NOVEMBRE 2017 FIERA DI FAENZA

BACK TO THE WILL

WWW.AGENZIAPRIMAPAGINA.IT



# Back to the Wine 12-13 Novembre Faenza

Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

Faenza – Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017. Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un **manifesto** per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una **nuova generazione di vignaioli** consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - spiega **Andrea Marchetti** – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

**Acqua ufficiale** di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del **libro** "*Tutti lo chiamano Lambrusco*", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it

Faenza, 3 novembre 2017

Ufficio Stampa PrimaPagina Filippo Fabbri – Anna Frabotta tel. 0547-24284; 3471567681 fabbri@agenziaprimapagina.it

# PERIODICI NAZIONALI

A Faenza la seconda edizione di Back to the Wine

### Ritorno al vino!

di Riccardo Lagorio

iente paillettes, lustrini o ammucchiate di tutto un po' presso la Fiera di Faenza gli scorsi 12 e 13 novembre, ma un rendez-vous di vini rispettosi del territorio e della sua biodiversità. Insomma, il vino come atto agricolo responsabile, un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani che Back to the Wine (che bello sarebbe stato: Ritorno al Vino...) ha celebrato nella città della ceramica, tagliando il traguardo della seconda edizione. Piccoli produttori (da nessuna delle cantine che abbiamo incontrato escono più di 100.000 bottiglie annue) con le mani intrise di terra e poco avvezzi all'uso di strumenti alchemici per ottenere risultati finali di

grande pregio e bevibilità. Alcuni di loro hanno inserito nelle cantine anche anfore di origine georgiana, simbolo dei vini dalle lunghe macerazioni e per lo più naturali.

Limitare Back to the Wine alla semplice categoria di evento è alquanto riduttivo. Perché si tratta innanzitutto di un Manifesto per un Ritorno al vino, alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, e soprattutto umano. Come MAURIZIO e ADELE ILLOTTO di Serdiana (alteaillotto.it), nel Sud della Sardegna, che hanno presentato una vendemmia tardiva di Moscato, color bugizio e naso di miele e albicocca essiccata ma bocca equilibrata e non invadente per

dolcezza, dal finale minerale e sapido. Intrigante anche l'etichetta, dedicata alla chiesa di Santa Maria di Sibiola, che dà nome anche ad una delle più piccole let d'Italia, Sibiola appunto.

Un manifesto la presenza di un personaggio come GASPARE BUSCEMI (gasparebuscemi.com), enologo e produttore di straordinari vini ottenuti per mezzo di tecniche di vinificazioni naturali. Il suo Zero solfiti del 2014 nel retro etichetta riporta alcuni dei temi cari al Buscemi: "Questa bottiglia, prodotta con procedimenti rigorosamente artigianali e naturali senza il minino impiego di anidride solforosa, dimostra che è possibile produrre un vino di tipologia classica senza far



Alla Fiera di Faenza domenica 12 e lunedì 13 novembre si sono dati appuntamento oltre 140 produttori vinicoli artigiani, accomunati da un amore sincero e profondo per la terra e la valorizzazione naturale dei suoi frutti (photo © www.backtothewine.it).

Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole





In alto: Jacopo Baruffaldi, Baruffaldi vini, Borgo Priolo (PV). In basso: Andrea Marchetti, organizzatore dell'evento insieme a Blu Nautilus e Vinessum, e Riccardo Lagorio, davanti ad un'opera di Lorenzo Marabini, artista visivo e consulente per la comunicazione della manifestazione.

Parola d'ordine: ritorno. Ad una visione perduta, offuscata da premi, concorsi e punteggi, da un approccio che insegue un'inesistente oggettività, da un gusto omologato diffuso che insegue se stesso in una vuota spirale: è il momento di fare un passo indietro

uso di questo additivo anche quando l'alcolicità risulta piuttosto contenuta". Partite da qui per stappare la prossima bottiglia di vino...

Certo che pure la presenza di un gruppo non organizzato di hobbisti, che passa sotto il nome di "Vino in garage", ha riservato non poche sorprese.

Passi per personaggi come LEO-NARDO FRANCESCHETTI (Azienda Agricola Fontego, telefono: 328 4109059), di professione orafo, che da San Piero in Cariano, area di Valpolicella e Amarone, ci ha sbalordito con il *Passito bianco* del 2014 dai profumi di rosmarino e miele d'acacia (domanda: «Che valore ha il vino rispetto all'oro?»; risposta «L'oro ha un valore di mercato, il vino no» mettendo il dito nella vera piaga, l'opinabilità dei prezzi nel mondo enoico), passi per lo *lupiter* di CRISTIANO MORINI, un Alicante con note di anice stellato da primato nato nelle terre faetine, ma dove altro si possono

scovare vini come il *Pietramatta* 2012 di ANDREA SALA, caldo di resina e incenso, o il *Perricone* di ANTONINO ALESSI (telefono: 347 7094437) di Villafrati, nel Palermitano, grasso e grondante di ginepro?

Intuitivi è il termine che definisce i vini di Jacopo Baruffaldi (baruffaldivini. it), sesta generazione di vignaioli in Borgo Priolo, nell'Oltrepò pavese, perché sono vini che si evolvono nel bicchiere e raccontano il lavoro in vigna e in cantina lontano da correzioni, aggiustamenti, omologazioni. Con 7,00 euro si può avere una bottiglia del loro vino lot, 13 gradi dell'uvaggio tradizionale: Merlot, Uva rara e Croatina.

Intuitivo il K'un di CLARA MARCELLI (<u>claramarcelli.it</u>), un Montepulciano dai tannini setosi e di mora matura che nasce a Castorano (AP) guardando il Gran Sasso.

Intuitivi lo Spumante Brut Valle Sivizzano, dalle precise note di rabarbaro, e la Riserva Shiraz, anno 2013, dove si rincorrono sentori di ribes, cacao e mora di Vigna Cunial (www.vignacunial.it)sulle prime colline di Traversetolo (PR).

Intuitivo il Carmina Arvalia 2012 di Podere Trinci (carminarvalia.it) di CARLA SIMONETTI in Castagneto Carducci (LI): difficile trovare un vino tanto intenso e versatile che segua filologicamente il pranzo dall'antipasto ai secondi di carne passando per paste condite.

A proposito di abbinamenti, a corredo della manifestazione si devono registrare alcune visionarie espressioni artistiche di LORENZO MARABINI. Animali fantastici, Abbina-Menti, capaci di stimolare riflessioni e commenti dialettici su quanto quel vino sia bevibile con quel piatto.

«Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole», spiega Andrea Marchetti, regista dell'evento. «Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile». Obiettivo centrato. Au revoir alla terza edizione.

Riccardo Lagorio

>> Link: backtothewine.it

# AENTO GONZINI

SUPERFICIE:6%

PAESE : Italia

Grandi Vini

▶ 17 ottobre 2017

PAGINE:54



### BACK TO THE WINE

Faenza, 12 e 13 novembre 2017

È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta piccoli produttori da tutta Italia, quelli con una produzione limitata e di qualità, quelli con le mani intrise nella terra e l'artigianalità in cantina. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus. Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno. Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini. www.backtothewine.it



### DOMENICA 12 E LUNEDÌ 13 NOVEMBRE



FIERA DI FAENZA (RA) Back to the Wine www.backtothewine.it

Giunto alla seconda edizione, Back to the Wine chiama a raccolta piccoli vignaioli artigianali da tutta Italia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus. Presenti anche alcune eccellenze alimentari nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza, e ancora incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone dedicato ai vini sfusi italiani.



### TRE BICCHIERI

### ENO MEMORANDUM

fino al 16 novembre

Vini e Cammini. Serate in cantina dei più importati Cammini abruzzesi

fing at 26 novembre

Food and wine experience Castello di Barolo (Cuneo) tutti i week end

27 ottobre

La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera Isera (Trento) fino al 29 ettobre

28 ottobre

50° anniversario
Doc Caluso e Carema
Castello di Parella (Torino)
fino al 30 ottobre

tino at 30 ottobre erhalunecarema it

29 attabre Life of Wine

Hotel Radisson Blu via Filippo Turati 171

Roma

dalle 14.30 alle 21

2 novembre

Sangiovese Purosangue

Siena

fine al 5 novembre

3 novembre

Trent anni trentini

Trento, Rovereto, Mezzocorona e Lasino fino al 5 novembre 4 novembre

Gustus - Vini e Sapori

dei Colli Berici

Vicenza

fino a lunedi 6 novembre

colliberici it

5 novembre

vinoè

Stazione Leonolda

Firenzi

vinoe it/programma

info/2017

fino al 6 novembre

10 novembre

Merano Winefestival

Merano (Bolzano)

fino al 14 novembre

12 e 19 novembre Appassimenti Aperti

Serrapetrona (Macerata)

12 novembre

Back to the Wine

Faenza Fiere

fine al 13 novembre

backtothewine.it

17 novembre

**Durello&Friends** 

Verom

fino al 19 novembre

#DucellaVVine

23 novembre

Collio Day

enioveallia it

25 novembre

Vi.Vite

Museo della scienza

a ta analasia.

Milano

fine al 26 novembre

### DOMENICA 12 E LUNEDÌ 13 NOVEMBRE



### FIERA DI FAENZA (RA) Back to the Wine www.backtothewine.it

Giunto alla seconda edizione, Back to the Wine chiama a raccolta piccoli vignaioli artigianali da tutta Italia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus. Presenti anche alcune eccellenze alimentari nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza, e ancora incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone dedicato ai vini sfusi italiani.



### • DOMENICA 12 E LUNEDÌ 13 NOVEMBRE

### FIERA DI FAENZA (RA)

Back to the Wine

www.backtothewine.it

Giunto alla seconda edizione, Back to the Wine chiama a raccolta piccoli vignaioli artigianali da tutta Italia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus. Presenti anche alcune eccellenze alimentari nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza, e ancora incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone dedicato ai vini sfusi italiani.



### 2 novembre 2017



### ENO MEMORANDUM

fino al 5 novembre Sangiovese Purosangue

Vini e Cammini. Serate in cantina derpiù importati Cammini abruzzesi

fino al 26 novembre Food and wine experience Castello di Barolo (Cuneo) tutti i week end

Trent'anni trentini
Trento, Rovereto,
Mezzocorona e Lasino

4 novembre Gustus – Vini e Sapori dei Colli Berici Vicenza

fino a lunedi 6 novembre gustus stradavini colliberici it

vinoù Stazione Leopoida Firenze vinoe it/programma/ into/2017 fino al 6 novembre

10 novembre Merano Winefestival Merano (Bolzano) 12 e 19 novembre Appassimenti Aperti Serrapetrona (Macerata

Back to the Wine Faenza Fiere fino al 13 novembre backtothewine it

Durello&Friends
Verona
tino al 19 novembre

23 novembre Collin Day enjoycollin it

Vi.Vite
Museo della scienza
e tecnologia
Milano
fino al 26 novembre

25 novembre mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti Piacenza fino al 26 novembre

1 dicembre Top of Vini Alto Adige Bressanone (Bolzano)

21 gennaio VinNatur Genova fino al 22 gennaio

PAESE : Italia PAGINE:160 **SUPERFICIE: 28%**  DIFFUSIONE:(450000) AUTORE : N.D.





1 novembre 2017

### **BACK TO THE WINE**

FAENZA, RA

Oltre un centinaio di vignaioli artigiani provenienti da tutta Italia si ritrovano a Faenza il 12 e 13 novembre per la manifestazione Back to the Wine un omaggio ai vignaioli artigiani a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare e raccontare un mondo, fatto di umanità e di vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatte ambientale possibile. Oltre un centinaio gli artigiani del vino da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. L'evento è l'occasione per degustare le loro produzioni

e acquistare direttamente dai produttori. Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Caste d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba. E ancora, incontri con i produttori e un laboratorio insieme con Francesco Falcone dedicato ai vini sfusi italiani



fanno di Facnza per due giorni il baricentro nazionale dei vignaioli artigiani. www.backtothewine.it



Parcheggio in via Calamelli 15, tel. 3393613630.

▶ 16 novembre 2017

### **ENO MEMORANDUM**

fino al 16 novembre Vini e Cammini. Serate in cantina dei più importati

Cammini abruzzesi abruzzoesperienziale.it

fino al 26 novembre

Food and wine experience Castello di Barolo (Cuneo) tutti i week end winetastingexperience.it

12 e 19 novembre Appassimenti Aperti Serrapetrona (Macerata)

12 novembre
Back to the Wine
Faenza Fiere
fino al 13 novembre
backtothewine.it

**Durello&Friends**Verona
fino al 19 novembre
#DurelloWine

17 novembre

17 novembre Gourmet Food Festival Lingotto Fiere Torino fino al 19 novembre gourmetfoodfestival.it

17 novembre
Congresso Assoenologi
Stazione Leopolda
Firenze
fino al 20 novembre

18 novembre
Trentodoc
Bollicine sulla città
Trento
fino al 10 dicembre 2017

V.A.N. Vignaioli Artigiani Naturali Città dell'Altra Economia,

Roma

18 e 19 novembre

23 novembre Collio Day enjoycollio.it

25 novembre

Vi.Vite Museo della scienza e tecnologia Milano fino al 26 novembre

25 novembre mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti Piacenza fino al 26 novembre

26 novembre
Berebene
Sheraton Rome Hotel
Roma
ore 16-20
gamberorosso.it/it/store

1 dicembre Top of Vini Alto Adige Bressanone (Bolzano)

2 dicembre
Food and wine in progress
Stazione Leopolda
Firenze
dalle 10 alle 19
fino al 3 dicembre



Data
10 novembre 2017

### 12 domenica e 13 lunedì

### **BACK TO THE WINE**

Banchi di assaggio e mercato dei vini artigianali (e food artigianale) con 120 produttori provenienti da Italia, Francia, Austria, Slovenia

Faenza (RA), Fiera, viale Risorgimento 3 Apertura: dom ore 10-20, lun ore 11-19 Info: 0546 621554, backtothewine.it

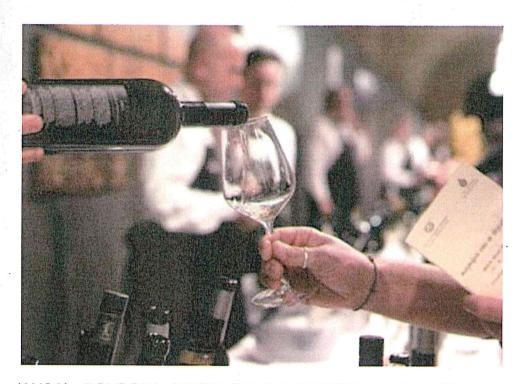
# QUOTIDIANI

Vino

### Vino: a Faenza seconda edizione 'Back to the Wine'

In Fiera il 12 e 13 novembre prossimi

Redazione ANSA BOLOGNA 03 novembre 2017 15:49



(ANSA) - BOLOGNA, 3 NOV - Per due giorni Faenza si candida a punto di riferimento dei vignaioli artigiani d'Italia. Lo fa nella seconda edizione di 'Back to the Wine' in Fiera il 12 e 13 novembre 2017. organizzato da 'Blu Nautilus' e dalla comunità 'Vinessum'.

L'appuntamento chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, ma anche da oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani - ha detto il curatore della manifestazione, Andrea Marchetti -, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile". (ANSA).

### Ansa

### Emilia-Romagna

### Vino, a Faenza torna 'Back to the Wine'

In Fiera il 12 e 13 novembre prossimi



15:49 03 novembre 2017- NEWS - Redazione ANSA - BOLOGNA

(ANSA) - BOLOGNA, 3 NOV - Per due giorni Faenza si candida a punto di riferimento dei vignaioli artigiani d'Italia. Lo fa nella seconda edizione di 'Back to the Wine' in Fiera il 12 e 13 novembre 2017, organizzato da 'Blu Nautilus' e dalla comunità 'Vinessum'.

