



Rassegna Stampa

Aggiornamento 9 novembre 2016



Food&Beveragenda
 di Claudia Cataldo



AUTOCHTONA

Bolzano, 24 - 25 ottobre 2016

Fiera Bolzano ospiterà il 13° forum nazionale che ogni anno vede coinvolti oltre 100 produttori provenienti da 16 differenti regioni d'Italia, impegnati nella tutela di uno dei patrimoni più originali e ricchi all'interno del panorama vitivinicolo italiano: i vitigni autoctoni. Divenuto ormai un evento unico nel suo genere, la manifestazione propone al vasto pubblico di operatori professionali, buyer, giornalisti e blogger produzioni di nicchia sempre nuove e riscoperte che certificano il grande legame tra il lavoro dell'uomo, aree di pregio e vitigni ad essi legati da antiche tradizioni. L'edizione 2016 - che come sempre troverà spazio all'interno di Hotel, la quattro giorni dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione - arricchisce inoltre la sua formula grazie alla novità Business 2016 che accresce le opportunità commerciali della manifestazione prevedendo incontri one to one con buyer europei. Non mancheranno nemmeno quest'anno le rassegne "Autoctoni che passione!", dedicata ai migliori autoctoni in degustazione, e "Tasting Lagrein", focalizzata sui vini prodotti con l'omonimo vitigno altoatesino: gli award verranno assegnati da giurie di wine journalist ed esperti italiani e internazionali.

www.autochtona.it - www.facebook.com/Autochtona - www.twitter.com/Autochtona

MERANO WINEFESTIVAL

Merano, 4 - 8 novembre 2016

Nel 2016 il Merano WineFestival compie 25 anni: "25 anni di impegno a delineare un percorso che punta all'eccellenza in ogni sua forma e vede, nell'amore per la terra e per i suoi frutti migliori, l'elemento che accomuna organizzatori, espositori e visitatori", commenta Helmuth Köcher, patron dell'evento. Un appuntamento unico nel suo genere: grandi vini e alta gastronomia racchiusi in un concetto semplice e chiaro, vocato al concetto di eccellenza. Oltre 500 aziende vinicole selezionate tra nazionali ed internazionali, oltre 100 aziende italiane di alta gastronomia. Il programma si arricchisce di anno in anno di eventi collaterali: premi culinari, showcooking, anteprime cinematografiche, un forum di approfondimento sul mercato del vino dedicato ai professionisti del settore.

www.meranowinefestival.com

SIAL

Parigi, 16 - 20 ottobre 2016

Torna l'appuntamento con Sial, uno dei saloni di riferimento per la food industry mondiale. L'edizione 2016 di SIAL Paris sarà il riflesso dell'evoluzione e dei punti di forza del settore della distribuzione che ha saputo valorizzare la sua offerta di fronte alla moltiplicazione dei punti di vendita. Commenta Nicolas Trentesaux, Direttore del network SIAL: "sono state lanciate molte innovazioni per il commercio on line, dappertutto nel mondo e specialmente negli Stati Uniti. Piattaforme o applicazioni permettono ai clienti di fare la spesa dal loro smartphone, si occupano poi di riunire i prodotti e consegnarli. Per il momento queste offerte così disruptive sono fenomeni accessori che interessano i consumatori che mettono i benefici del servizio prima del loro costo. Ne sono prova i progetti più innovativi nel loro modo di mixare i canali. Nel contatto con i clienti, il retail ha saputo adattarsi alla crescita fisiologica dell'e-commerce seguendo un modello di contaminazione fra il fisico ed il virtuale. Anche con i servizi di drive-through e click&collect il negozio rimane il centro della relazione con il cliente, in circuiti rinnovati ma sempre vicini per creare la preferenza del consumatore. Degli esempi? Quando i negozi si



sdoppiano in ristoranti come da Eataly, quando si trasformano in produttori di prodotti biologici come Whole Foods Market e così via. Concetti innovativi che nascono qua e là e che non mancheranno di scoprire grazie ai workshop e alle conferenze di Sial TV, oppure grazie agli store tour proposti da Sial in collaborazione con MMM, dalla distribuzione alimentare ai prodotti gourmet, passando dai vini e gli alcolici. Insomma Sial Paris si impone come un terreno di gioco incredibile per la distribuzione con oltre 400.000 prodotti e le innovazioni e tendenze mondiali: la più bella vetrina alimentare del mondo".
www.sialparis.com

BACK TO WINE

Faenza, 13 - 14 novembre 2016

Back to the Wine (Ritorno al Vino) riporta il 13 e il 14 novembre prossimo alla Fiera di Faenza un importante evento di respiro internazionale. Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile", con un centinaio di "artigiani" del vino da tutta la Penisola. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia.
www.backtothewine.it





DEGUSTAZIONI

**IL VINO NATURALE
E QUELLO ARTIGIANALE**

• Dal 12 al 14 novembre, VinNatur porterà a Roma oltre 70 produttori di vini naturali. Nell'ex Cartiera Latina nel Parco Regionale dell'Appia Antica, i visitatori potranno degustare oltre 300 etichette e prodotti gastronomici locali.
www.vinnatur.org

• Appuntamento alla Fiera di **Faenza**, il 13 e 14 novembre, per Back to the Wine, l'evento che coinvolgerà circa 100 artigiani del vino di ogni parte d'Italia.
www.backtothewine.it



VERONA

TRE GIORNI A CAVALLO

Eventi per tutta la famiglia

Torna nella Fiera di Verona, dal 10 al 13 novembre, "Fieracavalli", giunta alla 118ª edizione. Un viaggio nel mondo del cavallo con spazi per i bambini e le famiglie, sport, spettacoli, informazioni per chi vuole scoprire il turismo a cavallo. WWW.FIERACAVALLI.IT

ROVERETO

A cento anni dalla morte, la figura del padre della pittura futurista è proposta nella mostra *Umberto Boccioni. Genio e memoria*, al Mart di Rovereto (Trento) dal 5 novembre al 19 febbraio.

MILANO

Immagini d'epoca, video nella mostra: *Milano, storia di una rinascita. 1943-1953 Dai bombardamenti alla ricostruzione*. Palazzo Morando dal 10 novembre al 12 febbraio.

IN VARIE CITTÀ

QUATTRO METE DEL GUSTO

Protagonista il vino

Autunno, tempo di buon cibo, ecco dove: Biennale enogastronomica di Firenze, dal 10 al 28 novembre presso "Firenze EX3", in viale Giannotti 81/83/85; *Back to the wine (Ritorno al vino)*, il 13 e 14 novembre presso la Fiera di **Faenza** (Ravenna) con un centinaio di vignaioli artigiani; vino protagonista anche ad "Appassimenti" nel borgo di Serrapetrona (Macerata), il 13 e 20 novembre e a VinNatur, a Roma, dal 12 al 14 novembre, presso l'ex Cartiera Latina, parco Appia Antica.

MIRANO

IL GIOCO DELL'OCA IN PIAZZA

Una tradizione che continua

Teatro di strada e gioco dell'oca in piazza a Mirano (Venezia) il 12 e 13 novembre per "Zogo dell'oca", tra folclore (foto) e gastronomia. Nei ristoranti, menu che ripropone piatti della tradizione tra cui ravioli d'oca, ragù, salame d'oca.





APPUNTAMENTI

AGRI@TOUR

spiega notizie dell'agrivento e dell'agricoltura in tutti i suoi aspetti

11-13 NOVEMBRE
Arezzo**AGRI@TOUR TAGLIA IL TRAGUARDO DELLA QUINDICESIMA EDIZIONE**

Agri@Tour, il 15° Salone nazionale dell'agriturismo e dell'agricoltura multifunzionale è l'appuntamento annuale di riferimento per tutti gli agriturismi italiani, l'unico evento di rilevanza nazionale per incontrare il mercato professionale, per valorizzare il settore e la cultura dell'ospitalità rurale, per promuovere l'aggiornamento tecnico e formativo, la tecnologia e le forniture. Ad Arezzo Fiere e Congressi, la quindicesima edizione raccoglierà aziende agrituristiche e loro Consorzi, Associazioni di categoria, Amministrazioni pubbliche, Aziende fornitrici di prodotti e servizi per l'agriturismo, Operatori professionali della domanda italiana ed internazionale, Tecnici del settore, Appassionati del vero turismo in campagna. Il salone sarà suddiviso in aree tematiche a partire da Agri@Tour Bimbi, Agri@Tour, Ciel@Tour e Agri@Social. www.agrietour.it

Terra e Vita, Appuntamenti
Piazza G. Galilei, 6 - 40123 Bolognadulcinea.bignami@newbusinessmedia.it
redazione.edagricole@newbusinessmedia.it13-14 NOVEMBRE
Faenza (Ra)**Torna "Back to the wine"**

In principio c'erano i vignaioli. Le mani intrise nella terra, le stagioni a scandir il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità. Poi arrivarono premi e riflettori, e furono guai: la terra aveva lasciato spazio al "trucco", il gusto si era omologato, packaging e immagine a sopravvivere sul tutto. Il ritorno ad una visione perduta è possibile? La risposta è **Back to the Wine (Ritorno al Vino)**, che riporta alla Fiera di **Faenza** un evento di respiro internazionale. Un centinaio gli "artigiani" del vino da tutta la Penisola tutti con una produzione tra le 10mila e 40mila bottiglie. www.backtothewine.it

20 NOVEMBRE
Roma**Le annate introvabili**

In assaggio annate introvabili delle etichette più rappresentative di oltre sessanta grandi cantine da tutta Italia. Fra le novità Degustazioni guidate. Dopo l'ultima scoppettante edizione, che ha visto la partecipazione di 600 persone tra operatori, giornalisti ed appassionati, comincia il conto alla rovescia per **Life of wine**, evento unico nel mondo del vino interamente dedicato alle vecchie annate in programma a Roma. www.lifeofwine.it

27-28 NOVEMBRE
Firenze**Food&Wine in Progress**

Alla stazione Leopolda di Firenze torna **Food&Wine in Progress** il grande evento dedicato al patrimonio enogastronomico italiano. In arrivo la seconda edizione dell'evento promosso dall'Associazione italiana sommelier Toscana, dall'Unione regionale cuochi italiani e da Cocktail in the world insieme a Confcommercio Toscana Coldiretti Toscana. www.foodandwineinprogress.it

16 NOVEMBRE
Mozzecane (Vr)**ICQRF E AVEPA SULLA DEMATERIALIZZAZIONE**

L'Accademia Discanto, in collaborazione e con il patrocinio dei Dottori Agronomi e Forestali di Verona e il Collegio dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati della Provincia di Verona, alle ore 18.30 presenteranno il convegno sulla **"Dematerializzazione dei registri vitivinicoli, confronto con Icqrf e Avepa"** presso Villa Vecelli Cavriani di Mozzecane (Vr). Al convegno verranno affrontate tutte le novità introdotte dal Dm.

293 del 20/3/2015
Saranno riconosciuti i crediti formativi ai partecipanti come previsto dal Regolamento Conaf (Consiglio dell'Ordine nazionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali) e due crediti formativi professionali (ICFP) agli iscritti al Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati della Provincia di Verona. segreteria@accademiadiscanto.it

17 NOVEMBRE
Bologna**LE PIANTE ALL'ACCADEMIA**

Presso la sala Conferenze dell'Ordine dei Farmacisti di Bologna (via Garibaldi 3) l'Accademia nazionale di Agricoltura alle ore 17.30, nell'ambito dell'iniziativa "I giovedì nel piatto" organizza un incontro con il prof. **Paolo Ranalli** su "Le piante come fonte di alimenti salutistici: miglioramento per valenza nutraceutica e adattabilità ai cambiamenti climatici". www.accademia-agricoltura.it

mare&monti

Vivere e Viaggiare con Gusto

Anno XXV - Novembre 2016 Mare&Monti periodico di turismo e enogastronomia n. 1 - Poste Italiane spa sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/04 n° 46) art. 1 comma 1 DCB Forlì - Ed. PrimaPagina Euro 3,00



Eventi
Tramonto DiVino
al Museo



Mostre
Biomorfismi, l'arte
nel rapporto Uomo-Natura



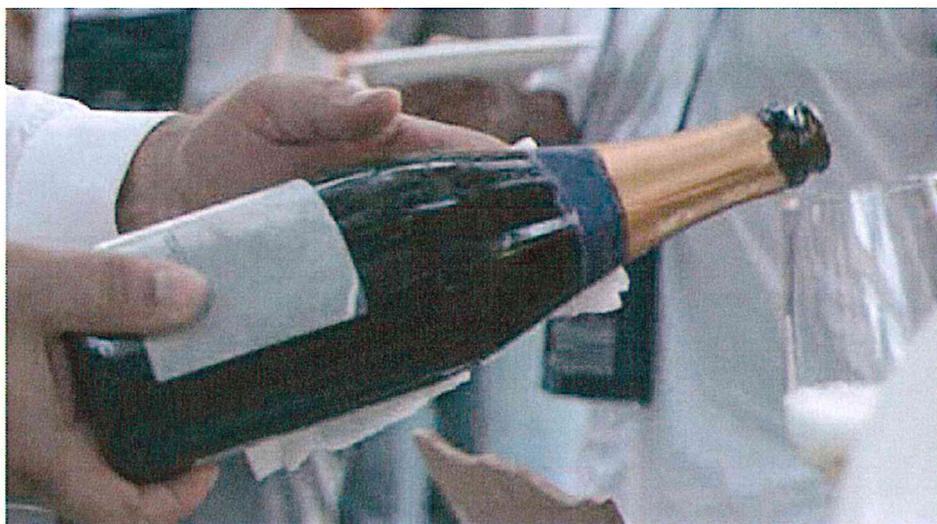
Fiere
Back to the Wine: a Faenza
gli artigiani del vino

mare&monti anno XXV Novembre 2016 n.1 Direttore responsabile Maurizio Magni - magni@agenziaprimapagina.it Grafica e impaginazione Silvia Zoffoli - grafica@agenziaprimapagina.it Hanno collaborato Giulia Fellini, Filippo Fabbri, Cristina Zani, Alice Magnani Fotografie Archivio Mare&Monti, Archivio Apt Servizi, Roy Berardi, Archivio Provincia di Ravenna, Archivio Provincia di Forlì-Cesena, Archivio Provincia di Rimini Redazione Amministrazione e Pubblicità PrimaPagina via Sacchi 31, 47521 Cesena FC tel 0547 24284 Edizioni PrimaPagina Cesena Stampa Seven Seas srl - Rep. di San Marino Reg. tribunale di Rimini del 4/3/1993 n.4

Informativa ai sensi della Legge 675 del 31/12/96 In relazione ai Suoi dati in nostro possesso e in conformità con le disposizioni della legge 675 per la tutela dei dati personali. La informiamo che: 1. i dati sono stati raccolti esclusivamente ai fini dell'invio della rivista "Mare&Monti" 2. il trattamento dei dati è effettuato da PrimaPagina ai soli fini della spedizione; 3. Lei può esercitare in ogni momento i diritti di cui all'art. 13 della Legge, in particolare ha il diritto di opporsi al trattamento dei dati personali che la riguardano, esercitando gratuitamente tale diritto; 4. Titolare del trattamento è PrimaPagina srl, via Sacchi, 31, 47521 Cesena

Back to the Wine: a Faenza gli artigiani del vino

Il 13 e il 14 Novembre in fiera un centinaio di vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"



In principio c'erano i vignaioli. Le mani intrise nella terra, le stagioni a scandir il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità. Poi arrivarono premi e riflettori, e furono guai: la terra aveva lasciato spazio al "trucco", il gusto si era omologato, packaging e immagine a sopravanzare sul tutto.

