la propria vita a un'enologia rinnovata e al "gusto" autentico della terra! Se pensiamo alla geografia dell'Italia, non c'è al mondo una terra così ricca di biodiversità, tra pianure, colline, montagne, mari... BACK TO THE WINE vuol dire quindi selezione dei migliori gusti italiani, nuovi e sostenibili, provenienti da zone diversissime tra loro.

Nota: durante l'evento sarà anche possibile acquistare i prodotti degustati direttamente ai banchi degli artigiani!



Eventi



Roberto Sorio è il nuovo Presidente di Cantina di Soave



## ONAV Varese Passione Nosio un vitigno trent straordinario

# TRENTINO

Sei in: **Terra e Gusto** **Vino: al via il 18/11 a Faenza 3/a...**

---

## **Vino: al via il 18/11 a Faenza 3/a edizione Back to the Wine**

08 novembre 2018



(ANSA) - BOLOGNA, 8 NOV - Fiera di Faenza, capitale del vino artigianale per la terza edizione di 'Back to the Wine-Ritorno al vino' in programma da domenica 18 a lunedì 19 novembre. Curata da Andrea Marchetti con l'organizzazione di Blu Nautilus, la rassegna ospita oltre 130 piccoli produttori - in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie - da 20 regioni d'Italia. Presenti anche escursioni oltreconfine da Armenia, Francia, Germania e Slovenia. Nelle sale della fiera romagnola in programma laboratori e degustazioni sui vini della Sardegna, sull'Albana e sui vini da 'garage' oltre a una decina di artigiani del cibo, tre proposte ristorative, e quattro artigiani ceramisti omaggio alla tradizione faentina. "Questo non è un evento generalista, ma un appuntamento con una sua identità precisa: un omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al

martedì 06 novembre 2018

Tenuta Sant'Antonio



# Wine Meridian

Read It, Taste It

Italian daily news for key players and wine lovers

Export

Eventi

L'Esperto

Lavora nel vino

Degustazioni

Ristorazione nel mondo

Wine events

Italian wine terroir

Highlight wine producer

Tasting for you

Wine tours

Wine &amp; food

Archivio news

News Archive

Notizie in Italiano

Only English news

Wine Meridian

Contact



lunedì 08 ottobre

## "Back to the wine": il vino artigianale in fiera a Faenza

Il 18 e il 19 novembre 2018 alla Fiera di Faenza torna la terza edizione di "Back to the wine"



Ritorna "Back to the wine", la fiera dedicata al Vino Artigianale e ai Prodotti di Gastronomia tipici. Vini e prodotti alimentari da tutta Italia (senza tralasciare significative presenze internazionali) saranno ospiti in Emilia Romagna, la Food Valley mondiale, per celebrare il buon gusto ed il buon vivere!

Ci saranno 150 banchi di assaggio e possibilità di acquisto direttamente sul posto.

E' una manifestazione di crescente successo in grado di attirare un pubblico sempre più numeroso di appassionati e di operatori professionali nazionali ed internazionali. "Back to the wine" è infatti citata sulla stampa italiana (e internazionale) e sui blog specializzati tra le migliori manifestazioni di settore in Italia per l'altissima qualità dei prodotti presenti in fiera: prodotti realizzati con metodi sostenibili (bio, biodinamici, naturali) dalla coltivazione in vigna, al lavoro artigianale ed a minimo interventismo in cantina - e valorizzazione della territorialità (vitigni autoctoni, caratteristiche dei suoli, dei climi, etc..).

### Perché esserci?

I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti, e così i ristoratori, i wine shop e le enoteche. "BACK TO THE WINE" è perfettamente in linea con queste esigenze di pubblico e operatori: consumo consapevole e di qualità, naturalità, sostenibilità ambientale, salute e benessere, territorialità come espressione di



Newsletter

Wine Out

### Wine Multimedia

Photos | Video



Search

Tutti gli archivi / Archives

Più Visti / Most viewed

- 1 [Futuro del vino? Otto consigli per l'uso by Stevie Kim](#)
- 2 [Vino italiano nel mondo: può vivere di sole nicchie?](#)
- 3 [3 cose da fare prima e durante un meeting con un buyer](#)

CODICE  
**CITRA**  
VINI. VOLTI. VALORI.

**ZORZETTIG**  
vini friulani

Consorzio Nazionale di Tutela e Promozione del VINO  
Fondazione Zorzettig - 33040 - 0432 - 490000





show our passion

specificità (culturali, gastronomiche, produttive in genere), sicurezza, produzione e mobilità sostenibile, positività, convivialità, condivisione, prestigio, preziosità, unicità.

#### Chi sono i Vignaioli presenti in fiera?

I produttori selezionati e presenti in fiera hanno spesso piccole e preziosissime produzioni d'eccellenza (in media tra le 10 e le 20.000 bottiglie) in grado di soddisfare gli ordini commerciali più qualificati. Non a caso il vino artigianale italiano è sempre più ricercato dai migliori ristoranti del mondo che per distinguersi intendono offrire ai propri clienti (oggi sempre più alla ricerca di prodotti nuovi, di caratura artigianale d'alto livello e mai dozzinali!) delle vere e proprie esperienze di gusto, ricche di significato territoriale, di valori umani e di storia sempre nel rispetto della natura, dei suoi ritmi e integrità.

#### La filosofia della fiera:

BACK TO THE WINE non è un evento comune. Si distingue perché si tratta prima di tutto un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli) uniti nella convinzione di un vero e proprio "Ritorno al vino", quindi alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano! Nel contempo, è un laboratorio di talent scouting perché tra gli obiettivi fondamentali che si pone c'è anche quello di scoprire nel tempo tutta una nuova generazione di vignaioli (spesso anche molto giovani) colti, consapevoli e responsabili che con passione dedicano la propria vita a un'enologia rinnovata e al "gusto" autentico della terra.

Per informazioni: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

Download scheda formato PDF



#### Notizie dalla prima pagina

martedì 06 novembre

#### L'importanza dei premi per i millenials 2.0 (o 3.0?)



Tutti li rincorrono, tutti li vogliono, ma quanto un premio può aiutare un vino a farsi comprare o bere dai nostri millenials?

martedì 06 novembre

#### Enosocial®, l'app che dà valore al Direct to Consumer



Bastano pochi "tap" per vendere e acquistare in modo pratico, veloce ed efficace

tuesday 06 november

#### Canada Roadshow Executive Seminars offer up a taste of the "bella vita"



Veronafiere and Vinality International Academy (VIA) have teamed up with ICE-Italian Trade Agency in Toronto and two of the leading Canadian Monopolies, Nova Scotia Liquor Corporation (NSLC) and the Newfoundland and Labrador Liquor Corporation (NFLC), to bring Canada Roadshow Executive Seminars to cities in Eastern Canada.



RONCO MARGHERITA



PICCINI®



Discover the best self-adhesive papers for the best wine labels

**tigullio vino.it**  
cultura del vino e comunicazione



Registrati!

email

password

accedi

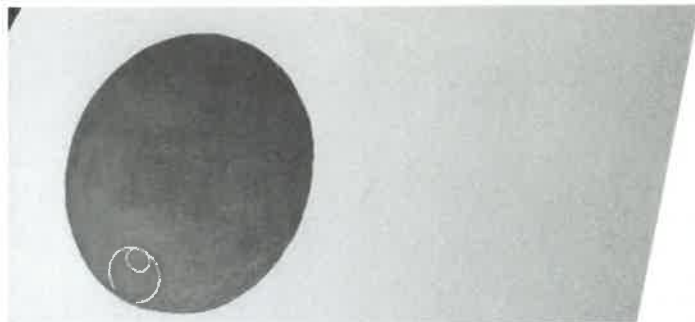
hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in ▾

Cerca

PUBBLICITÀ



**CLAYVER**  
BOTTI IN CERAMICA

L'innovativo contenitore in gres per la fermentazione e l'affinamento del vino.

[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Vino](#)

## A Faenza oltre 130 artigiani del vino da tutta Italia: "Back to the Wine" 18-19 novembre

◆ Faenza (RA) - Padiglioni fieristici

◆ dal 18 novembre 2018 al 19 novembre 2018

di **Mariella Belloni**

[Articolo georeferenziato](#)



*Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia (e oltreconfine) per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile". Banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate, presentazione di libri e tanto altro.*

Sono oltre 130 e arrivano da ben 20 regioni d'Italia, con escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli artigiani del vino, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna Back to the Wine, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018.

Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

Catalogare Back to the Wine nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

### Il programma

Come detto, 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per **degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori**, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, un **laboratorio di degustazione** sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna") di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13). Lunedì 19 novembre alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.



**CANTINA DEL NOTARIO**  
vinitaly 2018

*Orgogliosi del nostro vulcano: il Vulture*



PUBBLICITÀ

**Mariella Belloni**

e-mail

[Leggi tutto...](#)

### Archivio

[Novembre 2018](#)  
[Ottobre 2018](#)  
[Settembre 2018](#)  
[Agosto 2018](#)  
[Luglio 2018](#)  
[Giugno 2018](#)  
[Maggio 2018](#)  
[Aprile 2018](#)  
[Marzo 2018](#)  
[Febbraio 2018](#)  
[Gennaio 2018](#)  
[Dicembre 2017](#)  
[Novembre 2017](#)  
[Ottobre 2017](#)  
[Settembre 2017](#)  
[Agosto 2017](#)  
[Luglio 2017](#)  
[Giugno 2017](#)

E ancora, tre proposte ristorative (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di quattro ceramisti artigianali dell'Ente ceramica di Faenza grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione. A Back to the Wine saranno esposte opere ceramiche (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

Infine, tra le novità anche un'anteprima **Back to The Wine** per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali. In programma giovedì 8 novembre al ristorante Le Bistrot di Dozza propone un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello chef Daniele Sangiorgi accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigiani

#### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

Pubblicato il 09 novembre 2018 in [Vino](#)

Letto 10 volte

Permalink

[0] commenti

### Tags

back to the wine, bistrot, degustazioni, di nicchia, evento, faenza, fiera, vignaioli, vino



**CANTINA  
DELL'ANNO**  
vinitaly 2018

*Orgogliosi del nostro  
vulcano: il Vulture*

## 0 Commenti

### Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

Maggio 2017  
Aprile 2017  
Marzo 2017  
Febbraio 2017  
Gennaio 2017  
Dicembre 2016  
Novembre 2016  
Ottobre 2016  
Settembre 2016  
Agosto 2016  
Luglio 2016  
Giugno 2016  
Maggio 2016  
Aprile 2016  
Marzo 2016  
Febbraio 2016  
Gennaio 2016  
Dicembre 2015  
Novembre 2015  
Ottobre 2015  
Settembre 2015  
Agosto 2015  
Luglio 2015  
Giugno 2015  
Maggio 2015  
Aprile 2015  
Marzo 2015  
Febbraio 2015  
Gennaio 2015  
Dicembre 2014  
Novembre 2014  
Ottobre 2014  
Settembre 2014  
Agosto 2014  
Luglio 2014  
Giugno 2014  
Maggio 2014  
Aprile 2014  
Marzo 2014  
Febbraio 2014  
Gennaio 2014  
Dicembre 2013  
Novembre 2013  
Ottobre 2013  
Settembre 2013  
Agosto 2013  
Luglio 2013  
Giugno 2013  
Maggio 2013  
Aprile 2013  
Marzo 2013  
Febbraio 2013  
Gennaio 2013  
Dicembre 2012  
Novembre 2012  
Ottobre 2012  
Settembre 2012  
Agosto 2012  
Luglio 2012  
Giugno 2012  
Maggio 2012  
Aprile 2012  
Marzo 2012  
Febbraio 2012  
Gennaio 2012



## Back to the Wine: 130 vignaioli da tutta Italia alla fiera di Faenza

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 09/11/2018

**S**ono oltre **130** e arrivano da ben 20 regioni d'Italia, con escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli **artigiani del vino**, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna **Back to the Wine**, la due giorni omaggio ai **vignaioli artigiani** ospitata nei **padiglioni fieristici di Faenza** domenica **18** e lunedì **19 novembre 2018**.

Il "**Ritorno al Vino**" è una **chiara scelta di campo**: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al **no** interventismo in cantina.



## Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine

*“I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti – spiega **Andrea Marchetti** – Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d’acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici”.*

Catalogare Back to the Wine nella semplice “voce” di un evento è semplicistico. Il “Ritorno al vino” è un **manifesto** condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

### Il programma

Come detto, 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L’evento è l’occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto **Back to the Wine è anche mercato dei vini**. Presenti anche alcune **eccellenze del cibo di qualità** nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, un **laboratorio di degustazione** sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull’Albana (“Albana, una storia di Romagna”) di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13). Lunedì 19 novembre alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei “vini in garage” per capire quell’universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.

E ancora, **tre proposte ristorative** (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di **quattro ceramisti artigianali** dell’Ente **ceramica di Faenza** grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione. A Back to the Wine saranno esposte opere ce e





---

Ricciardelli, La Bottega di vino Certiniani.

Infine, tra le novità anche un'anteprima **Back to The Wine** per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali. In programma giovedì 8 novembre al ristorante Le Bistrot di Dozza propone un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello chef Daniele Sangiorgi accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigianali.

### Informazioni Back to the Wine

**Fiera Faenza** (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018 – Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

### Condividi L'Articolo

---



### L'Autore

---

**Silvia Armati**

*Redattore*

InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile Donato Troiano



Concessionaria Pubblicitaria

☰ Il nome della tua attività qui



(/it/sagre/art...



■ Sagre (/it/sagre)

◆ ravenna (/it/sagre/tag/ravenna) faenza (/it/sagre/tag/faenza) wine (/it/sagre/tag/wine) back to the wine (/it/sagre/tag/back%20to%20the%20wine) emilia romagna (/it/sagre/tag/emilia%20romagna)



## Back to the Wine dal 18 al 19 novembre 2018

**BACK TO THE WINE**, Ritorno al Vino, è il sesto evento organizzato da **Andrea Marchetti** e dal team **Vinessum**, per la prima volta in collaborazione con **Blu Nautilus**.

Il tema della manifestazione, che si svolge presso la **Fiera di Faenza** il 12 e 13 novembre 2017, è **IL RITORNO**. Il

ritorno ad una visione artigianale del vino e il ritorno del vino in fiera, dopo qualche anno di assenza. I vignaioli artigiani dell'Emilia-Romagna, insieme a numerosi colleghi italiani ed esteri, anche di food&beer, vi aspettano a Faenza per raggiungere il futuro del vino e delle eccellenze agroalimentari attraverso un balzo nel passato!

*La Redazione*



## APPUNTAMENTI

Programma 2018 in aggiornamento.