L'appuntamento chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, ma anche da oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani - ha detto il curatore della manifestazione, Andrea Marchetti -, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

# Faenza-Lugo

Sabato 4 novembre 2017

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



### MASSA LOMBARDA

# Sfrecciavano ai 100 all'ora col limite dei 50, patenti ritirate

In tre giorni la Polizia Municipale ha sanzionato venti automobilisti per l'eccessiva velocità nelle vie Trebeghino e Castelletto



# Al Mic di Faenza apre oggi la mostra delle opere di Achille Calzi Aparine 25 DECLARA IN PRODURE DER DISTATTISACI TAN AL ANDRESSERIES SERFERITORE PER PRISTA GARD SERFERITORE SERFER

### **FAENZA**

A PAG.18

Back to the Wine, i vignaioli artigiani brindano alla qualità



FAENZA A PAG.19
«Vendo
un robot»
E la truffa
corre sul web

PROFUGHI APAG.21
A Bagnacavallo
ripuliscono
le strade
del centro





@Lintreccio

Tante specialità
per tutti i gusti:
Pizza stesa
Pizza al tegamino
Pizza alla farina
di kamut
Pasta al mattarello
Dolci fatti in casa

RISTORANTE PIZZERIA - Via Prov. Bagnara, 117 - 48022 Villa San Martino Chiuso il mercoledì - Tel. 0545.281842 SPETTACOLO Della scuola Faenz'a Danza



## 'In rosa', quando la danza è un gesto d'amore «...IN ROSA ...gesto danzato gesto d'amore» è il titolo dello spettacolo bed'amore» è il titolo dello spettacolo bed'amore a cosmolelp, da 14

nefico di danza in scena questa sera, alle 21, al teatro Masini.

Uno spettacolo che è un omaggio alle donna, interpretato dalle allieve e dalle insegnanti della scuola Faenz'a Danza, diretta da Federica Zani. Il ricavaimpegnata nell'organizzazione del viaggio, ricovero e percorso terapeuti-co, in Italia di bambini e giovani che non possono essere curati nel loro paese. In questo caso di Yahya di 4 anni, affetto da una grave cardiopatia conge-

nita che sarà operato al Policlinico Sant'Orsola di Bologna e Fabiola, 15 anni affetta da una grave malformazione del rachide, operata all'Istituto orto-pedico Rizzoli di Bologna. Ingresso 7 euro, 4 il ridotto per bambini dai 4 ai 7 anni. Botteghino del teatro aperto dal-

### FIERA DI SAN ROCCO

No alla vendita di bevande in contenitori di vetro

STOP alla vendita di bevande in contenitori di vetro in occasione della Fiera di San Rocco. Per motivi di sicurezza è stata emess un'ordinanza che vieta, all'interno del perimetro in cui si svolge la manifestazione, la somministrazione e la vendita ai fini del consumo sul posto di bevande in contenitori

Il divieto sarà in vigore per tutta la giornata di domani a partire dalle ore 5 fino alle 24, e comunque fino al termine dell'evento. E' invece consentito il consumo di bevande all'interno degli esercizi pubblici e delle relative concessioni di suolo pubblico, i cui titolari dovranno però immediatamente asportare i contenitori di vetro una volta



BRINDISI Con vini eccellenti e prodotti con cura

LA KERMESSE IL 12 E 13 NOVEMBRE AL CENTRO FIERISTICO DI VIA RISORGIMENTO

### Torna 'Back to the Wine', l'omaggio ai vignaioli artigiani di tutta Italia

DALL'AUSTRIA alla Sicilia passando da Slovenia e Sardegna, senza dimenticare la Romagna. Torna 'Back to the Wine, banchi di assaggi e mercato dei vini' in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre nel centro fieristico via Risorgimento a Faenza. Oui si ritroveranno oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia, ma anche da diverse nazioni d'Europa, per un ritorno del «vino come atto agricolo responsabile, ri-spettoso del territorio e della sua biodiversità», come tengono a sottolineare gli organizzatori.

IERI la 'due giorni' è stata presentata a Palazzo Manfredi. Sarà un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani la seconda edizione

della manifestazione che prosegue idealmente la tradizione alla fiera manfreda rispetto ad altre iniziative poi trasferite a Bologna. Back to the Wine chiamerà a raccolta decine di vignaioli che producono con un occhio più attento alla qualità che non alla quantità oltre ad artigiani da quasi tutte le regioni d'Italia, con l'Emilia Romagna che porterà 36 rappresentanti, sono attesi anche partuglie da oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. «Li-mitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento – sottolineano gli organizzatori – è riduttivo perchè questo appunta-mento è un manifesto che come dice il titolo stesso vuol essere un

momenti di ritorno al vino e alla sua vera natura di prodotto tradi-zionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprat-tutto umano». Assieme a questo

### **120 PRODUTTORI** Accomunati dal rispetto

del territorio e della sua biodiversità

però è indubbio che la manifestazione porta a Faenza una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica più attenta al gusto e delle produzioni rispettose, quindi quegli artigiani che sono lontani dalla popolarità, trovando in questa la popolarita, trovando in questa due giorni l'occasione per proporre le loro produzioni. «Noi- spiega Andrea Marchetti, curatore 
della manifestazione— vogliamo 
raccontare questo mondo, fatto di 
umanità e di un vissuto come atto 
agricolo reconocalità con il visio. agricolo responsabile, con il mini-mo impatto ambientale possibi-le». Oltre 120 gli artigiani del vi-no accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità saranno inoltre presenti anche alcuni produttori che proporranno le loro tipicità del territorio con 'mangiari' del mantovano e le paste di Alba e di un produttore Veneto.

Biglietti d'ingresso giornaliero 25 eu-ro; 18 in prevendita. Info: backtowi-ne.it e 0546.621554.

### L'INCONTRO/I

Casa Museo Bendandi: una lezione per i piccoli sulla storia di fossili e dinosauri DOMANI dalle 10 alle 12, presso la Casa Museo Bendandi, in via Manara 17, a Faenza, è programmato l'incontro sul tema La storia dell'uomo attraverso i fossili', a cura di Paola Lagorio e Lorenzo Galati. E' il terzo incontro del ciclo 'Come rendere giocoso il Museo', rivolto a bambini da tre a dodici anni. Nel laboratorio di domenica prossima l'attività sui fossili sarà sviluppata in modo adatto ai giovani interlocutori, con particolare attenzione ai processi che hanno portato alla comparsa della vita sulla terra fino all'uomo. Non mancherà, inoltre, un'attività sui dinosauri. Per info: tel. 0546 25206.

### L'INCONTRO/2 Wikipoz prosegue fra bioetica e arte dei liutai

SECONDO appuntamento alle 18.30 con Wikipoz, il talk show che si svolge dentro al locale del Fontanone. Nella puntata di oggi gli ospiti saranno gli esperti di bioetica Lara Rondinini e Gabriele Scardovi per parlare di post umano, nuove tec-nologie, l'autore tv Alessan-dro Garramone e infine il cantautore, chitarrista e liu-taio Giulio Cantore.





### **FAENZA**

A PAG.18

### Back to the Wine. i vignaioli artigiani brindano alla qualità



LA KERMESSE IL 12 E 13 NOVEMBRE AL CENTRO FIERISTICO DI VIA RISORGIMENTO

### Torna 'Back to the Wine', l'omaggio ai vignaioli artigiani di tutta Italia

DALL'AUSTRIA alla Sicilia tata a Palazzo Manfredi. Ŝarà un passando da Slovenia e Sardegna, senza dimenticare la Romagna. Torna Back to the Wine, banchi di assaggi e mercato dei vini' in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre nel centro fieristico di via Risorgimento a Faenza. Qui si ritroveranno oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia, ma anche da diverse nazioni d'Europa, per un ritorno del «vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità», come tengono a sottolineare gli organizzatori.

IERI la 'due giorni' è stata presen-

vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani la seconda edizione

della manifestazione che prosegue idealmente la tradizione alla fiera manfreda rispetto ad altre iniziative poi trasferite a Bologna. Back to the Wine chiamerà a raccolta decine di vignaioli che producono con un occhio più attento alla qualità che non alla quantità e con l'altro rispettando la natura. Oltre ad artigiani da quasi tutte le regioni d'Italia, con l'Emilia Romagna che porterà 36 rappresentanti, sono attesi anche pattuglie da oltreconfine con produttori da



Austria, Francia e Slovenia. «Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento – sottolineano gli organizzatori – è riduttivo perchè questo appuntamento è un manifesto che come dice il titolo stesso vuol essere un

momenti di ritorno al vino e alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano». Assieme a questo

però è indubbio che la manifestazione porta a Faenza una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica più attenta al gusto e delle produzioni rispettose, quindi quegli artigiani che sono lontani dal-

la popolarità, trovando in questa due giorni l'occasione per proporre le loro produzioni. «Noi-spiega Andrea Marchetti, curatore della manifestazione- vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile». Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità saranno inoltre presenti anche alcuni produttori che proporranno le loro tipicità del territorio con 'mangiari' del mantovano e le paste di Alba e di un produttore Veneto.

Biglietti d'ingresso giornaliero 25 euro; 18 in prevendita. Info: backtowine.it e 0546.621554.

### 120 PRODUTTORI

Accomunati dal rispetto del territorio e della sua biodiversità



BRINDISI Con vini eccellenti e prodotti con cura



### FAENZA



IL 12 E 13 NOVEMBRE AL CENTRO FIERISTICO

### "Back to the wine", ritorno all'origine tra tradizioni, cultura e filosofie

L'assessore Bandini: «Una occasione per mettere al centro il vignaiolo e il suo sapere»

### FAENZA

### FRANCESCO DONATI

Oltre 120 vignaioli da tutta Italia e anche d'oltralpe parteciperanno alla seconda edizione di Back to the Wine": la due giorni (12 e 13 novembre) alla Fiera di Faenza dedicata al vino artigianale. Vino inteso come dono della terra, frutto di conoscenze antiche legate ai territori, alla civiltà. Un prodotto agricolo artigianale piuttosto che industriale, intorno al quale ruotano tradizioni, cultura e filosofie, L'evento non solo propone ad un pubblico raffinato e selezionato banchi di assaggio e mercato, ma introduce «a ragionamenti e riflessioni – ha rimarcato ieri l'assessore Antonio Bendini –: un'occasione per concentrarsi e ripensare in un'ottica di archeo-logia futura al prodotto, scoprire chiavi di lettura alternative per apprezzarne il gusto e i retrogu-sti di ricerca, etica, storia, mettendo al centro l'artigiano vignaiolo». In pratica "Back to the wine" lancia una sorta di manifesto per il ritorno ad un vino genuino in linea con la sua natura. Un discorso che esula dai volumi intensivi e si addentra in filosofie fatte magari di piccole quantità di superiore qualità, di antiche metodologie di lavorazione, segreti di mestiere diversi da zona a zona, limitazione di sostanze chimiche, agricoltura biologica.

### Vino e arte ceramica

Interessante il parallelo con l'arte citato da Lorenzo Marabini. consulente marketing e comunicazione della manifestazione: «Intendere il vino sotto un profilo artigianale e promuoverlo a Faenza si abbina bene con l'arte della ceramica» ha detto. Entrambi infatti sono prodotti del-la terra e sono derivati della conoscenza acquisita da maestri vignaioli e maestri ceramisti. E' andato oltre Andrea Marchetti, creatore della comunità Vinessum secondo il quale «una visione di eccellenza può essere solo artigianale perché solo così emergono tradizione, rapporto con l'artigiano, con la cultura del luogo, rispetto e fiducia nei valo-



Da sinistra Lorenzo Marabini, Claudia Lugli, Andrea Marchetti e Antonio Bandini

### OLTRE 120 ARTIGIANI DA ITALIA E OLTRALPE

La manifestazione lancia una sorta di manifesto per il ritorno ad un vino genuino in linea con la sua natura ri tipici». Forse è un peccato che l'aggettivo "artigianale" sia diventato famoso al grande pubblico, legato prima ancora che al vino, alla birra. Claudia Lugli di Blu Nautilus ha sottolineato come la filiera del vino sia tutta presente al Centro fieristico «da Momevi e Mostra dell'agricoltura per la vitivinicoltura, a "Back to the Wine", per il prodotto fi

nale, grazie anche al contributo del Polo universitario di Tebano». In fiera vi saranno inoltre eccellenze di cibo, laboratori, presentazione di un libro. Gli orari sono dalle 10 alle 20 della domenica e dalle 11 alle 19 del lunedi. Ingresso a 25 euro (compreso calice e degustazione libera), prevendita a 20 euro (www.backtothewine.it).

### Donna truffata sul web Denunciato 39enne rumeno

L'uomo ha collezionato una serie di denunce per lo stesso reato ma è irreperibile

### FAENZA

Pensava di aver fatto un ottimo affare acquistando online ad un ottimo prezzo un robot per pulire la piscina, ma l'oggetto non le è mai arrivato e ci ha rimesso 290 euro. Ad essere truffata è stata una donna faentina, l'episodio ha portato alla denunciato per truffa di un 39enne originario della Romania, attualmente irreperibile in Italia. L'uomo nel 2017 ha collezionato una serie di denunce sempre per lo stesso reato. Soggetto già avvezzo a questo genere di attività, nel 2014 era stato arrestato su mandato di cattura per associazione a delinquere transnazionale di truffe online.



Indagano i carabinieri

La storia comincia a giugno: una faentina era alla ricerca tramite annunci online di un robot per pulire la piscina. Dopo aver torvato un'inserzione interessante al prezzo di 290 euro da un venditore di Genova stabilisce il contatto tramite mail con l'uomo. Quest'ultimo afferma che sarebbe avvenuta la consegna con garanzia, con

pagamento tramite ricariche di poste pay. La donna chiede un contat-

to anche telefonico, alla fine si fida e come pattuito effet-tua la ricarica della poste pay indicata e dà conferma del versamento con tutti i dati per la spedizione. Il venditore risponde con una mail di rinrfaziamneto e conferma la spedizione per il giorno suc-cessivo. Ma la donna faentina attende invano l'arrivo dell'oggetto e quando si rende conto di quanto accaduto è ormai impossibile contattare il truffatore. Si reca quindi dai carabinieri di Faenza del borgo Durbecco che avviano le indagini e riescono a risalire alla carta poste pay che risulta essere intestata al rume-no già denunciato in altre parti d'Italia per lo stesso reato. Un professionista dei reati online che per il momento non è rintracciabile

### Solarolo ricorda i caduti

### SOLAROLO

Oggi, in occasione della Festa dell'Unità nazionale e Giornata delle Forze armate, l'amministrazione comunale di Solarolo organizza una cerimonia commemorativa in ricordo di quanti sono caduti per l'indipendenza, l'unità e la libertà dell'Italia.

Alle ore 19, da piazza Gonzaga partirà il corteo con il Gonfalone del Comune (Medaglia d'argento al merito civile), i labari e le bandiere delle associazioni, che renderà omaggio ai monumenti cittadini dedicati ai caduti, accompagnato dal Corpo bandistico di Solarolo.

Al termine, alle ore 19.30 si terrà una Santa messa nella Chiesa arcipretale di Solarolo, in suffragio di tutti i caduti. L'amministrazione comunale invita la cittadinanza a partecipare all'iniziativa per commemorare i caduti.

### Stefano Conti alla libreria Moby Dick

### FAENZA

Oggi doppio appuntamento con Stefano Conti alla Libreria Moby Dick di Faenza (via XX Settembre 3/b).

Apartire dalle 10 l'autore sarà disponibile per la firma delle copie del suo ultimo romanzo "to sono l'Imperatore" (ed. Affinità elettive).

Nel pomeriggio, alle 17 seguirà la presentazione del libro, un giallo storico-archeologico.

Stefano Conti, laureato in Lettere Classiche, è dottore di ricerca in Storia e Filosofia antica alla Università Friedrich Schiller di Jena ed è stato professore di Storia romana ed Epigrafia latina presso l'Università di Siena. Ha pubblicato studi sull'imperatore Giuliano e ha inoltre curato volumi su importanti tematiche legate alla storia roma-

na.
"Io sono l'Imperatore" è il suo primo romanzo.