Il ritorno ad una visione perduta è possibile? La risposta è Back to the Wine (Ritorno al Vino), che riporta il 13-14 novembre prossimo alla Fiera di Faenza un importante evento di respiro internazionale. Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole". Un centinaio gli "artigiani" del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Liguria), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia.

Insieme a loro alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali, anche qui da tutta Italia. E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, insieme a quattro grandi firme della cucina (Max Mascia, Athos Migliari, Cristian Mometti, Fabrizio Mantovani) che

raccontano sé stessi anche attraverso una loro creazione in un confronto diretto con il pubblico. Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli, presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, con il cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio Iustrascarpe di gran classe (solo domenica). Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna e del Comune di Faenza.

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro.

Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it



ENO MEMORANDUM

- | | |
|---|---|
| fino al 30 ottobre
Gustus - Vini e Sapori
dei Colli Berici
Palazzo Valmarana Braga
Vicenza | 12 novembre
Vinnatur Roma 2016
salone dei vini naturali
ex Cartiera Latina
via Appia Antica, 42
fino al 14 novembre
vinnatur.org |
| 29 ottobre
presentazione della guida
Vini d'Italia 2017
con degustazione
dei vini premiati
Sheraton Hotel, Roma
ore 16-20 | 12 novembre
Vinoè
Stazione Leopolda
Firenze
fino al 13 novembre |
| 4 novembre
Merano Wine Festival
Merano (Bolzano)
fino all'8 novembre
meranowinefestival.com | 13 e 20 novembre
Appassimenti Aperti
Serrapetrona (Macerata) |
| 9 novembre
Il Rum è servito
cena abbinata
al Rum Zacapa
ristorante Cesola
Bologna | 13 novembre
Calici a San Martino
Breganze (Vicenza)
dalle 15 alle 20
fino al 20 novembre |
| 10 novembre
Il Rum è servito
cena abbinata
al Rum Zacapa
ristorante Fred
Udine | 13 novembre
Back to the Wine
Faenza
fino al 14 novembre |
| 12 novembre
BaroloBrunello
Montalcino (Siena)
Complesso Sant'Agostino
fino al 13 novembre
barolobrunello.it | 18 novembre
Top of Vini Alto Adige
Teatro Comunale
Bolzano |
| | 19 novembre
Enologica
Palazzo Re Enzo
Bologna
fino al 21 novembre |
| | 19 novembre
Vignaioli naturali a Roma
Hotel Westin Excelsior
Via Vittorio Veneto, 125
Roma
fino al 20 novembre
vininaturaliaroma.com |

A Roma apre Brylla, il primo wine bar dove tutti i vini in carta possono essere assaggiati anche alla mescita



Novità nella Capitale, dove sabato 22 ottobre aprirà i battenti Brylla, un wine bar fortemente voluto da Marcella Capaldo, destinato a fare storia. Infatti, al di là delle proposte culinarie e dell'architettura (senz'altro imponente, progettata da Laurenzi Consulting, insieme allo studio di architettura Strato), la vera novità è che tutti i vini in carta possono anche essere assaggiati alla mescita: una vera rivoluzione copernicana. Si potrà, quindi, scegliere tra assaggio (mezzo calice), calice, mezza bottiglia e bottiglia, con prezzi alla mescita che vanno da 2 a 200 euro (per un Lafite). Un respiro molto internazionale, per uno dei primo locali in Italia che scommette sul vino al calice, grazie al sistema Coravin che permette una lunga durata: le bottiglie non si stappano, ma il vino viene semplicemente spillato. Ampia la proposta, anche al di là dell'assaggio: al piano inferiore si nasconde una cantina di circa 40 mq da cui i clienti possono scegliere direttamente il loro vino. Originale, ma immediata la suddivisione in categorie: vino Scacciapensieri, Comfort Wine e Riflessivo.

supervisione editoriale

Massimiliano Tonelli

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Andrea Gabbrielli,

Lorenzo Ruggeri, Lorenzo Tersì

progetto grafico

Chiara Buosi, Maria Victoria Santiago

contatti

settimanale@gamberosso.it | 06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco | 06.55112356

dammicco@gamberosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi | 06.55112393

persi@gamberosso.it

ENO MEMORANDUM

21 ottobre

Il Rum è servito
cena abbinata
al Rum Zacapa
ristorante La Tavernetta
Campo San Lorenzo
(Cosenza)

21 ottobre

Pisa Food&Wine Festival
Stazione Leopolda
fino al 23 ottobre

24 ottobre

**presentazione della guida
Ristoranti d'Italia 2017
e Cena Tre Forchette**
Hotel Sheraton
via del Pattinaggio, 100
Roma

24 ottobre

Autochtona 2016
13^{mo} Forum dei vini
autoctoni
Bolzano
fino al 25 ottobre

28 ottobre

**Gustus - Vini e Sapori
dei Colli Berici**
Palazzo Valmarana Braga
Vicenza
fino al 30 ottobre

29 ottobre

**presentazione della guida
Vini d'Italia 2017**
con degustazione
dei vini premiati
Sheraton Hotel, Roma
ore 16-20

4 novembre

Merano Wine Festival
Merano (Bolzano)
fino all'8 novembre
meranowinefestival.com

9 novembre

Il Rum è servito
cena abbinata
al Rum Zacapa
ristorante Cesoià
Bologna

10 novembre

Il Rum è servito
cena abbinata
al Rum Zacapa
ristorante Fred
Udine

12 novembre

BaroloBrunello
Montalcino (Siena)
Complesso Sant'Agostino
fino al 13 novembre
barolobrunello.it

12 novembre

Vinoè
Stazione Leopolda
Firenze
fino al 13 novembre

13 novembre

Calici a San Martino
Breganze (Vicenza)
dalle 15 alle 20

13 novembre

Back to the Wine
Faenza
fino al 14 novembre

18 novembre

Top of Vini Alto Adige
Teatro Comunale
Bolzano



► 6 novembre 2016 - Edizione Ravenna

Faenza

Back to the wine
riporta il vino
nei padiglioni
della fiera

Gli 'artigiani delle vigne' protagonisti a Back to the wine

Due giorni di incontri e degustazioni in fiera

IL VINO torna alla Fiera di Faenza. Ben 130 produttori da Italia ed estero (fra cui dieci della nostra provincia) si daranno appuntamento a Faenza per la prima edizione di Back to the Wine, fiera di vino, musica e letteratura. L'appuntamento è fissato per domenica 13 e lunedì 14 novembre il 'numero zero' di questo nuovo evento dedicato al mondo dell'enologia «in una chiave differente rispetto alla gran parte di fiere molto simili in Italia - dice Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, e curatore della manifestazione -. Sarà un evento che verrà declinato in chiave artigianale, dedicato a quei produttori che adottano grande cura nei diversi processi dalla coltivazione alla vinificazione rispettando una sorta di codice etico quello del 'vino come atto agricolo responsabile', attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche che hanno l'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni». Marchetti spiega meglio il punto: «È il momento per il mondo del vino - ha spiegato ancora durante la presentazione alla stampa della 'due giorni' - di 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole».

SARANNO dunque oltre 130 gli artigiani del vino che arriveranno da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione di qualità e a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e alla massima limitazione degli interventi in cantina. Sarà poi possibile assaggiare prodotti da Francia, Slovenia, Germania e

Croazia. Ma Back to wine, realizzata in collaborazione con Blu Nautilus, l'agenzia che gestisce la Fiera di Faenza, porterà anche eccellenze del cibo di qualità 'a filiera corta', come olio e una selezione di birre artigianali. La fiera però si articolerà in un'area Confidential con 'Audio Divino' un palco con ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax, coordinato dalla giornalista Martina Liverani. Sono attese quattro grandi firme della cucina: Max Mascia del San Domenico di Imola; Athos Migliari de La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti de La Porta Bologna e Fabrizio Mantovani di FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto.

NELL'AREA ristorazione ci sarà anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno. Spazio anche ai libri con Paolo Marchi, fondatore di 'Identità Golose' e Maurizio Pratelli di 'Vini e Vinili'. Di scena anche una degustazione guidata domenica 13, alle 14 sul tema 'La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani' insieme a Francesco Falcone. Sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, ci saranno Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio 'lustrascarpe di gran classe' (solo domenica).

La fiera aprirà domenica 13. Gli orari: dalle 10 alle 20 e lunedì, per un pubblico specializzato, dalle 11 alle 18. Biglietto: la domenica 20 euro e lunedì 15. Abbonamento 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini. Informazioni ed elenco degli ospiti sul sito internet: www.backtothewine.it.

FOCUS Il tema

Dal sito: tema è il ritorno «a una visione perduta, offuscata da premi, concorsi e punteggi, da un approccio che insegue un'inesistente oggettività. È il momento di fare un passo indietro!»

Il curatore

Andrea Marchetti è l'ideatore della comunità e dell'omonima fiera del vino artigianale Vinessum (dal bolognese 'benessum', benissimo) e curatore della manifestazione

I PRODUTTORI

CE NE SARANNO 130
PROVENIENTI DA TUTTA
ITALIA E DALL'ESTERO

GLI OSPITI

CI SARANNO QUATTRO CHEF
DELLA REGIONE CHE
PREPARERANNO UN PIATTO



ASSIEME Un momento della presentazione dell'evento organizzato da Blu Nautilus alla Fiera di Faenza, dove il vino torna anni dopo l'addio di 'Enologica'



► 5 novembre 2016 - Edizione di Ravenna, Faenza, Lugo e Imola

Degustazioni ed eventi tra performance e gusto

Cantine da tutta Italia a Faenza per "Back to the wine", il 13 e 14 novembre al centro fieristico

(r.i.)

FAENZA. Un atto agricolo responsabile. Questa è la filosofia sulla quale si sviluppa "Back to the wine", il nuovo evento dedicato all'enologia che si terrà a Faenza il 13 e 14 novembre. All'interno dello spazio fieristico di via Risorgimento, oltre 130 produttori provenienti da tutta Italia (e non solo) raggiungeranno il cuore della Romagna per presentarsi a suon di degustazioni ed eventi contaminati tra performance e gusto.

Ideato da Andrea Marchetti, promotore della comunità di Vinessum, in collaborazione con Blu Nautilus, "Back to the wine" si pone come evento sui generis dedicato ad uno dei patrimoni economici, antropologici, sociali e culturali dell'Italia: il vino.

Le produzioni presenti, infatti, rappresentano esempi attenti all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina più naturali possibili e con la minima manipolazione. Tra le altre presenze in fiera ci saranno eccellenze del cibo, olio e alcune birre artigianali.

«Ci sembra giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro - spiega Marchetti - per capire che un approccio competitivo e schemi prefabbricati sono un sistema limitato, pieno di falle, spesso incompatibile con la vera natura del vino. "Back to the wine" è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole».

Per quanto concerne la cornice non propriamente dedicata al wine, all'interno della fiera sarà allestita l'area "confidential" con musica ospiti,

cibo, vino, letture e relax. Ed ancora parteciperanno quattro grandi firme della cucina: Max Mascia (San Domenico di Imola), Athos Migliari (La Chiocciola di Portomaggiore), Cristian Mometti (La Porta Bologna) e Fabrizio Mantovani (Fm Faenza) che racconteranno il proprio percorso in cucina attraverso un piatto.

Sarà inoltre presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri, una degustazione guidata domenica 13 novembre alle 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone.

Gli orari dell'evento prevedono l'apertura alla domenica dalle 10 alle 2 mentre il lunedì dalle 11 alle 18. Il biglietto ha un costo di 20 euro alla domenica e di 15 euro il lunedì. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Ulteriori informazioni si possono ottenere visitando il sito internet www.backtothewine.it.



La presentazione dell'iniziativa, ieri mattina in municipio a Faenza



“Back to the wine” in Fiera per i piccoli produttori di vino

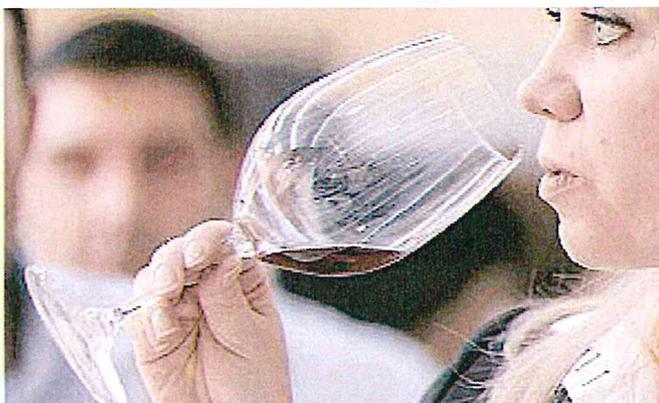
CESENA. È dedicato ai piccoli produttori del vino artigiani la prima edizione di Back to the wine in fiera a **Faenza** domenica 13 e lunedì 14 novembre. Oltre 130 i vignaioli da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia. Insieme a loro una serie di proposte del cibo di qualità unite dal trait union della territorialità e filiera corta, produttori di olio e una selezione di birre artigianali. L'evento è curato da Andrea Marchetti con l'organizzazione di **Blu Nautilus**, gruppo che organizza vari eventi fieristici anche a Cesena. (ff)



► 7 novembre 2016

LA RASSEGNA Curato da Andrea Marchetti, la due giorni è il manifesto del “vino come atto agricolo responsabile” Back to the Wine: oltre 130 produttori a Faenza

FAENZA – (Lu.Ca.) Oltre 130 produttori da tutta Italia si danno appuntamento a **Faenza** per la prima edizione di Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre). Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**, la due giorni in Fiera è il manifesto del “vino come atto agricolo responsabile”: attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni. Back to the Wine vuole essere infatti un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole”. I protagonisti della manifestazione sono oltre 130 gli artigiani del vino, tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia. Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità unite dal trait union della territorialità e filiera corta, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia. E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM **Faenza**. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente. Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno. Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli, che presentano le loro ultime fatiche editoriali. Di scena poi le degustazioni guidate domenica 13 novembre alle 14 con “La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani” insieme a Francesco Falcone. Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna e del Comune di **Faenza**.