## PER INFO E PRENOTAZIONI

**Organizzatori:**

**Andrea Marchetti e Blu Nautilus**

Piazzale Cesare Battisti, 22/E - 47921 Rimini

Tel 0541/53.294

[info@blunautilus.it](mailto:info@blunautilus.it) (<mailto:info@blunautilus.it>)

[www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it) (<http://www.backtothewine.it>)

## Comune di Faenza



Piazza del Popolo, 31 - 48018 Faenza (RA)

Tel 0546/69.11.11 - Fax 0546/69.14.99

[www.comune.faenza.ra.it](http://www.comune.faenza.ra.it) (<http://www.comune.faenza.ra.it>)

Foto tratte dalla pagina Facebook ufficiale di Back to the Wine

[\(/#facebook\)](#) [\(/#twitter\)](#) [\(/#whatsapp\)](#) [\(/#google\\_plus\)](#) [\(/#pinterest\)](#)

dimensione font   | [Stampa \(/it/sagre/back-to-the-wine-faenza-ravenna?tmpl=component&print=1\)](#) | [Email \(/it/component/mailto/?tmpl=component&template=ts\\_newsline&link=dfe7f3f6fe805300119351d39f399096ef49a194\)](#)

Altro in questa categoria: « [De Gustibus. Il giardino del gusto - Parma - dall'11 al 13 maggio 2018 \(/it/sagre/de-gustibus-il-giardino-del-gusto-parma\)](#) | [Mostra del Bitto - Morbegno \(SO\) - dal 13 al 14 ottobre 2018 » \(/it/sagre/mostra-del-bitto-morbegno-so\)](#)





« Tutti gli Eventi »

## Back to the Wine 2018

18 novembre - 19 novembre €10 - €20

« Autunno con il Barolo di La Morra »

I Migliori Vini Italiani - Milano »



Il vino torna ad essere protagonista alla Fiera di Faenza. Nel dna di "Back to the Wine" c'è selezione, scoperta, valorizzazione di talenti...

Un'occasione unica per conoscere, assaggiare e acquistare ottimi Vini Artigianali (e Food Artigianale) direttamente al banco di 120 Produttori accuratamente selezionati provenienti da tutta Italia, Francia, Austria, Slovenia!

Avrete l'occasione di provare eccezionali Esperienze di Gusto e di conoscere nuovi Metodi di Produzione a cavallo tra innovazione e tradizione!

Un grande evento dedicato ad un Pubblico in forte crescita, sempre più alla ricerca di Prodotti green, eco friendly, salutari.. e insieme buoni, originali e particolari.

Una grande opportunità quindi per gli Operatori, Distributori Horeca e proprietari di Ristoranti, WineBar ed Enotecche d'avanguardia che vogliono offrire alla propria clientela proposte innovative e di qualità, pienamente rispondenti alle nuove necessità di consumo!



Andrea Ardizzone



GOOGLE CALENDAR    ESPORTA ICAI

### Dettagli

**Inizio:**  
18 novembre  
**Fine:**  
19 novembre  
**Prezzo:**

### Organizzatori

Fiera di Faenza  
Blu Nautilus  
Back to the Wine

# GOLOSO & CURIOSO

## VIAGGIO DEL GUSTO



### News - Eventi - [Leggi tutto](#) »

#### BARDOLINO CRU: LA STORIA DEL BARDOLINO IN UNA VERTICALI DAGLI ANNI 40 AD OGGI

Domenica 30 settembre al palazzo della Gran Guardia di Verona l'evento di presentazione delle nuove so...[Leggi tutto](#)»

#### SANDRIGO: CONVEGNI E CELEBRAZIONI PER IL BACALA' ALLA VICENTINA

Sabato 29 settembre la conferenza stampa e il workshop sul progetto Sk Convention. Domenica 30 la tradi...[Leggi tutto](#)»

#### Food Experience: a il Comandante torna la cena d'autore "a quattro mani"

Una cena d'autore a quattro mani: è quanto avverrà il prossimo martedì 1 ottobre quando, nella cucina de Il...[Leggi tutto](#)»

#### MERCATO FIVI A PIACENZA: ARRIVA L'OTTAVA EDIZIONE

Il 24 e 25 novembre a Piacenza Expo l'ottava edizione del mercato dei...[Leggi tutto](#)»

**ViniSoave.it**  
VENETIAN AND ITALIAN  
Wine Selection  
on-line dal 1999

VENDITA ONLINE DI **AMARONE**  
E DEI **MIGLIORI VINI ITALIANI**

**ACQUISTA ONLINE**

[Gli articoli](#)

[Gastronomia](#)

[Mondo vino](#)

[Viaggi del gusto](#)

[Mondo libro](#)

[Viaggi e motori](#)

[Fashion e Lusso](#)

[Le ricette](#)

[Ricette del goloso](#)

[Ricette giornalisti](#)

[Ricette chef](#)

[Home](#) » [Zenit Claudio](#) » [Mondo vino](#) » [Back to the wine alla fiera di faenza](#)



## BACK TO THE WINE ALLA FIERA DI FAENZA

Sono 130 e arrivano da tutta Italia con escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli artigiani del vino, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna Back to the Wine, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018.

Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

Catalogare Back to the Wine nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, un laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18) e tre proposte ristorative (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate).

Back to the Wine Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018  
Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19. Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione: 10 euro valido 2 giorni. Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

[www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)



Cibo e Dintorni

Home Eventi in Romagna



Gli artigiani del vino arrivano domenica e lunedì in **Romagna**, a Faenza, per la terza edizione di Back to the Wine, organizzata da Blu Nautilus; sono oltre 130 e arrivano da ben 20 regioni d'Italia, con alcune presenze

d'oltreconfine, dall'Armenia, **Francia**, Germania, Slovenia.

Sono i vignaioli che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita.

Per loro il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità ed al minimo





## Back to the Wine, il vino artigianale alla riscossa



*“I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti, ha detto Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine e ideatore della comunità di **Vinessum**; pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di*

*produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il **vino artigianale** è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d’acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici”.*

Catalogare Back to the Wine nella semplice “voce” di un evento è semplicistico; il “Ritorno al vino” è un manifesto condiviso da una comunità di produttori oltre che anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli, uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

## Back to the Wine, il programma

L’evento è l’occasione per degustare le tante produzioni locali e acquistare direttamente dai vignaioli e dagli artigiani della migliore gastronomia; sono infatti presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di **Faenza**.



## Back to the Wine, focus sui vini della Sardegna



azione sui  
nica 18

ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna") di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13).



Lunedì 19 novembre alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.

E ancora, tre proposte ristorative (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di quattro ceramisti artigianali dell'Ente ceramica di Faenza grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione.

A Back to the Wine saranno esposte ed acquistabili anche opere **ceramiche** dei laboratori e ceramisti Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.



Infine, tra le novità anche un'anteprima Back to The Wine per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali; giovedì 8 novembre il ristorante Le Bistrot di Dozza propone un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello chef Daniele Sangiorgi accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigiani.



# Gustando

Storie di uomini e territori  
dell'Emilia Romagna



Sei qui: ► Home > Primo piano > [Gli artigiani del vino incontrano l'arte a "Back to the Wine"](#)

## Gli Artigiani Del Vino Incontrano L'arte A "Back To The Wine"

Primo piano by [Redazione](#) - 13 novembre 2018 0



Da **domenica 18 a lunedì 19** alla Fiera di Faenza, 130 artigiani del vino, che arrivano da 20 regioni d'Italia, con alcune escursioni oltre confine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia) per l'evento **"Back to the Wine"**. La manifestazione è di **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, con la collaborazione di **"Blu Nautilus"**. Le aziende vinicole presenti, sono gli artigiani del vino, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita.





Come sottolinea Andrea l'ideatore di "Back to the Wine" "I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti -Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".



Una delle novità di quest'anno sarà uno spazio dedicato alla **Botteghe faentine d'arte ceramica**, in collaborazione con l'Ente Ceramica Faenza. Un'area nella quale saranno esposte opere in ceramica tradizionale e contemporanea (servizi, creazioni originali e proposte di personalizzazione su commissione per privati e attività) di **quattro artigiani del territorio**: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani. L'iniziativa organizzata da Lorenzo Marabini Comunicazione, testimonia come l'Emilia Romagna non sia "solo" la Food Valley italiana ma anche la Ceramic Land italiana, con Faenza a ricoprire un ruolo da protagonista anche come sede di AiCC (Associazione Italiana Città della Ceramica) col suo presidente Massimo Isola.



## Il programma

Oltre alla produzione vinicole dei 130 artigiani del vino, l'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza. Ad arricchire la manifestazione, un laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna") di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13).



Lunedì 19 novembre alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato. E ancora, tre proposte ristorative (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate).

### Info Back to the Wine

*Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018*

**Orario:** Domenica 10-20; lunedì 11-19.

**Biglietto ingresso:** Domenica **25 euro**; Lunedì **20 euro**.

**Biglietto per operatore, previa registrazione online:** 10 euro valido 2 giorni

**Sito:** <http://www.backtothewine.it>

 | Share on Facebook

 | Share on Twitter

 | Share on LinkedIn

 **Redazione**

↑  
TOP



HOME

NOTIZIE PER LOCALITÀ

REDAZIONE

PRIVACY



Cronaca

Politica

Economia e Lavoro

Ambiente

Cultura &amp; Spettacoli

Eventi

Sport

Tutte le sezioni

Home page | **Notizie Gustose** | Pagina corrente **Notizie Gustose**Condividi     

# "Back to the wine": a Faenza l'esposizione dedicata all'enogastronomia

Pubblicata il 13 novembre 2018

[Vai alla sezione Notizie Gustose >>](#)

Ritorna a Faenza "Back to the wine", la popolare manifestazione enogastronomica che avrà luogo il 18 e il 19 novembre al centro fieristico di via Risorgimento a Faenza.

Un'esposizione che coinvolge

oltre 130 maestri vignaioli artigiani, che arrivano da ben 20 regioni d'Italia, senza contare alcuni stati "confinanti" col nostro Paese, tra cui Armenia, Francia, Germania, Slovenia.

Un "ritorno al vino", un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione della vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano; un evento che costituisce un'ottima occasione per degustare le produzioni degli espositori e per acquistare i loro prodotti, saranno presenti anche alcune eccellenze gastronomiche di qualità.

Ad arricchire la manifestazione un laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna, guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna") di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi, seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13).

**ULTIME NOTIZIE DI "NOTIZIE GUSTOSE"**
[Vedi tutte >>](#)

## "Back to the wine": a Faenza l'esposizione dedicata all'enogastronomia

Pubblicata il 13/11/2018

[Commenti \(0\)](#)

## I 90 anni della Casa vinicola Poletti

Pubblicata il 04/07/2018

[Commenti \(0\)](#)

## "Cena del mondo" con il commercio equo e solidale

Pubblicata il 04/07/2018

[Commenti \(0\)](#)

## Sebastiano Caridi continua a brillare tra i pasticceri italiani

Pubblicata il 07/04/2018

[Commenti \(0\)](#)

## La Piadina romagnola patrimonio dell'Unesco

Pubblicata il 09/03/2018

[Commenti \(0\)](#)**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

Iscriviti al servizio di newsletter per essere sempre informato sugli aggiornamenti di leggilanotizia relativi a notizie, eventi e molto altro.

**METEO FRA BOLOGNA E IL MARE****Mer, 14****Gio, 15****Ven, 16**11°C  
15°C9°C  
15°C8°C  
14°C**SEGUI LEGGILANOTIZIA**

Lunedì 19 novembre, ore 13, Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato, assieme a tre proposte ristorative ("Il Bacaro Risorto" di Venezia, "Il Grano di Pepe" di Ravarino nel modenese, "Ustareja di du Butò" di Solarolo nel ravennate) e alle creazioni di quattro artigiani dell'Ente ceramica di Faenza, tra cui Manifatture Sottosasso e Gino Geminiani.

(Annalaura Matatia)

Condividi questa notizia     

Commenti

Comunità

 Accedi ▾

 Consiglia

 Tweet

 Condividi

Ordina dal più recente ▾

Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS 

Nome

Commenta per primo.

SEMPRE SU LEGGILANOTIZIA

## Di Maio non arriva, ma le coop di produzione e lavoro

1 commento • un mese fa

Marco Gebau — Forse sarebbe meglio fare prima la ciclabile sulla Via Emilia

## Spread Btp Bund: cos'è e quali le conseguenze di una

2 commenti • 2 mesi fa

Massimiliano Zanoni — I numeri al min 6:40 <https://youtu.be/Mf52D4A>

 Iscriviti

## Comune di Lodi: vergogna!

1 commento • un mese fa

Alfredo Sambinello — Gentile prof.ssa Amedea Morsiani, per sua

## Con.Ami, duro il Pd: "Sindaca inadeguata, se non

1 commento • un mese fa

Legambiente Medicina — CAMBIAMENTO: "in un momento culminante



Imola  
Associazione Metropolitana



AGRICOLTORI ITALIANI  
DIAMO VALORE ALLA TERRA



MISTERDEBITO.it  
risolvi i tuoi debiti



## 'Back to the Wine' a Faenza

Omaggio ai produttori artigiani

Ultimo aggiornamento il 14 novembre 2018 alle 16:23

1 voto



Back to Wine

**SONO** oltre 130 e arrivano da tutta Italia, con escursioni oltreconfine. Sono gli artigiani del vino, che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica. Torna Back to the Wine, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani – con produzioni limitate (fra le 10 e le 20mila bottiglie) – ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore di Vinessum, organizza di Blu Nautilus. L'evento è l'occasione per degustare le produzioni e acquistare direttamente dai produttori.

© Riproduzione riservata



**QUOTIDIANO.NET**

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

RIMANI SEMPRE AGGIORNATO SULLE ULTIME NOTIZIE

Inserisci la tua email





# BACK TO THE WINE: UN VERO E PROPRIO MOVIMENTO DEDICATO AL VINO VERO.

di Caterina Marchitti | Nov 21, 2018 | Vini naturali



**Domenica 18 e Lunedì 19 novembre è tornata a Faenza Back to the Wine, la fiera dedicata a scoperta e valorizzazione del vino artigianale.**

Back to the Wine è un'esperienza da gustare e da raccontare, basata sulla naturalità, la sostenibilità ambientale, la territorialità, la sicurezza e la condivisione, sul consumo consapevole e di qualità.

Back to the Wine non è un evento comune, si tratta soprattutto di un manifesto, condiviso da una comunità di produttori e consumatori consapevoli, per un "ritorno al vino" e alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale e artigianale.

L'artigianato enogastronomico contemporaneo per Back to the Wine significa rispetto della tradizione, ma al passo con i tempi, una base culturale dalla quale scaturiscono innovazione e ricerca, ma anche un ritorno alla terra e al vero vino, al lavoro a contatto con la natura, per un consumo sano e consapevole.

E proprio il ritorno è stato il tema di questa terza edizione di Back to the Wine: raggiungere il futuro attraverso un ritorno al passato.

Il ritorno ad una visione perduta del vino vero, offuscata da premi e concorsi e da un approccio che insegue un'inesistente oggettività, dal diffondersi di un gusto omologato.