### Corriere Romagna

PAGINE:43

PAESE : Italia

SUPERFICIE:37 %



4 novembre 2017 - Edizione di Ravenna, Faenza, Lugo e Imola

### IL 12 E 13 NOVEMBRE AL CENTRO FIERISTICO

### "Back to the wine", ritorno all'origine tra tradizioni, cultura e filosofie

L'assessore Bandini: «Una occasione per mettere al centro il vignaiolo e il suo sapere»

### **FAENZA**

### FRANCESCO DONATI

Oltre 120 vignaioli da tutta Italia e anche d'oltralpe parteciperanno alla seconda edizione di "Back to the Wine": la due giorni (12 e 13 novembre) alla Fiera di Faenza dedicata al vino artigianale. Vino inteso come dono della terra, frutto di conoscenze antiche legate ai territori, alla civiltà. Un prodotto agricolo artigianale piuttosto che industriale, intorno al quale ruotano tradizioni, cultura e filosofie. L'evento non solo propone ad un pubblico raffinato e selezionato banchi di assaggio e mercato, ma introduce «a ragionamenti e riflessioni - ha rimarcato ieri l'assessore Antonio Bendini -: un'occasione per concentrarsi e ripensare in un'ottica di archeologia futura al prodotto, scoprire chiavi di lettura alternative per apprezzarne il gusto e i retrogusti di ricerca, etica, storia, mettendo al centro l'artigiano vignaiolo». In pratica "Back to the wine" lancia una sorta di manifesto per il ritorno ad un vino ge-

nuino in linea con la sua natura. Un discorso che esula dai volumi intensivi e si addentra in filosofie fatte magari di piccole quantità di superiore qualità, di antiche metodologie di lavorazione, segreti di mestiere diversi da zona a zona, limitazione di sostanze chimiche, agricoltura biologica.

### Vino e arte ceramica

Interessante il parallelo con l'arte citato da Lorenzo Marabini, consulente marketing e comunicazione della manifestazione: «Intendere il vino sotto un profilo artigianale e promuoverlo a Faenza si abbina bene con l'arte della ceramica» ha detto. Entrambi infatti sono prodotti della terra e sono derivati della conoscenza acquisita da maestri vignaioli e maestri ceramisti. E' andato oltre Andrea Marchetti, creatore della comunità Vinessum secondo il quale «una visione di eccellenza può essere solo artigianale perché solo così emergono tradizione, rapporto con l'artigiano, con la cultura del luogo, rispetto e fiducia nei valori tipici». Forse è un peccato che l'aggettivo "artigianale" sia diventato famoso al grande pubblico, legato prima ancora che al vino, alla birra. Claudia Lugli di Blu Nautilus ha sottolineato come la filiera del vino sia tutta presente al Centro fieristico «da

### **Corriere Romagna**

PAESE :Italia
PAGINE :43

SUPERFICIE:37 %



▶ 4 novembre 2017 - Edizione di Ravenna, Faenza, Lugo e Imola

nale, grazie anche al contributo Momevi e Mostra dell'agricoltura per la vitivinicoltura, a "Back to the Wine", per il prodotto fidel Polo universitario di Tebano». In fiera vi saranno inoltre eccellenze di cibo, laboratori, presentazione di un libro. Gli orari sono dalle 10 alle 20 della domenica e dalle 11 alle 19 del lunedì. Ingresso a 25 euro (compreso calice e degustazione libera), prevendita a 20 euro (www.backtothewine.it).

OLTRE 120 ARTIGIANI DA ITALIA E OLTRALPE

La manifestazione lancia una sorta di manifesto per il ritorno ad un vino genuino in linea con la sua natura



Da sinistra Lorenzo Marabini, Claudia Lugli, Andrea Marchetti e Antonio Bandini

### Faenza

### IN NOVEMBRE UN GRANDE EVENTO NAZIONALE



### Meeting di 120 artigiani del vino da tutta Italia

Marchetti: «Kermesse dedicata a coloro che vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità»

### FAFNZA

Due indizi non sono una prova ma ci vanno vicino. Soprattutto se gli indizi sono di quelli che "pesano": Faenza per il secondo anno di fila torna a protagonista nel mondo del vino. Non in maniera generica, bensì come punto di riferimento per i vignaioli artigiani. Lo fa con la seconda edizione di "Back to

the Wine (Ritorno al vino)", che sarà ospitata al centro fieri-stico manfredo il 12 e 13 novembre prossimo.

Produzione limitata e di qualità Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, l'evento chiama a raccolta oltre 120 gli artigiani del vino da tutta Italia,



La precedente edizione di "Back to the wine

quelli con una produzione li-mitata e di qualità, quelli con le mani intrise nella terra. «"Back to the wine" è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, pongono al cen-tro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega in proposito Andrea Marchetti -. Noi vogliamo rac-contare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale ossibile». Nel progetto "Back to the wine" sono coinvolti anche diversi artigiani del cibo, una serie di incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone.

### Spazi per i produttori

«I buoni risultati della prima edizione e l'ottima risposta da tutta Italia anche in questo secondo appuntamento spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus - confermano l'esigenza dei piccoli produttori di avere spazi propri per farsi conoscere e condividere un progetto comune. Tutto questo a Faenza, città che ha il vino nel suo dna, aperta a una proposta originale e unica nel contesto nazionale»

### VIABILITA'

### Chiude via Cantinelli per lavori di Italgas

Ha aperto ieri in via Cantinelli un cantiere di Italgas per i la-vori di sostituzione di alcune tubature della rete. L'intervento creerà non pochi disagi alla viabilità in quanto il primo tratto di via Cantinelli, da via Tolosano fino a via Valgimigli, sarà chiuso al traffico durante gran parte dei lavori, che saranno portati a termine a inizio novembre.

### **ASFALTATURA**

### Opere di ripristino in via Ravegnana

Hanno preso il via i lavori di a-sfaltatura di alcuni tratti dissestati di via Ravegnana, a seguito di opere effettuate in passa-to da Italgas. Le opere saranno portate a termine entro la giornata di domani e compo teranno alcune modifiche alla viabilità nella zona.

### **CENTRO BORGO**

### Inquinamento dell'aria e malattie respiratorie

Appuntamento al centro so-ciale Borgo (via Saviotti 1) con il ciclo di conferenze sulla sa-lute. Domani alle 14.30 si terrà un incontro sull'inquinamenun incontrosul inquinamen-to dell'aria e la sua influenza nelle malattie dell'apparato pomonare, quali tosse e asma. Relatore Roberto Rondinini, medico specialista in pneumologia, tisiologia e malattie dell'apparato respiratorio. Per in-fo: tel. 0546 32558, tel. 0546 26295, 366 2673266.

### **FAVENTIA SALES**

### Il ruolo del papà nelle ultime generazioni

Il ruolo dei papà è cambiato nelle ultime generazioni e oggi assistiamo sempre più a un nuovo modo di interpretare il maschile e il paterno tra le mura domestiche. Coinvolgere di più i papà sin dalla gravidanza e soprattutto nella prima infanzia, è una buona strada per costruire delle relazioni fami-liari più equilibrate. Di questi temi si parlerà con il pedagogista Francesco Caggio nell'in-contro "E i papà cosa fanno? Riflessioni sull'essere papà oggi", domani alle 20.30, a Faventia Sales (via S. Giovanni Bosco 1). Sono anche previste letture di libri e albi illustrati sul papà, e la presentazione di una bibliografia sulla figura paterna. Ingresso libero.

### PINACOTECA

### Libro di Maria Giola Tavoni su Arturo Martini

Oggi alle 18 in Pinacoteca sarà esentato il libro di Maria Gioia Tavoni "Riproporre il si-lenzio per le contemplazioni di Arturo Martini" (Fratelli Lega Editori). Intervengono, oltre all'autrice, il vice sindaco Massimo Isola, Andrea Emiliani e Pietro Lenzini.

### Omaggio a Galassini alla convention di Azzurri '94

Ricordo del dirigente scomparso in aprile, «campione berlusconiano e del bene comune»

### BRISIGHELLA

Sarà dedicata a Vincenzo Galassini, lo storico dirigente di Forza Italia scomparso nell'aprile scorso, la XX convention di Azzurri '94 in programma domani presso il ristorante "La rocca" (a partire dalle ore 20.30). L'associa-

zione culturale, fondata nel 2012 da Rodolfo Ridolfi, Liborio Cataliotti, Oriano Casadio, lo stesso Vincenzo Galassini e tanti altri iscritti da sempre a Forza Italia, si batte per «promuovere, sostenere e rilanciare il ruolo del movimento di Silvio Berlusconi come alternativa responsabile dei moderati italiani e di tutto il centro destra alle sinistre che mal governano l'Italia e, ininterrottamente dal 1970, le regioni rosse». L'annuale congresso avrà stavolta un compito particolare:



Vincenzo Galassini con Vittorio Sgarbi

«Quello di ricordare e commemorare Galassini - afferma Ridolfi-un campione berlusconiano e soprattutto campione del bene comune».

Sono previsti interventi di Rodolfo Ridolfi (presidente dell'as-sociazione), Liborio Cataliotti

(avvocato e professore universitario), Oriano Casadio (consigliere provinciale), Silva Gurioli (vice coordinatrice di Forza Italia Firenze) e della senatrice Anna Maria Bernini (vicepresidente vicario dei senatori di Forza Italia), F.D.

PAESE : Italia PAGINE:39

SUPERFICIE:12 %



▶ 7 novembre 2017 - Edizione Forli e Cesena

### Omaggio ai vignaioli artigiani, Cesena in prima linea

E' un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani la due giorni di Back to the Wine alla Fiera di Faenza il 12 e 13 novembre. Oltre 120 i produttori da tutta Italia, tutti con una produzione limitata a non più di 15 mila bottiglie, con una folta presenza dall'Emilia Romagna con 36 cantine da Piacenza a Rimini (tre da

Forlì-Cesena). L'appuntamento vuole essere un "ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale e territoriale, aperto in particolare alle nuove generazioni di vignaioli presenti nel panorama italiano. A curare l'appuntamento è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, che organizza numerose fiere anche

### a Cesena.

«Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - spiega Andrea Marchetti - Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo re-

sponsabile, con il minimo impatto ambientale possibile».

Previsti anche eventi collaterali come un laboratorio monografico insieme al celebre critico Francesco Falconesu una selezione di vini artigiani della Valtellina (domenica 12) e la presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco" di Camillo Favaro (lunedì 13).



Previsti anche alcuni laboratori

Fiera

*'Back to the wine'*- Occasione per gustare prodotti d'eccellenza di ogni regione d'Italia e anche qualche prodotto estero

# Ritorno al vino di qualità

er il secondo anno di fila il mondo del vino torna protagonista in Fiera. Non in maniera generica, bensì come punto di riferimento per i vignaioli artigiani, grazie alla seconda edizione di 'Back to the wine' (ritorno al vino) con appuntamento nei giorni 12 e 13 novembre. Piena l'adesione dell'Amministrazione comunale che con l'assessore Bandini sottolinea l'importanza del settore per l'economia Curato da Andrea

Folta e qualificata la presenza di produttori del nostro territorio.

Domenica 12 apertura ore 10 - 20; lunedì 13 ore 11 - 19. Ingresso 25 €

Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, l'evento chiama a raccolta oltre 120 gli



artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione limitata e di qualità, quelli con le mani intrise nella terra. "Back to the wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina spiega Andrea Marchetti

Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile". Nel progetto 'Back to the wine' sono coinvolti anche artigiani del cibo, incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone. "I buoni risultati della prima

edizione e l'ottima risposta da tutta Italia anche in questo secondo appuntamento spiega Claudia Lugli di Blu Nautilus - confermano l'esigenza dei piccoli produttori di avere spazi propri per farsi conoscere e condividere un progetto comune. Tutto questo a Faenza, città che ha il vino nel suo dna, aperta a una proposta originale e unica nel contesto nazionale". PAESE : Italia PAGINE:32 SUPERFICIE:1%

Libertà

▶ 10 novembre 2017



### 12 e 13 novembre

FARNIA Alla Flera: 'Back to the Wine', fiera con più di 120 vepraoli artigani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsable"



11 novembre 2017 - Edizione Ravenna

### L'EVENTO DOMANI E LUNEDÌ IN FIERA LA SECONDA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

### Back to the wine, fra degustazioni e incontri

SONO più di 120 gli artigiani del vino provenienti da tutta la penisola e dall'estero che si danno appuntamento domani e lunedì a Faenza per la seconda edizione di Back to the Wine.

«Pronta ad aprire i battenti, la Fiera – affermano gli organizzatori – anche quest'anno accende i riflettori su una produzione di qualità, i cui protagonisti si fanno megafono di un ritorno al vino che recupera la sua matrice tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, ma soprattutto umana. La due giorni diventa occasione per scoprire, degustare ed acquistare direttamente dai vignaioli, tutti presenti in prima persona e pronti a raccontarsi, una produzione enoica di qualità a tiratu-

ra limitata, che strizza l'occhio all'ecosostenibilità e ad un interventismo in cantina impercettibile»

Insieme al vino, anche una serie di eccellenze del cibo di qualità a

filiera corta: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Domani alle 14 si terrà anche un laboratorio monografico insieme

a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina (venti i posti disponibili, info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it).

Spazio ai libri lunedì 13 novembre alle 15con il racconto dei venti vignaioli intervistati da Camillo Favaro nel suo 'Tutti lo chiamano Lambrusco'. A completare Back to the Wine, 'Abbinamenti' (Animalia) di Lorenzo Marabini, una mostra d'arte che parafrasa il

concetto di abbinamento cibo-vino.

Back to the Wine si tieene in fiera Faenza (viale Risorgimento, 3). Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19. Biglietto: 25 euro (con calice e degustazione libera). Sito www.backtothewine.it.





13 novembre 2017 - Edizione di Ravenna, Faenza, Lugo e Imola

### "BACK TO THE WINE" IN FIERA

# Meeting nazionale con 120 vignaioli artigiani

In programma anche proposte di cibo di qualità, laboratori, presentazione di libri e una mostra d'arte

### **FAENZA**

Sono più di 120 gli artigiani del vino provenienti da tutta la penisola e dall'estero che si danno appuntamento oggi e domani a Faenza per "Back to the wine".

La kermesse accende i riflettori su una produzione di qualità, i cui protagonisti «si fanno megafono di un ritorno al vino che recupera la sua matrice tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, ma soprattutto umana - spiegano gli organizzatori -. La due giorni diventa occasione per scoprire, degustare ed acquistare direttamente dai vignaioli, tutti presenti in prima persona e pronti a raccontarsi, una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, che strizza l'occhio all'ecosostenibilità e ad un interventismo in cantina impercettibile».

Insieme al vino, verrà proposta anche una serie di eccellenze del cibo di qualità: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.



La rassegna è in calendario nelle giornate di oggi e domani

### Racconti ed esposizione

"Back to the wine" sposa poi la cultura con una serie di eventi collaterali. Alle 14 odierne di scena un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina (venti i posti disponibili, info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it).

Spazio ai libri domani alle 15 con il racconto dei venti vignaioli intervistati da Camillo Favaro nel suo "Tutti lo chiamano Lambrusco". Intervengono gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore. A completare la kermesse ci sarà "Abbinamenti" (Animalia) di Lorenzo Marabini, una mostra d'arte che parafrasa il concetto di abbinamento cibo-vino proponendo congiunzioni surreali. "Back to the wine" è curata da Andrea Marchetti, l'organizzazione è di Blu Nautilus. Orario: oggi 10-20, domani 11-19. Ingresso: 25 euro che comprende calice, degustazione libera dei vini.

▶ 13 novembre 2017 - Edizione Ravenna

# FAENZA APAG. 7 Back to the wine Ultime degustazioni in Fiera



### N E GLI ARTIGIANI DEL INO

# n il ultimo iorno di aac to the ine

I ON LraE oggi con la seconda e ultima giornata 'ack to ine', la manifestazione che vede protagonisti 120 'artigiani del vino' alla Fiera di Faenza. La kermesse apre i battenti dalle 11 alle 19. Non solo vino, ad esaltare le papille gustative dei visitatori



anche alcune eccellenze gastronomiche a filiera corta: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), acaro Risorto di senezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba. Ad arricchire la manifestazione, in programma alle ore 15 la presentazione del libro 'qutti lo chiamano Lambrusco' di Camillo Favaro, racconto corale alla scoperta delle antiche terre del Sorbara, del Grasparossa e del Salamino. ack to the tine è curata da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di sinessum, l'organizzazione è di lu Nautilus. La Fiera è in via Risorgimento 3, ingresso 25 euro (con calice e degustazione libera).