Back to the Wine: appuntamento a **Faenza**



E domenica arriva “Back to the Wine”

Vetrina per 130 produttori, di cui 10 locali, con lo chef Fabrizio Mantovani

FAENZA. Scalda i motori *Back to the Wine*, il “Ritorno al vino” in programma alla Fiera di **Faenza** domenica e lunedì prossimi. Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**, la due giorni è il manifesto del vino come atto agricolo etico e responsabile, omaggio ai vignaioli artigiani. Oltre 130 i produttori del vino da tutta la Penisola, tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata. Presente anche una ricca rappresentanza del Ravennate con una decina di vignaioli: Vigne dei Boschi JPB, Vigne San Lorenzo, Andrea Braggani, Azienda Agricola Il Teatro), Fondo San Giuseppe, tutti di Brisi-

ghella; e da **Faenza** Paolo Francesconi, Quinzân, Ancarani, San Biagio Vecchio, Gallegati. Nell'area Confidential, sempre del ravennate sarà presente la firma della cucina di Fabrizio Mantovani di Fm **Faenza**. Domenica alle 15.30 propone un piatto abbinato alla fontina d'alpeggio, assaggiato in dialogo con il pubblico presente.

Back to the Wine ha il patrocinio della Regione e del Comune di **Faenza**. Orario: domenica 10-20; lunedì 11-18. Biglietto (comprende calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini): domenica 20 euro; lunedì 15. Abbonamento alle due giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Info: www.backtothewine.it.



► 10 novembre 2016

VINO Back to the wine Scalda i motori

Scalda i motori Back to the Wine, il "Ritorno al vino" in programma alla Fiera di Faenza domenica e lunedì. Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il manifesto del vino come atto agricolo etico e responsabile, omaggio ai vignaioli artigiani. Oltre 130 i produttori del vino da tutta la Penisola, tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata. Presente anche una ricca rappresentanza del ravennate con una decina di vignaioli. Da Brisighella: Vigne dei Boschi JPB, Vigne San Lorenzo, Andrea Bragagni, Azienda Agricola Il Teatro, Fondo San Giuseppe. Da Faenza: Paolo Francesconi, Quinzan, Ancarani, San Biagio Vecchio, Gallegati. Nell'area Confidential sempre del ravennate sarà presente la firma della cucina di Fabrizio Mantovani di FM Faenza. Domenica alle 15.30 propone un piatto abbinato alla Fontina D'Alpeggio, assaggiato in dialogo con il pubblico presente.



ANTICIPAZIONE

A FAENZA "BACK TO THE WINE"

A Faenza si terrà domenica 13 e lunedì 14 novembre in Fiera la prima edizione di "Back to the Wine", evento curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di "Vinessum", con l'organizzazione di "Blu Nautilus". L'appuntamento vuole rendere omaggio agli artigiani del vino, quelli con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo intervento in cantina. Un centinaio gli "artigiani" proveniretti da tutta la Penisola. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia. Arricchiscono l'evento incontri, presentazioni e degustazioni, anche gastronomiche con prodotti di eccellenza e grandi firme della cucina.



► 14 ottobre 2016 - Edizione Ravenna

Faenza

Dopo Enologica il vino torna in Fiera con 'Back to wine'

■ A pagina 20

A novembre **Faenza** 'ritorna al vino'

Dopo Enologica in Fiera arriva 'Back to the wine'

IL VINO torna protagonista alla Fiera di **Faenza**. Negli anni passati uno degli eventi di punta alla Fiera di via Risorgimento è stato Enologica. Una manifestazione che portava migliaia di visitatori, oltre a produttori ed espositori del settore. Quell'esperienza tutti sanno come andò a finire: ad aggiudicarsi la gestione della Fiera fu la **Blu Nautilus** di Rimini ed Enologica lasciò la città per trasferirsi a palazzo Re Enzo, a Bologna. Proprio i nuovi gestori della Fiera assieme ad Andrea Marchetti, ideatore della comunità Vinesum, hanno però pensato che **Faenza** fosse rimasta orfana di una manifestazione sul vino, uno

dei prodotti di punta dell'economia del nostro territorio. Così domenica 13 e lunedì 14 novembre arriva 'Back to the wine'. «Il ritor-

RISPOSTA ENTUSIASTA
«La risposta degli espositori da Italia ed estero dice che la città piace come piazza»

no al vino – dicono gli organizzatori – è una chiara scelta di campo, non un evento generalista ma un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una pro-

duzione di qualità a tiratura limitata». «La risposta da parte degli espositori da Italia ed estero di una manifestazione a **Faenza** – dice Andrea Marchetti – conferma la volontà dei piccoli produttori di avere spazi propri e che la città piace come piazza». Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane. «**Faenza** non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente sensibile all'enologia – dice Fausto Bianchini di **Blu Nautilus** –. A un mese dall'evento la risposta è al di sopra delle aspettative».



LOCATION La Fiera

IN COLLINA

Gli agriturismi per la solidarietà

AGRITURISMI Coldiretti solidali. Per ogni commensale che oggi si siederà a tavola a Corte dei Mori (via Valpiana, San Cassiano), Tenuta Nasano (via Rilone, Riolo) e il Castagnolo (via Fabbri, Casola) verranno donati due euro per aiutare gli agriturismi colpiti dal terremoto.

IL PROGETTO

Inaugura oggi 'Radio Planet onair'

OGGI in via Cavour 7, negli spazi del Do-Nucleoculturale, alle 19 sarà inaugurato lo studio da cui trasmetterà Radio Planet onair, nuova emittente dell'Unione della Romagna Faentina, ideata e realizzata nell'ambito del progetto 'L'Unione fa la forza'.

CASTEL BOLOGNESE

No gioco d'azzardo con lo Slot mob

OGGI alle 18 al bar Capriccio di viale Roma 1/B arriva per la prima volta a Castel Bolognese uno 'Slot mob'. Si tratta di un evento culturale e un aperitivo per dire no al gioco d'azzardo. Ci saranno esperti locali sui temi delle ludopatie e lettura di brani e testimonianze.

A novembre Faenza 'ritorna al vino'

Dopo Enologica in Fiera arriva 'Back to the wine'

IL VINO torna protagonista alla Fiera di Faenza. Negli anni passati uno degli eventi di punta alla Fiera di via Risorgimento è stato Enologica. Una manifestazione che portava migliaia di visitatori, oltre a produttori ed espositori del settore. Quell'esperienza tutti sanno come andò a finire: ad aggiudicarsi la gestione della Fiera fu la Blu Nautilus di Rimini ed Enologica lasciò la città per trasferirsi a palazzo Re Enzo, a Bologna. Proprio i nuovi gestori della Fiera assieme ad Andrea Marchetti, ideatore della comunità Vinesum, hanno però pensato che Faenza fosse rimasta orfana di una manifestazione sul vino, uno

dei prodotti di punta dell'economia del nostro territorio. Così domenica 13 e lunedì 14 novembre arriva 'Back to the wine'. «Il ritor-

RISPOSTA ENTUSIASTA

«La risposta degli espositori da Italia ed estero dice che la città piace come piazza»

no al vino – dicono gli organizzatori – è una chiara scelta di campo, non un evento generalista ma un appuntamento con una sua identità precisa, omaggio agli artigiani del vino, quelli con una pro-

duzione di qualità a tiratura limitata». «La risposta da parte degli espositori da Italia ed estero di una manifestazione a Faenza – dice Andrea Marchetti – conferma la volontà dei piccoli produttori di avere spazi propri e che la città piace come piazza». Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane. «Faenza non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente sensibile all'enologia – dice Fausto Bianchini di Blu Nautilus –. A un mese dall'evento la risposta è al di sopra delle aspettative».



LOCATION La Fiera

DOMANI IL PERCORSO IN CITTÀ

Un giorno per l'architettura: strutture da visitare e arte negli studi

L'ARCHITETTURA del territorio nel fine settimana in città. Torna a Faenza l'appuntamento con la progettazione di interni ed esterni vista dagli occhi di 23 professionisti del settore coniugando le opere di otto artisti che esporranno in alcuni studi del centro aperti al pubblico. L'edizione, la quarta, organizzata dal gruppo A+!, sarà caratterizzata da una novità: la visita, nel pomeriggio di sabato, di architetture realizzate da dieci autori. In questo modo si apprezzerà con mano la professione dell'architetto e non solo attraverso disegni, schizzi e rendering ma entrando in luoghi veri. Gli organizzatori, per meglio fruire

dell'evento, suggeriscono tre percorsi: Architetture aperte, domani dalle 15.30 alle 17.30: Case in via Ettore Majorana di Alessandro Bucci (fino alle 17.30); Ca' Lunga di Bianca Maria Canepa in via Casale 17, la Casa Cst di Bartoletti e Cicognani, La Serra in via Ospitalacci 49 e Atelier d'Artista di Conti e Galegati in via Giuliano Da Maiano 65. Una volta in centro, lasciata l'auto, si potranno visitare le architetture della sede del consorzio di Bonifica della Romagna Occidentale in via Castellani 26 (Conti e Galegati), Casa Vb5, residenza privata (fino alle 19) in via Bondiolo 5 (Luca Frontali e Elisa Baruzzi), Casa Lucero,

residenza privata e studio d'artista in via della Croce 17 (Vincenzo Lega), Casa Casadio a Palazzo Pasolini Dall'Onda, residenza privata in via Severoli 31 (Tiziano Dal Pozzo), Casa Pascoli, residenza privata in via Pascoli 31 (Cecilia Elmi), Casa Trerè, residenza privata in via Barbavara 17 (Michela Minardi); infine Casa iT.03, residenza privata, in via Sant'Ippolito 12 e Casa iT.04, residenza privata in via Sarti 14 (Andrea Pezzi).

PER QUANTO riguarda gli Studi aperti, domani dalle 15.30 alle 23 e domenica dalle 16 alle 20 ospiteranno opere di artisti: Coo-

perito e le opere di Luca Loreti in via Severoli; A+4studio che ospita realizzazioni di Alessandro Moron e Giordano Giunta, in via Montini 4a; StudioArchigee e opere di Marco Ceroni, in via della Croce 17; Angeli e Brucoli architetti con l'artista Stefano Serretta, in corso Matteotti 4/20; Bartoletti Cicognani architettura e design con Daniele Pulze presso Palazzo Zauli Naldi, in corso Matteotti 2; Bianca Maria Canepa Architetto che esporrà Brio Art in corso Garibaldi 23 c; Studio Architetto Maura Cantagalli che propone le opere di Paola Laghi in corso Mazzini 32; infine Magaze e le realizzazioni di Luca Freschi in via Giangrandi 2.

**OTTICA
DIECI DECIMI**

Luciano e lo staff di Faenza/First: Emanuela Silvia & Erika

First

C.so Mazzini 25/A - Faenza (RA)
Tel. 0546 28336
first@otticadiecidecimi.com

Le Cicogne

Via Galilei 4/20 - Faenza (RA)
Tel. 0546 623444
cicogne@otticadiecidecimi.com

Le Maioliche

Via Bisaura 1/3 - Faenza (RA)
Tel. 0546 46655
maioliche@otticadiecidecimi.com

Chi cerca Luciano, trova lo sconto!

sconto del 50%
su tutti gli occhiali da vista e da sole
in occasione della LucianoWeek dal 14 al 22 ottobre 2016

FAENZA Per due giornate la Fiera baricentro dell'enologia nazionale grazie all'evento curato da Andrea Marchetti, ideatore di Vinessum

A novembre il "Ritorno al Vino"

Torna a Faenza un grande evento dedicato al vino. Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enologia nazionale. Appuntamento domenica 13 e lunedì 14 novembre con la prima edizione di Back to the Wine (Ritorno al Vino), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, che gestisce l'ente fieristico.

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

Brindisi e condivisione "La grande risposta che abbiamo avuto da tutta Italia, e sin oltreconfine, conferma due cose: prima di tutto la volontà dei piccoli produttori di avere spazi

propri nei quali farsi conoscere per condividere insieme qualcosa di grande - spiega Andrea Marchetti - In secondo luogo, la attrattività di Faenza come luogo dell'enologia, fecondo humus a cui mancava un evento del vino".

Flirtando con il cibo Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore, e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane: "Faenza non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente particolarmente sensibile all'enologia - spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus - Da tempo la città chiede un evento nazionale sul vino, l'incontro con Andrea Marchetti e il suo team di Vinessum, ha favorito tutto ciò. A circa un mese di distanza la risposta è stata al di sopra delle aspettative che ci eravamo preposti come prima edizione. Ci auguriamo che sia un primo passo in vista di un percorso di crescita nel corso dei prossimi mesi".

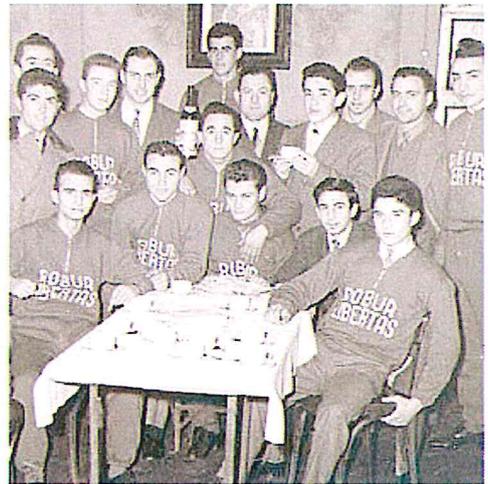
IMOLA 2.0

Nell'era dei social gli adolescenti sempre 'connessi'

Al Seminario Diocesano di Imola, sabato scorso si è svolta una Giornata di riflessione sul tema "Adolescenti connessi alla ricerca di sé - Ragazzi alle prese con nuove tecnologie e social network". L'Istituto La Casa di Imola ha organizzato questo incontro per riflettere sull'utilizzo di nuove modalità di comunicazione da parte degli adolescenti, uso che sta diventando frequente ad un'età sempre più precoce. L'incontro, che ha visto la partecipazione di circa 170 persone, è stato introdotto dalla dott.ssa Caterina Mallamaci, responsabile regionale dell'Istituto La Casa. L'intervento centrale è stato condotto dal dott. Matteo Lancini, psicoterapeuta, che ha portato in modo brillante le sue considerazioni sulle criticità dell'uso delle nuove tecnologie, ma anche diverse riflessioni sulle potenzialità creative che questi mezzi hanno per le giovani generazioni. Al suo intervento è seguita la testimonianza molto toccante di un giovane 23enne, Alan Terracciano, che ha portato la propria esperienza di figlio adottivo che, proprio tramite i social, ha potuto ritrovare alcuni membri della propria famiglia di origine. Entrambi gli interventi hanno evidenziato la centralità di una relazione educativa che accompagni questi processi, che proprio per le novità che racchiudono hanno in sé anche grandi potenzialità.