Non  
dobbiamo  
dimenticare  
che il vino  
è un atto  
agricolo,  
che deve  
essere

necessariamente responsabile, avendo l'attenzione di procurare il minimo impatto ambientale possibile, e che è il frutto di pratiche di cantina che dovrebbero avere cura di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

**Enopress**  
INTERNATIONAL CYBER NEWS IN THE ENGLISH AND CHINESE EDITORIAL BOARDS  
Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 22 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.320.0288495

Enoteche Storiche | Cantine d'eccellenza | Chi siamo | Dove siamo | Case vinicole | Contatti | Cerca | LOGIN



**ENTRA  
NELLE  
REDAZIONI**

Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE**: 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: **oltre 1.989.999**

Articoli consultabili: **oltre 21.055**

Seguici su Facebook

## MENU

- Home
- I VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Photo gallery
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
  - Editoriale
  - Prima pagina
  - Il vino in Italia
  - Inchieste
  - Viticoltura hightech
  - Il vino nel mondo
  - Olivicoltura hightech
  - Vino e salute
- Economia
- Enomarket
  - Il trade
  - Brindante
  - Prontovino a Roma
  - La borsa delle grandi annate
  - Vini senza medagliere
  - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
  - Campagne pubblicitarie
  - Fenomeni e tendenze
  - Le aziende informano
  - L'edicola

## BACK TO WINE

Valutazione attuale: / 0  
Scarso **Ottimo** Valutazione

**Dettagli**

### 18-19 Novembre Fiera di Faenza

([www.enopress.it](http://www.enopress.it)). Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia (e oltreconfine) per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile". Banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate, presentazione di libri e tanto altro.

Faenza – Sono oltre 130 e arrivano da ben 20 regioni d'Italia, con escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli artigiani del vino, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna Back to the Wine, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018.

Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

Catalogare Back to the Wine nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

**Il programma** - Come detto, 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, un laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna") di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13). Lunedì 19 novembre alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.

E ancora, tre proposte ristorative (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di quattro ceramisti artigianali dell'Ente ceramica di Faenza grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione. A Back to the Wine saranno esposte opere ceramiche (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

Infine, tra le novità anche un'anteprima Back to The Wine per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali. In programma giovedì 8 novembre al ristorante Le Bistrot di Dozza propone un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello chef Daniele Sangiorgi accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigiani

- **Info:** Back to the Wine - Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018 Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19. - Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro. - Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni - Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.  
[www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

- **Press:** Filippo Fabbri - Agenzia PrimaPagina, Via Sacchi 31 - 47521 Cesena tel. 0547 24284 - fax 0547 27328  
[fabbri@agenziaprimapagina.it](mailto:fabbri@agenziaprimapagina.it) <http://www.agenziaprimapagina.it> <http://www.agenziaprimapagina.it/>

10 Novembre 2018



Alla "Back to the Wine", punto di incontro internazionale di vignaioli artigianali e vino di nicchia

**La due giorni è fissata per sabato 18 e domenica 19 Novembre (Fiera di Faenza). Previsto flusso di oltre 130 vignaioli artigiani provenienti da tutta Italia ed anche da oltre confine.**

**Si parlerà del vino** (quello di nicchia) ma anche delle abili mani dei professionisti artigiani vignaioli che quel vino hanno prodotto. Ma si parlerà tanto anche dei progetti e delle problematiche legate al settore specifico. **Torna (per chi mastica inglese, ci perdoni il bisticcio di parole, ndr) "Back to the**

**Wine"** importante ed imponente manifestazione fieristica in programma a Faenza (Ravenna) il 18 e 19 novembre prossimi.

**Numeri interessanti e di tutto rispetto quelli snocciolati dagli organizzatori che a colloquio con la redazione del nostro Quotidiano Online di Informazione Quipuglia.it parlano di come siano già «oltre 130 i vignaioli interessati e che (provenienti soprattutto da ben 20 regioni d'Italia) domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018 prenderanno parte alla kermesse nei padiglioni fieristici di Faenza».**

**Non mancheranno poi anche interessanti presenze internazionali che a Faenza giungeranno provenienti da Armenia, Francia, Germania, Slovenia.**

Intanto a convergere a Faenza al "Back to the Wine" saranno soprattutto quelli che gli stessi organizzatori definiscono "gli artigiani del vino", coloro in sostanza che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. E "Back to the Wine" è anzitutto una due giorni "omaggio" proprio ai vignaioli artigiani.

A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di "Vinessum". L'organizzazione è di "Blu Nautilus".

«Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina - spiega **Andrea Marchetti al nostro Quotidiano Online di Informazione Quipuglia.it** -.

I consumatori oggi sono cambiati - **egli precisa poi** -, sono sempre più consapevoli ed esigenti. Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici».

*«Catalogare **Back to the Wine** nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un **manifesto** condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano», puntualizzano gli stessi organizzatori e promotori di **Back to the Wine**. E così sembrerebbe senza ombra di dubbio alcuno essere proprio questo il vero "manifesto", le parole dei promotori del resto, il "motivo conduttore" che muove la grande kermesse di Faenza.*

#### **- Il programma -**

L'evento è l'occasione per **degustare le produzioni** dei 130 artigiani del vino che vengono da tutta la Penisola ed anche oltre confine e **acquistare direttamente dai produttori**, in quanto "Back to the Wine" è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune **eccellenze del cibo di qualità** nella mostra mercato dentro i padiglioni della **Fiera di Faenza**.

Ad arricchire la manifestazione, un **laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna** guidato da **Francesco Falcone** (domenica 18 ore 15) e la **presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna")** di **Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi** seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13). Lunedì 19 novembre alle ore 13 **Gabriele Casagrande** propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.

E ancora, **tre proposte ristorative** (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di **quattro ceramisti artigianali** dell'Ente **ceramica di Faenza** grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione. A "Back to the Wine" saranno esposte opere ceramiche (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

Infine, tra le novità anche un'**anteprima Back to The Wine** per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali. In programma giovedì 8 novembre al ristorante Le Bistrot di Dozza sarà possibile gustare un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello chef Daniele Sangiorgi accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigiani.

Home ► Vini

## La "carica" dei 130 a "Back to the Wine"

Prossimi 18-19 novembre Fiera di Faenza



Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia (e oltreconfine) per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile". Banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate, presentazione di libri e tanto altro

Arrivano da ben 20 regioni d'Italia, con escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli artigiani del vino, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna Back to the Wine, la due-giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018. Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in

cantina.

A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum; l'organizzazione è di Blu Nautilus. "I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti -spiega **Marchetti**-. Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

Catalogare Back to the Wine nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

CTim - 5334  
 Faenza, Italia, 09/11/2018 14:40  
 © World Food Press Agency Srl

# IL 18 E 19 NOVEMBRE SI RITORNA AL VINO CON BACK TO THE WINE

25 settembre 2018



---

**BACK TO THE WINE**, l'evento dedicato agli artigiani del vino, torna a Faenza il 18 e 19 novembre duemiladiciotto. Nelle due date il complesso fieristico faentino si appresta ad accendere i riflettori su un drappello di valorosi produttori/espositori (circa centoventi) nostalgici di quella che descrivono come una **visione perduta**, "offuscata da premi, concorsi e punteggi, da un approccio che insegue un'inesistente oggettività, dal diffondersi di un gusto omologato che insegue se stesso in una vuota spirale."

Sbirciando il [sito dell'evento](http://www.encode.com/eventi/il-18-e-19-novembre-si-ritorna-al-vino-con-back-to-the-wine), ideato da ANDREA MARCHETTI e organizzato in collaborazione



## **PERCHÉ ESSERCI:**

I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti! Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione.

In particolare, nel settore Vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto!

I consumatori più attenti e dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi e cercano prodotti di nicchia autentici, che si trovano quasi solamente nel settore artigianale!

Anche i RISTORANTI, i WINEBAR, le ENOTECHE che vogliono distinguersi puntano alla qualità e all'originalità delle proprie proposte.

E' quindi fondamentale fornire esperienze di gusto che siano anche esperienze di vita... tutte da gustare e da raccontare.

BACK TO THE WINE risponde perfettamente alle esigenze di pubblico e operatori: consumo consapevole e di qualità, naturalità, sostenibilità ambientale, salute e benessere, territorialità





## LA FILOSOFIA DI BACK TO THE WINE

Non è un evento comune! Si distingue dagli altri perché si tratta, prima di tutto, di un 'manifesto' condiviso da una comunità di produttori e consumatori consapevoli, per un 'Ritorno al vino' e alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano!

BACK TO THE WINE è anche un laboratorio di talent *scouting* perché scopre e valorizza una nuova generazione di vignaioli colti e responsabili, che si dedicano con passione a un'enologia rinnovata e al 'gusto' autentico della terra!

L'Italia è prima al mondo per biodiversità enogastronomica, tra pianure, colline, montagne, mari!

BACK TO THE WINE è sinonimo di selezione dei migliori gusti italiani, nuovi e sostenibili, provenienti da zone diversissime tra loro, isole comprese!

**PER INFO E BIGLIETTI CLICCA QUI**



Home News Turismo

## Back to the Wine: alla Fiera di Faenza la festa del vino

Oltre un centinaio di vignaioli artigiani da tutta Italia (e oltreconfine) per un ritorno del “Vino come atto agricolo responsabile”. Banchi d’assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate e tanto altro

8 novembre 2018



SHARES

Due giorni insieme agli **artigiani del vino**. Insieme a coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina la loro scelta etica e di vita. Torna **Back to the Wine**, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di **Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018**.

Il “**Ritorno al Vino**” è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in

media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di **Blu Nautilus**.



“I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti – spiega **Andrea Marchetti**, regista di Back to the Wine – Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici”.

Catalogare Back to the Wine nella semplice “voce” di un evento è semplicistico. Il “Ritorno al vino” è un **manifesto** condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.



Oltre un centinaio gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, incontri, laboratori guidati, eventi e tanto altro.

### **Info Back to the Wine**

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione: 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

## BACK TO THE WINE



Due giorni insieme agli **artigiani del vino**. Insieme a coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina la loro scelta etica e di vita. Torna **Back to the Wine**, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di **Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018**.

Il **“Ritorno al Vino”** è una **chiara scelta di campo**: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all’ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina. A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, l’organizzazione è di **Blu Nautilus**.

“I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - - spiega **Andrea Marchetti**, regista di Back to the Wine - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d’acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici”.

Catalogare Back to the Wine nella semplice “voce” di un evento è semplicistico. Il **“Ritorno al vino”** è un **manifesto** condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

Oltre un centinaio gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, incontri, laboratori guidati, eventi e tanto altro.

***Info Back to the Wine***

***Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018***

***Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.***

***Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.***

***Biglietto per operatore, previa registrazione: 10 euro valido 2 giorni***

***Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.***

***Sito: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)***

## Al via il 18/11 a Faenza 3/a edizione Back to the Wine

08 Novembre 2018



© ANSA

(ANSA) - BOLOGNA - Fiera di Faenza, capitale del vino artigianale per la terza edizione di 'Back to the Wine-Ritorno al vino' in programma da domenica 18 a lunedì 19 novembre.

Curata da Andrea Marchetti con l'organizzazione di Blu Nautilus, la rassegna ospita oltre 130 piccoli produttori - in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie - da 20 regioni d'Italia. Presenti anche escursioni oltreconfine da Armenia, Francia, Germania e Slovenia.

Nelle sale della fiera romagnola in programma laboratori e degustazioni sui vini della Sardegna, sull'Albana e sui vini da 'garage' oltre a una decina di artigiani del cibo, tre proposte ristorative, e quattro artigiani ceramisti omaggio alla tradizione faentina. "Questo non è un evento generalista, ma un appuntamento con una sua identità precisa: un omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina", dice il curatore Andrea Marchetti.(ANSA).

© Riproduzione riservata

TERRA E GUSTO

## Al via il 18/11 a Faenza 3/a edizione Back to the Wine

08 Novembre 2018



© ANSA

**(ANSA) - BOLOGNA - Fiera di Faenza, capitale del vino artigianale per la terza edizione di 'Back to the Wine-Ritorno al vino' in programma da domenica 18 a lunedì 19 novembre.**

**Curata da Andrea Marchetti con l'organizzazione di Blu Nautilus, la rassegna ospita oltre 130 piccoli produttori - in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie - da 20 regioni d'Italia. Presenti anche escursioni oltreconfine da Armenia, Francia, Germania e Slovenia.**

**Nelle sale della fiera romagnola in programma laboratori e degustazioni sui vini della Sardegna, sull'Albana e sui vini da 'garage' oltre a una decina di artigiani del cibo, tre proposte ristorative, e quattro artigiani ceramisti omaggio alla tradizione faentina. "Questo non è un evento generalista, ma un appuntamento con una sua identità precisa: un omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina", dice il curatore Andrea Marchetti.(ANSA).**





## News - Eventi - Leggi tutto »

### AIS Veneto presenta i nuovi corsi per diventare sommelier

A settembre tornano le lezioni per conoscere meglio il mondo del vino. P  
i nuovi allievi 12 cors ...[Leggi tutto»](#)

### Bacco & Bacalà: vino e birra sposano il bacalà alla vicentina

Domenica 23 settembre ad Ancignano di Sandrigo (Vicenza) torna Bacc  
Bacalà. Il piatto vicentino abbinat ...[Leggi tutto»](#)

### A settembre torna la gara podistica dell'Olio Turri

Il Memorial dedicato a Giancarlo Turri, fondatore del frantoio di Cavaion  
Veronese, sarà il 15 settembre. Un ...[Leggi tutto»](#)

...[Leggi tutto»](#)

**ViniSoave.it**  
VENETIAN AND ITALIAN  
Wine Selection  
on-line dal 1999

VENDITA ONLINE DI **AMARONE**  
E DEI **MIGLIORI VINI ITALIANI**

**ACQUISTA ONLINE**

Gli articoli

• Gastronomia

• Mondo vino

• Viaggi del gusto

• Mondo libro

• Viaggi e motori

• Fashion e Lusso

Le ricette

► Ricette del goloso

► Ricette giornalisti

► Ricette chef

Home » Zeniclaudio » Mondo vino » Back to the wine



## BACK TO THE WINE

Due giorni insieme agli artigiani del vino. Insieme a coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina la loro scelta etica e di vita. Torna Back to the Wine, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018.

Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

Catalogare Back to the Wine nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un manifesto condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

Oltre un centinaio gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza. Ad arricchire la manifestazione, incontri, laboratori guidati, eventi e tanto altro.

Info Back to the Wine - Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione: 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

[www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)



lunedì, 24th settembre 2018

Search

Cosa c'è da sapere

Cosa c'è in giro...

Ristoranti, locali e...

Vini & Cantine

Gastronomia

RISTORANTI di ROMA 2019 (Gambero Rosso)

FOOD & BOOK (VI edizione)

Search

Siamo su Face

## BACK TO THE WINE "Ritorno al Vino" (III edizione)

settembre 19, 2018  
degusta..., Vini & Cantine

Staff GustoVino  
No comments

Cosa c'è da sapere, Cosa c'è in giro..., Si



Domenica 18 novembre (h 10 - 20)  
Lunedì 19 novembre (h 11 - 19)

Fiera di Faenza  
Viale Risorgimento 3  
Faenza (RA)

BACK TO THE WINE, giunto quest'anno alla terza edizione, è diventato uno tra gli eventi più

importanti del settore vino ed in particolare, del *Vino Naturale*, filosofia che ormai segue con passione da qualche anno, ritenendo che sia il futuro del mondo del vino e non solo...

Come nel nome della manifestazione, il tema è...il Ritorno!