# SITI INTERNET

home autori esperti vino olio news eventi food travel marketing distillati







contatti

vinix

email password accedi

ricerca avanzata

PUBBLICITÀ



Home > Esperti > Eventi > Vino

### Il 12-13 Novembre, a Faenza va in scena Back to the Wine

Viale Risorgimento, 3, Faenza (RA) - Fiera

O dal 12 novembre 2017 al 13 novembre 2017

di Mariella Belloni

Articolo georeferenziato

Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli

con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaloli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio al vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dal riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - spiega Andrea Marchetti - Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.



риввисіта Mariella Belloni

e-mail

Leggi tutto...

### Archivio

Novembre 2017 Ottobre 2017 Settembre 2017 Agosto 2017 Luglio 2017 Giugno 2017 Maggio 2017 Aprile 2017 Marzo 2017 Febbraio 2017 Gennaio 2017 Dicembre 2016 Novembre 2016 Ottobre 2016 Settembre 2016 Agosto 2016 Luglio 2016 Giugno 2016

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it

(foto by Raffaele Tassinari)

Letto 16 volte 🗇 Permalink [o] commenti Pubblicato il 03 novembre 2017 in Vino

### 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





MOSTRA-MERCATO DEL VINO Bassano del Grappa c/o Bassano Expo **8-9-10 DICEMBRE** 

### o Commenti

### Inserisci commento

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

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

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 Ottobre 2011 Settembre 2011 Agosto 2011 Luglio 2011 Giugno 2011 Maggio 2011 Aprile 2011 Marzo 2011 Febbraio 2011 Gennaio 2011

Search

Wednesday, October 11, 2017



# Back to the Wine 12-13 Novembre Faenza



Back to the Wine è giunta alla seconda edizione e anche quest'anno, domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017, chiama a raccolta piccoli produttori da tutta Italia.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perché prima di tutto infatti è un **manifesto**per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, e soprattutto umano.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole – spiega **Andrea Marchetti**,

regista di Back to the Wine – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Numerosi gli artigiani del vino da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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. Presenti anche tre punti ristorativi con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

E ancora, incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone dedicato ai vini sfusi italiani, fanno di Faenza per due giorni il baricentro nazionale dei vignaioli artigiani.

Sito: www.backtothewine.it



## Vino, a Faenza torna 'Back to the Wine'



di ANSA

(ANSA) - BOLOGNA, 3 NOV - Per due giorni Faenza si candida a punto di riferimento dei vignaioli artigiani d'Italia. Lo fa nella seconda edizione di 'Back to the Wine' in Fiera il 12 e 13 novembre 2017, organizzato da 'Blu Nautilus' e dalla comunità 'Vinessum'. L'appuntamento chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, ma anche da oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. "Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani - ha detto il curatore della manifestazione, Andrea Marchetti -, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

3 novembre 2017



### « Tutti gli Eventi

# Faenza (Ra), 12 e 13 novembre – Back to the wine 2017

# 12 novembre 10:00 - 13 novembre 19:00

€25



Tema della manifestazione 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.

E' giunto il momento di fare un passo indietro!

Il vino è in prima battuta un atto agricolo, che deve essere necessariamente responsabile, avendo l'attenzione di procurare il minimo impatto ambientale possibile.

In seconda battuta è frutto di pratiche di cantina che dovrebbero avere cura di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

Ma l'elemento più importante rimane sempre lui, colui che fa le sopracitate scelte di vigna e di cantina, quello che può dettare i ritmi, possibilmente in sintonia con la natura: l'uomo!

Facciamo un passo indietro per capire che un approccio competitivo e schemi prefabbricati sono un sistema limitato, pieno di falle, spesso incompatibile con la vera natura del vino: una natura a matrice tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, ma soprattutto umana. 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 attraverso un balzo nel passato!

BACK TO THE WINE, Ritorno al Vino, è il settimo evento organizzato da Andrea Marchetti e dal team Vinessum, il terzo in collaborazione con Blu Nautilus di Rimini.

I vignaioli artigiani, dall'Emilia-Romagna insieme a numerosi colleghi italiani ed esteri anche di food&beer, vi aspettano a Faenza per raggiungere il futuro attraverso un balzo nel passato!

BACK TO THE WINE, Ritorno al Vino Fiera di Faenza | Viale Risorgimento, 3 | 48018 Faenza (RA)

Domenica 12 novembre 2017 | h. 10 -20 Lunedì 13 novembre 2017 | h. 11 – 19

+ GOOGLE CALENDAR

+ ESPORTA IN APPLE ICAL

### Dettagli

Inizio:

12 novembre 10:00

Fine:

13 novembre 19:00

Prezzo:

€25

Tag Evento:

Back to the wine, Faenza

Sito web:

https://www.backtothewine.it/

### Luogo

Fiera di Faenza

Viale Risorgimento 3 Faenza (Ra),

+ Google Maps



II EDIZIONE DI "BACK TO THE WINE"



Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta piccoli produttori da tutta Italia, quelli con una produzione limitata e di qualità, quelli con le mani intrise nella terra e l'artigianalità in cantina. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perché prima di tutto infatti è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, e soprattutto umano. "Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole- spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Numerosi gli artigiani del vino da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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. Presenti anche tre punti ristorativi con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

E ancora, incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone dedicato ai vini sfusi italiani, fanno di Faenza per due giorni il baricentro nazionale dei vignaioli artigiani.

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno. Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Info: www.backtothewine.it





# Sorgente del Vino

vini, persone, territori, tradizioni

Home Le cantine Vini recensiti Vendita vino Turismo Iniziative Fare il vino Approfondimenti Agenda Info I blog

# Back to the wine a Faenza

12 Nov 2017 | Fiere e manifestazioni

### Data / Ora

Date(s) - 12/11/2017 - 13/11/2017 Tutto il giorno

### Luogo

Fiera di Faenza

### Categorie

Fiere e manifestazioni



DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF

L'evento di Marchetti & co. dedicato ai vini di tradizione torna alla Fiera di Faenza domenica 12 e lunedì 13 novembre. Aspettiamo insieme a voi notizie e particolari scottanti 😛

Per il momento www.backtothewine.it



### Gli ultimi articoli

AGEA accoglie la richiesta di FIVI: sparisce la dichiarazione di giacenza cartacea

Testo unico vino: I vignaioli del Consorzio Viniveri ricevuti al Mipaaf

I Vignaioli Uniti criticano le nuove norme sull'etichettatura del vino



Cerca...

# Il nome della tua attività qui

Sagre ravenna faenza wine back to the wine



# Back to the Wine dal 12 al 13 novembre 2017

BACK TO THE WINE, Ritorno al Vino, è il quinto 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 13 e 14 novembre 2016, 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

Il nome della tua attività qui 🕟



### **APPUNTAMENTI**

#### Domenica 12 novembre

- Ore 14: Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina incanta il viaggiatore romantico e seduce il degustatore curioso, esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. E i suoi vini migliori ce lo ricordano senza riserve. [Francesco Falcone]
- IN DEGUSTAZIONE I VINI DEI SEGUENTI VIGNAIOLI:
  - ALBERTO MARSETTI
  - ALFIO MOZZI
  - AR.PE.PE
  - BARBACAN
  - BOFFALORA
  - DIRUPI
  - GIORGIO GIANATTI
  - LA PERLA
  - TERRAZZI ALTI
  - E ALTRI...
- Il seminario è disponibile solo per i possessori del tagliando di ingresso alla manifestazione
- Quota di partecipazione: 35,00 Euro (da versare direttamente in sala prima della degustazione)

Programma 2017 in aggiornamento...

### INGRESSO ALLA MANIFESTAZIONE

### Biglietto d'ingresso

Ticket: 25,00 Euro

Il biglietto d'ingresso è valido 1 giorno e comprende:

Calice, Pass bracciale (da indossare), Degustazione vini

L'accesso all'evento è consentito ai soli maggiorenni e ai titolari di biglietto d'ingresso

### Prevendita

18,90 Euro + dp

Prevendita open 1-31 ottobre

### Operatori HO.RE.CA

10,00 Euro

Per richiedere l'accredito Operatore Horeca (import/export, distributori, enoteche, locali pubblici, etc...) è necessario inoltrare la domanda entro il 3 novembre 2017 tramite l'apposito Form al seguente LINK, inserendo i propri dati (i quali verranno trattati nel rispetto della privacy, come specificato in fase di registrazione)

### Associazioni

18,00 Euro Presentando alla cassa la tessera in corso di validità delle seguenti associazioni:

AIES Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers

AIS Associazione Italiana Sommeliers

FISAR Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori

ONAV Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino SLOW FOOD

### PER INFO E PRENOTAZIONI

### Organizzatori:

### Andrea Marchetti e Blu Nautilus

Piazzale Cesare Battisti, 22/E - 47921 Rimini

Tel 0541/53.294

info@blunautilus.it www.backtothewine.it

### Comune:

Piazza del Popolo, 31 - 48018 Faenza (RA)

Tel 0546/69.11.11 - Fax 0546/69.14.99

www.comune.faenza.ra.it















Home > Back to the Wine

# Back to the Wine

12 novembre 2017 - 13 novembre 2017 10:00 am - 7:00 pm



**Back to the Wine** 

Vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani **Back to the Wine**, la due giorni ospitata alla **Fiera di Faenza** in programma **domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017**.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta piccoli produttori da tutta Italia, quelli con una produzione limitata e di qualità, quelli con le mani intrise nella terra e l'artigianalità in cantina. A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di **Blu Nautilus**.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perché prima di tutto infatti è un **manifesto** per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, e soprattutto umano.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole – spiega **Andrea Marchetti**, regista di Back to the Wine – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Numerosi gli artigiani del vino da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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. Presenti anche tre punti ristorativi con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

E ancora, incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone dedicato ai vini sfusi italiani, fanno di Faenza per due giorni il baricentro nazionale dei vignaioli artigiani.



Foto di Raffaele Tassinari

### Info Back to the Wine

Orari: domenica 12, 10-20; lunedì 13, 11-19.

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

Sito: www.backtothewine.it

Back to the Wine, eventi, vignaioli, vino



### LASCIA UN COMMENTO

Commento:

### Back to the Wine a Faenza

Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un

ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"



FAENZA (RA) – Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani **Back to the Wine**, la due giorni ospitata alla **Fiera di Faenza** in programma **domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017**.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un **manifesto** per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una **nuova generazione di vignaioli** consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega **Andrea Marchetti** – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra falcone 2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del **libro** "*Tutti lo chiamano Lambrusco*", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017 Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno. Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it



BACK TO THE WINE: IL VINO COME ATTO AGRICOLO RESPONSABILE



Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perché è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - spiega Andrea Marchetti - Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it

### Vino: a Faenza seconda edizione 'Back to the Wine'

03 Novembre 2017



@ ANSA

(ANSA) - BOLOGNA, 3 NOV - Per due giorni Faenza si candida a punto di riferimento dei vignaioli artigiani d'Italia. Lo fa nella seconda edizione di 'Back to the Wine' in Fiera il 12 e 13 novembre 2017, organizzato da 'Blu Nautilus' e dalla comunità 'Vinessum'.

L'appuntamento chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, ma anche da oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani - ha detto il curatore della manifestazione, Andrea Marchetti -, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile". (ANSA).

© Riproduzione riservata

📞 +39 0925 940217 📮 info@itervitis.eu





# Back to the Wine: il vino come atto agricolo responsabile

Appuntamenti, Libri e Guide, Ultime



Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perché è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega Andrea Marchetti – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Olfra 120 ali artialani dal vina accuratamente calazionati da tutta la Panicala, tutti con una produziona

Questo sito raccoglie dati statistici anonimi sulla navigazione, mediante cookies installati da terze parti autorizzate, rispettando la privacy dei tuoi dati personali e secondo le norme previste dalla legge. Continuando a navigare su questo sito, cliccando sui link al suo interno o scorrendo la pagina verso il basso, accetti il servizio e gli stessi cookies. Ok Leggi di più



Conferenza stampa BTTW 2017

Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano



Back to the Wine 2016\_foto-Raffaele-Tassinari-3

Info Back to the Wine: Flera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017 - www.backtothewine.it

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19. Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Cerca

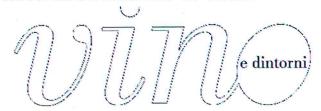
### Ricerca per Tag

Questo sito raccoglie dati statistici anonimi sulla navigazione, mediante cookies installati da terze parti autorizzate, rispettando la privacy dei tuoi dati personali e secondo le norme previste dalla legge. Continuando a navigare su questo sito, cliccando sui link al suo interno o scorrendo la pagina verso il basso, accetti il servizio e gli stessi cookies. Ok Leggi di più



(ANSA) - BOLOGNA, 3 NOV - Per due giorni Faenza si candida a punto di riferimento dei vignaioli artigiani d'Italia. Lo fa nella seconda edizione di 'Back to the Wine' in Fiera il 12 e 13 novembre 2017, organizzato da 'Blu Nautilus' e dalla comunità 'Vinessum'. L'appuntamento chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, ma anche da oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. 'Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani - ha detto il curatore della manifestazione, Andrea Marchetti -, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile\*.

3 novembre 2017













### **DETTAGLIO VINO**

### VINO



### EVENTI

<	nov 2017					>
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3

#### 3 nov 2017

### **BACK TO THE WINE 12-13 NOVEMBRE FAENZA**

Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - spiega Andrea Marchetti – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

Info Back to the Wine Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017 Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19. Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it

Mi piace 0 Condividi

Tweet

0 commenti

Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Wine

Edito da SEB Editori SEB editori, Via Bologna 66/15 59100 - Prato P. IVA 01274230521 LINK AMICI

SEB editori Andrea Zanfi Tra il bianco e il nero Nicola Natili privacy





VIAGGI

**EVENTI** 

VIDEO

SOSTE MERCATO

SHOP

**EDICOLA** 

**ABBONAMENTI** 

CONTATTI

② 2 novembre 2017

Comments (0)

P

## **BACK TO THE WINE**



Back to the Wine a Faenza (RA), il 12 e 13 novembre 2017: mostra con degustazione dei vignaioli artigiani da tutta Italia.

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani la seconda edizione di Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza che chiama a raccolta oltre un centinaio di piccoli produttori da tutta Italia per esaltare il vino e l'attività che sta dietro al prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e, soprattutto, umano. Il biglietto d'ingresso di 25 euro comprende anche le degustazioni e i laboratori che si terranno per l'occasione.

### Area Sosta

Sosta Parcheggio Fiera

CS distributore metano via Granarolo



DAL 12/11/2017



AL 13/11/2017



0546 621554



info@backtothewine.it



https://www.backtothewine.it/

### Bereilvino

HOME

ARCHIVIO NEWS ~

CANTINE

RISORSE ~

PUBBLICITÀ

PROMOZIONE

MARKETING DEL VINO

Home » Eventi » Back to the Wine, a Faenza oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia



### Back to the Wine, a Faenza oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia

DI FABIO ITALIANO 8 NOVEMBRE 2017

EVENTI

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedi 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega Andrea Marchetti – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it





### CANTINE ITALIANE

Basilicata Calabria Campania Abruzzo Friuli Venezia Giulia Emilia Romagna Lazio Marche Molise Liguria Lombardia Sardegna Sicilia Piemonte Puglia Trentino Alto Adige Umbria Toscana Valle d'Aosta Veneto

CERCA

Cerca ...

Cerca

Questo sito utilizza i cookie per offrirti un'esperienza di navigazione migliore. Procedendo nella navigazione accetti la nostra politica sui cookie.

Accetto

Maggiori informazioni

Lunedi 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it

C7+

(1)

117

M

### LEAVE A REPLY

Your Comment

Your Name

Your Email

Your Website

POST COMMENT

### BEREILVINOCHI

Berellvino è un portale di informazione vitivinicola totalmente libero, indipendente, e partecipativo, aperto ai liberi contributi delle cantine, delle associazioni vitivinicole, delle agenzie di stampa e pubbliche relazioni a carattere enologico. Chiunque può sottoporre all'attenzione della redazione del sito un proprio articolo che, una volta ritenuto idoneo e pertinente sarà pubblicato. Scopri subito chi siamo.

### BEREILVINOCOSA

Bereilvino offre una serie di servizi web ad alto valore aggiunto specifici per le cantine. La tua cantina ha bisogno di un nuovo sito internet professionale? Desideri raggiungere nuovi clienti e rafforzare l'immagine del tuo marchio online? Questo, e molto altro ancora, puol chiederlo a Bereilvino, i preventivi sono gratuiti, e soprattutto senza impegno. Scopri subito cosa possiamo fare per te e la tua cantina.