L'ANNIVERSARIO

Domenica si celebra il 70° anniversario della fondazione della Robur Faenza



C'era una volta la gloriosa Robur...

Domenica si celebra il 70° anniversario dalla fondazione della Robur Faenza, la gloriosa società che fu "fucina" di tanti giovani poi passati al Faenza calcio e affermatosi ai più alti livelli come Attilio Santarelli ed Enzo De Giovanni. Fondata nel 1946 dal dottor Antonio Guadrini, ebbe poi alla presidenza Raffaele Galeffi, Francesco Cantagalli e Giovanni Leonardi. Nel 1954 fu chiamato al vertice il conte Enrico Zucchini che mantenne l'incarico fino alla stagione 1970/71, quando si arrivò alla fusione tra le due società. Che però non durò a lungo: nel '72/73, la ROBURA riprese la propria autonomia per proseguire per alcuni anni fino all'ottobre 1975. La giornata prevede la visita alla mostra fotografica alla Galleria Comunale, un passaggio allo stadio "Neri" per ricordare il presidente Zucchini e infine il ritrovo al ristorante "Controvento".

IN PILLOLE

Reinhold Messner inaugura la mostra

"Immagini ed emozioni d'autore" è il titolo della mostra retrospettiva fotografica che si inaugurerà domani (ore 18) alla Galleria comunale d'Arte (Voltona della Molinella, 4/6) in occasione della 50ª edizione della Festa della Montagna. All'inaugurazione interverrà anche Reinhold Messner, primo alpinista al mondo a salire su tutti gli 8 mila metri. Cento le fotografie in mostra. La mostra resterà aperta al pubblico fino al 30 ottobre tutti i giorni dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19.

Domani a Riolo torna la "Notte Paranormale"

In occasione del 10° anniversario del Museo del paesaggio dell'Appennino faentino, domani sera (ore 21), alla Rocca di Riolo Terme, torna la "Notte Paranormale". In programma la proiezione del documentario nato dal lavoro di indagine realizzato a inizio anno da Compagnia di Ricerca. Costo di partecipazione € 10 (Info e prenotazioni tel 0546 71025).

Brisighella Incontro fra esperti di sostenibilità e operatori turistici

Brisighella diventa per un giorno una piattaforma formativa che offrirà spunti e strumenti per adeguare l'offerta turistica legata al trekking alle tendenze e alle necessità del mercato invernale.

Perché il turismo sostenibile è importante? Perché i prodotti di successo del turismo rurale devono essere autentici e sostenibili? Quali sono le opportunità e le sfide per soddisfare le richieste del target trekking? L'escursionismo come prodotto turistico sostenibile ed le esigenze del mercato europeo.

Questi sono alcuni dei temi che verranno dibattuti domani al Centro Visite Rifugio Camé di Brisighella (nel Parco regionale della Vena del Gesso Romagnola) dalle ore 9.30 alle ore 16.

L'iniziativa è realizzata nell'ambito del progetto europeo Hikingeurope, a cui la Regione Emilia Romagna partecipa in qualità di partner con il servizio Turismo in collaborazione con il Servizio Aree Protette e con APT Servizi.

Il progetto, approvato sul programma COSME, ha l'obiettivo di promuovere una rete transnazionale di percorsi turistici rurali strutturati in diversi itinerari escursionistici a piedi in Europa e per il territorio dell'Emilia - Romagna è stato individuato il percorso dell'Alta via dei parchi.

Nell'anno nazionale dei cammini i percorsi diventano una opportunità straordinaria per rivalutare zone interne del territorio con un turismo sostenibile in grado di valorizzare anche i luoghi meno conosciuti del nostro territorio.

All'incontro saranno presenti l'Agenzia Catalana di Promozione turistica (Spagna) che coordina il progetto e i partner Pirineu Emoció Agencia De Viatges (Spagna), Institut Fur Tourismus- Und Baderforschung In Nordeuropa (Germania), Agenzia regionale di sviluppo Dubrovnik-Neretva (Croazia), Donegal Country Council (Irlanda), Naturefriends international (Austria), Università di Girona (Spagna) che contribuiranno al confronto sulle tendenze dei mercati nelle loro realtà.

RETE DI BELLACOOPIA Con "The Lifesaver Key" terzo posto nel concorso che raccoglie i progetti delle esperienze cooperative

Premiati i ragazzi della 4ª dell'Alberghetti di Imola

Si è tenuta sabato a Palazzo Re a Bologna, nell'ambito della Biennale della Cooperazione Italiana, la premiazione della Rete di Bellacooopia Regionale Emilia Romagna, il concorso che raccoglie e premia i progetti finalizzati delle diverse esperienze di promozione cooperativa e creazione d'impresa promossi nella nostra regione dalle Associazioni Territoriali. E ancora una volta Experiment e i suoi protagonisti hanno avuto successo. I ragazzi della classe 4ª dell'IST Tecnico Industriale "Francesco Alberghetti" Massimiliano Kociu, Simone Mazzini, Fabio Noccioni, Francescopaolo Sorrentino e Carlo Andrea Spinelli - con il progetto "The Lifesaver Key" - si sono aggiudicati il 3° posto vincendo una Wacom Intuos Pro L Pth - 851, una speciale tavoletta per creare schizzi, disegnare e dipingere che com-



Per loro una "pizzata" e una speciale tavoletta 2.0. per creare schizzi, disegnare e dipingere

bina le funzionalità di una penna con le funzioni multi-touch. Inoltre, per la loro brillante esposizione, si sono aggiudicati anche una "pizzata" da condividere con gli altri ragazzi vincitori di Experiment 15.

La motivazione del terzo posto assegnato da una giuria di esperti è stata: "Per aver sviluppato una proposta attenta ai temi della mobilità sostenibile, facilmente replicabile in altri contesti e messaggio comprensibile di sostenibilità. Accurata la formulazione e gli strumenti di comunicazione." Un altro bel successo quindi per questi ragazzi che premia il loro impegno e la loro creatività ma anche la loro attenzione ai bisogni, all'innovazione e al cambiamento in un'ottica di sostenibilità. E il discorso di Don Ciotti sulla cooperazione e il suo significato, sul "fare insieme quello che da soli non è possibile fare", sul doverci sentire "tutti parte indispensabile del cambiamento per una società più equa", ha colpito i ragazzi che sicuramente sapranno fare proprie quelle parole per costruire il loro futuro.



FAENZA Per due giornate la Fiera baricentro dell'enologia nazionale grazie all'evento curato da Andrea Marchetti, ideatore di Vinessum

A novembre il "Ritorno al Vino"

Torna a **Faenza** un grande evento dedicato al vino. Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enologia nazionale. Appuntamento domenica 13 e lunedì 14 novembre con la prima edizione di Back to the Wine (**Ritorno al Vino**), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**, che gestisce l'ente fieristico.

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

Brindisi e condivisione "La grande risposta che abbiamo avuto da tutta Italia, e sin oltreconfine, conferma due cose: prima di tutto la volontà dei piccoli produttori di avere spazi

propri nei quali farsi conoscere per condividere insieme qualcosa di grande - spiega Andrea Marchetti - In secondo luogo, la attrattività di **Faenza** come luogo dell'enologia, fecondo humus a cui mancava un evento del vino".

Flirtando con il cibo Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore, e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane: "**Faenza** non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente particolarmente sensibile all'enologia - spiega Fausto Bianchini di **Blu Nautilus** - Da tempo la città chiedeva un evento nazionale sul vino, l'incontro con Andrea Marchetti e il suo team di Vinessum, ha favorito tutto ciò. A circa un mese di distanza la risposta è stata al di sopra delle aspettative che ci eravamo preposti come prima edizione. Ci auguriamo che sia un primo passo in vista di un percorso di crescita nel corso dei prossimi mesi".

SITI
INTERNET

I festival gastronomici di novembre. Gli appuntamenti da non perdere



Il mese delle castagne e del vino novello è affollato di eventi tutti da gustare. Dai festival sulla cucina innovativa a eventi più tradizionali, dai vini naturali al meglio di whiskey e rum, passando per prodotti come lumache e cioccolato. Ecco una rassegna degli appuntamenti da non perdere a novembre.

Baccanale (Imola)

“Chicchi, grani, farine”, è questo il tema dell’edizione 2016 del Baccanale, l’annuale rassegna enogastronomica e culturale che si protrarrà dal 5 al 27 novembre a Imola. Un viaggio alla scoperta di sapori, tradizioni e luoghi, per scoprire l’importanza dei cereali, del riso e dei legumi, elementi essenziali per l’alimentazione ma soprattutto cruciali per l’evoluzione della cucina di casa nostra. Sono 174 gli eventi in programma, 7 mostre a tema, 5 scuole di cucina, convegni, laboratori, spettacoli, show cooking e

menu a tema in 51 ristoranti del circondario. Tra i numerosi ospiti della kermesse gli studiosi **Gino Ruozi, Paola Migliorini, Luca La Fauci, Massimo Montanari**, gli chef **Simone Salvini, Antonio Scaccio, Simone Finetti, Antonio Lamberto Marino, Gianfranco Moine** e **Stefano Callegaro**.

Baccanale | Imola e dintorni | dal 5 al 27 novembre
[|www.baccanaleimola.it](http://www.baccanaleimola.it)



Back to wine (Faenza)

Il vino come gesto agricolo, che deve essere prima di tutto un atto di consapevolezza ambientale. È questo il cuore di Back to wine, di scena il 13 e 14 novembre a Faenza, a cura di **Andrea Marchetti** dal team Vinessum, in collaborazione con Blu Nautilus di Rimini. Protagonisti del festival saranno i vignaioli artigiani dell'Emilia-Romagna che, insieme a numerosi colleghi italiani ed esteri, faranno una riflessione sul sistema attuale e sulle sue falle. Naturalmente, i visitatori potranno assaggiare i prodotti degli espositori, oltre a partecipare agli eventi della sezione Confidential, uno spazio dedicato alla musica, ai libri e ai dibattiti sul vino, in particolare quello naturale.

Back to wine | Faenza | via Risorgimento, 3 | dal 13 e 14 novembre | www.backtothewine.it



[Home](#) [News](#) [Wine news](#) [A spasso nel tempo con il...](#)

WINE NEWS • 06 OTTOBRE 2016

A spasso nel tempo con il wine & food in agenda WineNews: dalla vendemmia dell'uva di Re Alfonso d'Aragona (Catalanesca) ai 300 anni del vino del Granduca (Carmignano), da Boccaccesca sulle orme di Boccaccio a "Back to the Wine". Futuro? Per Amatrice

Tweet

Una curiosità? L'8 ottobre, tra le vendemmie più particolari d'Italia, c'è anche quella dell'uva di Re Alfonso I d'Aragona, a "Vendemmiamo la Catalanesca" alle Cantine Olivella a Sant'Anastasia (Napoli;www.cantineolivella.com). Il 15 ottobre nella Villa Medicea di Poggio a Caiano, il Consorzio Tutela Vini di Carmignano festeggia invece i 300 anni del "vino del Granduca", a tre secoli dal bando del Granduca Cosimo III dei Medici che ne delimitava i confini di produzione, con il convegno "Carmignano il vino del Granduca", a cura di Giovanni Contini Bonaccossi, con gli storici Giulia Cicali, Paolo Gennai e Francesco Martelli, e il giornalista Ernesto Gentili, seguita dall'assaggio dei migliori Carmignano Docg (www.consorziovinocarmignano.it). Ma **un viaggio nel tempo e nella storia d'Italia attraverso il wine & food seguendo l'agenda di WineNews**, lo si può fare anche a Certaldo, la patria del Boccaccio, dove, dal 7 al 9 ottobre, è di scena "Boccaccesca", la kermesse dedicata all'arte del buon vivere nel nome del grande poeta, padre della lingua italiana, che premia il padre della cucina italiana moderna: lo chef Gualtiero Marchesi, ospite d'onore, cui brindare Alla "Scoperta degli Autoctoni" italiani tra un calice e l'altro all'Enoteca di Boccaccesca (www.boccaccesca.it). Il ritorno ad una visione perduta è dunque possibile? La risposta può darla anche **"Back to the Wine"** (Ritorno al Vino), l'evento che, il 13 e il 14 novembre alla Fiera di Faenza, che in un'epoca di premi e riflettori, di gusto omologato ed in cui è l'immagine a sopravanzare su tutto, promuove il ritorno al "Vino come atto agricolo responsabile", quello frutto di mani intrise nella terra dei vignaioli artigiani - un centinaio, in arrivo da tutta Italia, con una produzione tra 10.000-40.000 bottiglie - con le stagioni a scandire il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità (www.backtothewine.it).

EDITORIA

IL VINO COME ATTO AGRICOLO RESPONSABILE



In principio c'erano i vignaioli. Le mani intrise nella terra, le stagioni a scandir il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità. Poi arrivarono premi e riflettori, e furono guai: la terra aveva lasciato spazio al "trucco", il gusto si era omologato, packaging e immagine a sopravanzare sul tutto.

Il ritorno ad una visione perduta è possibile? La risposta è **Back to the Wine (Ritorno al Vino)**, che riporta il **13 14 novembre** prossimo alla Fiera di Faenza un importante evento di respiro interazionale.

Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il **manifesto del "vino come atto agricolo responsabile"**. Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Un **centinaio** gli **"artigiani"** del vino da tutta la **Penisola**(Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria Liguria), **tutti con una produzione tra le 10mila e 40mila**

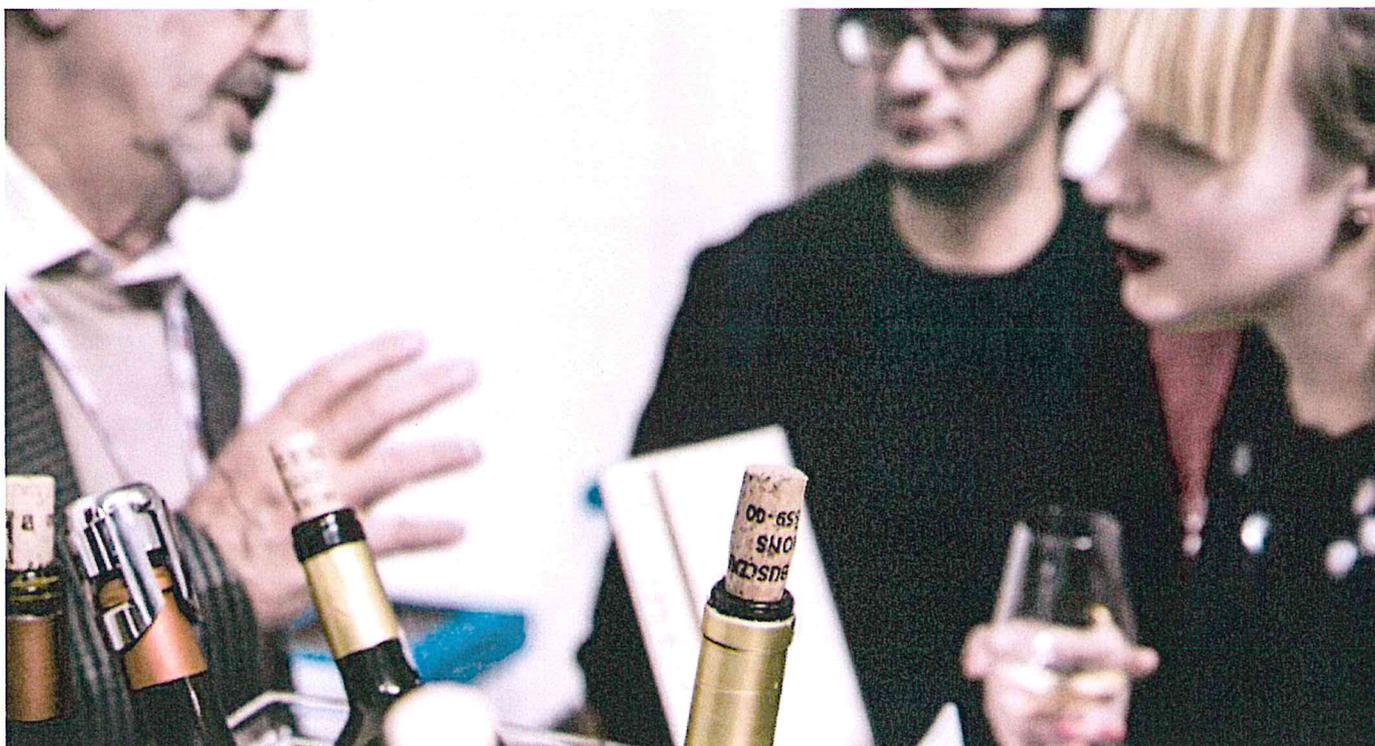
bottiglie. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia.

Insieme a loro **alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali**, anche qui da tutta Italia. E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, insieme a quattro grandi firme della cucina (Max Mascia, Athos Migliari, Cristian Mometti, Fabrizio Mantovani) che raccontano sé stessi anche attraverso una loro creazione in un confronto diretto con il pubblico. Il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli, presentano le loro ultime fatiche editoriali. Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, con il cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18. Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00. Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini.

Info: www.backtothewine.it

PANORAMA**ICON**



Gli appuntamenti food & wine di novembre - Credits: Golosaria

Food

NOVEMBRE, TEMPO DI EVENTI ENOGASTRONOMICI

I migliori appuntamenti alcolici per foodie ma, soprattutto, appassionati di buon vino

di Chiara Degl'Innocenti 

Gli appassionati di vino e abbinamenti non si perdano le numerose iniziative di novembre in giro per l'Italia.

Nei giorni 1, 5, 6, 12 e 13 novembre ad Acqualagna (Pu) si svolge la **Fiera del Tartufo Bianco** che, alla sua 51ma edizione, offre agli appassionati del Tuber Magnatum Pico un ricco programma di degustazioni, approfondimenti, esperienze sensoriali gustative e olfattive, mostre e spettacoli a tema dove non mancheranno anche gli abbinamenti con il nettare degli dei.

I foodie si preparino per **Garda con Gusto**, la tre giorni dedicata alle eccellenze enogastronomiche del Garda Trentino. Dal 4 al 6 novembre, il lago e le montagne fanno da sfondo all'evento interamente dedicato al food market, allo show cooking e al tasting. Il tema guida dell'evento è quello della lavorazione a crudo, con particolare attenzione proprio alla carne salada e al pesce Igp di lago. Senza dimenticare l'Olio extravergine d'oliva, elemento ideale per caratterizzare e distinguere ogni tipo di ricetta, e altri prodotti come il Broccolo Slow Food, le Susine Dop, i Marroni di Drena, Nago, Tenno e Campi (De.Co.), i piccoli frutti delle valli. E ancora il Balsamico trentino, il Tartufo, lo Zafferano, i Formaggi di malga, le Mele, il Miele, i Vini Doc, il dolce Vino Santo Slow Food, la Birra, i Distillati.

La rassegna ideata dal giornalista Paolo Massobrio torna a Milano, dal 5 al 7 novembre, negli spazi del MiCo – Fieramilanocity. È **Golosaria** la fiera per i golosi e i curiosi che ospita 300 artigiani del gusto, selezionati dal best seller IlGolosario. Spazio quindi alla civiltà del latte e dei formaggi, della norcineria, della carne, della panificazione, ma anche del pesce, dei dolci e dei lievitati, delle paste e dei cereali, degli olii, del cioccolato, dell'acqua, dei distillati e delle birre artigianali. Oltre alla grande civiltà del vino con 100 cantine d'eccellenza.

A Milano, l'**Accademia Gualtiero Marchesi** organizza per il 9 novembre una lezione di abbinamento cibo-vino diretta da Giuseppe Vaccarini, miglior sommelier del mondo 1987. Il 10 novembre, invece, un mini corso tra il mercato e cucina dell'Accademia mostra agli allievi come fare la spesa ai banchi del mercato di via Calvi per poi cucinare quanto acquistato. Dopo il corso viene inviato un attestato di partecipazione firmato dal Maestro.

Cinque giorni dedicati al cioccolato? Sono quelli dal 16 al 20 novembre in cui va in scena **Cioccoshow**, con eventi dentro e fuori fiera. Un esempio di fuori salone è il pomeriggio del 19 novembre dedicato a terre, vini e storie al Royal Hotel Carlton con il sommelier Luca Gardini per degustazione e abbinamenti con vini e cioccolatini.

Back to the Wine (Ritorno al Vino) porta gli appassionati, il 13 e 14 novembre, alla Fiera di Faenza. Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, l'evento è frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

I vini dell'Alto Adige si danno appuntamento il 18 novembre con **Top of Vini Alto Adige**, il banco di degustazione in programma al teatro Comunale di Bolzano che porta sul palco i vini altoatesini che hanno ottenuto i massimi riconoscimenti dalle principali guide del settore. In un vero e proprio tour enologico, organizzato dal Consorzio Vini Alto Adige, con la collaborazione della delegazione AIS Milano e di AIS Lazio e delegazione di Roma, dove si incontrano i soci delle cantine, i piccoli vignaioli e le famiglie che con il loro impegno quotidiano coltivano quasi 5.400 ettari di superficie vitata.

Si chiama **Life of Wine** la kermesse romana arrivata al suo 5 anno di vita che vede (il 20 novembre), nelle sale dell'Hotel Raddison Blu di fronte alla Stazione Roma Termini, mettersi in mostra più di 60 grandi cantine per un assaggio dell'ultima annata in commercio e almeno due vecchie annate della sua etichetta più rappresentativa. Per un totale di ben 200 vini.

A Piacenza il 26 e il 27 novembre il **Mercato dei vini dei Vignaioli Indipendenti**, arrivato alla sua 6 edizione, propone quattro degustazioni in cui grandi interpreti raccontano il loro territorio e il loro vino. Diverse regioni italiane presenti: dal Trentino di Pojer & Sandri al Collio friulano di Edi Keber, al lombardo Oltrepò Pavese di Lino Maga, passando per la Calabria di Francesco De Franco.

Un'insolita e originale esperienza culinaria, promossa dal **Renaissance Tuscany**, parte dalla visita al mercato nel territorio di Barga (Lucca), per la scelta e l'acquisto dei prodotti freschi e tipici locali, per arrivare ad eseguire una lezione personalizzata nella quale si impara come preparare gustosi piatti, abbinando i sapori dei 3 menu realizzati a una degustazione di vini toscani tipici. Quando? Fino al 30 novembre.

© Riproduzione riservata



ACCEDI

REGISTRATI

TUTTE LE RICETTE 

FUNGHI (126)

SPESA (10)

TAGLIATELLE (17)

VEDI TUTTI

CERCA NELLE RICETTE

[Home](#) | [News](#) | [Eventi](#)

Da Golosaria al Birrodotto e oltre: tutti gli eventi gastronomici di novembre

04/11/2016 *La Cucina Italiana*

SHARE

Per godere a pieno degli eventi gastronomici di novembre ci vorrebbe il dono dell'ubiquità. Quale fiera o festival visitare? Il calendario è fitto di appuntamenti in tutto il Paese. Per darvi un assaggio, vi proponiamo una breve rassegna degli appuntamenti golosi da non perdere nelle prossime settimane.

Birrodotto, Roma (4-6 e 11-13 novembre)

Il Gasometro, zona Marconi, ospita la prima edizione di questo evento interamente dedicato alla birra artigianale italiana: saranno oltre 150 i produttori provenienti da tutto lo stivale, protagonisti assoluti di questa manifestazione in cui il lato "dotto", non a caso, sarà presente in modo importante. L'appuntamento si svolge, infatti, in collaborazione con il **Cerb dell'Università di Perugia (Centro di Eccellenza dell'Università)**, primo centro di ricerca sulla Birra nato in Italia finalizzato a promuovere l'eccellenza per la ricerca, la sperimentazione, le analisi e la formazione nel settore agroalimentare con particolare riferimento alla birra e alle sue materie prime.

Golosaria, Milano (5-7 novembre)

La manifestazione ideata dal giornalista Paolo Massobrio torna ad animare gli spazi del MiCo – Fiera Milano City con una veste rinnovata: l'undicesima edizione di questo appuntamento sarà interamente focalizzata sul tema chiave "Dal cibo, le civiltà". Al centro dell'evento, ben trecento realtà produttive della filiera agroalimentare: norcineria, panificazione, cioccolato, birre artigianali, le eccellenze del vino e molto altro ancora.

Merano ma non solo: i principali eventi dedicati al mondo del vino

Il Merano Wine Festival è forse l'appuntamento più noto fra quelli che vengono organizzati nel mese di novembre. Da segnalare anche altre manifestazioni di sicuro interesse per gli appassionati di vini artigianali come "Critical Wine" a Genova nel fine settimana di sabato 12 e domenica 13 novembre, la faentina "Back to the wine" che si terrà domenica 13 e lunedì 14 novembre e il salone dei vini naturali VinNatur a Roma dal 12 al 14 novembre

Cioccoshow, Bologna (16-20 novembre)

Le due torri si inchinano al cibo degli dei: per cinque giornate, piazza Maggiore sarà interamente dedicata al cioccolato. Molteplici le iniziative in programma con corsi, laboratori, degustazioni, dimostrazioni e spettacoli di intrattenimento nelle vie del centro storico.

Fiera nazionale del tartufo di Acqualagna, Pesaro-Urbino (5-6 novembre, 12-13 novembre)

In piazza Enrico Mattei, non solo sarà possibile acquistare del prelibato tartufo, ma anche



Torna a Faenza Back to the Wine il 13-14 Novembre

Tutti sanno che Faenza non è l'ombelico del mondo ma per qualche giorno torna a richiamare su di sé gli sguardi bramosi degli appassionati di vino.

Torna a Faenza un grande evento dedicato al vino.

Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enologia nazionale.

Appuntamento domenica 13 e lunedì 14 novembre con la prima edizione di Back to the Wine (Ritorno al Vino), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, che gestisce l'ente fieristico.

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

"Spiega Andrea Marchetti: "La grande risposta che abbiamo avuto da tutta Italia, e sin oltreconfine, conferma due cose: prima di tutto la volontà dei piccoli produttori di avere spazi propri nei quali farsi conoscere per condividere insieme qualcosa di grande, In secondo luogo, la attrattività di Faenza come luogo dell'enologia, fecondo humus a cui mancava un evento del vino".

Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore, e alcune curiosità che, come ci sottolinea Claudia Lugli di Blu Nautilus, saranno svelate nelle prossime settimane.

State dunque "tuned" sul profilo FB di "Back to the Wine" e sul sito www.backtothewine.it.

Questo sito utilizza cookie di profilazione di terze parti. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti i cookie, clicca su "Approfondisci". Proseguendo la navigazione, acconsenti alla raccolta e all'uso dei cookie.

Accetto l'uso dei cookie Approfondisci

Winesurf
Giornale di Enogastronomia

CHI SEI TU? FILOSOFIA

GUIDA VINI VINAGOTECA CHE TEMPO FA VINTERVISTA EDITORIALE LEGENDA

Wine Fiction
Vinipedia

VINchiata
VINormo
VINviaggio
VINieressa
Itaud
VINistoranti

garantito
per i promotori

Torna a Faenza Back to the Wine il 13-14 Novembre

Tutti sanno che Faenza non è l'ombelico del mondo ma per qualche giorno torna a richiamare su di sé gli sguardi bramosi degli appassionati di vino. Torna a Faenza un grande evento dedicato al vino. Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enologia nazionale. Appuntamento domenica 13 e lunedì 14 novembre con la prima edizione di Back to the Wine (Ritorno al Vino), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, che gestisce l'ente fieristico.

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

Prosta Orecchio

Una campagna di Crowdfunding per Winesurf

Winesurf: restyling del sito web

1.580,00

FINANDE

Bereilvino

HOME ARCHIVIO NEWS ▾ CANTINE RISORSE ▾ PUBBLICITÀ PROMOZIONE MARKETING DEL VINO

Home » Eventi » Prima edizione di Back to the Wine



Prima edizione di Back to the Wine

0

4 NOVEMBRE 2016

EVENTI

Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a **Faenza** per la prima edizione di **Back to the Wine** (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016). Curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di **Vinessim**, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**, la due giorni in **Fiera** è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro - spiega **Andrea Marchetti**, regista di **Back to the Wine** - 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. **Back to the Wine** è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni **oltreconfine**, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal **trait union** della territorialità, produttori di **olio** e una selezione di **birre artigianali**, sempre da tutta Italia.

E ancora, area **Confidential** con **Audio Divino** e la giornalista **Martina Liverani**, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: **Max Mascia** San Domenico di Imola, **Athos Migliari** La Chiocciola di Portomaggiore, **Cristian Mometti** La Porta Bologna, **Fabrizio Mantovani** FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche **Vincenzo Vottero** dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di **Identità Golose**, **Paolo Marchi**, e l'ideatore di **Vini e Vinili**, **Maurizio Pratelli**; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.



CANTINE ITALIANE

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

CERCA

Cerca ...