*"Il ritorno ad una visione perduta, offuscata da premi, concorsi e punteggi, da un approccio che insegue un'inesistente oggettività, dal diffondersi di un gusto omologato che insegue se stesso in una vuota spirale."*

Come sottolineato dallo stesso ideatore **Andrea Marchetti**, il vino è un "atto agricolo", responsabile per vari aspetti, come quello di procurare il minimo impatto ambientale possibile, limitando manipolazioni, ma soprattutto dove l'uomo sia in sintonia con la natura, tanto in maniera tradizionale che culturale, territoriale, emozionale ed artigianale.

BACK TO THE WINE non vuole essere un evento comune, ma un vero e proprio "manifesto" condiviso da una comunità di produttori e consumatori consapevoli, che pretende prodotti sani, volendone conoscerne la provenienza e i metodi di produzione.

I consumatori più attenti e consapevoli vogliono anche distinguersi andando sempre più alla ricerca di prodotti di nicchia autentici, che si trovano quasi solamente nel settore artigianale per questo BACK TO THE WINE è anche un laboratorio di talent scouting perché scopre e valorizza una nuova generazione di vignaioli colti e responsabili, che si dedicano con passione a un'oenologia rinnovata ed al "gusto" autentico della terra attraverso piccole e preziosissime produzioni d'eccellenza in grado di soddisfare gli ordini commerciali più qualificati.

La manifestazione si svolgerà Domenica 18 e Lunedì 19 novembre 2018, presso la *Fiera di Faenza*, e sarà un'occasione unica non solo per degustare, ma anche per acquistare ottimi vini e cibi artigianali, direttamente al banco di centoventi produttori accuratamente selezionati e provenienti da tutta Italia e dall'estero.

L'ideatore dell'evento è **Andrea Marchetti**, appassionato di vino da vent'anni e che vive a cavallo tra Emilia e Romagna, territori che ama particolarmente, non solo perché sua terra natale, ma anche per l'importante ricchezza storica e culturale, gastronomica ed enologica.

Dopo un percorso classico, **Andrea**, si avvicina al mondo "naturale", considerando considera sempre di più il vino come figlio di un "atto agricolo" in vigna e di un atto "creativo" in cantina fino a realizzare nel 2014 (con l'amico **Tiziano Ferriani**), "Vinessum", fiera del vino artigianale, e sempre più naturale.

Nel 2016 nasce infine la collaborazione con *Blu Nautilus* per BACK TO THE WINE (società che vanta un'esperienza trentennale nell'organizzazione di fiere ed eventi società e che dal 2013

Articoli recenti

- PIZZERIE D'ITALIA 2019 (Gambero Rosso)
- TASTE OF ROMA 2018 (VII Edizione)
- FOOD & BOOK (VI edizione)
- BACK TO THE WINE "Ritorno al Vino" (III edizione)
- RISTORANTI di ROMA 2019 (Gambero Rosso)

Categorie

- A cena
- Cosa c'è da sapere
- Cosa c'è in giro...
- Da non perdere...
- Eventi GustoVino
- Gastronomia
- GENERICA
- Provato per voi
- Ristoranti, locali e...
- Si apre
- Si degusta...
- Vini & Cantine

Archivi

Archivi

Contattaci

Name

Email



Place a 7 amici



Likes

Articoli del giorno

sette

L	M	M
3	4	5
10	11	12
17	18	19
24	25	26

« Giu

Tags

- A cena
- Cosa c'è da sapere
- Cosa c'è in giro...
- Eventi GustoVino
- GENERICA
- Provato per voi
- Ristoranti, locali e...
- Si degusta...

Iscriviti ai nostri

Tutti i contenuti di questa pagina via email...

gestisce il Centro Fieristico Provinciale di Faenza), per recuperare visioni e sensazioni del vino che abbiamo perduto, per conquistare il futuro attraverso il passato.

Message

Your email



Send

**INFO**

<https://www.backtothewine.it/>

[info@backtothewine.it](mailto:info@backtothewine.it)

Tel: +39 0546 621554

**BIGLIETTI**

I biglietti sono acquistabili in prevendita (dall'autunno) e in loco durante lo svolgimento della manifestazione.

Il biglietto d'ingresso comprende:

Calice

Pass bracciale (da indossare)

Degustazione vini

Domenica 18 novembre: h 10 - 20

*Ingresso Giornaliero € 25,00*

Lunedì 19 novembre: h 11 - 19

*Ingresso Giornaliero € 20,00*

Operatori Horeca € 10,00

*valido 2 giorni \*Previo accredito*

\* Per richiedere l'accredito Operatore Horeca (import/export, distributori, enoteche, locali pubblici, etc...) è necessario compilare il form di registrazione sul sito.

Back To The Wine Faenza vini naturali

Like 2

Tweet

G+

Salva

Share

**Related Posts**

TERRAVIVA in degustazione 2018...

maggio 2, 2018



VINIVERI 2018

aprile 3, 2018



V. A. N. Vignaioli Artigiani Naturali 20...

marzo 1, 2018



TORINO BEVE BENE 2017

ottobre 17, 2017

**Lascia un commento**

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento

Nome \*

Email \*



## Le fiere dedicate al vino naturale da non perdere

Quando parliamo di **vino naturale**, la platea di esperti e semplici appassionati si divide. C'è chi muore dalla voglia di bere una bottiglia creata con *solo succo d'uva* e chi invece non sopporta gli odori che queste bottiglie prive di sostanze chimiche sprigionano. Per chi non ha ancora un'opinione in merito e desidera farsene una, il consiglio resta sempre e solo uno: bere. Le bottiglie di vino naturale iniziano a diffondersi nelle cantine dei ristoranti italiani, conquistando un'audience attenta e desiderosa di conoscere più a fondo questo mondo. Per questo sono nate anche le prime fiere dedicate al mondo enologico naturale: scopriamo quali sono i principali appuntamenti.

### GLI APPUNTAMENTI STORICI



Ann.



Ecco l'apparecchio acustico che sta cambiando le vite degli over 50

 Hear Clear

[VISITA SITO](#)

**Vignaioli Naturali – novembre.** Nel 2017 Vignaioli Naturali a Roma ha festeggiato i 10 anni di vita. Anni in cui, attraverso ricerche, selezioni, conoscenze ed esperienze, i creatori della manifestazione sono riusciti a portare a Roma la cultura del vino naturale.

**VinNatur Villa Favorita – aprile.** Villa Da Porto detta La Favorita dà il nome a una delle più importanti manifestazioni storiche dedicate al mondo del vino naturale. Oltre 160 produttori nazionali e internazionali ogni anno si riuniscono a Monticello di Fara di Sarego, in provincia di Vicenza, per raccontare i loro prodotti e testimoniare la crescita di un mondo sempre più familiare anche ai consumatori.

**Summa – aprile.** Siamo in Alto Adige, sulla strada del vino, per la precisione a Magrè. In queste zone Alois Lagader, produttore vinicolo altoatesino creò 21 anni fa il primo evento che ruotava interamente attorno al tema del vino sostenibile. In origine il nome era Quintett, ora è diventato Summa. L'obiettivo: allontanarsi dal concetto di fiera del vino, promuovendo invece realtà agricole di grande onestà produttiva con uno sguardo però internazionale.

**Viniveri – aprile.** Cerea, vicino Verona, è il teatro di Viniveri, manifestazione dedicata al mondo del vino naturale, giunta ormai alla nona edizione. Ogni anno la manifestazione sposa un tema diverso e offre la possibilità ai produttori di esprimere la propria creatività associando le referenze allo spirito scelto per l'evento.

## LE NOVITÀ



Back  
to the  
wine

18-19 NOVEMBRE  
duemiladiciotto

III EDIZIONE  
FIERA DI FAENZA (RA) ITALY  
BANCHI DI ASSAGGIO  
MERCATO VINI E PRODOTTI TIPICI

**Back to the wine – novembre.** Quella di Faenza più che una fiera è un vero e proprio movimento dedicato al vino "vero". Nel manifesto della precedente edizione si legge: *"è il ritorno a una visione perduta", ovvero "offuscata da premi, concorsi e punteggi, da un approccio che insegue un'inesistente oggettività, dal diffondersi di un gusto omologato che insegue se stesso in una vuota spirale"*. Ideata da Andrea Marchetti, Lorenzo Marabini e la società Blu Nautilus, l'evento si terrà il 18 e il 19 novembre.

**Vini Corsari – dicembre.** Da alcuni anni le Langhe ospitano questo evento, nella splendida cornice del Castello Faletti di Barolo. Manifestazione di chiusura d'anno per il mondo del vino naturale, Vini Corsari racconta 30 vignaioli che, oltre a rispettare i criteri della produzione naturale, recuperano e coltivano vitigni autoctoni, difendendo tecniche tradizionali e antiche per la produzione delle bottiglie.



Registrati!

email  password

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

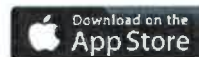
cerca in

PUBBLICITÀ



## Vinix.com

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali



[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Vino](#)

## Back to the Wine 18-19 Novembre Fiera di Faenza Tweet

◆ Faenza (RA) - padiglioni fieristici

◆ dal 18 novembre 2018 al 19 novembre 2018

di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)



**Oltre un centinaio di vignaioli artigiani da tutta Italia (e oltreconfine) per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile". Banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, degustazioni guidate e tanto altro**

Due giorni insieme agli **artigiani del vino**. Insieme a coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina la loro scelta etica e di vita. Torna **Back to the Wine**, la due

giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di **Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018**.

Il **"Ritorno al Vino"** è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di **Blu Nautilus**.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - - spiega **Andrea Marchetti**, regista di Back to the Wine - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

Catalogare Back to the Wine nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un **manifesto** condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

Oltre un centinaio gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori. In quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.



## Vinix.com

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto ai canali tradizionali.



PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

e-mail

[Leggi tutto...](#)

### Archivio

[Settembre 2018](#)

[Agosto 2018](#)

[Luglio 2018](#)

[Giugno 2018](#)

[Maggio 2018](#)

[Aprile 2018](#)

[Marzo 2018](#)

[Febbraio 2018](#)

[Gennaio 2018](#)

[Dicembre 2017](#)

[Novembre 2017](#)

[Ottobre 2017](#)

[Settembre 2017](#)

[Agosto 2017](#)

[Luglio 2017](#)

[Giugno 2017](#)

[Maggio 2017](#)

[Aprile 2017](#)

Ad arricchire la manifestazione, incontri, laboratori guidati, eventi e tanto altro.

#### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione: 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: [www.backtothewine](http://www.backtothewine)

Publicato il 05 settembre 2018 in [Vino](#)  [Letto 85 volte](#)  [Permalink](#)  [\[0\] commenti](#) 

### Tags

**Warning:** min() [function.min]: Array must contain atleast one element in /www/MW\_qPnIayRGG/tigulliovino.it/tags\_articolo.php on line 7

**Warning:** max() [function.max]: Array must contain atleast one element in /www/MW\_qPnIayRGG/tigulliovino.it/tags\_articolo.php on line 8



## 0 Commenti

### Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

[Marzo 2017](#)  
[Febbraio 2017](#)  
[Gennaio 2017](#)  
[Dicembre 2016](#)  
[Novembre 2016](#)  
[Ottobre 2016](#)  
[Settembre 2016](#)  
[Agosto 2016](#)  
[Luglio 2016](#)  
[Giugno 2016](#)  
[Maggio 2016](#)  
[Aprile 2016](#)  
[Marzo 2016](#)  
[Febbraio 2016](#)  
[Gennaio 2016](#)  
[Dicembre 2015](#)  
[Novembre 2015](#)  
[Ottobre 2015](#)  
[Settembre 2015](#)  
[Agosto 2015](#)  
[Luglio 2015](#)  
[Giugno 2015](#)  
[Maggio 2015](#)  
[Aprile 2015](#)  
[Marzo 2015](#)  
[Febbraio 2015](#)  
[Gennaio 2015](#)  
[Dicembre 2014](#)  
[Novembre 2014](#)  
[Ottobre 2014](#)  
[Settembre 2014](#)  
[Agosto 2014](#)  
[Luglio 2014](#)  
[Giugno 2014](#)  
[Maggio 2014](#)  
[Aprile 2014](#)  
[Marzo 2014](#)  
[Febbraio 2014](#)  
[Gennaio 2014](#)  
[Dicembre 2013](#)  
[Novembre 2013](#)  
[Ottobre 2013](#)  
[Settembre 2013](#)  
[Agosto 2013](#)  
[Luglio 2013](#)  
[Giugno 2013](#)  
[Maggio 2013](#)  
[Aprile 2013](#)  
[Marzo 2013](#)  
[Febbraio 2013](#)  
[Gennaio 2013](#)  
[Dicembre 2012](#)  
[Novembre 2012](#)  
[Ottobre 2012](#)  
[Settembre 2012](#)  
[Agosto 2012](#)  
[Luglio 2012](#)  
[Giugno 2012](#)  
[Maggio 2012](#)  
[Aprile 2012](#)  
[Marzo 2012](#)  
[Febbraio 2012](#)  
[Gennaio 2012](#)  
[Dicembre 2011](#)  
[Novembre 2011](#)



 (/blog/feed)  (<https://www.facebook.com/EmiliaRomagnadaBereEdaMangiare/>)

 (<https://twitter.com/guidaviniER?lang=it>)  (<https://www.instagram.com/emiliaromagnadabereedamangiare/>)



## BACK TO THE WINE ATTO TERZO - FAENZA

12 NOVEMBER 2018 ([HTTP://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/EVENTO/ITEMS?DATE=2018-11](http://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/items?date=2018-11))

Crescono sempre di più gli eventi sul vino in giro per l'Italia. Ma se tanti hanno un carattere "generalista", alcuni si contraddistinguono per una propria specificità. Tra questi c'è senza dubbio **Back to the Wine in Fiera a Faenza il 18 e 19 novembre**. La particolarità è quella di concentrare l'attenzione sui piccoli **produttori**, quelli cosiddetti **artigianali** con una

produzione in media tra le 10.000 e 30.000 bottiglie.

Lo dice senza mezzi termini il curatore, **Andrea Marchetti**, che parla di una fiera che fa una precisa scelta di campo. "Back to the wine è un manifesto condiviso di una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano".



La risposta c'è, ed è anche ampia. A Faenza convergono **oltre 130 cantine in rappresentanza da 20 regioni d'Italia**, con escursioni **oltreconfine** (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, un **laboratorio di degustazione** sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna") di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13). Lunedì 19 novembre alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.

E ancora, **tre proposte ristorative** (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di **quattro ceramisti artigianali** dell'Ente ceramica di Faenza grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione. A Back to the Wine saranno esposte opere ceramiche (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

---

## EVENTI RECENTI

---

- Back to the Wine atto terzo - Faenza (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/item?id=3>)
- Tramonto DiVino 2018 Autumn Edition - Cervia (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/evento/item?id=2>)

## Enologia. In fiera a Faenza torna Back to the Wine, con i migliori vini a tiratura limitata

Sabato 13 Ottobre 2018



Faenza conferma la sua vocazione per il vino. Per il terzo anno consecutivo il quartiere fieristico ospiterà un evento di caratura nazionale dedicato ai vignaioli artigiani. È **Back to the Wine**, in programma il **18 e 19 novembre** prossimo, curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus.