### Giai Vini per la prima volta nella Grande Mela 9 novembre 2017

Cantine Aperte a San Martino in Puglia 9 novembre

Salerno, Sannio e Vesuvio insieme al Merano Winefestival 9 novembre 2017

Back to the Wine, a Faenza oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia 8 novembre 2017

Il Caliverna 2015 di Virgilio Vignato tra i 100 migliori vini d'Italia 8 novembre 2017

Vini Chiarli a sostenibilità certificata 8 novembre 2017

Calici di Solidarietà ai paesi del terremoto dimenticato 8 novembre 2017

Natisa presenta Ci/Stà, il perfetto regalo di Natale per I winelovers 8 novembre 2017

Colli Berici: un esempio di geodiversità che incanta nel bicchiere 8 novembre 2017

Borsa Vini Giappone: Schenk Italian Wineries conquista il Soi Levante 8 novembre 2017

### BEREILVINOCOME

Tutti possono contribuire a migliorare i contenuti presenti su Bereilvino. Hai una cantina e desideri aggiungerla nel nostro database online? Vuoi pubblicare un comunicato stampa aziendale? Vuoi mandare dei campioni di vino per una recensione? Vuoi promuovere un importante evento enologico sul portale? Hai trovato degli errori, o peggio abbiamo violato i diritti d'autore? Scopri subito come fare.

Home · Contatti · Informativa

### SCOPRI LA POLIZZA CAMPER DEGLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE

### Back to the Wine 12-13 Novembre Faenza

Like 0 G+

Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"



Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura.

Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di

vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega Andrea Marchetti – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice.

Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedi 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso; 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

9 novembre, 2017 | Tags: vino | Categoria: News, Turismo











SFOGLIA IL GIORNALE







www.tesa



### Un viaggio di sapori in Italia. Iscriviti alla Newsletter

Email *	manager and the second second second second		
Iscriviti			
Go to			

Home » In Primo Piano • Wine News » Back to the Wine, il ritorno del vino a Faenza

### Back to the Wine, il ritorno del vino a Faenza

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due



giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017. Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perché è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra. "Back to the Wine è un

omaggio ai **vignaioli artigiani**, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega **Andrea Marchetti** – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".



Oltre 120 gli
artigiani del vino
accuratamente
selezionati da tutta
la Penisola, tutti con
una produzione
limitata e di qualità.
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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba. Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti Io chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it

Credit foto evento 2016: Raffaele Tassinari



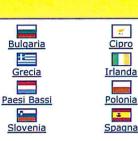
### Le ricette dell'Unione Europea





49

Slovacchia



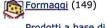




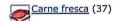


### I prodotti tutelati

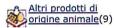
Alla Fiera di Faenza "Back to the Wine "

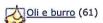














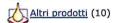












L'archivio notizie

Nei giorni 12 e 13 Novembre 2017 oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

Faenza – Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017. Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - spiega Andrea Marchetti – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

Info Back to the Wine Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017 Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19. Biglietto ingresso: 25 euro.
Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).
Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.
Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.
Sito: www.backtothewine.it

ufficiostampa@agenziaprimapagina.it



AMBIENTE E TURISMO

# Back to the Wine 12-13 Novembre Faenza

Pubblicato il 6 novembre 2017 - da Dailycases

### Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"



Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani **Back to the Wine**, la due giorni ospitata alla **Fiera di Faenza** in programma **domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017**.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un **manifesto** per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una **nuova generazione di vignaioli** consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del

prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega **Andrea Marchetti** – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".



Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati daCamillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

Foto: Raffaele Tassinari

#### **NEWS PPN**



#### Agr - A Faenza oltre 120 vignaioli artigiani

Roma, 6 nov (Prima Pagina News) Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017. Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la

manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini. Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra. "Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - spiega Andrea Marchetti – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile". Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Q





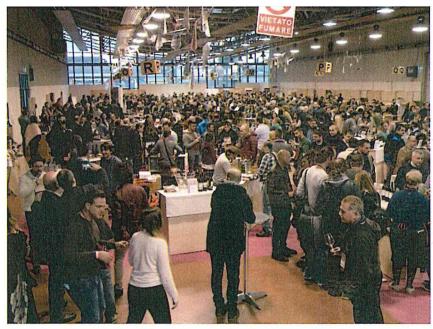
cerca nel sito

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

2017 **06** NOV

## Back to the wine: il vino come atto agricolo responsabile

Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia dal 12 al 13 novembre prossimi alla Fiera di Faenza (Ra)



Faenza (Ra), 12-13 novembre 2017 Fonte foto: © Raffaele Tassinari

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perché è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - Back to the wine: il vino come atto agricolo responsabile - AgroNotizie - Economia e politica spiega Marchetti -. Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the wine è **Fonte Margherita** di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14.00 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15.00 presentazione del libro *Tutti lo chiamano Lambrusco*, viaggio insieme a venti vignaioli, tre vitigni e tre territori raccontati da Camillo Favaro attraverso venti interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.

Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano.

G+ Scopri i dettagli di Back to the wine

Fonte: Back to the Wine

Tag: VINO CONVEGNI FIERE VITIVINICOLTURA



COMMUNITY IMAGE LINE

#### L'agricoltura per me

Vuoi vedere le previsioni di casa tua?

REGISTRATI GRATIS





concimazione del terreno?

#### Altri articoli relativi a:

Search

### www.italia-eventi.com

Consulta gli eventi della tua città. Sagre - mostre - concerti.

Cantanti anni 60, 70 e 80, ospiti Vip, tribute band, spettacoli di burlesque, cabaret, animazioni per bambini, teatrino burattini, trampolieri, folk romagnolo, pizzica salentina, ecc... per sagre, locali ed eventi privati. Per info: 334 2098660 italia-eventi@libero.it

HOME

CHI SIAMO »

SERVIZI PER EVENTI »

CAST ARTISTICO »

EVENTLIN ITALIA »

HOTEL >

LOCALL »

CONTATTI

#### Back to the Wine 12-13 novembre 2017 Faenza (RA) - Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

01:38:00 ILOVE-ITALY.NET NO COMMENTS



Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - spiega Andrea Marchetti - Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il



#### **TRANSLATE**

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Home page

Scegli un'artista per i tuoi eventi

Segnala un evento

#### ORGANIZZAZIONE SPETTACOLI DI BURLESQUE IN TUTTA ITALIA



#### RUBRICHE

Congressi e convegni

Curiosità e Misteri italiani

Da Visitare

talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

#### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it

Posted in: Eventi e sagre in Emilia Romagna, Faenza (RA), Novembre 2017, Provincia di Ravenna

#### 0 COMMENTI:

#### POSTA UN COMMENTO

Inserisci il tuo	commento		
Commenta come: Unknown (Goog ♦		Esci	

Fotogallery italia

In libreria

News: Musica

News: Turismo Volontariato

Workshop e Corsi

#### RICERCA GLI EVENTI PER MESE

Novembre 2016

Dicembre 2016

Gennaio 2017

Febbraio 2017

Marzo 2017

Aprile 2017

Maggio 2017

Giugno 2017 Luglio 2017

Agosto 2017

Settembre 2017

Ottobre 2017

Novembre 2017

Dicembre 2017

#### PARTNER COMMERCIALE



Copyright © 2011 www.italia-eventi.com | Powered by Blogger

Design by Free WordPress Themes | Bloggerized by Lasantha - Premium Blogger Themes | Best CD Rates

Parola di Chef

non solo spaghetti... di tutto ma con gusto

Pagine Regionali

Mercoledi, 08 Novembre 2017

The Food Center

Lo Speciale Vini

I Prodotti d'Eccellenza

Home Page

Utenti attivi nel Network di spaghettitaliani: 3.256

cerca fra le News

cerca

pagina per la stampa

Le News

L'Enogastronomia

Le News

Convegni, Seminari, ...

Tweet

Il Magazine

Condividi

L'Album Fotografico

Le Ricette

I Ristoranti

Le nostre pagine su Facebook

Le Regioni

Il Network

Musica e Teatro

Lo Sport

Il Forum

L'Associazione

Registrazioni

Newsletter

Chi siamo:



Associazione Spaghettitaliani San Giorgio a Cremano (NA) Email: info@spaghettitaliani.com

www.spaghettitaliani.com www.spaghettitaliani.it www.thefoodcenter.it www.musicaeteatro.com www.themusiccenter.eu www.thesportcenter.it www.museodelvino.na.it www.sgcremano.it

Skype: spaghettitaliani

Chiamaci con Skype

News:

Ultima News inserita



#### Altro

Data evento: 08-11-2017

Ricetta inserita spaghettitaliani.com da Pasquale Esposito: Zuppa di cipolla

inserito da:

Luigi Farina Spaghettaro

Data evento: dal 12-11-2017 al 13-11-2017

Back to the Wine a Faenza 12-13 novembre: oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia



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

12-13 Novembre Faenza

Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno

"Vino come atto agricolo responsabile"

Faenza – Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli

con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - spiega Andrea Marchetti - Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile"

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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

Presenti anche alcune eccellenze del cibo di qualità nella mostra mercato dentro i padiglioni della Fiera di Faenza, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedi 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

#### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it

#### Comunicati | 6 Novembre 2017 | Fabio Ciarla



#### Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

Faenza – Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega **Andrea Marchetti** – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una

montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: <u>fra.falcone2003@libero.it</u>

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del **libro** "*Tutti lo chiamano Lambrusco*", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

#### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20: lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it



Magazine online supplemento di Web Italia Network 24 (http://www.webitalianetwork24.com)



Magazine Food Italian Tast



ITALY FOOD 24 (http://www.italyfood24.it/)



Home (http://www.italyfood24.it) / Eventi (http://www.italyfood24.it/category/eventi/) / Manifestazioni (http://www.italyfood24.it/category/eventi/manifestazioni/) / A Novembre Back to the Wine a Faenza.

#### A Novembre Back to the Wine a Faenza.

Posted on 7 novembre 2017 (http://www.italyfood24.it/2017/11/07/a-novembre-back-to-the-wine-a-faenza/) by Italy Food 24 (http://www.italyfood24.it/author/italy-food-24/)

(/#facebook) (/#twitter) (/#google\_plus) (/#pinterest) (/#email) (/#whatsapp) (/#copy\_link) (/#facebook\_messenger) (/#flipboard) (/#oknotizie) (/#skype) (/#sms)

Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile". Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità.



È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017. Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, guelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing

e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega Andrea Marchetti – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu

lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

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

(/#facebook) (/#twitter) (/#google\_plus) (/#pinterest) (/#email) (/#whatsapp) (/#copy\_link) (/#facebook\_messenger) (/#flipboard) (/#google\_plus) (/#pinterest) (/#email) (/#print) (/#skype) (/#sms) (/#oknotizie)

#### **RELATED POSTS**



(http://www.italyfood24.it/2017/09/05/professione-barista-con-lavicecampionessa-mondiale-di-latte-art/) (http://www.italyfood24.it/2017/09/05/professione-barista-con-lavicecampionessa-mondiale-di-latte-art/)

Professione barista con la vicecampionessa mondiale di Latte Art. (http://www.italyfood24.it/2017/09/05/professione-barista-con-lavicecampionessa-mondiale-di-latte-art/)



(http://www.italyfood24.it/2017/04/26/sboccia-la-primavera-di-nutritevi-deicolori-della-vita/) (http://www.italyfood24.it/2017/04/26/sboccia-la-primaveradi-nutritevi-dei-colori-della-vita/)

Sboccia la primavera di "Nutritevi dei colori della vita". (http://www.italyfood24.it/2017/04/26/sboccia-la-primavera-di-nutritevidei-colori-della-vita/)



(http://www.italyfood24.it/2017/09/29/castello-di-petroia-corso-di-cioccolato-ecaccia-al-tartufo/) (http://www.italyfood24.it/2017/09/29/castello-di-petroiacorso-di-cioccolato-e-caccia-al-tartufo/)

Castello di Petroia. Corso di cioccolato e caccia al tartufo. (http://www.italyfood24.it/2017/09/29/castello-di-petroia-corso-dicioccolato-e-caccia-al-tartufo/)

Nuova linea di riso naturale "ANNO MILLE".

Vini Chiarli a sostenibilità certificata.



Fare, Assaggiare, Imparare, Acquistare
17-19 Novembre 2017 LINGOTTO FIERE TORINO

(http://www.gourmetfoodfestival.it)

















### Alla Fiera di Faenza torna Back to the Wine

salaecucina.it/breaking news/alla-fiera-faenza-torna-back-to-the-wine/

redazione

7/11/2017





È in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre ,presso la Fiera di Faenza Back to Wine la due giorni che, dopo il debutto dello scorso anno, è pronta a chiamare a raccolta da tutta Italia oltre un centinaio di piccoli produttori vinicoli, tutti con una produzione limitata e di qualità.

Più che un evento, la manifestazione, curata da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, e organizzata da **Blu Nautilus**, si propone come un vero e proprio manifesto per un "Ritorno al vino" come atto agricolo responsabile, con **banchi di assaggio** e un **mercato vini**.

Saranno presenti in fiera anche alcune **eccellenze del cibo di qualità**: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Per informazioni: www.backtothewine.it



©2016 Sala&Cucina | Autorizzazione del Tribunale di Bologna Nr.8143 del 21/12/2010 Sala&Cucina è una rivista di Edizioni Catering S.r.I. - P.Iva 02233251202



www

### L'agenda del Gusto di INformaCIBO: gli eventi enogastronomici da non perdere a novembre

#### 01/11/2017

Ecco una selezione degli appuntamenti dedicati al cibo e al vino in Italia nel mese di novembre.

La redazione di INformaCIBO ha selezionato per voi una serie di eventi enogastronomici, sagre e festival dedicati al mondo del food, piatti della tradizione e ricette storiche, appuntamenti dedicati al food per scoprire sapori e tradizioni anche in luoghi inconsueti.

La tua guida ideale per una gita fuoriporta dedicata ai sapori italiani.

#### NOVEMBER PORC nel parmense

Al motto "Speriamo ci sia la nebbia!" torna a la tradizionale rassegna dedicata al maiale e ai gustosissimi prodotti nel parmense. Arrivato alla sedicesima edizione, November Porc è partita nei giorni scorsi con il weekend dedicato a "I Sapori del Maiale" di Sissa Trecasali. Dal 10 al 12 novembre la staffetta più golosa d'Italia fa tappa a Polesine Parmense con "Ti cuociamo Preti e Vescovi", mentre il weekend successivo toccherà a Zibello deliziare i palati con "Piaceri e delizie alla Corte di Re Culatello" (da venerdì 17 a domenica 19). Grande chiusura infine a Roccabianca, il 24, 25 e 26 novembre, con "Armonie di spezie e infusi". Quattro tappe, quattro weekend, all'insegna di gusto e tradizione.

#### FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLA POLPETTA

A Milano arriva per la prima volta la celebrazione della Polpetta, in ogni sua salsa, ricetta, colore e sapore. Non perderti l'evento clou di YouMilan, che rivelerà tutto il suo potenziale di collante tra le comunità straniere e i milanesi durante ore di cibo, musica, balli e tante sorprese.

La prima edizione dal 24 al 26 Novembre 2017 alla Fabbrica del Vapore di Milano.

#### IL ROADSHOW DI PERLAGE FA TAPPA A FIRENZE

Dopo la tappa veronese arriva a Firenze il roadshow "Aperitivo Biologico" di Perlage che sta portando nelle piazze italiane i prodotti della storica azienda della Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore con la più lunga esperienza nella produzione biologica all'interno del Consorzio.

Sabato 18 novembre l'appuntamento è a Firenze presso LesSeRre dove dalle 19.00 alle 21.00 il protagonista indiscusso dell'Aperitivo Biologico sarà il vino e le etichette Perlage verranno proposte in abbinamento a stuzzichini e fingerfood bio.

#### GUSTO KOSHER.

A Roma, domenica 12 novembre 2017 torna la giornata dedicata all'enogastronomia ebraica dal tema "BaMidbar (nel deserto). Il Negev delle meraviglie".