Cerca



ARTICOLI RECENTI

Prima edizione di Back to the Wine 4 novembre 2016

Brunello di Montalcino al top con la riserva 2010 Biondi Santi 4 novembre 2016

Una nuova cantina per Ripa della Volta 4 novembre 2016

Per la Cantina Bissoni di Bertinoro un 2016 da ricordare 1 novembre 2016

6/11/2016

Prima edizione di Back to the Wine

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio Iustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

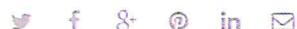
Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it

Share on Google+



LEAVE A REPLY

Your Comment

Your Name

Your Email

Your Website

POST COMMENT

Dendrochirurgia: la nuova frontiera per salvare i vigneti dal mal d'esca 1 novembre 2016

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi di Staffolo in un lib novembre 2016

San Leonardo 2011 e Sassicaia 2013 al top della critica enologica 30 ottobre 2016

Alla scoperta del Nero di Troia 30 ottobre 2016

Bellavista è "Cantina dell'anno 2017" per il Gambero Rosso 29 ottobre 2016

Cantina Tramin. L'incanto di un'emozione. Anzi, tr 25 ottobre 2016

[Home](#) · [Contatti](#) · [Inform](#)

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 07 Novembre 2016 | aggiornato alle 12:36 | 45566 articoli in archivio

[HOME](#) [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)

***Back to the Wine* a Faenza Oltre 100 vignaioli da tutta Italia**

Publicato il 07 Novembre 2016 | 09:42

La kermesse prevista a Faenza (Ra) per il 13 e il 14 novembre rimette al centro il vino come atto agricolo responsabile. In programma presentazioni e degustazioni, tra cibo di qualità e produttori di olio e birra

Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza (Ra) per la prima edizione di **Back to the Wine** (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016). Curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**, la due giorni in fiera è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.



«È giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole».

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia. Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani,

con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia di San Domenico di Imola, Athos Migliari di La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti di La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani di Fm Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente. Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali. Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14.00 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio Iustrascarpe di gran classe (solo domenica). Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna e del Comune di Faenza.

Informazioni

Orario: domenica dalle 10.00 alle 20.00; lunedì dalle 11.00 alle 18.00.

Biglietto d'ingresso: domenica 13, 20 euro; lunedì 14, 15 euro.

Abbonamento per entrambe le giornate: 30 euro.

Per operatori del settore: 10 euro, valido entrambe le giornate.

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

Fiera di Faenza

via Risorgimento 3 - 48018 Faenza (Ra)

Tel 0546 621554

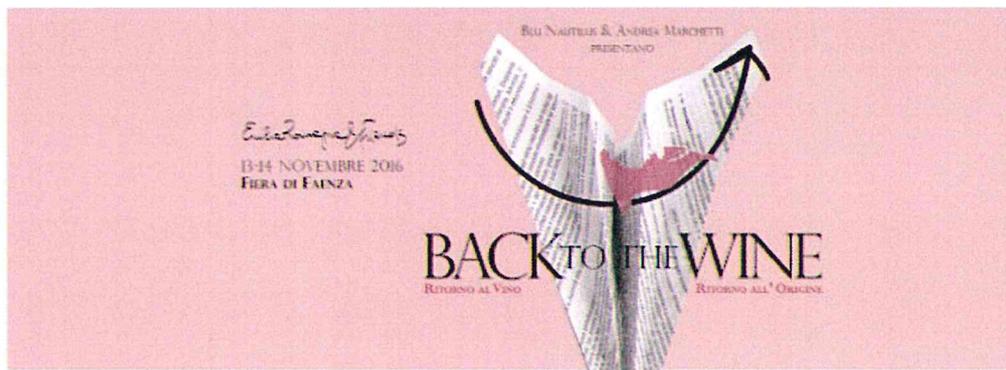
www.backtothewine.it

info@backtothewine.it

Back to the Wine

A Faenza per l'incontro del 13 e 14 Novembre

- [> Back to the Wine](#)
- [> Non solo vino](#)



Back to the Wine



Si terrà nelle giornate del 13 e 14 novembre in quel di Faenza l'incontro "Back to the Wine".

130 saranno i vignaioli artigiani che dall'intero Stivale si riuniranno al motto di "Vino come atto agricolo responsabile". Ed è appunto in occasione della prima edizione di questo appuntamento che sarà possibile riunire anche produttori di olio e birra, presso l'area Confidential, unitamente a firme della cucina, dando la possibilità anche di assistere alla presentazione di libri nonché degustazioni.

In questo modo spiega l'evento Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine: "E' giunto il momento per il mondo del vino di fare 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" concludendo "Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Gli oltre 130 artigiani del vino provenienti da tutta la Penisola rappresenteranno regioni quali Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia.

Tutti caratterizzati da una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina.

Presenti comunque saranno anche le escursioni oltreconfine grazie a produttori provenienti da Francia, Slovenia, Germania e Croazia. Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, presso l'area Confidential insieme ad Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax.

Non solo vino



Tra le proposte anche quattro grandi firme della cucina: Max Mascia del "San Domenico" di Imola, Athos Migliari de "La Chiocciola" di Portomaggiore, Cristian Mometti de "La Porta" Bologna e Fabrizio Mantovani del "FM" Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'"Antica Trattoria del Reno". Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine:

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate
Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

6 Novembre 2016
Vino e cibo

Corriere del **Vino**

- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando

Back to the Wine

G+1 0

Tweet

Mi piace 0

Dal 13 al 14 Novembre a Faenza oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del “Vino come atto agricolo responsabile”

Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a **Faenza** per la prima edizione di **Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016)**. Curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**, la due giorni in **Fiera** è il manifesto del **“vino come atto agricolo responsabile”**. Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

“E’ giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole”.

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni **oltreconfine**, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal *trait union* della territorialità, produttori di **olio** e una selezione di **birre artigianali**, sempre da tutta Italia.

E ancora, area **Confidential** con **Audio Divino** e la giornalista **Martina Liverani**, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema “La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani” insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it



REDAZIONE

Via Edda Fagni, 35 - 57123 Livorno (LI)

Realizzazione del corriere del vino

Settimanale Autorizzazione Pres. Tribunale di Livorno 11/5 del 30/05/05

P.iva 01484850498 - iscrizione al ROC n.14074 - Direttore Responsabile: Riccardo Gabriele

INTERNET PARTNERS



- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando



- HOME
- EVENTI
- MANGIARE E DORMIRE
- PRODOTTI
- PRODUTTORI
- VIAGGI
- TERRITORI
- RICETTE
- OFFERTE SPECIALI
- LAST MINUTE
- NOTIZIE

Home » Eventi » Back to the Wine": Faenza 13-14 novembre - Ritorno al vino come atto agricolo

Back to the Wine": Faenza 13-14 novembre - Ritorno al vino come atto agricolo

Mondo del Gusto
Via Vezio Crisafulli 78
Email: info@mondodelgusto.it

Date ed orari:
dal 13 novembre 2016 al 14 novembre 2016



Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a **Faenza** per la prima edizione di **Back to the Wine (domenica 13 e**

lunedì 14 novembre 2016). Curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**, la due giorni in **Fiera** è il manifesto del "**vino come atto agricolo responsabile**". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni **oltreconfine**, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal *trait union* della territorialità, produttori di **olio** e una selezione di **birre artigianali**, sempre da tutta Italia.

E ancora, area **Confidential** con **Audio Divino** e la giornalista **Martina Liverani**, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori. Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio Iustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

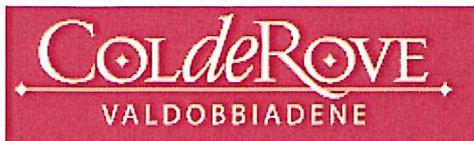
Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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



Dal 1994
direttamente
sulle tavole
di 40.000 italiani



**15 euro
di sconto**

[Home](#)
[Amici](#)
[Chi](#)
[Contatti](#)
[Notiziario](#)
[Policy](#)

L'evento: Terre di Toscana



NEWS/13-14 novembre a Faenza: Back to the Wine

Di L'AcquaBuona • 8 nov 2016 • Rubrica: In evidenza •

[Stampa questo articolo](#)

Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza per la prima edizione di Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016). Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni in Fiera è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio Iustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it

The Wine Times Enopress Daily on

[Enotecche Eccellenti](#)
[Cantine d'eccellenza](#)
[Chi siamo](#)
[Dove siamo](#)
[Case vinicole](#)
[Contatti](#)
[Cerca](#)
[LOGIN](#)

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

Pagine visitate ad oggi: oltre **1.701.590** Articoli consultabili: oltre **18.560**



Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 22 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.320.0288495

MENU

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

HOME

BACK TO THE WINE

Valutazione attuale: / 0

Scarso Ottimo Valutazione

Dettagli

13-14 Novembre a Faenza - Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

(www.enopress.it). Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza per la prima edizione di Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016). Curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di *Blu Nautilus*, la due giorni in Fiera è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

In Fiera cibo di qualità, produttori di olio e birra, area Confidential con firme della cucina, presentazione di libri e degustazioni. Con una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, **area Confidential** con Audio Divino e la giornalista **Martina Liverani**, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche **Vincenzo Vottero** dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di **Vini e Vinili**, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore **Alessandro Ducoli**, **Ivan Fantini** e il suo banco del baratto, e **Angelo Gregorio** lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

SPAZIO UTENTI



LA VETRINA DEI VINI DI ROMA

Via Nemorense 57/57A Tel. 0686206616-19 e-mail

Degustazione Franciacorta - Video

"Regalo d'autore" ..leggi tutto



Skywine a Latina: galleria fotografica

di **Davide Ghaleb**

News

CLIMATICO05-11-2016

BRUNELLO DI MONTALCINO AL TOP04-11-2016

ANCHE I VINI COLLALTO AL MERANO WINE FESTIVAL 04-11-2016

SETTIMANA DELLA

News più lette

- "TUSCAN WINE STORY" IN ITALY
- IL VINO INVECCHIA SOTT'ACQUA
- IL VINO ROSSO PER DIPINGERE
- GRANDE SCELTA DI VINI NEI PUNTI "EUROSPIN" IN

- Le terre e le città del vino
- le grandi famiglie nel mondo
- Manifestazioni mostre fiere
- Enogastronomia
- Il vino in enoteca
- Il vino delle donne
- Turismo e benessere
- Tribuna Aperta
 - Enospia: tutti i reitoscena..
 - Consorzi Associazioni Enti
- Facce da Curling
- Ecoballe
- Eventi
- Sport & Vino
 - Vino alimentazione e sport
 - Lo sport nelle terre del vino
- Vini naturali, biologici e biodinamici
- INFORMATIVA COOKIES

- Info: Back to the Wine, Fiera Faenza 13-14 novembre 2016 - Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18. - Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00. - Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini. - www.backtothewine.it

Succ >

0 Comments.

Tell us what do you think

Comment is required

Name is required

Email is required

Website / blog

Submit Comment

Powered by Bullraider.com

- PROVINCIA DI VITERBO
- LA-VIS: IMPERO DI QUALITA' ???
- "LE ETICHETTE DEL LAZIO": TERRA MARIQUE 2010 IGT CANTINE LUPO Lazio
- UN BRUNELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI PER LE FESTE
- IL 'MUSTUM UVAE' DI CANTINA ZUFFA
- MARSALA: UNA CITTÀ, UN VINO, UN COLORE PER IL 2015

SETTESOLI
SOSTIENE SELINUNTE

Acquistando
SETTESOLI
doni 10 cent
ai templi di
Selinunte

Scopri di più
www.settesolisostieneselinunte.it

**Chiara Giorleo's
Italian
Wine in Russia**



**Chiara Giorleo
Wine Guide**

COPYGROUND

CENTRO STAMPA
PLOTTER CAD SERVICE
STUDIO GRAFICO
INFORMATICA

t: 0761 46 11 99
e: info@copyground.it
w: www.copyground.it

Fazio G. Mazzoni, 12 - Venezia 11

CAMINO RINASCIMENTALE **CASE DENTRO**

SCHIZZALOCA 20
CASE VACANZA

**AGENDA DEL
GIORNALISTA**

anche in
versione digitale



globalpost
America's world news site

**Agenzia stampa
Nuova Cina**

www.news.cn

新华网
NEWS
www.xinhuanet.com
新华通讯社主办

中國銀行
BANK OF CHINA

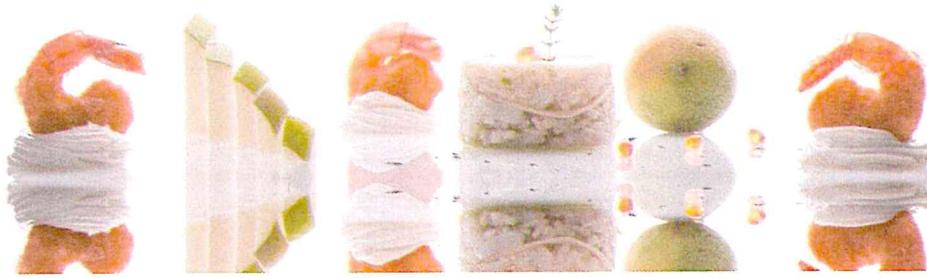
ENOMET
IMPIANTI ENOLOGICI

Tel. +39.0721.887927 - www.enomet.it - info@enomet.it

**VIN O
TECH**

2ª edizione

Salvo ai suoi ricercatori ed utilizzatore per famiglie, il settore vinicolo è una fattoria attivissima ed obliata.



Posted on 4 novembre 2016

Back to the Wine

Like

Share

Back to the Wine

13-14 Novembre Faenza

Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

In Fiera cibo di qualità, produttori di olio e birra, area Confidential con firme della cucina, presentazione di libri e degu

Faenza – Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza per la prima edizione di Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016). Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni in Fiera è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it
Ufficio Stampa PrimaPagina
Filippo Fabbri – Maurizio Magni
tel. 0547-24284; 3471567681
fabbri@agenziaprimapagina.it

Menu

momento della solidarietà ai norcini Lessini Durello premiato dalle guide 5 Sfumature di v

Back to the Wine

[Home](#) [Agenda](#)



13-14 Novembre Faenza

Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

In Fiera cibo di qualità, produttori di olio e birra, area Confidential con firme della cucina, presentazione di libri e degustazioni

Faenza – Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza per la prima edizione di Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016). Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni in Fiera è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian

Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza.

Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinilli, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it

SPAGHETTITALIANI.COM

non solo spaghetti... di tutto ma con gusto

Domenica, 06 Novembre 2016



Le News Le Ricette I Ristoranti Pagine Regionali Parola di Chef The Food Center Lo Speciale Vini I Prodotti d'Eccellenza

ShinyStatTM Visite tot. 76676

Utenti attivi nel Network di spaghetitaliani: 3.188

cerca fra le News

cerca

Home Page

[pagina per la stampa](#)

Le News

NEWS

Convegni, Seminari, ...