Non è un caso che questo evento sia ospitato in terra manfreda, territorio tra i più dinamici in ambito enologico. La particolarità di **Back to the Wine** ("Ritorno al vino") sta in una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - spiega **Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine** - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

La due giorni di **Back to the Wine** coinvolge anche artigiani del cibo, incontri, laboratori guidati e tanto altro.

"Due indizi non fanno una prova, ma tre sì – spiega **Fausto Bianchini di Blu Nautilus** – E la prova è l'interesse del mondo del vino per un evento di cui si sente la mancanza. Non una fiera senza una identità ma uno spazio rivolto ai piccoli produttori per farsi conoscere e condividere un progetto insieme. **Back to the Wine** rappresenta un motivo di orgoglio per Faenza ancora

una volta al centro di una proposta unica nel ricco e variegato panorama nazionale degli eventi del vino”.

Info: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it).  
Appuntamenti, Enogastronomia

## RAVENNATODAY

# Calici e degustazioni per conoscere gli artigiani del vino di Back to the Wine

### Fiera di Faenza

Viale Risorgimento, 3  
Faenza

**Dal 18/11/2018 al 19/11/2018**

vari orari - vedi programma

*Prezzo non disponibile*

### Redazione

11 ottobre 2018 13:39

Faenza conferma la sua vocazione al vino. Per il terzo anno consecutivo il quartiere fieristico ospiterà un evento di caratura nazionale dedicato ai vignaioli artigiani. È **Back to the Wine**, in programma il 18 e 19 novembre prossimo, curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus.

Non è un caso che questo evento sia ospitato in terra manfreda, territorio tra i più dinamici in ambito enologico. La particolarità di Back to the Wine ("Ritorno al vino") sta in una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

La due giorni di Back to the Wine coinvolge anche artigiani del cibo, incontri, laboratori guidati e tanto altro. Alla Fiera di Faenza, dunque, si fa spazio ai banchi di assaggio e al mercato di vini e prodotti tipici. Domenica 18 novembre dalle 10 alle 20, lunedì 19 novembre dalle 11 alle 19.

"Due indizi non fanno una prova, ma tre sì - spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus - E la prova è l'interesse del mondo del vino per un evento di cui si sente la mancanza. Non una fiera senza una identità ma uno spazio rivolto ai piccoli produttori per farsi conoscere e condividere un progetto insieme. Back to the Wine rappresenta un motivo di orgoglio per Faenza ancora una volta al centro di una proposta unica nel ricco e variegato panorama nazionale degli eventi del vino".

**Ottieni indicazioni con i mezzi pubblici verso: Fiera di Faenza**



Home



Faenza conferma la sua vocazione al vino. Per il terzo anno consecutivo il quartiere fieristico ospiterà un evento di caratura nazionale dedicato ai vignaioli artigiani. È Back to the Wine, in programma il 18 e 19 novembre prossimo, curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus.

**Non è un caso** che questo evento sia ospitato in terra manfreda, territorio tra i più dinamici in ambito enologico. La particolarità di Back to the Wine ("Ritorno al vino") sta in una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

Advertisement

**"I consumatori** oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".



**La due giorni** di Back to the Wine coinvolge anche artigiani del cibo, incontri, laboratori guidati e tanto altro. "Due indizi non fanno una prova, ma tre sì – spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus – E la prova è l'interesse del mondo del vino per un evento di cui si sente la mancanza. Non una fiera senza una identità ma uno spazio rivolto ai piccoli produttori per farsi conoscere e condividere un progetto insieme. Back to the Wine rappresenta un motivo di orgoglio per Faenza ancora una volta al centro di una proposta unica nel ricco e variegato panorama nazionale degli eventi del vino".

15 ottobre, 2018 - 10:25 am

Invia il tuo filmato

Contatti

*Aser*Onoranze Funebri  
Azienda a Controllo Pubblico

Home Cronaca

Cronaca Faenza Web Tv Faenza Ravenna

## Nuovo appuntamento per gli amanti del vino: in fiera i vignaioli artigiani di Back to the Wine

Da **Lega** - 15 ottobre 2018 25 0

**Faenza conferma la sua vocazione al vino.** Per il terzo anno consecutivo il quartiere fieristico ospiterà un evento di caratura nazionale dedicato ai vignaioli artigiani. È **Back to the Wine**, in programma il **18 e 19 novembre prossimo**, curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum.

Non è un caso che questo evento sia ospitato in terra manfreda, territorio tra i più dinamici in ambito enologico. La particolarità di Back to the Wine ("Ritorno al vino") sta in una **chiara scelta di campo**: non un evento generalista, bensì un appuntamento



con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

“I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti – spiega **Andrea Marchetti**, regista di Back to the Wine – Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici”.

La due giorni di Back to the Wine coinvolge anche artigiani del cibo, incontri, laboratori guidati e tanto altro.

# Faenza cala il tris con un evento nazionale sul vino

Da Roberto Di Biase - 19 ottobre 2018



## Back to the Wine: 18-19 Novembre 2018

**FAENZA (RA)** – Faenza conferma la sua vocazione al vino. Per il terzo anno consecutivo il quartiere fieristico ospiterà un evento di caratura nazionale dedicato ai vignaioli artigiani.

È **Back to the Wine**, in programma il 18 e 19 novembre prossimo, curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di **Vinessumi**, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**.

Non è un caso che questo evento sia ospitato in terra manfreda, territorio tra i più dinamici in ambito enologico. La particolarità di **Back to the Wine** ("Ritorno al vino") sta in una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.



*"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".*

La due giorni di **Back to the Wine** coinvolge anche artigiani del cibo, incontri, laboratori guidati e tanto altro.

*"Due indizi non fanno una prova, ma tre sì – spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus – E la prova è l'interesse del mondo del vino per un evento di cui si sente la mancanza. Non una fiera senza una identità ma uno spazio rivolto ai piccoli produttori per farsi conoscere e condividere un progetto insieme. Back to the Wine rappresenta un motivo di orgoglio per Faenza ancora una volta al centro di una proposta unica nel ricco e variegato panorama nazionale degli eventi del vino".*

Sito: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

## Manifestazioni sul vino a Ravenna, "Nessun legame con il territorio"



Riceviamo e pubblichiamo la lettera di un lettore

“Spettabile redazione,

con l’autunno arriva puntuale anche il Giovinbacco, la manifestazione enologica, trasferitasi da alcuni anni nel cuore del centro storico di Ravenna.

A volte l’abitudine ad assistervi ci fa catalogare certe situazioni come ‘normali’, facendoci accantonare qualsiasi riflessione in proposito. Ma se si prova a fare un passo indietro e a contestualizzare, il volto delle cose può apparire diverso.

Per quanto riguarda il Giovinbacco, la riflessione che nasce in me spontanea da alcuni anni è questa: qual è il senso di allestire ‘faraonicamente’, ora nelle piazze centrali della città (Piazza del Popolo, piazza Kennedy, piazza Unità d’Italia) una manifestazione che propone e pubblicizza alcol – nonostante tutti i gravi problemi ad esso associati -, senza nessun collegamento strutturale con il territorio ravennate? Non siamo mica a Montalcino... o quantomeno a Faenza...

Posso capire finché si tratta di promuovere una tipicità del territorio (e comunque ci sono tanti modi per farlo, non per forza una kermesse data in pasto ai più giovani), ma avete mai sentito parlare dei celebri vini di Ravenna? Io francamente no.

A proposito di Faenza, che ho citato prima, io credo che in tema di eventi vinicoli offra un modello fra i più validi in Italia con **Back to the wine**, dedicato alle piccole cantine, alla divulgazione del sapere e della tradizione vinicola, valorizzando il consumo consapevole.

Anche le modalità a Ravenna, infatti, mi lasciano alquanto perplesso. Con il carnet di tagliandi, più calici di vino acquisti più risparmi: cosa che trovo assolutamente diseducativa e rischiosa, soprattutto per i ragazzi. Senza contare che gli stand chiudono sì alle 22, ma che poi i carnet possono essere ancora spesi - dopo le 22 - nei locali convenzionati!

Infine, se posso permettermi anche un'osservazione estetica: montare dei capannoni-ristorante simil festa dell'Unità o festa dell'uva (con tutto il rispetto per queste manifestazioni) in una piazza da poco restaurata, anima della storia della città con Palazzo Rasponi, mi sembra una scelta davvero poco opportuna.

Ecco, io credo che non ci siano proprio i presupposti perché il Comune patrocini e partecipi - come fa da anni - in tali manifestazioni. Spero, anzi, che sempre più, anche a Ravenna, come in altre realtà, si faccia una prevenzione profonda contro l'abuso di alcol soprattutto nei confronti di chi è più fragile ed esposto alle sue gravissime conseguenze: i giovani".

## Galleria immagini



---

**Collegamento sorgente:** <http://www.ravenna24ore.it/0083250-manifestazioni-sul-vino-ravenna-nessun-legame-territorio>

doveventi (<https://www.doveventi.it/>)

Cerca un evento, un genere musicale, o una città ...

Q RICERCA

## Back to the Wine 2018 | Faenza



	€ 18,70	€ 32,30	€ 14,45	€ 15,72	€ 14,36

### Cosa c'è in programma?

Nel DNA di "BACK TO THE WINE" c'è selezione, scoperta, valorizzazione di talenti...

Un'occasione unica per conoscere, assaggiare e acquistare Vino - ma anche cibo - artigianale direttamente al banco di n.120 Produttori accuratamente selezionati provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Avrete l'occasione di provare eccezionali Esperienze di Gusto e di conoscere nuovi Metodi di Produzione a cavallo tra innovazione e tradizione!

Un grande evento dedicato ad un Pubblico in forte crescita, sempre più alla ricerca di Prodotti green, eco friendly, salutari.. e insieme buoni, originali e particolari.

Una grande opportunità quindi per gli Operatori, Distributori Horeca e proprietari di Ristoranti, WineBar ed Enotecche d'avanguardia che vogliono offrire alla propria clientela proposte innovative e di qualità, pienamente rispondenti alle nuove necessità di consumo!

### Quando?

domenica, 18 novembre 2018 dalle 10:00

### Dove?

Fiera di Faenza  
Via Fiera, 9 48018 Faenza Italy



# Geisha Gourmet

[Home](#)
[Vino prêt-à-porter](#)
[Trend\(y\)](#)
[Wine Women Want](#)
[Yummy!](#)
[Wine Tutorial](#)

[About me](#)
[I miei libri](#)

## Novembre: il mese dei winelover



di **Luca Amodeo**  
3 GIORNI FA

TREND(Y)



No comments

**54** shares



**Mercato dei Vini**  
DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI E.I.M.I.

### ABOUT ME



### Ciao sono Francesca

Wineaholic, smile pusher and room service addicted. Dreamer. Sono giornalista, scrittrice, wine tutor, WSET e Donna del vino. Racconto il senso femminile per l'enogastronomia in punta di stiletto.

**I**l mese che sta per iniziare si annuncia densissimo di eventi dedicati al vino: in cinque fine settimana ne abbiamo contati più di dieci. Poiché non godiamo dell'ubiquità, né vogliamo attentare al fegato dei nostri lettori (non più di tanto, insomma...), si impone una selezione. Alcune iniziative – benché arcinote – non si possono trascurare, mentre altre – pur nuove o quasi – sono comunque degne di attenzione: così GeishaGourmet.com ha scelto di compilare per voi un'agenda ragionata delle manifestazioni che meritano una visita.

Si parte **lunedì 5** novembre con **Alassio in bolla**. Dopo il successo estivo di *Un mare di Champagne*, il Consorzio Macramé inaugura presso i bei locali del Diana Grand Hotel un percorso d'assaggio tra le zone d'Italia vocate alla produzione di spumanti Metodo Classico, dai più famosi ai meno conosciuti. Produttori di tutto il Paese presenteranno le loro migliori etichette, accompagnate da un'ampia selezione di eccellenze gastronomiche rigorosamente italiane.

Da **venerdì 9** a **martedì 13** ci spostiamo in Alto Adige per il **Merano WineFestival** che, giunto alla ventisettesima edizione, non ha bisogno di presentazioni: elegante, ben articolato, ecumenico ma selettivo e dichiaratamente elitario (anche nel prezzo dei biglietti, che suggeriamo di acquistare online).

**Sabato 17 e domenica 18** le Cavallerizze del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano ospiteranno la seconda edizione di **Vivite**, il festival del vino cooperativo: un evento *pop*, che punta a demolire il pregiudizio – assai diffuso tra i degustatori – nei confronti dei vini prodotti dal sistema delle cantine sociali. Una bella sfida, senza dubbio.



**Domenica 18 e lunedì 19**, volendo, si può tornare sul mar Ligure: il suggestivo ex-convento dell'Annunziata, che chiude la baia del Silenzio a Sestri Levante, accoglierà **The Wine Revolution**, con un agguerrito plotone di artigiani del vino e del cibo provenienti da tutta Italia. Negli stessi due giorni, chi preferisce avvicinarsi all'Adriatico troverà un centinaio di vignaioli a **Back to the Wine**, presso la Fiera di Faenza: «per raggiungere il futuro attraverso un ritorno al passato», recita il *Manifesto* di questa mostra-mercato.

Novembre si chiuderà con due appuntamenti ormai classici, ai quali – finalmente! – si potrà partecipare senza salti mortali (neppure per il fegato...), perché da quest'anno non si sovrappongono più.

E allora, prima tutti a Piacenza Expo **sabato 24 e domenica 25** novembre per il glorioso **Mercato dei vini dei Vignaioli indipendenti** organizzato dalla FIVI. GeishaGourmet.com lo ama e ve ne parla dal 2012, seguendone la crescita inarrestabile: quest'anno i 10.000 metri quadrati del padiglione 1 saranno completamente dedicati ai vignaioli e – per la prima volta – il Mercato sconfinerà nel padiglione 2, che ospiterà la ristorazione e i prodotti degli artigiani del cibo.



#### MY NEW BOOK: VINO PRÊT-À-PORTER



Una guida dedicata a tutte le wine lover (o aspiranti tali), condita con un pizzico di ironia e tanti consigli pratici.

Perché se nessuno ci può insegnare come trovare l'uomo giusto, almeno possiamo imparare come si fa ad avere sempre nel bicchiere il vino giusto per ogni occasione e, soprattutto, per ogni palato.

Lo acquistate online [QUI](#) e in tutte le librerie d'Italia.

#### CONTACT ME

[info@geishagourmet.com](mailto:info@geishagourmet.com)

#### SOCIAL PROFILES



#### I LOVE OSTRICA

Dal mare Nostrum al mare loro  
I Love Ostrica  
27 ottobre 2018



Venerdì 3 Novembre 2018



# RAVENNA eventi



Arte Cultura

Teatro Danza

Musica

Cinema

Pub. Disco

Spiaggia

Sport Natura

Cibo Sagre Feste

Fiere Shopping

Bambini

## Back to the Wine, omaggio agli artigiani del vino di qualità

**Faenza - 18-19 Nov 2018**

domenica ore 10/20

lunedì ore 11/19



Fiera

### Dove

Fiera - Viale Risorgimento, 3 - Faenza

[www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

[info@backtothewine.it](mailto:info@backtothewine.it)

### Descrizione

Faenza conferma la sua vocazione al vino. Per il terzo anno consecutivo il quartiere fieristico ospiterà un evento di caratura nazionale dedicato ai vignaioli artigiani. È Back to the Wine, curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus.