Appuntamento nell'antico quartiere ebraico (ingresso gratuito, Palazzo della Cultura in via del Portico d'Ottavia 73 e dintorni). Si parte dalla tavola per andare alle origini della storia e tuffarsi infine nei sapori e nei profumi del deserto di oggi.

#### FICO a Bologna

La Fabbrica Italiana Contadina - Fico Eataly World, finalmente si apre il prossimo 15 novembre a Bologna e ospiterà tutta la meraviglia della biodiversità italiana.

Il Ristoro di Fico Eataly World, utilizzerà gli ingredienti in vendita nel grande mercato e realizzati dalle fabbriche stesse che produrranno, all'interno del parco, le eccellenze dell'enogastronomia. Il tutto su 8 ettari, 2 dei quali destinati ai campi e alle stalle e 6 coperti per 40 luoghi ristoro tra ristoranti e bistrot, chioschi di cibo di strada e trattorie, caffè e locali stellati.

#### **NUOVA GUIDA MICHELIN ITALIA 2018**

Sarà presentata a Parma la nuova guida Guida Michelin Italia 2018.

Su INformaCIBO tutti in attesa se ci sarà la nuova terza stella

#### BACK TO THE WINE

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

#### FESTA DELL'OLIO E DEL VINO NOVELLO

Un'iniziativa per far conoscere e approfondire la Cultura dell'Olio Novello all'insegna delle tradizioni artigianali del territorio della Tuscia viterbese. Una festa all'insegna dei

sapori, per celebrare la nuova stagione dell'Olio, che in questo periodo dell'anno esprime con particolare intensità la propria gioventù e freschezza: questo il primo obiettivo della diciottesima edizione della festa storica, in programma nei fine settimana del 10/11/12 e 17/18/19 Novembre - che a Vignanello convocherà da tutta Italia centinaia di appassionati conducendoli in percorsi dedicati non solo alla conoscenza dell'Olio (dalla coltivazione al prodotto finale) ma alla riscoperta della Storia e della Cultura del territorio attraverso la rievocazione di antichi mestieri, cortei in costume e gare musicali, oltre a visite guidate nei luoghi più caratteristici del paese.

#### LA DOMENICA DEL BULK

Dal 29 ottobre fino a metà maggio, ogni domenica dalle ore 11 alle ore 16, il Mixology Food Bar Bulk, all'interno del nuovo 5 stelle Hotel Viu in via Aristotile Fioravanti, 4 a Milano, presenterà l'originale brunch della domenica secondo la tradizione americana. Un menù alla carta firmato dallo chef Giancarlo Morelli, appositamente pensato per proporre piatti tipici americani come i pancakes, i waffle, gli smoothies e creato per soddisfare le esigenze di tutti coloro che la domenica, vogliono gustare il più tradizionale dei brunch americani, comodamente seduti nella rilassante, conviviale e moderna sala del Bulk.

#### **ASTA MONDIALE DEL TARTUFO BIANCO**

C'è grande attesa per l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, 18ª edizione, che si terrà a Castello di Grinzane Cavour, inserito tra i Siti riconosciuti Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Una manifestazione, divenuta un must tra gli eventi autunnali, in grado di concentrare l'attenzione mediatica mondiale sulle Langhe e sul Roero, sulla loro spettacolare tradizione enoica e sugli ingredienti eccellenti della cucina. Il gourmet e gli appassionati del gusto e i filantropi di varie latitudini potranno ancora una volta cimentarsi nei serrati rilanci per aggiudicarsi i lotti del pregiato fungo ipogeo in abbinamento ai grandi formati di Barolo e Barbaresco, grazie alla preziosa collaborazione con il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. Non mancheranno gli ospiti di primo piano dell'arte culinaria internazionale, che conferiscono all'Asta un ulteriore blasone. Ogni lotto sarà mandato all'incanto in contemporanea su più piazze, ove sarà presente una platea di ospiti selezionati e motivati alla conquista delle migliori pezzature di Tartufo Bianco d'Alba e delle più importanti bottiglie.

#### IL MONDO DEL PROSECCO DIVENTA MOSTRA D'ARTE POLISENSORIALE

Scoprire cosa sta dietro alla bottiglia di vino attraverso un viaggio emozionale nella cultura, nella storia e nell'identità di un prodotto fortemente legato a Treviso, divenuto un successo mondiale: il Prosecco.

Sarà possibile a Prosecco & Superiore ai Carraresi, prima mostra mai realizzata su questo tema, in programma dall'11 novembre 2017 all'1 maggio 2018 a Casa dei Carraresi a

Obiettivo dichiarato è raccontare il vino simbolo della Marca Trevigiana, divenuto nel mondo sinonimo di bere italiano, in un modo originale, capace di esprimere informazioni tecniche in una forma coinvolgente ed accessibile a tutti: dagli appassionati ed intenditori alle famiglie fino agli studenti delle scuole per arrivare anche ai turisti italiani e stranieri.

La mostra, ideata dall'imprenditore Paolo Lai, sviluppata con il coordinamento scientifico del dott. Diego Tomasi del CREA-VE e in collaborazione con la Fondazione Cassamarca, i consorzi di tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Montello e Colli Asolani e Prosecco doc, l'Associazione Italiana Sommelier del Veneto ed Unindustria Treviso.

#### MERCATO FIVI A PIACENZA: UN RACCONTO IN QUATTRO DEGUSTAZIONI

Anche quest'anno nei due giorni del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti di Piacenza (25-26 novembre) sono previsti quattro momenti di approfondimento sul rapporto tra vignaioli e territorio. Quattro degustazioni a tema, guidate direttamente da vignaioli, che racconteranno i luoghi e i territori del vino in Italia.



Copyright © 2009-2017 Informacibo Editoriale INformaCIBO di Donato Troiano P.Iva 02288410349 [Privacy e Cookie Policy]







#### Utilizziamo i cookie

Utilizziamo i cookie per personalizzare i contenuti e gli annunci, fornire le funzioni dei social media e analizzare il nostro traffico. Inoltre forniamo informazioni sul modo in cui utilizzi il nostro sito alle agenzie pubblicitarie, agli istituti che eseguono analisi dei dati web e ai social media nostri partner. Visualizza dettagli

- Vai al contenuto principale
- Vai alla colonna destra / ricerca

Home Calcio » Sport acquatici » Sport combattimento » Sport di squadra » Altri sport » Altro » Eventi » Links Contatti Contenuto Principale



Salita San Matteo, 19/22 16123 GENOVA (GE)

Tel. 010.2473353 - Fax 010.2473472 E-mail gestasonline@gestasonline.it

Assicurazioni tutti i rami

Sei qui: Home Altro Varie È tempo di eventi per i vini in purezza Anima Mundi



È tempo di eventi per i vini in purezza Anima Mundi

Scritto da Administrator

Lunedì 16 Ottobre 2017 11:55

"Quest'anno ho deciso di partecipare solo a piccoli eventi sui vini naturali, sono più affini alla nostra visione del mondo enologico".

Marta Sierota, titolare del Podere Anima Mundi ci introduce così alle prossime date in cui sarà possibile conoscere il 2015 e il 2014 dei suoi Mor di Roccia (100% Foglia Tonda), 2 Venti (100% Pugnitello) e Colorino del Valdarno (100% Colorino).

Si parte con Terre di Vite al Castello di Levizzano (14-15 ottobre) dove saranno presenti circa 140 produttori, che apre letteralmente le danze al giro degli eventi degustativi, una sorta di preview. Il 12 e il 13 novembre Anima Mundi sarà a Back to Wine (Faenza), mentre la settimana successiva (19 novembre) sarà il turno di Roma con Vignaioli Naturali, dove l'azienda pisana potrebbe portare una sorpresa in termini di annata. "Possiamo già confermare la nostra partecipazione anche a le Sorgente del Vino che si terrà a Piacenza dal 10 al 12 febbraio. Quello che per noi conta è che durante questi eventi dedicati ai piccoli produttori, possiamo confrontarci, coalizzarci, scambiarci idee su uno stesso piano, ovvero quello dei vini ricercati, di nicchia. Io ad esempio sto prendendo coscienza grazie a queste iniziative che produrre in purezza non è così scontato e questo mi incoraggia ulteriormente a instillare personalità e qualità ai miei vini".

www.podereanimamundi.com

It's the time of wine events for the monovarietal wines produced by Anima Mundi After the harvest, nature begins to slow down, but not the work of the winemakers. "This year I decided to participate only in small events dedicated to natural wines. They are closer to our vision of a perfect wine world". Marta Sierota, owner of Podere Anima Mundi introduces us the next events where it will be possible to taste vintage 2015 and 2014 of her Mor Di Roccia (100% Foglia Tonda), 2 Venti (100% Pugnitello) and Colorino del Valdarno (100% Colorino).

Everything's gonna start with the event named Terre di Vite at the Castello di Levizzano (14th and 15th of October), where there will be around 140 winemakers. That event will literally open a serie of tastings, as a sort of preview. The 12th and the 13th of November Animal Mundi will be at Back to the Wine (Faenza), while next week (the 19th of November) will be the turn of Rome at Vignaioli Naturali, where the winery from Pisa could bring a surprise vintage. "We can already confirm also

our participation in Sorgente del Vino, which is gonna take place in Piacenza from the 10th to the 12th of February. What it really matters is that during these events dedicated to small producers we will have the possibility of confronting each other, gathering together and exchanging ideas on the same subject, the one of prestigious, niche wines. For example i realised, thanks to these initiatives, that producing monovarietal wines is not as foregone as we think, so this thing encourages me to infuse personality and quality to my wines".

www.podereanimamundi.com

Aggiungi co	mmento					
		Nome (r	ichiesto)			
		E-Mail (r	ichiesta)			
		Titolo				
990	00000	9000	) <b>@</b> @ <del>Ö</del> @	<b>© ©</b>		
1000 caratt	eri rimasti icami i comi	menti succe	essivi	d.		
Aggio	rna					
Ricerca / Co	olonna destra		1 1000			JComments
Google +1	Button					
G+	cerca Feed E	ntries	Cerca			

Juventus Genoa Unendo Yamamay Agsm Verona Carisa Rari Nantes Savona Milan Emanuela Iaquinta ABC Bordighera Winter Universiade Trentino Inter Napoli RAPALLO PALLANUOTO Sampdoria Omar Magliona RES ROMA VALPOLCEVERA Varazze Napoli Carpisa Yamamay Roma Sevenpress.com Tavagnacco Box 58 Fiorentina Calcio Liguria Processo di Biscardi Viola ViVi Matuziana Sanremo TORINO Bologna Paolo Siccardi

+ All tags

#### Chi è online

3619 visitatori online

#### Acquisto spazio pubblicitario







Back to the Wine

12-13 Novembre Faenza

Oltre un centinaio di vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

Faenza – Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre un centinaio di piccoli produttori da tutta Italia, quelli con una produzione limitata e di qualità, quelli con le mani intrise nella terra e l'artigianalità in cantina. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perché prima di tutto infatti è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, e soprattutto umano.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre un centinaio gli artigiani del vino da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

E ancora, incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone dedicato ai vini sfusi italiani, fanno di Faenza per due giorni il baricentro nazionale dei vignaioli artigiani.

Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it



#### Back to the Wine. il vino ritorna alla Fiera di Faenza

Vino e cibo dall'Emilia-Romagna e non solo. Eccellenze artigiane enogastronomiche da degustare e da comprare

BACKTOTHEWINE.IT

Mi piace

Commenta

Condividi

## LECONDHICO. NET



cerca

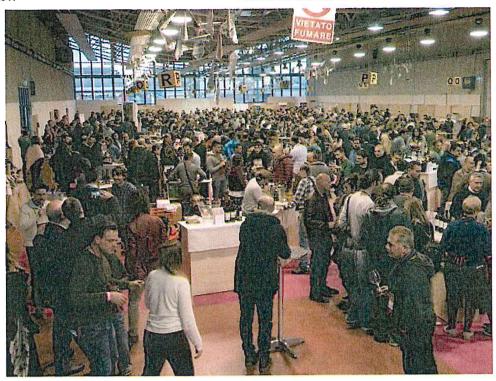
it | cz | fr | hu | lt | nl | pl | ro | se | sk | sl | uk | au | be | bg | cr | da | de | es | ew | fi | gr | lv | pt | ch | ru | as |

#### Faenza. Back to the Wine: 12-13 Novembre 2017

Pubblicato il 21 ottobre 2017 da admin

Faenza. Back to the Wine: 12-13 Novembre 2017





Faenza fa il bis e ospita un grande evento nazionale sul vino



FAENZA (RA) – Due indizi non sono una prova ma ci vanno vicino. Soprattutto se gli indizi sono di quelli che "pesano": Faenza per il secondo anno di fila torna a protagonista nel mondo del vino. Non in maniera generica, bensì come punto di riferimento per i vignaioli artigiani. Lo fa con la seconda edizione di Back to the Wine (Ritorno al vino) in Fiera a Faenza il 12 e 13 novembre prossimo.

Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, l'evento chiama a raccolta oltre 120 gli artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione limitata e di qualità, quelli con le mani intrise nella terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega Andrea Marchetti – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".



Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche artigiani del cibo, incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone.

"I buoni risultati della prima edizione e l'ottima risposta da tutta Italia anche in questo secondo appuntamento – spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus – confermano l'esigenza dei piccoli produttori di avere spazi propri per farsi conoscere e condividere un progetto comune. Tutto questo a Faenza, città che ha il vino nel suo dna, aperta a una proposta originale e unica nel contesto nazionale".

L'articolo Faenza. Back to the Wine: 12-13 Novembre 2017 sembra essere il primo su Emilia Romagna News 24.

per leggere l'articolo clicca sul link

Source: Faenza. Back to the Wine: 12-13 Novembre 2017

Questa voce è stata pubblicata in Senza categoria. Contrassegna il permalink.

contact | cooki | privacy

AlS Romagna Cerca Mappa Mailing Preferiti | Carrello | Accesso e-commerce



## Associazione Italiana Sommelier

#### Romagna

Home Associazione Area Formazione AlS Romagna Delegazioni Corsi Eventi Video e Fotogallery Cerca Lavoro Prodotti tipici
On Air

#### Calendario

Eventi / Prossimi eventi / BACK TO THE WINE

#### Prossimi eventi

#### "BACK TO THE WINE" (ritorno al vino, ritorno all'origine)

>> Porte aperte in AIS: condividere divin

>> Sconti per i Soci

>> I Trofeo Albana

>> Regolamento I trofeo Albana

>> Tramonto Divino 2017

>> La Borgogna in due serate

>> 50 Anniversario della DOC

>> Rayenna per il Risotto del Sommelier

>> Cantina Braschi a Porte Aperte

>> enologica 2017

>> GlovinBacco 2017

>> Baccanale 2017

>> Viaggio studio: bollicine su Trento

>> Sandro Sanglorgi all'Artusi

>> Tramonto DiVino d'Autunno

>> SICILIA, UNA NAZIONE IN MOVIMENT

>> BACK TO THE WINE

FIERA di FAENZA (RA) | 12-13 Novembre 2017 | 2a ediz.

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.. e non solo!

Avrete l'occasione di provare eccezionali Esperienze di Gusto e di conoscere Nuovi Metodi di Produzione, tra innovazione e tradizione.

Un grande evento dedicato ad un Pubblico di consumatori in forte crescita, sempre più alla ricerca di Prodotti green, bio, eco friendly, salutari.. genuini ma anche ricercati, originali e particolari.

Una grande opportunità quindi per gli Operatori, Distributori Horeca e proprietari di Ristoranti, Enoteche e Vinerie d'avanguardia che vogliano offrire alla propria Clientela proposte innovative e di qualità, pienamente rispondenti alle nuove necessità di consumo.

Insomma, un'occasione da non perdere!

· Clicca qui per visionare la Lista degli Espositori/Produttori:

https://www.backtothewine.it/espositori2017

· Clicca qui per ottenere l'ACCREDITO OPERATORI Horeca a soli € 10,00 invece di € 25,00.

N.B. Form da compilare entro il 3 Novembre 2107:

Link Accredito Operatore

2017

20.0

2015

2014

2013

2012

Looking forward to seeing you... Let's Back to the Wine! "BACK TO THE WINE" (ritorno al vino, ritorno all'origine) FIERA di FAENZA (RA) | 12-13 Novembre 2017 | 2a ediz.

www.backtothewine.lt

Un'iniziativa di BluNautilus srl, Fiera di Faenza (RA) e Andrea Marchetti

Vi aspettiamo!