News visualizzata

Ultime News inserite

Le News di oggi

Le News per data

Convegni, Seminari, ...

Corsi

Degustazioni e Cene

Mostre e Presentazioni

Cinema

Radio e TV

Musica

Concerti

CD

Classica

Festival

Teatro

Editoria

Sport

Altro

[Condividi](#)

[Tweet](#)

Inserito da:



Luigi Farina

Spaghettarò

[luigi](#)

Data evento: dal 13-11-2016 al 14-11-2016

A Faenza "Back to the Wine": 13-14 novembre - Ritorno al vino come atto agricolo responsabile

Back to the Wine

13-14 Novembre
Faenza (Ravenna)

Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del "Vino come atto agricolo responsabile"

In Fiera cibo di qualità, produttori di olio e birra, area Confidential con firme della cucina, presentazione di libri e degustazioni

Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza per la prima edizione di Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016).

Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni in Fiera è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinilli, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica). Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna e del Comune di Faenza.

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

L'Enogastronomia

Il Magazine

L'Album Fotografico

Le nostre pagine su Facebook

Le Regioni

Il Network

Musica e Teatro

Lo Sport

Il Forum

L'Associazione

Registrazioni

Newsletter

Chi siamo:



Associazione Spaghetitaliani

San Giorgio a Cremano (NA)

Email: info@spaghetitaliani.com

www.spaghetitaliani.com

www.spaghetitaliani.it

www.thefoodcenter.it

www.musicaeteatro.com

www.themusiccenter.eu

Roma - 08-11-2016

ALTRO CHE NICCHIA, LA REALTÀ DEI VINI NATURALI VALE IL 5% DEL MERCATO ENOICO MONDIALE, E I "BIO WINE LOVER" CRESCONO ANCHE IN ITALIA: APPUNTAMENTO A ROMA, CON IL SALONE VINNATUR (12-14 NOVEMBRE), ED A FAENZA, CON "BACK TO THE WINE" (13-14 NOVEMBRE)

Lungi dall'essere una moda, o al più una nicchia produttiva, quella dei vini naturali è ormai un'affermata ed importante realtà produttiva, che vale, secondo le stime dell'ultimo ProWein, la fiera del vino di Düsseldorf, il 5% dell'intero mercato enoico che, nel suo complesso, muove 300 miliardi di dollari l'anno. Quella dei vignaioli naturali, o organici, o biodinamici, per usare le definizioni più popolari, è una scelta produttiva antisistemica, che vede nel vino un atto culturale, prettamente agricolo, sposata da sempre più aziende, anche in Italia, con un seguito di "adepti", di "bio wine lover" che, questo week end, avranno solo l'imbarazzo della scelta.

A Roma, infatti, dal 12 al 14 novembre, il Salone dei vini naturali VinNatur (www.vinnatur.org) riunirà 78 vignaioli da 13 Regioni italiane ed altre 47 da Francia, Slovenia, Spagna ed Austria. Un momento di assaggio e di incontro, ma anche e soprattutto di confronto, perché il dibattito sui vini naturali, sulle regole da seguire in vigna ed in cantina e su veri e propri disciplinari di produzione, è più vivo che mai. VinNatur a luglio ha approvato il suo disciplinare di produzione, suscitando reazioni più o meno positive, critiche e domande, al centro del dibattito "Vino Naturale: dalle discussioni al disciplinare di produzione", di scena il 12 ottobre, in cui si parlerà di regole ("Regole e strategie per la sostenibilità dell'agricoltura: le sfide del vino"), rapporto con il mondo del biologico ("Vino biologico e naturale, due fratelli che dovrebbero parlarsi di più") e salute ("Il vino fa buon sangue?"). Un'analisi che continuerà il 13 ottobre, quando Sandro Sangiorgi, fondatore del magazine "Porthos" e Angiolino Maule, presidente di VinNatur, si confronteranno sul tema "Disciplinare il vino naturale: sì o no? E perché?".

A Faenza, invece, 130 vignaioli artigiani del Belpaese, con una manciata di ospiti da Francia, Germania, Slovenia e Croazia, si danno appuntamento a "Back to the wine", il 13 e 14 novembre: curata da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di "Vinessum", la kermesse vuole essere il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile", attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni (www.backtothewine.it). Spazio anche al food, con gli chef che seguono un approccio bio in cucina da tutta Italia, alla birra, all'olio ed alla cultura, tra musica, letture e confronti aperti tutti dedicati al vino ed al cibo. "E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro - spiega Andrea Marchetti, regista di "Back to the Wine" - 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. "Back to the Wine" è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2016



Search...

GUSTOLANDIA

PROTAGONISTI

PARLIAMO DI..

EVENTI

FRONTPAGE

COMMUNITY

Sei in: > Eventi

< Indietro

Vuoi iscriverti alle nostre news?

Categories: news

Email:

User

Name:



Eventi



Il vino come atto agricolo

Utilizziamo cookies per migliorare la tua esperienza sul nostro sito. continuando a visitare il sito acconsenti a usare i nostri

[cookie](#) [info](#) [ok](#)
Powered by [cookie-script.com](#)

29	30	31	1	2
5	6	7	8	9
12	13	14	15	16
19	20	21	22	23
26	27	28	29	30
3	4	5	6	7

Prossimi Appuntamenti

[Il vino come atto agricolo responsabile \(13/11/2016 - 14/11/2016 \(UTC+01:00\) Amsterdam, Berlin, Bern, Rome, Stockholm, Vienna\)](#)

Cerca

Search

Search

responsabile

Autore: **Gusto landia** / martedì 27 settembre 2016 / Categorie: **Eventi, Territori**

Rate this article: 5.0

Data evento: 13/11/2016 - 14/11/2016 [Export event](#)

In principio c'erano i vignaioli. Le mani intrise nella terra, le stagioni a scandir il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità. Poi arrivarono premi e riflettori, e furono guai: la terra aveva lasciato spazio al "trucco", il gusto si era omologato, packaging e immagine a sopravanzare sul tutto.

Il ritorno ad una visione perduta è possibile? La risposta è Back to the Wine (Ritorno al Vino), che riporta il 13 14 novembre prossimo alla Fiera di Faenza un importante evento di respiro interazionale.

Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - [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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Un centinaio gli "artigiani" del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria Liguria), tutti con una produzione tra le 10mila e 40mila bottiglie. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia.

Insieme a loro alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali, anche qui da tutta Italia. E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, insieme a quattro grandi firme della cucina (Max Mascia, Athos Migliari, Cristian Mometti, Fabrizio Mantovani) che raccontano sé stessi anche attraverso una loro creazione in un confronto diretto con il pubblico. Il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli, presentano le loro ultime fatich editoriali. Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, con il cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio Iustrascarpe di gran classe (solo domenica).

Utilizziamo cookies per migliorare la tua esperienza sul nostro sito. continuando a visitare il sito accetti a usare i nostri

cookie [info](#) [ok](#)

Powered by [cookie-script.com](#)

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18. Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00. Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini.

Info: www.backtothewine.it

Like 0 Tweet **G+1** 0 Share 0 Condividi

Print

Numero di visite (83) / Commenti (0)

Tags:

Gusto landia

Altri posts di Gusto landia

Contatta l'autore

Home	Il Progetto	Gli Itinerari	Chi siamo	Contatti	
------	-------------	---------------	-----------	----------	--



|| Crediti || Mappa del sito ||



AREA STAMPA

Notizie

Appuntamenti

Rassegna Stampa

Comunicati Stampa

Dicono di noi

APPROFONDIMENTI

Le vie del vino

Vino e Chiesa

I paesaggi vitati

I vigneti a piede franco

Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte

Le vigne in città

Le viti ultracentenarie

MEDIATECA

Libri e guide

Fotogallery

Videogallery

Risorse online

Link

Il vino come atto agricolo responsabile



In principio c'erano i vignaioli. Le mani intrise nella terra, le stagioni a scandir il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità. Poi arrivarono premi e riflettori, e furono guai: la terra aveva lasciato spazio al "trucco", il gusto si era omologato, packaging e immagine a sopravanzare sul tutto.

Il ritorno ad una visione perduta è possibile? La risposta è **Back to the Wine (Ritorno al Vino)**, che riporta il **13 14 novembre prossimo alla Fiera di Faenza** un importante evento di respiro interazionale.

Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il **manifesto del "vino come atto agricolo responsabile"**. Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

*"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro - spiega **Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole.**"*

Un **centinaio gli "artigiani" del vino da tutta la Penisola** (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria Liguria), **tutti con una produzione tra le 10mila e 40mila bottiglie**. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da **Francia e Slovenia**.

Insieme a loro **alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali**, anche qui da tutta Italia. E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, insieme a quattro grandi firme della cucina (Max Mascia, Athos Migliari, Cristian Mometti, Fabrizio Mantovani) che raccontano sé stessi anche attraverso una loro creazione in un confronto diretto con il pubblico. Il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli, presentano le loro ultime fatiche editoriali. Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, con il cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio Iustrascarpe di gran classe (solo domenica).

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18. Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00. Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini.



NOTIZIE FLASH

La cantina La Piotta di Montalto Pavese entra nella classifica Top Hundred a rappresentare l'Oltrepò Pavese e lo fa con il vino della tradizione.

[LEGGI TUTTO](#)

COMMUNITY

[facebook](#)

AREA RISERVATA

Nome utente

Password

Ricordami

[Password dimenticata?](#)

[Nome utente dimenticato?](#)

LA

28 settembre 2016

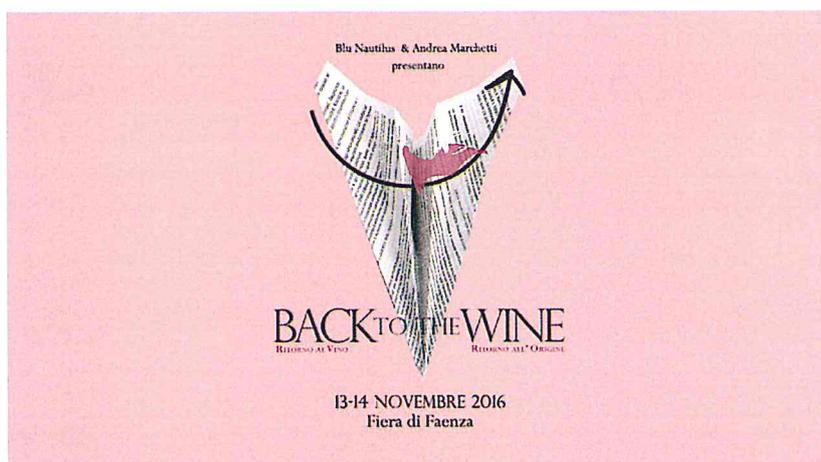
Appuntamenti

Back to the Wine

Un centinaio di vignaioli artigiani da tutta

Italia per un ritorno del “Vino come atto

agricolo responsabile”



FAENZA – In principio c'erano i vignaioli. Le mani intrise nella terra, le stagioni a scandir il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità. Poi arrivarono premi e riflettori, e furono guai: la terra aveva lasciato spazio al “trucco”, il gusto si era omologato, packaging e immagine a sopravanzare sul tutto.

Il ritorno ad una visione perduta è possibile? La risposta è **Back to the Wine** (Ritorno al Vino), che riporta il **13-14 novembre prossimo alla Fiera di Faenza** un importante evento di respiro interazionale.

Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il manifesto del “**vino come atto agricolo responsabile**”. Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.



“E’ giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole”.

Un centinaio gli “artigiani” del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria Liguria), tutti con una produzione tra le 10mila e 40mila bottiglie. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia.

Insieme a loro alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali, anche qui da tutta Italia. E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, insieme a quattro grandi firme della cucina (Max Mascia, Athos Migliari, Cristian Mometti, Fabrizio Mantovani) che raccontano sé stessi anche attraverso una loro creazione in un confronto diretto con il pubblico. Il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l’ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli, presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, con il cantautore Alessandro Docoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).



Informazioni

Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Roma - 27-10-2016

DA "RUBINO" IN SICILIA AI "VINI DA TERRE ESTREME" IN VENETO, DA "VINNATUR" A ROMA AL "SURGERY VINE DAY" DI SIMONITÌ&SIRCH IN FRIULI, DAI BORDOLESI DEL TRENTINO ALLA NUOVA CANTINA DI EATALY LINGOTTO NELL'AGENDA WINENEWS D'AUTUNNO NELL'ITALIA DEL VINO

Da "Rubino" in Sicilia ai "Vini da Terre estreme" in Veneto, dai vini naturali di "VinNatur" a Roma ai "Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi a Piacenza, dal "Surgery Vine Day" di Simoniti&Sirch in Friuli ai grandi Bordolesi del Trentino, ecco l'agenda WineNews per un autunno da trascorrere nei territori del vino, tra le stagioni dell'anno più belle e suggestive per i paesaggi vitati, aspettando i primi frutti della vendemmia appena conclusa. Tra le curiosità, c'è la "Vendemmia dei libri", rassegna eno-letteraria a Castelvenere (Benevento; 28 ottobre-2 dicembre; www.comune.castelvenere.bn.it), pensata per stimolare la conoscenza delle peculiarità dei vini locali stimolando l'interesse per la lettura, accompagnando la presentazione di ogni libro ad un vino, e il vino si può anche "barattare", dal 14 al 20 novembre, nella "Settimana del Baratto" che si celebra in Italia. Senza dimenticare le presentazioni delle guide che mancano all'appello: "Vitae 2017" di Ais-Associazione Italiana Sommelier al TheMall a Milano, il 29 ottobre con i vini con il "Tastevin" (www.aisitalia.it), e "Vinibuoni d'Italia 2017" del Touring Club Italiano (www.vinibuoni.it), il 5 novembre con i vini con le "Corone", tra gli eventi del "Merano WineFestival", la celebre kermesse dei vini e cibi di alta qualità, a Merano (4-6 novembre; www.meranowinefestival.com). E, stasera, Eataly Lingotto a Torino apre le porte della sua nuova e ricca "Cantina".

Il 28 e il 29 ottobre al Castello di Spessa Wine Resort a Capriva del Friuli, c'è il "Surgery Vine Day" con i Preparatori d'Uva Simonit & Sirch tra i vigneti dell'Azienda Schiopetto (www.simonitesirch.com).