Non è un caso che questo evento sia ospitato in terra manfreda, territorio tra i più dinamici in ambito enologico.

La particolarità di Back to the Wine ("Ritorno al vino") sta in una chiara scelta di campo: non un evento generalista, ma un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

La due giorni di Back to the Wine coinvolge anche artigiani del cibo e propone incontri, laboratori guidati e tanto altro.

8 novembre, 2018 - 3:28 pm

Invia il tuo filmato

Contatti

# comunicattivi

[Home](#) [Cultura](#)[Cultura](#) [Faenza Web Tv](#) [Faenza](#) [In evidenza](#)

## Oltre 130 artigiani del vino a Faenza a Back to the Wine: 18-19 novembre

Da **Gallamini** - 8 novembre 2018 2 0

**Sono oltre 130** e arrivano da ben 20 regioni d'Italia, con escursioni oltre confine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli **artigiani del vino**, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna **Back to the**   
citata nei

padiglioni fieristici di **Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018.**

**Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo:** non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di **Blu Nautilus**.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti – spiega **Andrea Marchetti**, regista di Back to the Wine – Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

Catalogare Back to the Wine nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un **manifesto** condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

### **Il programma**

Come detto, 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per **degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori**, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune **eccellenze del cibo di qualità** nella mostra mercato

Ad arricchire la manifestazione, un **laboratorio di degustazione** sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna") di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13). Lunedì 19 novembre alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.

E ancora, **tre proposte ristorative** (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di **quattro ceramisti artigianali** dell'Ente ceramica di Faenza grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione. A Back to the Wine saranno esposte opere ceramiche (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

Infine, tra le novità anche un'**anteprima Back to The Wine** per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali. In programma giovedì 8 novembre al ristorante Le Bistrot di Dozza propone un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello chef Daniele Sangiorgi accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigiani

### **Info Back to the Wine**

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni

## RAVENNATODAY

# Oltre 130 artigiani del vino in Fiera a Faenza per "Back to the Wine"

### Fiera di Faenza

*Indirizzo non disponibile*

Faenza

**Dal 18/11/2018 al 19/11/2018**

Domenica 10-20; lunedì 11-19

Domenica 25 euro, lunedì 20 euro; biglietto per operatore, previa registrazione online, 10 euro valido 2 giorni

### **Redazione**

08 novembre 2018 15:22

Sono oltre 130 e arrivano da ben 20 regioni d'Italia, con escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli artigiani del vino, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna Back to the Wine, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018.

Il "Ritorno al Vino" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

"I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - spiega Marchetti - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

### **Il programma**

Come detto, 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, un laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull'Albana ("Albana, una storia di Romagna") di Giovanni Solaroli

e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13). Lunedì 19 novembre alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una degustazione guidata dei "vini in garage" per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato.

E ancora, tre proposte ristorative (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di quattro ceramisti artigianali dell'Ente ceramica di Faenza grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione. A Back to the Wine saranno esposte opere ceramiche (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

Infine, tra le novità anche un'anteprima Back to The Wine per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali. In programma giovedì 8 novembre al ristorante Le Bistrot di Dozza propone un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello chef Daniele Sangiorgi accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigiani

A proposito di Fiere, potrebbe interessarti

---

## I più visti

Anche Picasso e Warhol nella mostra del Mar tra arte e guerra "War is over?"

dal 6 ottobre 2018 al 13 gennaio 2019

Mar - Museo d'Arte della città di Ravenna

Gotham City, Harry Potter e una Ferrari in scala reale: le sorprese Lego del Ravenna  
Brick Festival

GRATIS

dal 16 al 18 novembre 2018

Palazzo Rasponi dalle Teste

Profumi e bontà alla Sagra del tartufo

GRATIS

18 novembre 2018

Centro storico

Sagra della pera volpina e del formaggio stagionato

GRATIS

11 novembre 2018

Centro storico

## Back to the Wine. Gli artigiani del vino si danno appuntamento alla Fiera di Faenza

Giovedì 8 Novembre 2018

Domenica 18 e lunedì 19 novembre oltre 130 vignaioli da tutta Italia (e oltreconfine) per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile". Tante le iniziative in programma



*Back to the Wine "stata presentata in conferenza stampa*

Sono oltre 130 e arrivano da ben 20 regioni d'Italia, con escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). Sono gli artigiani del vino, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna **Back to the Wine**, la due giorni **omaggio ai vignaioli artigiani** ospitata nei padiglioni fieristici di Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018.

Il "**Ritorno al Vino**" è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una **produzione enoica di qualità a tiratura limitata** (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un **particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità**, al minimo interventismo in cantina.

A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus. "I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti - **spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine** - pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione. In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici".

Catalogare Back to the Wine nella semplice "voce" di un evento è semplicistico. Il "Ritorno al vino" è un **manifesto condiviso da una comunità di produttori** (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

**Il programma** Come detto, 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per **degustare le loro produzioni** e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini. **Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità** nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza.

Ad arricchire la manifestazione, un **laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna** guidato da Francesco Falcone (domenica 18 ore 15) e la **presentazione del volume sull'Albana** ("Albana, una storia di Romagna") di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13).

**Lunedì 19 novembre** alle ore 13 Gabriele Casagrande propone una **degustazione guidata dei "vini in garage"** per capire quell'universo di **produzioni lontane dalle logiche di mercato**. E ancora, **tre proposte ristorative** (Il Bacaro Risorto di Venezia, Il Grano di Pepe di Ravarino nel modenese, Ustareja Di Du Butò di Solarolo nel ravennate), e la presenza di quattro ceramisti artigianali dell'Ente ceramica di Faenza grazie alla collaborazione di Lorenzo Marabini Comunicazione.

A Back to the Wine saranno esposte opere ceramiche (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

Infine, tra le novità anche un'anteprima **Back to The Wine per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali**. In programma questa sera, **giovedì 8 novembre**, al ristorante Le Bistrot di Dozza un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello chef Daniele Sangiorgi accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigianali.

**Info Back to the Wine** Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018.

**Orari:** domenica 10-20; lunedì 11-19.

**Biglietto ingresso:** domenica 18 novembre 25 euro; lunedì 19 novembre 20 euro. Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni.

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

Società



IN EVIDENZA

SAN MARINO

San Marino, infortunio mortale alla Cotes: condannato l'investitore

FAENZA

# A Faenza in Fiera la terza edizione di Back to the Wine

La rassegna è dedicata ai piccoli produttori con oltre 130 vignaioli dall'Italia e dall'estero

08/11/2018 - 20:31

 Piace a te e ad altri 14.098.


FAENZA. Da millenni il vino accompagna i pasti e gli incontri degli uomini, assumendo un carattere di elemento culturale radicato nella storia della civiltà: domenica 18 e lunedì 19 sarà protagonista della terza edizione di Back to the Wine, ospitata nei padiglioni del centro fieristico. La rassegna nelle intenzioni degli organizzatori ha un forte aspetto identitario, concentrandosi su prodotti vitivinicoli rigorosamente artigianali. Una manifestazione all'insegna della qualità e del buon bere, cui parteciperanno oltre 130 vignaioli da tutte le regioni italiane e da alcuni paesi esteri, quali Armenia, Francia, Germania, Slovenia. Oltre agli espositori del campo enologico, che presenteranno i vini prodotti in banchi d'assaggio e degustazioni guidate, saranno presenti anche operatori gastronomici, tra i quali Claudio Corallo, dalle Isole equatoriali di São Tomé e Principe, tra i più quotati produttori di cioccolato artigianale al mondo. Ma ci sarà spazio anche per le Per i visitatori ci sarà anche la possibilità di acquistare bottiglie e alimenti.

Riproduzione riservata

ARTICOLI CORRELATI



 (/blog/feed)  (<https://www.facebook.com/EmiliaRomagnadaBereEdaMangiare/>)

 (<https://twitter.com/guidaviniER?lang=it>)  (<https://www.instagram.com/emiliaromagnadabereedamangiare/>)

---

GUIDA  
([HTTP://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/GUIDA](http://www.emiliaromagnavini.it/it/guida))

EMILIA  
ROMAGNA  
(/)



MAGAZINE  
([HTTP://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/MAGAZINE](http://www.emiliaromagnavini.it/it/magazine))





## INCONTRI DIVINI CON MARCHETTI

REDAZIONE EMILIAROMAGNAVINI ([HTTP://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/AUTORE/ITEM?ID=6](http://www.emiliaromagnavini.it/it/autore/item?id=6)) /

NOTIZIE ([HTTP://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/BLOG/ITEMS?CATEGORY=1](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=1)) /

08 NOVEMBER 2018 ([HTTP://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/BLOG/ITEMS?DATE=2018-11](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?date=2018-11))

**I vini artigianali si presentano al pubblico.** Questo il tema del terzo appuntamento, **giovedì 15 novembre** dalle 20.30 all'Osteria La Baita a Faenza, con "Incontri divini", il salotto del vino e della gastronomia ideato e promosso dall'Ais Romagna delegazione di Faenza.

Si prosegue nel percorso narrativo enologico questa volta puntando su un tema che sta acquistando sempre maggiore interesse nel mondo dei winelover e addetti del settore: **il vino dei piccoli artigiani vigneron**.

L'incontro avrà come ospite **Andrea Marchetti**, curatore di **"Back to the Wine"** la vetrina dedicata ai vini artigianali alla Fiera di Faenza il 18 e 19 novembre prossimi. All'incontro saranno presenti **quattro cantine** che porteranno in assaggio due vini ciascuno. Si tratta di Vigne San Lorenzo, Vigne dei Boschi, Azienda agricola Bragagni e l'azienda agricola Orlandini. Nello specifico Filippo Manetti (Vigne San Lorenzo) porterà l'Oudeis 2011 Igt Ravenna (sangiovese) e il Campaglione Bianco 2017 (Trebbiano), Paolo Babini (Vigne dei Boschi) porterà in degustazione il Poggio Tura 2013 Igt Ravenna (Sangiovese) e il Prometeo (vino bianco prodotto da botti scolme), Dario Orlandini (Az. Agricola Orlandini) sarà presente con i suoi due Trebbiano Febo e Caligola mentre Andrea Bragagni (Az. Agricola Bragagni) porterà invece il Barbagianna (Trebbiano e Famoso) e Rio Bagno (Sangiovese e Cabernet). Infine lo stesso Andrea Marchetti porterà in assaggio il G ray 2017 (Pinot Grigio ramato).

Come sempre "Incontri divini" si caratterizza come momento conviviale e dialettico che permettono un incontro permeante tra parole, cibo e, ovviamente, vino. Il format faentino prevede la presenza di un piatto realizzato dallo staff della Baita e vini in degustazione delle cantine ospitate. Il tutto guidato dal giornalista Luca Casadei. Il costo di partecipazione è di 15 euro a persona.

Info Mirko Morini: 338.1271203 [mirko.morini@hotmail.it](mailto:mirko.morini@hotmail.it) (<mailto:mirko.morini@hotmail.it>)



## ABOUT REDAZIONE EMILIAROMAGNAVINI ([HTTP://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/AUTORE/ITEM?ID=6](http://www.emiliaromagnavini.it/it/autore/item?id=6))

Storie di vino e di cibo che meritano di essere raccontate. Vigneron intimamente legati alla loro terra, cuochi avvezzi alla materia prima e alla tipicità, eventi che fanno grande l'Emilia Romagna. Perché bere e mangiare sono prima di tutto un atto agricolo. Tutto il resto è noia

[redazione@emiliaromagnavini.it](mailto:redazione@emiliaromagnavini.it) (<mailto:redazione@emiliaromagnavini.it>)

### ARTICOLI RECENTI

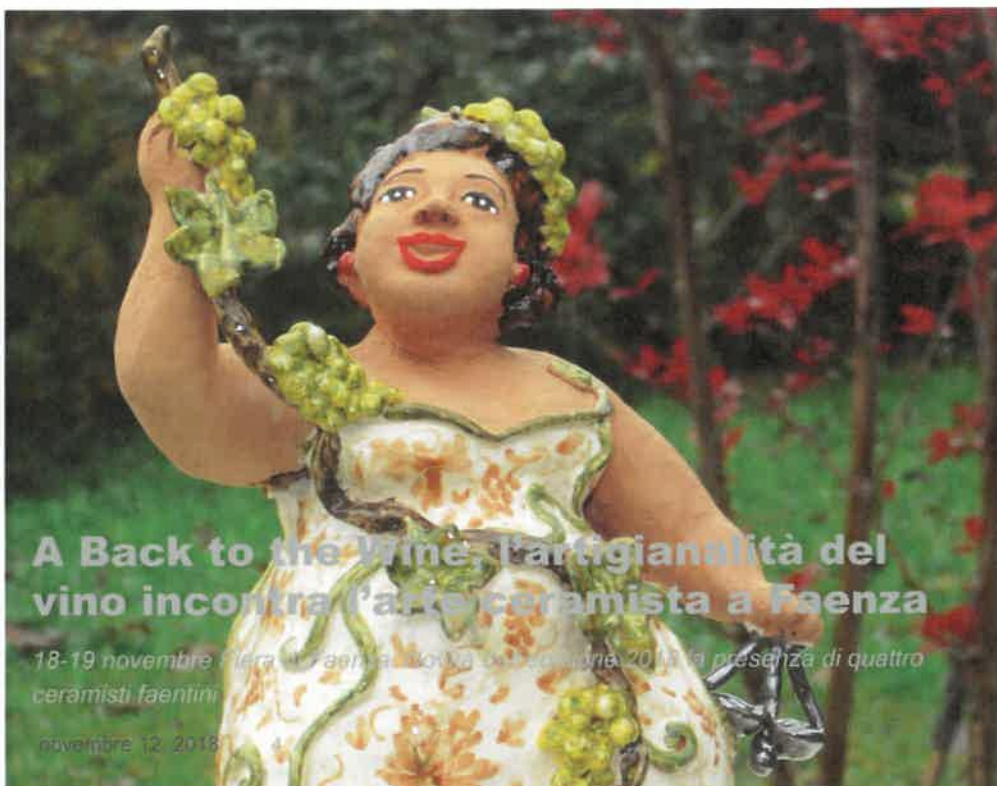
- [Incontri DiVini con Marchetti](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=26) (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=26>)
- [A novembre poker di eventi al Quartopiano](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=25) (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=25>)
- [A Forlì il libro di Francesca Negri](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=23) (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=23>)
- [Tramonto DiVino conclude a Cervia il tour del gusto 2018](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=24) (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=24>)
- [Naldoni-Pummà: pizza a filiera corta](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=22) (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/item?id=22>)

### CATEGORIE

- [Approfondimenti](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=2) (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=2>)
- [Food](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=3) (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=3>)
- [Notizie](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=1) (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=1>)
- [Tutte le categorie](http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=) (<http://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=>)



Home



L'artigianalità del vino incontra quella dell'arte ceramista. Il luogo d'incontro non poteva che essere Faenza, da sempre centro nazionale nella produzione ceramista di qualità, cittadina per due giorni capitale del vino artigianale in Fiera a Back to The Wine (18-19 novembre).