Iscriviti alla Newsletter

#### Mailing

E-mail

Invia

Iscrivetevi alla nostra Mailing List e sarete continuamente aggiornati su tutte le nostre novità.

A.I.S. Romagna - via delle fragole, 305 - 47522 Cesena (FC) - P.iva 03469200400 Gestional CMS

### RAVENNATODAY

## Back to the Wine: tante degustazioni alla Fiera di Faenza

#### Fiera di Faenza

Viale Risorgimento, 3

Faenza

#### Dal 12/11/2017 al 13/11/2017

Domenica 10-20; lunedì 11-19.

calice e degustazioni 25 euro (online fino al 31 ottobre a 20 euro)

#### Sito web

backtothewine.it

#### Redazione

07 ottobre 2017 10:43

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre un centinaio di piccoli produttori da tutta Italia, quelli con una produzione limitata e di qualità, quelli con le mani intrise nella terra e l'artigianalità in cantina. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perché prima di tutto infatti è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, e soprattutto umano.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre un centinaio gli artigiani del vino da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

E ancora, incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone dedicato ai vini sfusi italiani, fanno di Faenza per due giorni il baricentro nazionale dei vignaioli artigiani.

Faenza, Back to the Wine: 12-13 Novembre 2017

#### Faenza, Back to the Wine: 12-13 Novembre 2017

21 ottobre 2017

Faenza fa il bis e ospita un grande evento nazionale sul vino



FAENZA (RA) – Due indizi non sono una prova ma ci vanno vicino. Soprattutto se gli indizi sono di quelli che "pesano": Faenza per il secondo anno di fila torna a protagonista nel mondo del vino. Non in maniera generica, bensì come punto di riferimento per i vignaioli artigiani. Lo fa con la seconda edizione di Back to the Wine (Ritorno al vino) in Fiera a Faenza il 12 e 13 novembre prossimo.

Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, l'evento chiama a raccolta oltre 120 gli artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione limitata e di qualità, quelli con le mani intrise nella terra.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega Andrea Marchetti – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".



Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche artigiani del cibo, incontri con i produttori e un laboratorio insieme a Francesco Falcone.

"I buoni risultati della prima edizione e l'ottima risposta da tutta Italia anche in questo secondo appuntamento – spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus – confermano l'esigenza dei piccoli produttori di avere spazi propri per farsi conoscere e condividere un progetto comune. Tutto





Attualità faentine

## Back to Wine 2017: in 2.000 alla fiera di Faenza

🗂 15 novembre 2017 🎄 buonsenso 🤛 0 Commenti 🕒 Andrea Marchetti, Back to Wine, enologia, Fiera di Faenza, vino

Sono arrivati in 2.000 da tutta Italia per la fiera che ha trasformato per due giorni Faenza in un'arena devota al nettare di bacco. Non solo operatori del settore, ma anche appassionati e amanti del vino che hanno potuto così degustare il vino proveniente da cantine di tutta Italia e anche oltre i confini nazionali. Anche quest'anno il progetto ha coinvolto oltre 150 cantine provenienti da tutta Italia, Austria e Slovenia e diversi operatori del cibo a filiera corta.

# Back to Wine 2017: 500 operatori accreditati per la II edizione

Seguici su...





Piace a 8 amici



RUBRICHE ~ CHI SIAMO



I dossier



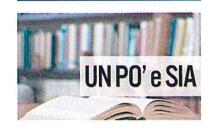
I dossier di Buon Senso Faenza espositori, circa 150, che quello degli operatori accreditati, quest'anno saliti a 500. Purtroppo una parte di questi ultimi non ha potuto raggiungerci in fiera a causa del fortissimo maltempo, nevicata compresa, che lunedì ha bloccato treni ed autostrade in parte dell'Emilia-Romagna – afferma Andrea Marchetti, curatore di *Back to the Wine 2017* – Inoltre con grande piacere ho visto confermati il grande entusiasmo e l'energia che magnetizzano l'evento e accomunano visitatori, espositori ed organizzatori e che rendono l'atmosfera magica. Ciò è un grande stimolo per continuare a proporre e comunicare le eccellenze artigianali del vino e del cibo, dall'Emilia-Romagna e dall'Italia intera». Offerta enologica di qualità, ma anche momento di riflessione sul futuro del vino artigiano, sono questi gli ingredienti vincenti di *Back to the Wine* che, lungi dall'essere un evento generalista, in questa seconda edizione ha rafforzato la sua filosofia di ritorno al vino come atto agricolo e responsabile.

Foto: Alessandro Carnevali

Non solo recensioni – Film e letture interessanti



Poeti e scrittori di Romagna



← Donne antifasciste, 5 storie faentine alla Bottega Bertaccini



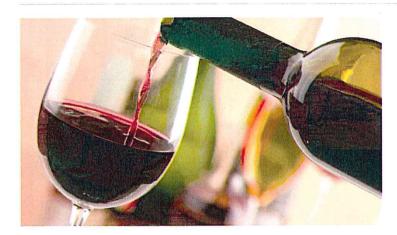
### **RAVENNATODAY**

## Un omaggio ai vignaioli artigiani: Faenza ospita "Back to the Wine"

Si tratta, ha spiegato Andrea Marchetti, curatore della manifestazione, di "un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità"

#### Redazione

03 novembre 2017 21:28



Faenza ospiterà il 12 e il 13 novembre la seconda edizione di 'Back to the Wine', manifestazione organizzata alla fiera da 'Blu Nautilus' e dalla comunità "Vinessum". L'appuntamento chiamerà a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, ma anche da oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. Si tratta, ha spiegato Andrea Marchetti, curatore della manifestazione, di "un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina. Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

La kermesse è n'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 e Slovenia. Si avrà l'occasione di provare eccezionali esperienze di gusto e di conoscere nuovi metodi di produzione a cavallo tra innovazione e tradizione. Si tratta anche di un'opportunità per gli operatori, distributori, proprietari di ristoranti, WineBar ed enoteche d'avanguardia che vogliano offrire alla propria clientela proposte innovative e di qualità.

I più letti della settimana

Cervia, si degustano rum raffinati: il sommelier è l'ex ciclista Claudio Chiappucci

Weekend "mostruoso" tra mosaici, fotografie, Nightmare festival e GialloLuna NeroNotte

Si rivivono i mitici anni '70, 80 e 90 con di Lorenz

Giornata delle Forze Armate e dell'Unità Nazionale: il programma delle celebrazioni

Cavalleria rusticana, Pagliacci, Tosca: torna la Trilogia d'Autunno



ATTUALITÀFAENZA: VINO, AL VIA SECONDA EDIZIONE 'BACK TO THE WINE' I VIDEO

ATTUALITÀ

# FAENZA: Vino, al via seconda edizione 'Back to the Wine' I VIDEO

Di: **REDAZIONE RAVENNA** venerdì 3 novembre 2017 ore 16:00 111 visualizzazioni

Per due giorni Faenza si candida a punto di riferimento dei vignaioli artigiani d'Italia. Lo fa nella seconda edizione di 'Back to the Wine' in Fiera il 12 e 13 novembre 2017, organizzato da 'Blu Nautilus' e dalla comunità 'Vinessum'. L'appuntamento chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, ma anche da oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. "Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani - ha detto il curatore della manifestazione, Andrea Marchetti -, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Ultimo: Automazione industriale: un incontro per conoscere case history nel faentino



II PROGETTO

NEWS@FAENZA V

DOSSIER V

UN MOND PIÓ BËL

RUBRICHE ~ CHI SIAMO

Seguici su...

BUONSENSOFaenza

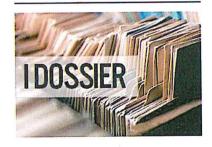








I dossier



I dossier di Buon Senso Faenza

Non solo recensioni - Film e letture interessanti





Attualità faentine

### Torna Back to the wine alla Fiera di Faenza: 120 espositori in arrivo

🗂 6 novembre 2017 🄞 buonsenso 🦻 0 Commenti 🕒 Andrea Marchetti, Antonio Bandini, Back to the wine, enologia, Fiera di Faenza, vino

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. Ritorna a Faenza per la sua seconda edizione Back to the Wine; la manifestazione dedicata al mercato del vino che si terrà il 12 e 13 novembre 2017 alla Fiera di Faenza. L'evento, che prevede l'allestimento di stand gastronomici e di degustazione, accoglie circa 120 espositori provenienti da tutte le regioni d'Italia, sconfinando dal territorio nazionale fino ad arrivare a includere quelli provenienti da Austria, Francia e Slovenia. La Fiera sarà aperta domenica 12 novembre dalle ore 10 alle 20, e lunedì 12 novembre dalle ore 11 alle 19.

### Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia a Faenza

Un evento di punta nel faentino, zona di per sè conosciuta e apprezzata per la produzione di vino locale, che però «in tempi di crisi come questo sente la necessità di una rivalorizzazione» commenta l'assessore all'Ambiente di Faenza, Antonio Bandini. Il tema di questa edizione è "il ritorno": il ritorno a una visione più autentica della produzione e dell'apprezzamento del vino come genuino prodotto della realtà locale, assieme alla visione dell'uomo come unico vero protagonista di tutta la filiera del vino, dalla produzione alla degustazione; si arriverà così al futuro facendo un balzo nel passato, in una sorta di macchina del tempo enologica.

«Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina spiega Andrea Marchetti, curatore di Back to the Wine - Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile».

## Back to the wine: gli eventi collaterali

E' inoltre importante sottolineare che, oltre alla manifestazione principale, avranno luogo in parallelo eventi collaterali come ad esempio "Laboratorio La Valtellina" (domenica 12 novembre alle ore 14), un seminario di degustazione di vini valtellinesi, ed infine "Tutti lo chiamano Lambrusco" (lunedì 13 alle ore 15),

Arte, Cultura Teatro, Danza

Musica

Pub, Disco Cinema

Sport, Natura Spiaggia

Cibo, Sagre, Feste Fiere, Shopping

Bambini

www.sereventi.it

SHOWROOM: Via Paolo Costa nº 4a



#### "Back to the Wine" a Faenza

Faenza - 12-13 Nov 2017 domenica 10-20; lunedì 11-19



Fiere

#### Dove

Fiera - Viale Risorgimento, 3 - Faenza www.backtothewine.it

#### Descrizione

Sono più di 120 gli artigiani del vino provenienti da tutta la penisola e dall'estero che si danno appuntamento domenica 12 e lunedì 13 novembre a Faenza per la seconda edizione di Back to the Wine.

Pronta ad aprire i battenti, la Fiera che fa del vino un atto agricolo e responsabile, anche quest'anno accende i riflettori su una produzione di qualità, i cui protagonisti si fanno megafono di un ritorno al vino che recupera la sua matrice tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale, ma soprattutto umana.

La due giorni diventa occasione per scoprire, degustare ed acquistare direttamente dai vignaioli, tutti presenti in prima persona e pronti a raccontarsi, una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, che strizza l'occhio all'ecosostenibilità e ad un interventismo in cantina impercettibile.

Insieme al vino, anche una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait d'union della territorialità: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Non solo mostra-mercato vinicola, Back to the Wine sposa la cultura con una serie di eventi

Domenica 12 novembre alle 14 di scena un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina, terra che regala uno dei patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta (venti i posti disponibili, info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it).

Spazio ai libri lunedì 13 novembre alle 15 con il racconto dei venti vignaioli intervistati da Camillo Favaro nel suo "Tutti lo chiamano Lambrusco". Intervengono alla presentazione gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

A completare la wine experience di Back to the Wine, "Abbinamenti" (Animalia) di Lorenzo Marabini, una mostra d'arte che parafrasa il concetto di abbinamento cibo-vino proponendo congiunzioni surreali, a volte grottesche, ma mai scontate e disarmoniche. Un omaggio al Gusto, inteso come qualcosa di necessariamente soggettivo e mai sbagliato.

redazione Ravenna eventi

#### Dettagli

Biglietto ingresso: 25 euro. Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre). Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno. Il biglietto di ingresso comprende: calice, degustazione libera dei vini.

#### D

#### RAVENNATODAY

## Weekend da "guadagnare": se corri la Maratona vinci cioccolata, vino e pere volpine

Sono ben due le feste dedicate al cioccolato e tante le gare legate alla Maratona di Ravenna. Molte anche le sagre in collina, i concerti e gli spettacoli a teatro

#### Matteo Pezzani

10 novembre 2017 07:45



continua a leggere l'articolo →

1/2

#### PRIMO PREMIO: MEDAGLIA DI CIOCCOLATO

Quello che ci aspetta al varco è un weekend da duri, quando sono in pausa. Già, perché per meritarsi la ricompensa bisogna solo superare (e che ci vuole!) Maratona, Mezza Maratona, Dog & Run, tutto quanto a Ravenna questo sabato e domenica, siete pronti? Una volta percorsi tutti i chilometri necessari, potrete ricaricarvi di zuccheri in piazza del Popolo con Art & Ciocc, a Ravenna fino a domenica. E non è finita amanti del cacao, c'è anche Chocomoments a Faenza da venerdì a domenica, quindi doppia festa di cioccolato. Ps, a Faenza c'è anche una fabbrica, ma non è garantita la presenza di Willy Wonka.

Ma se il cioccolato non fa per voi (impossibile!), sappiate che fino a domenica giochi e buon cibo si alternano alla Festa Stuoie, sport e società di Lugo. Parte domenica (e continua lunedì) Back to the wine a Faenza e, sempre in zona, sabato potrete vedere gli amici canini in azione, tra esercizi e simulazioni.

#### ASCOLTARE, IMPARARE, RICORDARE

Questo fine settimana ci presenta anche degli incontri importanti dal punto di vista culturale, prestate attenzione c'è tanto da imparare. Venerdì si ricordano a Ravenna due personaggi storici: il sindaco Pier Paolo D'Attorre a vent'anni dalla sua scomparsa con vari incontri nel centro storico e la complicata storia di Don Milani. Sempre venerdì ha luogo il gran Gala di beneficenza al Palazzo della Prefettura di Ravenna, una serata organizzata dall'Istituto Oncologico Romagnolo. Infine, tra due settimane ci sarà la giornata mondiale contro la violenza sulle donne e a Faenza, venerdì e sabato sono in programma spettacoli e percorsi guidati.

#### CENE, INCONTRI E ALTRI DIVERTIMENTI

Sapevate che si può fare sci con vista sul mare? Non ci credete? Allora seguite il Meeting della Montagna da venerdì a domenica a Ravenna. Poi spostatevi a Cervia, venerdì, per la cena con l'autrice Grazia Verasani. Domenica, invece, Colapesce presenta il suo nuovo disco a Faenza. Sabato storie, musica, biscotti e poi tutti a nanna dentro ai Magazzini del Sale a Cervia, mentre a Russi si

celebra la tradizione di San Martino con visite, passeggiate e cene. Sabato Poesia e profezia sono al centro di un interessate incontro con esperti dantisti a Ravenna. Tante occasioni anche per i più piccoli: domenica a Cervia le letture animate delle avventure di Lupo Luca divertono e fanno crescere: si impara anche a non aver paura del dentista (e forse anche gli adulti ne avrebbero bisogno). E ancora, sabato una Macedonia di esperimenti attende i piccoli alla biblioteca di Santo Stefano, mentre al Museo Tamo di Ravenna saranno liberi di creare una città immaginaria con le tessere di mosaico.

#### BRAZADEL, PERE VOLPINE, MELOGRANI E CINGHIALE

Da venerdì a domenica è tempo di Ambiente e Caccia a Granarolo Faentino, dove il protagonista indiscusso sarà il cinghiale. Grano o melograno? Perché scegliere? Sabato e domenica a Oriolo dei Fichi ci sono entrambi in abbondanza. Domenica altre due sagre da non perdere: Formaggio e pere volpine la fanno da padroni domenica a Brisighella, mentre a Castel Bolognese regna la Festa de' Brazadel e del vino novello.