**Una delle novità della terza edizione** del "Ritorno al vino" sarà uno spazio rappresentativo delle Botteghe faentine d'arte ceramica, in collaborazione con l'Ente Ceramica Faenza. Un'area nella quale saranno esposte opere in ceramica tradizionale e contemporanea (servizi, creazioni originali e proposte di personalizzazione su commissione per privati e attività) di quattro artigiani del territorio: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

**L'iniziativa organizzata** da Lorenzo Marabini Comunicazione, testimonia come l'Emilia Romagna non sia "solo" la Food Valley italiana ma anche la Ceramic Land italiana, con Faenza a ricoprire un ruolo da protagonista anche come sede di AiCC (Associazione Italiana Città della Ceramica) col suo presidente Massimo Isola.

**"Back to the Wine** è un'occasione per scoprire nuovi sapori e vivere esperienze immersive e avvolgenti di cultura enologica (e gastronomica) in una dimensione produttiva artigianale – spiega Lorenzo Marabini, ideatore dell'iniziativa – E' quindi una fiera-mercato molto appetibile per privati e operatori professionali (enoteche, ristoranti, winebar...) oggi molto attratti da prodotti 'fatti a mano', autentici e d'eccellenza. Abbiamo quindi pensato di offrire al pubblico della fiera anche un assaggio di cultura identitaria territoriale già molto vocata alla lavorazione artigianale della ceramica, per la quale la città di Faenza è famosa in tutto il mondo. L'intreccio tra la manifestazione e la città di Faenza sono idealmente molto forti: sia il vino artigianale, sia la ceramica artigianale sono prodotti 'fatti a mano' a partire dalla terra e sono sempre frutto dell'impronta stilistica dell'artigiano (sia esso vignaiolo o ceramista) intento a produrre piccole produzioni d'eccellenza".

**Ecco chi sono i quattro artigiani faentini in fiera.**



*Tazzani giovinbacco uva ravagli*

**Anna Tazzari.** Artista che ha collaborato con Tonino Guerra (poeta e sceneggiatore di Federico Fellini), è celebre per un personaggio dalle suggestioni felliniane: "la signora Maria", un archetipo femminile avvolgente e rotondo, riconducibile alla Dea Madre (come l'Azdora, la massaia romagnola). Le sue rotondità, da sempre simbolo di fecondità, contengono la vita. Una donna semplice, autentica e portatrice di benessere, da sempre perno della famiglia. Questa signora cambia d'abito e situazioni passando dalla quotidianità al sogno dove la materia si unisce all'immaginario, esprime la gioia che porta nel cuore senza essere schiava di un corpo che non potrà mai essere perfetto.



*Ceramiche Artistiche Ricciardelli Liliana*

**Ceramiche Artistiche Ricciardelli Liliana.** Apprende l'arte decorativa direttamente in bottega, come nella tradizione rinascimentale. Produce maioliche faentine interamente lavorate e dipinte a mano, nelle quali la ricerca della qualità (accompagnata da un'infinita cura per il particolare) offre al

cliente un prodotto che soddisfa esigenze di utilità e di design. La passione per l'Arte l'ha portata a dedicarsi a ceramiche di fattura contemporanea oltre a eseguire i decori tradizionali che hanno reso Faenza famosa nel corso dei secoli.



*Gino Geminiani*

**La Bottega di Gino Geminiani.** Artigiano e docente, lavora la terracotta e la ceramica. Caratteristica della "Bottega" è proprio quella di essere luogo d'incontro, di ricerca e progettualità per dar forma ad idee e progetti specifici a richiesta (sia da parte di privati, sia da parte di attività commerciali).



*Sottosasso doppia faccia*

**Manifatture Sottosasso snc di Malavolti Marco e Morgantini** – Sottosasso. Realtà artigiana di sostegno a designer, studi di architettura, artisti, musei, gallerie d'arte: realizza le idee e i progetti spaziando dal tradizionale al



# Romagna **gazzette**

il quotidiano online della Romagna

Bassa Romagna / Faenza / Gusto & Cucina / Ravenna & Dintorni / Sagre & Tradizioni /  
 Turismo & Vacanze / **Ultim'ora**

Faenza. 'Back to the Wine' (18-19 novembre). Il ritorno del 'vino come atto agricolo responsabile'.  
 HOME > Ravenna & Dintorni > Bassa Romagna > Faenza. 'Back to the Wine' (18-19 novembre): il ritorno del 'vino come atto agricolo responsabile'.

## Faenza. 'Back to the Wine' (18-19 novembre). Il ritorno del 'vino come atto agricolo responsabile'.



Conf stampa Bttw

**Acc**  
**Vino**  
 Renoir

Scarica il listino prezzi

APRI

**Faenza (8 novembre 2018) – Sono oltre 130** e arrivano da ben 20 regioni d'*Italia*, con escursioni oltreconfine (*Armenia, Francia, Germania, Slovenia*). Sono gli **artigiani del vino**, coloro che hanno fatto del rispetto del territorio, della biodiversità, del lavoro agricolo responsabile in cantina, la loro scelta etica e di vita. Torna ***Back to the Wine***, la due giorni omaggio ai vignaioli artigiani ospitata nei padiglioni fieristici di **Faenza domenica 18 e lunedì 19 novembre 2018**.

Il **'Ritorno al vino'** è una chiara scelta di campo: non un evento generalista, bensì un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 20.000 bottiglie), e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità, al minimo interventismo in cantina.

A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di ***Vinessim***, l'organizzazione è di ***Blu Nautilus***.

COMMENTO. “I consumatori oggi sono cambiati, sono sempre più consapevoli ed esigenti – spiega **Andrea Marchetti**, regista di *Back to the Wine* - Pretendono prodotti sani, vogliono conoscerne la provenienza e i metodi di produzione.

In particolare, nel settore vino il fenomeno sta esplodendo: il vino artigianale è sempre più richiesto. I consumatori più esigenti, inoltre, quelli più dotati di maggiore possibilità d'acquisto, vogliono anche distinguersi, cercano prodotti di nicchia autentici”.

Catalogare *Back to the Wine* nella semplice 'voce' di un evento è semplicistico. Il '*Ritorno al vino*' è un **manifesto** condiviso da una comunità di produttori (ma anche da un pubblico sempre più numeroso di consumatori consapevoli), uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

## Il programma

Come detto, 130 gli artigiani del vino da tutta la *Penisola*, presenti anche alcune escursioni oltreconfine. L'evento è l'occasione per **degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori**, in quanto *Back to the Wine* è anche mercato dei vini. Presenti anche alcune **eccellenze del cibo di qualità** nella mostra mercato dentro i padiglioni della **Fiera di Faenza**.

Ad arricchire la manifestazione, un **laboratorio di degustazione** sui vini della *Sardegna* guidato da **Francesco Falcone** (domenica 18 ore 15) e la presentazione del volume sull'*Albana* ('*Albana, una storia di Romagna*') di **Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi** seguita da una degustazione (domenica 18 ore 13).

Lunedì 19 novembre alle ore 13 **Gabriele Casagrande** propone una degustazione guidata dei '*vini in garage*' per capire quell'universo di produzioni lontane dalle logiche di mercato. E ancora, **tre proposte ristorative** (Il *bacaro risorto* di Venezia, *Il grano* di Pepe di Ravarino nel modenese, *Ustareja di du Butò* di Solarolo nel ravennate), e la presenza di **quattro ceramisti artigianali** dell'*Ente ceramica di Faenza* grazie alla collaborazione di **Lorenzo Marabini Comunicazione**.

A *Back to the Wine* saranno esposte opere ceramiche (con possibilità di acquisto) dei seguenti laboratori e ceramisti: Manifatture *Sottosasso* di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; *Ceramiche artistiche* di Liliana Ricciardelli; *La bottega* di Gino Geminiani.

Infine, tra le novità anche un'**anteprima Back to The Wine** per avvicinarsi al mondo dei vini artigianali. In programma giovedì 8 novembre al ristorante *Le bistrot* di Dozza propone un percorso esperienziale del gusto con i piatti dello *chef* Daniele Sangiorgi accompagnati dai vini di tre produttori vignaioli artigiani

## RAVENNATODAY

# L'artigianalità del vino incontra l'arte ceramista a Back to the Wine

### Fiera di Faenza

Viale Risorgimento, 3

Faenza

**Dal 18/11/2018 al 19/11/2018**

Domenica 10-20; lunedì 11-19

10 euro valido 2 giorni

### Redazione

12 novembre 2018 16:54

L'artigianalità del vino incontra quella dell'arte ceramista. Il luogo d'incontro non poteva che essere Faenza, da sempre centro nazionale nella produzione ceramista di qualità, cittadina per due giorni capitale del vino artigianale in Fiera a Back to The Wine (18-19 novembre).

Una delle novità della terza edizione del "Ritorno al vino" sarà uno spazio rappresentativo delle Botteghe faentine d'arte ceramica, in collaborazione con l'Ente Ceramica Faenza. Un'area nella quale saranno esposte opere in ceramica tradizionale e contemporanea (servizi, creazioni originali e proposte di personalizzazione su commissione per privati e attività) di quattro artigiani del territorio: Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani.

"Back to the Wine è un'occasione per scoprire nuovi sapori e vivere esperienze immersive e avvolgenti di cultura enologica (e gastronomica) in una dimensione produttiva artigianale – spiega Lorenzo Marabini, ideatore dell'iniziativa - E' quindi una fiera-mercato molto appetibile per privati e operatori professionali (enoteche, ristoranti, winebar...) oggi molto attratti da prodotti 'fatti a mano', autentici e d'eccellenza. Abbiamo quindi pensato di offrire al pubblico della fiera anche un assaggio di cultura identitaria territoriale già molto vocata alla lavorazione artigianale della ceramica, per la quale la città di Faenza è famosa in tutto il mondo. L'intreccio tra la manifestazione e la città di Faenza sono idealmente molto forti: sia il vino artigianale, sia la ceramica artigianale sono prodotti 'fatti a mano' a partire dalla terra e sono sempre frutto dell'impronta stilistica dell'artigiano (sia esso vignaiolo o ceramista) intento a produrre piccole produzioni d'eccellenza".

Ecco chi sono i **quattro artigiani faentini** in fiera.

Anna Tazzari. Artista che ha collaborato con Tonino Guerra (poeta e sceneggiatore di Federico Fellini), è celebre per un personaggio dalle suggestioni felliniane: "la signora Maria", un archetipo femminile avvolgente e rotondo, riconducibile alla Dea Madre (come l'Azdora, la massaia romagnola). Le sue rotondità, da sempre simbolo di fecondità, contengono la vita. Una donna semplice, autentica e portatrice di benessere, da sempre perno della famiglia. Questa signora cambia d'abito e situazioni passando dalla quotidianità al sogno dove la materia si unisce all'immaginario, esprime la gioia che porta nel cuore senza essere schiava di un corpo che non potrà mai essere perfetto.

Ceramiche Artistiche Ricciardelli Liliana. Apprende l'arte decorativa direttamente in bottega, come nella tradizione rinascimentale. Produce maioliche faentine interamente lavorate e dipinte a mano, nelle quali la ricerca della qualità

(accompagnata da un'infinita cura per il particolare) offre al cliente un prodotto che soddisfa esigenze di utilità e di design. La passione per l'Arte l'ha portata a dedicarsi a ceramiche di fattura contemporanea oltre a eseguire i decori tradizionali che hanno reso Faenza famosa nel corso dei secoli.

La Bottega di Gino Geminiani. Artigiano e docente, lavora la terracotta e la ceramica. Caratteristica della "Bottega" è proprio quella di essere luogo d'incontro, di ricerca e progettualità per dar forma ad idee e progetti specifici a richiesta (sia da parte di privati, sia da parte di attività commerciali).

Manifatture Sottosasso snc di Malavolti Marco e Morgantini – Sottosasso. Realtà artigiana di sostegno a designer, studi di architettura, artisti, musei, gallerie d'arte: realizza le idee e i progetti spaziando dal tradizionale al contemporaneo - anche con una propria ricerca stilistica: oggetti d'uso e complementi d'arredo di design nati dall'esigenza di cambiare il ruolo agli elementi, cercare nuove funzionalità, dando così vita ad oggetti giocosi e fiabeschi.

Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...

A proposito di Fiere, potrebbe interessarti

## L'artigianalità del vino incontra l'arte ceramista a Back to the Wine

dal 18 al 19 novembre 2018

Fiera di Faenza

---

### I più visti

#### Anche Picasso e Warhol nella mostra del Mar tra arte e guerra "War is over?"

dal 6 ottobre 2018 al 13 gennaio 2019

Mar - Museo d'Arte della città di Ravenna

#### Gotham City, Harry Potter e una Ferrari in scala reale: le sorprese Lego del Ravenna Brick Festival

GRATIS

dal 16 al 18 novembre 2018

Palazzo Rasponi dalle Teste

#### Profumi e bontà alla Sagra del tartufo

GRATIS

18 novembre 2018

Centro storico

#### Al museo delle Cappuccine arriva la grande mostra dedicata a Klinger

GRATIS

dal 15 settembre 2018 al 13 gennaio 2019

Museo Civico delle Cappuccine



News

Sport

Economia

Lifestyle

Cultura&Eventi

Focus

Mediagallery

Cucina

LOGIN | REGISTRATI

forlì cesena ravenna rimini san marino imola italia/estero

## »News

Faenza

# Back to the wine: la Fiera diventa capitale mondiale del vino artigianale

L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini



f t g+ | +Altro  
f Condividi

N. COMMENTI 0

### Altrisport

Podismo

h. 19:22



#### Maratona da urlo, Wilfred Kipkosgei Murgor migliora il record del percorso

L'atleta keniano vince la gara ravennate. Tra le donne prima al traguardo l'etiope Aberu Ayana Mulisa. Gli eventi hanno coinvolto 15mila partecipanti

15/Novembre/2018 - H. 12.01

■ triste	0
■ stupito	0
■ allegro	0
■ arrabiato	0

### Tags

**back to the wine, fiera di faenza**

FAENZA - Su il sipario sulla terza edizione di **Back to the Wine** che fa della **Fiera di Faenza** la **capitale del vino artigianale**.

Appuntamento a partire da **domenica 18 novembre** alle 10 (fino alle 20) insieme alle proposte di oltre 130 cantine da tutta Italia e oltreconfine, a cui si aggiungono le proposte del cibo di 10 produttori artigiani, 3 attività ristorative e la speciale presenza di 4 ceramisti artigiani del faentino. A curare la manifestazione, in programma anche lunedì 19 novembre, è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di **Blu Nautilus**.

Filo conduttore della kermesse sono i **vignaioli artigiani di 20 regioni d'Italia**, con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 30.000 bottiglie) e un particolare occhio di riguardo al rispetto del territorio, alla biodiversità, al lavoro agricolo. **Back to the Wine** infatti è una **comunità di produttori uniti** nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Come anticipato 130 sono gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). L'evento è l'occasione per **degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori**, in quanto **Back to the Wine** è anche mercato dei vini.

Ricco il **programma** della prima giornata che propone alle ore 13 la presentazione del volume "Albana, una storia di Romagna" di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione, mentre alle 15 ci sarà il **laboratorio di degustazione** sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone. L'artigianalità del vino in fiera incontra anche quella della ceramica grazie alla presenza di quattro artigiani del settore grazie dell'Ente ceramica di Faenza (Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani).

#### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

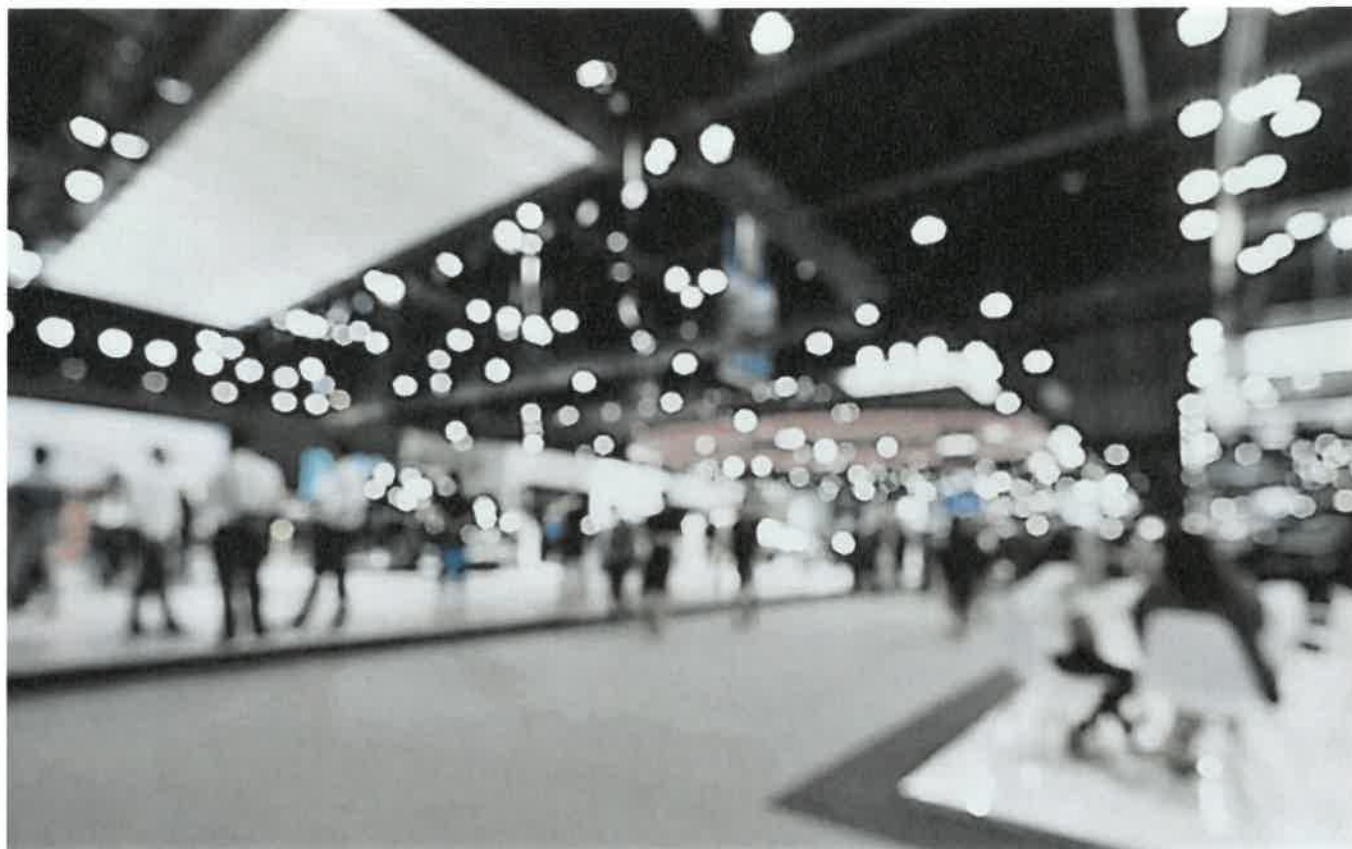
Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

15 novembre 2018 - [Ravenna](#), [Faenza](#), [Agenda](#), [Eventi](#)

## 6 idee su cosa fare in città



[Mostra \(immagine da repertorio\)](#)

Tutti pronti per gli eventi di questa settimana

### Cosa fare?

Capita a tutti di trovarsi seduti sul proprio divano con la voglia di uscire per svagarsi, visitare qualcosa o passare semplicemente un po' di tempo in compagnia di amici e familiari fra buona musica e divertimento.

Il problema però è sempre lo stesso: cosa fare?

E così ci si ritrova a vagare per la città senza una meta ben precisa e non proprio soddisfatti di come stiamo spendendo il nostro tempo libero.

Ecco allora sei idee, sei appuntamenti che potranno allietare e arricchire le tue giornate e le tue serate speciali.

### Appuntamenti

**18 novembre: "Tutti in cammino per la ricerca scientifica"**

La Viae misericordia propone la terza tappa del suo pellegrinaggio, camminata non competitiva che parte dal Santuario Madonna del Bosco di Alfonsine e arriva a Bagnacavallo. L'iniziativa è promossa in collaborazione con l'associazione Nastro Viola e il Comune di Bagnacavallo. La partecipazione alla camminata prevede una quota d'iscrizione di 5 euro.

L'intero ricavato sarà devoluto all'associazione Nastro Viola per supportare la ricerca del tumore al pancreas. Per iscriversi inviare una mail con nome e cognome a [viaemisericordiaegm@libero.it](mailto:viaemisericordiaegm@libero.it) - oppure telefonare allo 054622608 il martedì e il sabato dalle 9 alle 11.30. Per informazioni: Antonella 3771584702 (dalle ore 20)

### **Dall'11 novembre al 28 aprile: "Aztechi, Maya e Inca" in mostra al MIC**

Al MIC di Faenza, dall'11 novembre 2018 al 28 aprile 2019, la mostra "Aztechi, Maya, Inca e le culture dell'antica America" presenta circa trecento reperti (terrecotte e tessuti) della collezione del MIC di Faenza insieme ad altre opere (propulsori dorati, sculture, stele, ecc.) provenienti dai più importanti musei italiani di antropologia e da due collezioni private. L'esposizione, curata da Antonio Aimi e Antonio Guarnotta, offre una sintesi nuova e aggiornata sulle più importanti culture dell'antica America.

### **Dal 15 novembre: "Ma che cos'è questa musica"?, lezioni-spettacolo per un ascolto consapevole**

"Ma che cos'è questa musica?" è il titolo del corso organizzato dall'associazione Le Ammonite APS. Quattro lezioni per favorire un ascolto della musica più consapevole. È un corso adatto a tutti, composto da quattro lezioni-spettacolo. Si parte giovedì 15 novembre con "Analisi semiseria dell'evoluzione della musica", a cura di Marco Grilli. Il corso si terrà nella Casa Delle Arti "Lino Cavina", ad Ammonite (RA), in via Santerno Ammonite n.48. Info e prenotazioni 328 7832 662 (Marco).

### **Dal 15 al 17 novembre: all'Almagià torna "Around the rock"**

Dal 15 al 17 novembre, all'Almagià di Ravenna, potremo ascoltare dodici band tra emergenti e già affermate nella ventottesima edizione di Around the Rock: quasi trent'anni di attività che Associazione Norma ha dedicato alla promozione delle giovani band italiane con un concorso divenuto nel tempo un punto di riferimento e che è anche un festival senza competizioni, una vetrina con alcuni dei giovani ospiti locali e alcune importanti band provenienti da tutta Italia. Informazioni su [www.tuco.info](http://www.tuco.info).

### **18 novembre: al Bronson unica data italiana dei Kikagaku Moyo**

Tornano a Ravenna, al Bronson (ore 21.30) tra una recording sessions per il nuovo disco e l'altra, i giapponesi Kikagaku Moyo, quintetto di freak che unisce la musica classica indiana, sitar incluso, ad atmosfere folk e ritmi (kraut) rock degli anni 70, scompigliandone il flusso sonoro con quella tipica attitudine improvvisativa a cui generazioni di band giapponesi ci hanno abituati. In apertura, gli abruzzesi Sherpa. Per tutte le info: [www.bronsonproduzioni.com](http://www.bronsonproduzioni.com).

### **18 e 19 novembre: "A Back to the Wine, il vino incontra la ceramica"**

L'artigianalità del vino incontra quella dell'arte ceramista. Il luogo d'incontro non poteva che essere Faenza, da sempre centro nazionale nella produzione ceramista di qualità, cittadina per due giorni capitale del vino artigianale in Fiera a Back to The Wine. Una delle novità della terza edizione del "Ritorno al vino" sarà uno spazio rappresentativo delle Botteghe faentine d'arte ceramica, in collaborazione con l'Ente Ceramica Faenza.

Tag: [mostre](#) [eventi](#) [concerti](#) [appuntamento](#)

### **Ti potrebbe interessare anche**

["A spass par Zirvia", ultimo appuntamento](#)

Ritorna il mercatino all'insegna dell'antiquariato e della gastronomia. Mostre di pittura.

[Il Marina Bay fa festa, in attesa del Supervip Beach Tennis Tour](#)

Un grande afflusso di pubblico ha gremito il locale sulla spiaggia di Marina di Ravenna per una serata che ha dato il via alla stagione dello stabilimento balneare.

[Spettacoli, musica e arte per festeggiare il 2011](#)

Piazze vestite "a festa" in tutto il territorio.

---

**Collegamento sorgente:** <http://www.ravenna24ore.it/news/ravenna/0083466-6-idee-cosa-fare-citta>



## Domenica 18 novembre in Fiera a Faenza al via Back to The Wine

Italia 23 hours ago italia emilia 7

f t e G+ +

0



Ricco il

**programma della giornata con banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, e due degustazioni guidate (Albana e vini della Sardegna)**

FAENZA (RA) – Su il sipario sulla terza edizione di Back to the Wine che fa della Fiera di Faenza la capitale del vino artigianale. Appuntamento a partire da domenica 18 novembre alle 10 (fino alle 20) insieme alle proposte di oltre 130 cantine da tutta Italia e oltreconfine, a cui si aggiungono le proposte del cibo di 10 produttori artigiani, 3 attività ristorative e la speciale presenza di 4 ceramisti artigiani del faentino.

A curare la manifestazione, in programma anche lunedì 19 novembre, è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

Filo conduttore della kermesse sono i vignaioli artigiani di 20 regioni d'Italia, con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 30.000 bottiglie) e un particolare occhio di riguardo al rispetto del territorio, alla biodiversità, al lavoro agricolo. Back to the Wine

19/11/2018

Domenica 18 novembre in Fiera a Faenza al via Back to The Wine | cerca ultime notizie su [internet.leconomico](http://internet.leconomico)

infatti è una comunità di produttori uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

Come anticipato 130 sono gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini.

Ricco il programma della prima giornata che propone alle ore 13 la presentazione del volume "Albana, una storia di Romagna" di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione, mentre alle 15 ci sarà il laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone.

L'artigianalità del vino in fiera incontra anche quella della ceramica grazie alla presenza di quattro artigiani del settore grazie dell'Ente ceramica di Faenza (Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani).

Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

## Back in the wine

Faenza, 18 e 19 novembre 2018, non è soltanto una Fiera/mercato dedicata al vino artigianale d'eccellenza e al cibo tipico, ma è anche un vero simposio, un appuntamento di condivisione conviviale consacrato alla conversazione gioiosa, al confronto culturale ed al buon vivere!

Siete quindi tutti benvenuti ad assaggiare lo strepitoso lavoro fatto da oltre 130 bravissimi Vignaioli Artigiani che saranno ben lieti di raccontarvi con passione delle proprie produzioni e dei territori di provenienza. Venite a scoprire un mondo che siamo certi rimarrà nel cuore anche a voi. Vi aspettiamo!

A "BACK TO THE WINE" 2018 (terza edizione)

## Faenza. "Back to the wine": 170 espositori in fiera, domenica 18 e lunedì 19 novembre

Domenica 18 Novembre 2018

"Saranno ben 170 gli espositori ed i banchi di assaggio per far scoprire al pubblico il lavoro dei tanti artigiani del vino e del cibo tipico accuratamente selezionati - spiegano gli organizzatori di "Back to the wine" l'appuntamento in programma oggi, domenica 18, e domani, lunedì 19 novembre, presso la fiera nazionale di Faenza.

Tanti produttori provenienti da tutta Italia e da oltre confine, racconteranno in prima persona un nuovo modo di produrre il vino consacrato alla territorialità e alla produzione biologica, biodinamica e naturale. "Un nuovo modo di produrre, che allo stesso tempo è anche il recupero di metodi capaci e antichi (precedenti all'esasperazione industriale dei nostri tempi) - sottolineano gli organizzatori. Per questo la nostra fiera/mercato si chiama "Back to the wine", ovvero: "Ritorno al vino", quello autentico, non sofisticato e realizzato col minimo intervento umano in vigna e in cantina".

[Appuntamenti](#), [Economia](#)

## Domenica 18 novembre in Fiera a Faenza al via Back to The Wine

Da **Roberto Di Blase** - 18 novembre 2018



### Ricco il programma della giornata con banchi d'assaggio, mercato dei vini, prodotti tipici, e due degustazioni guidate (Albana e vini della Sardegna)

FAENZA (RA) – Su il sipario sulla terza edizione di Back to the Wine che fa della Fiera di Faenza la capitale del vino artigianale. Appuntamento a partire da domenica 18 novembre alle 10 (fino alle 20) insieme alle proposte di oltre 130 cantine da tutta Italia e oltreconfine, a cui si aggiungono le proposte del cibo di 10 produttori artigiani, 3 attività ristorative e la speciale presenza di 4 ceramisti artigiani del faentino.

A curare la manifestazione, in programma anche lunedì 19 novembre, è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

Filo conduttore della kermesse sono i vignaioli artigiani di 20 regioni d'Italia, con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata (in media tra le 10.000 e 30.000 bottiglie) e un particolare occhio di riguardo al rispetto del territorio, alla biodiversità, al lavoro agricolo. Back to the Wine infatti è una comunità di produttori uniti nella comune convinzione di vino nella sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

Come anticipato 130 sono gli artigiani del vino da tutta la Penisola, presenti anche alcune escursioni oltreconfine (Armenia, Francia, Germania, Slovenia). L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni e acquistare direttamente dai produttori, in quanto Back to the Wine è anche mercato dei vini.

Ricco il programma della prima giornata che propone alle ore 13 la presentazione del volume "Albana, una storia di Romagna" di Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi seguita da una degustazione, mentre alle 15 ci sarà il laboratorio di degustazione sui vini della Sardegna guidato da Francesco Falcone.

L'artigianalità del vino in fiera incontra anche quella della ceramica grazie alla presenza di quattro artigiani del settore grazie dell'Ente ceramica di Faenza (Manifatture Sottosasso di Lorella Morgantini e Marco Malavolti; Anna Tazzari; Ceramiche Artistiche di Liliana Ricciardelli; La Bottega di Gino Geminiani).

#### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 18-19 novembre 2018

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: Domenica 18/11 25 euro; Lunedì 19/11 20 euro.

Biglietto per operatore, previa registrazione online: 10 euro valido 2 giorni

Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.