#### BLUES, JAZZ, LIRICA E... ASPIRANTI STAR

Venerdì arriva laprima serata di Open Mic alla bruschetteria del CinemaCity di Ravenna, ci sono microfono e amplificatori, il talento dovete mettercelo voi. Ma se proprio non ne avete, allora andate a sentire un po' di gente brava in giro. Venerdì il "Damn Blues" targato Gloria Turrini e Mecco Guidi sbarca a Lugo, mentre la Banda Bonetti è pronta a conquistare il Socjale di Piangipane. Sempre venerdì ci sono due soprano d'eccezione che omaggiano Maria Callas e Wanda Osiris a Fusignano, e si sentono note di jazz alla Vineria Nuova di Ravenna. Sabato ancora il sound blues con Calvano e Scardovi a The Ale House di Faenza. Domenica, invece, l'opera Nabucco di Giuseppe Verdi ritorna in pompa magna a Lugo.

Continua a leggere: escursioni, teatro, mostre e altro ===>

1/2

continua a leggere l'articolo →

I più letti della settimana

Cervia, si degustano rum raffinati: il sommelier è l'ex ciclista Claudio Chiappucci

Si rivivono i mitici anni '70, 80 e 90 con dj Lorenz

Deposito di gas liquido al Porto: "Quali dubbi e quali garanzie?" Cavalleria rusticana, Pagliacci, Tosca: torna la Trilogia d'Autunno

Grandi appuntamenti di teatro a Conselice con Marescotti e Dapporto

Sicurezza idraulica, verde pubblico e polveri sottili: un incontro con Legambiente

## Faenzanotizie.it

## Faenza Back to the Wine: tutto pronto per l'ultimo giorno con gli artigiani del vino

Domenica 12 Novembre 2017



Baricentro per due giorni dell'enologia nazionale, la Fiera di Faenza si prepara per la seconda giornata di Back to the Wine di domani, lunedì 13 novembre. Non un semplice evento generalista, ma un vero e proprio omaggio agli artigiani del vino, la kermesse apre i battenti dalle 11.00 alle 19.00 per accogliere operatori del settore, winelover e amanti del gusto pronti ad assaporare la ricca proposta dei 120 produttori provenienti da tutta Italia e da oltreconfine.

Non solo vino, ad esaltare le papille gustative dei visitatori anche alcune eccellenze gastronomiche a filiera corta: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba. Ad arricchire la manifestazione, in programma alle ore 15.00 la presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco" di Camillo Favaro, racconto corale alla scoperta delle antiche terre del Sorbara, del Grasparossa e del Salamino. E per gli amanti dell'arte, prosegue la mostra "Abbinamenti" (Animalia) di Lorenzo Marabini, riflessione e trasposizione artistica del concetto di abbinamento cibo-vino.

Back to the Wine è curata daAndrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.La manifestazione ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano.

#### Info:

Back to the Wine Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13novembre 2017 Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19. Biglietto ingresso: 25 euro con calice e degustazione libera dei vini. Sito: www.backtothewine.it

Enogastronomia

#### Fiera Back to the Wine 2017 Faenza

#### Fiera dedicata al vino

Dal 12/11 Al 13/11

#### **Descrizione Evento**

Organizzato da Andrea Marchetti e Blu Nautilus, Back to the Wine è la fiera dedicata al vino agricolo che propone un ritorno alle origini del vino, alla scoperta del vero gusto delle produzioni enologiche spesso condizionate da concorsi e premiazioni. Lo scopo infatti è quello di esaltare le proprietà del vino italiano, riscoprendo la vera tradizione in questo campo.

Le giornate di Back to the Wine permetteranno al pubblico di degustare ottimi vini tradizionali, grazie alla partecipazione di vignaloli artigiani della regione Emilia Romagna. L'evento ospita anche espositori da altre regioni d'Italia e dall'estero, dando spazio anche al food&beer.

#### Settori Merceologici

Vino, degustazioni, alimentazione, prodotti tipici

Categorie d'Interesse Pubblico e operatori del settore

#### Orari di Apertura

Dalle 10 alle 20 (Domenica) Dalle 11 alle 18 (Lunedì)

#### **Organizzazione Ente**

Blu Nautilus Piazzale Cesare Battisti 22/E 47921 Rimini (RN)

#### Per Informazioni

www.backtothewine.it info@backtothewine.it Tel 0546 621554

Attenzione, la descrizione e le date dell'evento sono tratte dal sito ufficiale dell'ente organizzatore e sono soggette a possibili variazioni, la redazione di www.abcfiere.com declina ogni responsabilità circa l'inesattezza dei suddetti dati e consiglia di contattare l'organizzatore per conferma dei tempi e modalità di svolgimento della manifestazione.

Hotel Fiera Faenza consigliati



Locanda Della Fortuna

9.9 Km dalla fiera

Da 92 € a notte



Agriturismo La Curbastra

La Curbastra è una casa colonica restaurata, risalente al XX secolo e circondata da 26 ettari di alberi da frutta p...

3.2 Km dalla fiera

Da 45 € a notte



Faenza (Ra)

## Faenzanotizie.it

## Back to the Wine: oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia sbarcano a Faenza

Sabato 11 Novembre 2017

Domenica 12 e lunedì 13 novembre in fiera il ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"



Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre. Giunto alla seconda edizione, Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia.

A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano. Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.

"Back to the Wine è un **omaggio ai vignaioli artigiani**, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina - **spiega Andrea Marchetti** – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è Fonte Margherita di Valli del Pasubio, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione. E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili. Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it.

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

#### Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it

Appuntamenti, Enogastronomia

## "BACK TO THE WINE", A FAENZA 120 VIGNAIOLI ARTIGIANI ITALIANI

Da Redazione - 10 novembre 2017



Foto di Raffaele Tassinari

Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità. È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura. Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia. A curare la manifestazione è Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di Blu Nautilus, con il contributo marketing e comunicazione di Lorenzo Marabini.

"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega **Andrea Marchetti** – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio: Hostaria di Castel d'Ario (Mantova), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina. Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice. Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta.

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del **libro** "*Tutti lo chiamano Lambrusco*", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste. Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano.

12-13 novembre 2017, Faenza, Fiera Faenza, viale Risorgimento 3. Apertura: domenica 10-20; lunedì 11-19. Info: www.backtothewine.it

#### Redazione

http://www.gagarin-magazine.it

#### Back to the Wine 12-13 Novembre a Faenza

0 novembre 2017

Oltre 120 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"



FAENZA (RA) - Il vino come atto agricolo responsabile, rispettoso del territorio e della sua biodiversità.

È un vero e proprio omaggio ai vignaioli artigiani Back to the Wine, la due giorni ospitata alla Fiera di Faenza in programma domenica 12 e lunedì 13 novembre 2017.

Giunto alla seconda edizione Back to the Wine chiama a raccolta oltre 120 artigiani del vino da tutta Italia, quelli con una produzione di qualità, quelli con le mani intrise nella terra accumunati dal rispetto per la natura.

Presenti anche escursioni oltreconfine con produttori da Austria, Francia e Slovenia.

A curare la manifestazione è **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, l'organizzazione è di **Blu Nautilus**, con il contributo marketing e comunicazione di **Lorenzo Marabini.** 

Limitare Back to the Wine nella semplice categoria di un evento è alquanto riduttivo. Perchè è un manifesto per un "Ritorno al vino", alla sua vera natura di prodotto tradizionale, culturale, territoriale, emozionale, artigianale e soprattutto umano.

Nel contempo pone al centro una nuova generazione di vignaioli consapevoli di una rinnovata cultura enologica, attenta al "gusto" della terra.



"Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a coloro che quotidianamente vivono la terra lontano dai riflettori della popolarità, coloro che pongono al centro l'alta qualità del prodotto e la sostenibilità in cantina – spiega Andrea Marchetti – Noi vogliamo raccontare questo mondo, fatto di umanità e di un vissuto come atto agricolo responsabile, con il minimo impatto ambientale possibile".

Oltre 120 gli artigiani del vino accuratamente selezionati da tutta la Penisola, tutti con una produzione limitata e di qualità. 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, con le loro tipicità del territorio:

Hostaria di Castel d'Ario (Mantoya), Bacaro Risorto di Venezia e l'artigiano della pasta Mauro Musso di Alba.

Acqua ufficiale di Back to the Wine è **Fonte Margherita di Valli del Pasubio**, Vicenza. Imbottigliata esclusivamente sotto vetro in un'ottica green e sostenibile, rappresenta una scelta in sintonia con i valori della manifestazione.

E ancora, domenica 12 novembre alle 14 un laboratorio monografico insieme a Francesco Falcone su una selezione di vini artigiani della Valtellina.

Avamposto viticolo prima del paradiso alpino, la Valtellina esalta il talento rabdomantico del nebbiolo ed eccita gli eroi del calice.

Luogo di artigiani autentici e di vini rari come genziane blu lungo il baratro di una montagna, la Valtellina è tra i patrimoni viticoli più sensazionali del pianeta. Venti i posti disponibili: Info e prenotazioni: fra.falcone2003@libero.it

Lunedì 13 novembre alle 15 presentazione del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco", viaggio insieme a 20 vignaioli, 3 vitigni e 3 territori raccontati da Camillo Favaro attraverso 20 interviste.

Saranno presenti gli ideatori del progetto (Giulio Loi Filippo Marchi, Antonio Previdi), la curatrice degli aspetti storico scientifici (Marisa Fontana) e l'autore.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza.

Supporter della manifestazione sono MoMeVi, la mostra della meccanizzazione e il Polo di Tebano

Info Back to the Wine

Fiera Faenza (viale Risorgimento, 3) 12-13 novembre 2017

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-19.

Biglietto ingresso: 25 euro.

Biglietto prevendita on line per i visitatori al costo 20 euro (entro 1-31 ottobre).

Biglietto per operatore, previa registrazione sul sito entro 3 novembre: 10 euro al giorno.

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

Sito: www.backtothewine.it

## Faenzanotizie.it

## Grande successo a Faenza per "Back to the wine", la fiera dedicata agli artigiani del vino

Mercoledì 15 Novembre 2017

La seconda edizione della fiera ha coinvolto oltre 150 cantine e, nonostante il maltempo, ha attratto duemila visitatori da tutta Italia



Operatori del settore ma anche amanti del vino tra i tanti visitatori di Back to the wine

Sono arrivati in 2000 da tutta Italia per la fiera che ha trasformato per due giorni la città manfreda in un'arena devota al nettare di bacco. Non solo operatori del settore, ma anche appassionati e amanti del vino per una seconda edizione che sancisce il definitivo successo della manifestazione.

Anche quest'anno il progetto ha coinvolto **oltre 150 cantine** provenienti da tutta Italia, Austria e Slovenia e diversi operatori del cibo a filiera corta.

"Sono molto soddisfatto di questo secondo episodio di Back to the Wine appena concluso a Faenza, un'edizione che ha visto crescere – afferma Andrea Marchetti, curatore di Back to the Wine – sia il numero degli espositori, circa 150, che quello degli operatori accreditati, quest'anno saliti a 500. Purtroppo una parte di questi ultimi non ha potuto raggiungerci in fiera a causa del fortissimo maltempo, nevicata compresa, che lunedì ha bloccato treni ed autostrade in parte dell'Emilia-Romagna. Inoltre con grande piacere ho visto confermati il grande entusiasmo e l'energia che magnetizzano l'evento ed accomunano visitatori, espositori ed organizzatori e che rendono l'atmosfera magica. Ciò è un grande stimolo per continuare a proporre e comunicare le eccellenze artigianali del vino e del cibo, dall'Emilia-Romagna e dall'Italia intera".

Offerta enologica di qualità, ma anche momento di riflessione sul futuro del vino artigiano, sono questi gli ingredienti vincenti di Back to the Wine che, lungi dall'essere un evento generalista, in questa seconda edizione ha rafforzato la sua filosofia di ritorno al vino come atto agricolo e responsabile.

Società

Home Pubblicità Contatti





NEWS | EDITORIALI | COMUNICATI STAMPA | GIORNALE ONLINE | RUBRICHE | GALLERIE | VIDEO | LEGALE

Home / News

#### Il calendario 2018 per i winelovers

Lun. 08/01/2018 - 16:40

Conversando...



Voilà! Ai nostri winelovers presentiamo il calendario che segnala manifestazioni ed eventi che gremiranno la Penisola durante il 2018 e il cui ingresso è aperto a tutti e non ai soli operatori del settore. Chiaramente questa rimane una bozza, la rubrica è in continuo aggiornamento. Ci si vede in giro!

GENNAIO: 14 gennaio – Taste Alto Piemonte – Roma; 15 gennaio – ViniVeri – Assisi (Pg); 20/21 gennaio – Sangiovese Purosangue – Roma; 21/22 gennaio – VinNatur – Genova; 27/28 gennaio – Wine"Siena –

FEBBRAIO: 4 febbraio – Anteprima Amarone – Verona; 10/12 febbraio – Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano – Montepulciano (Si); 10/12 febbraio – Sorgente del Vino Live – Piacenza; 18/19 febbraio – Vino Indipendente – Calvisano (Bs)

MARZO: 3/5 marzo – Live Wine – Milano; 4/5 marzo – Terre di Toscana – Lido di Camaiore (Lu); 17/18 marzo – Vignaioli Artigiani Naturali – Roma

APRILE: 7/8 aprile – Roero Days – Guarene (Cn); 7/8 aprile – Pesaro Wine Festival – Pesaro; 9 aprile – Campania Stories – Napoli; 13/15 aprile – ViniVeri – Cerea (Vr); 14/16 aprile – VinNatur – Sarego (Vi); 15/18 aprile – Vinitaly – Verona; 21 aprile/1 maggio – Vinum – Alba (Cn); 28/29 aprile – Only Wine Festival – Città di Castello (Pg)

MAGGIO: 5/7 maggio – Giornate del Pinot Nero – Egna e Montagna (Bz); 11/13 maggio – Porto Cervo Wine Festival – Porto Cervo (Ss) (date da confermare); 12/14 maggio – Naturale, Salone del Vino Artigianale – Capestrano (Aq) (date da confermare); 19/20 maggio – Vinissage – Asti; 20/22 maggio – VitignoItalia – Napoli; 26 maggio – Cantine Aperte

GIUGNO: 1/3 giugno – Italia in Rosa – Monica del Garda (Bs); 1/3 giugno – Arrogant Sour Festival – Reggio Emilia; 5/11 giugno – Radici del Sud – Bari; 8/10 giugno – Fermentazioni – Roma (date da confermare); 15/16 giugno – Mare e Vitovska – Duino (Ts); 15/17 giugno – Roséxpo – Lecce; 28 giugno/1 luglio – Müller Thurgau: Vino di montagna – Cembra (Tn)

LUGLIO: 6/7 luglio – Ein Prosit Grado – Grado (Go) (date da confermare); 24/28 luglio – Vino è Musica – Grottaglie (Ta)

AGOSTO: 2/13 agosto – Calici di Stelle (date da confermare)

SETTEMBRE: 14/16 settembre – Enologica Montefalco – Montefalco (Pg) (date da confermare)

OTTOBRE: 5/7 ottobre – EurHop! – Roma (date da confermare); 13 ottobre – Slow Wine – Montecatini Terme (Pt) (data da confermare); 13/14 ottobre – Terre di Vite – Castelvetro (Mo) (date da confermare); 15/16 ottobre – Autochtona – Bolzano; 18/21 ottobre – Ein Prosit – Malborghetto e Tarvisio (Ud); 20/21 ottobre – Wine and Sardinia – Sorgono (Nu) (date da confermare); 27/29 ottobre – Taormina Gourmet – Taormina (Me)

NOVEMBRE: 4/5 novembre – Vini di Vignaioli – Fornovo di Taro (Pr) (date da confermare); 4/5 novembre – Vinoè – Firenze (date da confermare); 9/13 novembre – Merano Wine Festival – Merano (Bz); 10/11 novembre – Vignaioli Naturali a Roma – Roma (date da confermare); 11/12 novembre – Back to the Wine – Faenza (Ra) (date da confermare); 17/18 novembre – BaroloBrunello – Milano (data da confermare); 17/18 novembre – MareDiVino – Livorno; 17/19 novembre – Enologica – Bologna (date da confermare); 23/25 novembre – La Terra Trema – Milano (date da confermare); 24/25 novembre – Mercato dei Vini FIVI – Piacenza

DICEMBRE: 2/3 dicembre - Vini Corsari - Barolo (Cn) (date da confermare)

Grazie per aver accettato l'uso dei cookies sul nostro sito.





www.puntillolegnoedilizia.com



Nascondi

More info