Da ieri al 29 ottobre a Palazzo Roccabruna a Trento, sede dell'Enoteca Provinciale, si ripercorre la storia dei Bordolesi, dagli anni Sessanta, quando due pionieri della moderna enologia, Riccardo Zanetti, dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, e Leonello Letrari, all'epoca enologo della cantina Bossi Fedrigotti, intuirono la possibilità di schiudere nuove prospettive agli orizzonti ancora angusti del vino locale con il Castel San Michele ed il Fojaneghe, due rossi di grande carattere, prodotti con un taglio di Merlot e Cabernet secondo l'uso di Bordeaux, ad oggi, lungo una tradizione di successo che può vantare molti altri rappresentanti, alcuni di grande fama come il San Leonardo, nel laboratorio-degustazione "I bordolesi del Trentino: dai ruggenti anni Sessanta ad oggi" (www.palazzoroccabruna.it). In Sicilia, dal 28 ottobre al 1 novembre, a Scicli, torna "Rubino - Wine Experience", edizione n. 4 dell'evento che si propone come viaggio estetico e sensoriale alla scoperta di monumenti antichi e sapori enogastronomici in una perla del barocco siciliano, firmato dall'Associazione Culturale S.E.M.-Spazi Espressivi Monumentali (www.semescicli.it). **Restando sull'isola, torna il "Cerasuolo Night Party", evento dedicato alla cucina gourmet insieme all'unica Docg siciliana, il Cerasuolo di Vittoria, nella nuova formula #Cerasuolo2day, ovvero per due giorni, il 12 e il 13 novembre, con gli chef stellati Vincenzo Candiano e Claudio Ruta, in piazza Henriquez, ed un'originale Cerasuolo Runners, la mezza maratona che si snoderà per 21 chilometri tra le vigne e le cantine del territorio, promossa dalla Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria guidata dalla produttrice Arianna Occhipinti (www.stradadelvinocerasuolodivittoria.it).** Spazio, quindi, ai "Vini da Terre estreme", a Mogliano Veneto (Villa Braida, 30-31 ottobre; www.aisveneto.it), una degustazione di oltre 250 etichette "eroiche" provenienti dalle zone più impervie d'Italia, Istria e Dalmazia, in cui si coltiva la vite, accompagnati dai sommelier Alessandro Scorsonone, Adua Villa, volti noti in tv a "La Prova del Cuoco" su Rai 1, e non solo, e Mira Semic. In Alto Adige, il 5 novembre, c'è il Terlan SenseEvent Party alla Cantina Terlan, con un bar di ostriche Fines de Claire, un'esclusiva selezione di champagne Legras & Haas, un raffinato menu a 6 portate del "Jeune Restaurateur d'Europe" Christian Pircher, e un ricchissimo buffet di alta pasticceria a cura dello chef pluristellato Giancarlo Perbellini (www.terlan-sensevent.com). Senza dimenticare che, fino al 30 ottobre si va in cantina per celebrare uno dei momenti più suggestivi, magici e importanti della stagione vitivinicola, la vendemmia, con le "Cantine Aperte in Vendemmia", l'evento organizzato dal Movimento Turismo del Vino nelle cantine di tutta Italia (con la raccolta fondi "Mtv per Amatrice"; www.movimentoturismodelvino.it).

A Bologna, il 29 ottobre, va in scena "Vino e cibo digitali. Una tavola rotonda", rivolta agli operatori del food & wine, organizzato da Sorsi di Web, digital agency di comunicazione e marketing online specializzata nell'internazionalizzazione del settore del Food&Wine, con un focus particolare sul mondo del vino e l'intervento, tra gli altri, di Donatella Cinelli Colombini (www.sorsidiweb.com). Un percorso sensoriale ed emozionale dalla conoscenza della vite e della sua storia fino al racconto delle diverse zone vitivinicole di quattro Regioni con la degustazione di Vermentino, Torbato e Cannonau per la Sardegna, Negroamaro, Primitivo e Verdeca per la Puglia, Friulano, Ribolla Gialla e Schioppettino per il Friuli e Barolo, Barbaresco e Gavi per il Piemonte, è invece al centro del corso promosso dall'Università del Gusto di Vicenza "Emozioni di Vino" (www.universitadelgustovicenza.it), con la sommelier Stefania Ruffo, dall'8 al 29 novembre. Il ritorno ad una visione perduta del vino, è possibile? La risposta può darla "Back to the Wine" (Ritorno al Vino), l'evento che, il 13 e il 14 novembre alla

Fiera di Faenza, che in un'epoca di premi e riflettori, di gusto omologato ed in cui è l'immagine a sopravvivere su tutto, promuove il ritorno al "Vino come atto agricolo responsabile, quello frutto di mani intrise nella terra dei vignaioli artigiani - un centinaio, in arrivo da tutta Italia, con una produzione tra 10.000-40.000 bottiglie - con le stagioni a scandire il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità (www.backtothewine.it). Dal 12 al 14 novembre, a Roma c'è "VinNatur", la kermesse dedicata ai vini naturali frutto del costante impegno di vignaioli intraprendenti e rigorosi che dicono no alla chimica, nel Parco dell'Appia Antica (www.vinnatur.org). **Il tutto, aspettando a Piacenza Expo, dal 26 al 27 novembre, il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti della Fivi, con quattro degustazioni in cui grandi interpreti raccontano il loro territorio e il loro vino: dal Trentino di Pojer & Sandri al Collio friulano di Edi Keber, dal lombardo Oltrepò Pavese di Lino Maga alla Calabria di Francesco De Franco (www.fivi.it).**

A Milano torna l'appuntamento con "Golosaria" (Mico-FieraMilanoCity, 5-7 novembre; www.golosaria.it), con protagonisti 300 tra i migliori produttori di cibo e vino recensiti dal Golosario di Paolo Massobrio e Marco Gatti. Dal 4 al 6 novembre è un weekend da veri gourmet anche a Riva del Garda, con "Garda con Gusto ... Tentazioni d'autunno" al Palameeting, l'evento enogastronomico che celebra le eccellenze del Garda Trentino tra food market, show cooking (con lo chef Simone Rugiati), tasting sul tema della cucina a crudo della carne salada De.Co, e del pesce di lago, mentre le aziende della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino aprono le porte ai curiosi (www.gardatrentino.it). A Frascati si può invece fare un viaggio tra i sapori dei Castelli Romani, con la Fiera dei Sapori di CastelliExperience, in compagnia di Slow Food, dalla norcineria ai formaggi, dai dolci alla frutta, e, ovviamente il vino (www.castelliexperience.it).

Per concludere un incontro speciale e imperdibile: A proposito di felicità. Chiacchiere tra José Mujica, Luis Sepúlveda e Carlo Petrini", il 6 novembre all'Aula Magna dell'Università degli studi di Milano, introdotto dalle parole del fondatore di Slow Food, "con il tempo e con l'esperienza del mio strano mestiere, il gastronomo, alla fine qualcosa ho capito, sulla felicità: è come una rete, tessuta da relazioni, stabilite con le persone, la natura e con ciò che ci circonda" (www.slowfood.it).

Focus - 5.000 etichette da 30 Stati del mondo per una "Cantina" speciale: la nuova cantina di Eataly Lingotto a Torino che si svela stasera

Stasera apre le porte una "Cantina" speciale: è quella di Eataly Lingotto a Torino, il primo degli store della catena del made in Italy di qualità fondata da Oscar Farinetti, che si rinnova, con 5.000 etichette di 30 Stati del mondo, uno spazio bollicine, il wine bar Pane & Vino, una zona cult dedicata ai grandi vini ma anche oltre 300 etichette di birre artigianali italiane, una birreria con 16 birre diverse ogni mese, più di 500 etichette di spirits, una cantina di stagionatura di salumi e formaggi, e un ristorante gourmet.

Info: www.eataly.net

Focus - Il tartufo bianco d'Italia, in mostra & mercato, nei territori più vocati d'Italia, da Alba alla Crete Senesi ... Con l'"olio novo" a far da anteprima, e la degustazione "gemellaggio" tra il tartufo delle Crete Senesi e lo Champagne di Hautvillers

Il Mercato Mondiale del Tartufo della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba", edizione n. 86, che si è aperto l'8 ottobre, durerà due settimane in più, fino al 27 novembre (www.fieradeltartufo.org). L'altro evento attesissimo in Italia e nel mondo, l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, ci sarà, invece, il 13 novembre, al Castello di Grinzane Cavour. Da un territorio vocato all'altro, in Toscana a San Giovanni d'Asso, il tartufo bianco delle Crete Senesi è protagonista della "Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi", edizione n. 31, dal 12 al 20 novembre (www.mostradeltartufobianco.it). Per arrivare al Castello di San Giovanni, circondato dal piccolo borgo medievale immerso nella Val d'Orcia Patrimonio Unesco, si può salire anche sul "Treno Natura", un antico treno a vapore che parte da Grosseto e da Siena, attraverso una ferrovia non più in servizio. Accanto al pregiato bianco delle Crete Senesi, è possibile assaggiare formaggi pecorini a latte crudo, insaccati, carni di Chianina e Cinta Senese, olio extravergine di grande qualità, il vino della Doc Orcia e, da questo anno, anche il Brunello di Montalcino per suggerire la fusione tra i Comuni delle due eccellenze, con una cerimonia di matrimonio dove Brunello e tartufo bianco convoleranno a "giuste nozze". Non mancheranno visite ad aziende agricole, Museo del Tartufo, cantine, frantoi e caseifici con il "Bussino del gusto", trekking tra boschi e campagne passando per il parco archeologico di Pava, cooking show, e una rete di ristoranti con protagonista il Diamante Bianco. Anteprima della Mostra-Mercato è la tradizionale festa della vicina Montisi dedicata all'extravergine: l'"olio novo", tutto da assaggiare dal 28 ottobre al 1 novembre. Tra le chicche, il 29 ottobre, l'attesa degustazione di Tartufo delle Crete Senesi e Champagne di Hautvillers, città gemellata con San Giovanni d'Asso. E se, restando in Toscana, la "Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato", edizione n. 46, è di scena dal 13 novembre al 4 dicembre (www.sanminiatorpromozione.it), nelle Marche la "Fiera nazionale del Tartufo Bianco d'Acqualagna" è in programma dal 30 ottobre al 13 novembre (www.acqualagna.com). Infine, l'edizione n. 37 della "Mostra del Tartufo Bianco" a Città di Castello in Umbria, dal 28 ottobre al 21 novembre (www.iltartufobianco.it).

Focus - Dal 29 ottobre al 27 novembre, kermesse per eccellenza che celebra l'olio: "Frantoi Aperti" in Umbria, tra eventi per grandi e piccini

L'olio extravergine d'oliva torna sotto i riflettori in Umbria con i cinque weekend di "Frantoi Aperti", dal 29 ottobre al 27 novembre, evento promosso dall'Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria per celebrare la produzione dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria valorizzando nel contempo il turismo rurale e i borghi medioevali. Ricco il calendario, tra passeggiate, laboratori e degustazioni, ma cuore dell'evento saranno soprattutto i frantoi dove sarà possibile vivere l'esperienza della spremitura a stretto contatto con i produttori. Da Assisi (29 ottobre-1 novembre "Unto-Unesco, Natura, Territorio, Olio in Assisi", 5-20 novembre nei castelli del territorio), Bettona (26-27 novembre "Sapori e Profumi di Olio e di Vino a Bettona") a Campello sul Clitunno (6 novembre "Festa dei Frantoi"), da Castiglione del Lago (11, 12 e 13 novembre "Festa dell'olio") a Foligno (4-6 novembre "Autunno a Foligno - Frantoi Aperti e Miele in Umbria"), da Giano dell'Umbria (29 e 30 ottobre "La Mangiaunta", 26 e 27 novembre "Rievocazione della Festa della Frasca") a Gualdo Cattaneo (19 e 20 novembre "Sapere di Pane Sapore di Olio"), da Magione (19 e 20 novembre "Olivagando") a Narni (dal 25 al 27 novembre "La Maratona



Scarica la App di PegasoNews

ANDROID APP ON Google Play

Il nuovo concetto di attualità

Tam Tam

Scopri Mi

- [HOME](#)
- [CHI SIAMO](#)
- [NEWS](#)
- [ARCHIVIO PER ANNO](#)
- [I NOSTRI AMICI](#)
- [CONTATTI](#)
- [CERCA](#)
- [IN VIAGGIO](#)
- [SOSTE GOLOSE](#)
- [PHOTO GALLERY](#)
- [LOGIN](#)



NEWS

- [Agenda & Attualità](#)
- [Casa & Design](#)
- [Cultura Spettacoli & FOCUS](#)
- [Locali](#)
- [Enogastronomia & Ricette](#)
- [Appuntamenti col Teatro](#)
- [Moda, Tendenze & Sfilate](#)
- [Salute, Bellezza & Wellness](#)
- [Shopping](#)
- [Solidarietà](#)
- [Sport, barche & notori](#)
- [Turismo](#)

BACK TO THE WINE 13-14 NOVEMBRE FAENZA

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI

Categoria: **Enogastronomia**

Publicato 27 Settembre 2016

0 Like

0 Tweet

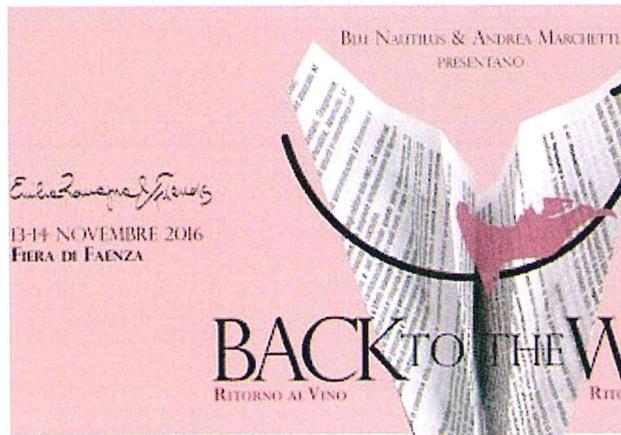
0 G+1

0

Share

SocButtons v1.6

Seguici Su ...



Pegaso



Un centinaio di vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del “Vino come atto agricolo responsabile”

In principio c'erano i vignaioli. Le mani intrise nella terra, le stagioni a scandir il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità. Poi arrivarono premi e riflettori, e furono guai: la terra aveva lasciato spazio al “trucco”, il gusto si era omologato, packaging e immagine a sopravanzare sul tutto. Il ritorno ad una visione perduta è possibile? La risposta è Back to the Wine (Ritorno al Vino), che riporta il 13-14 novembre prossimo alla Fiera di Faenza un importante evento di respiro interazionale. Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il manifesto del “vino come atto agricolo responsabile”. Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

“E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole”.

Un centinaio gli “artigiani” del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria Liguria), tutti con una produzione tra le 10mila e 40mila bottiglie. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia. Insieme a loro alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali, anche qui da tutta Italia. E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, insieme a quattro grandi firme della cucina (Max Mascia, Athos Migliari, Cristian Mometti, Fabrizio Mantovani) che raccontano sé stessi anche attraverso una loro creazione in un confronto diretto con il pubblico. Il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli, presentano le loro ultime fatiche editoriali. Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, con il cantautore Alessandro Duoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e

NESPRESSO

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUË



Bonne Maman

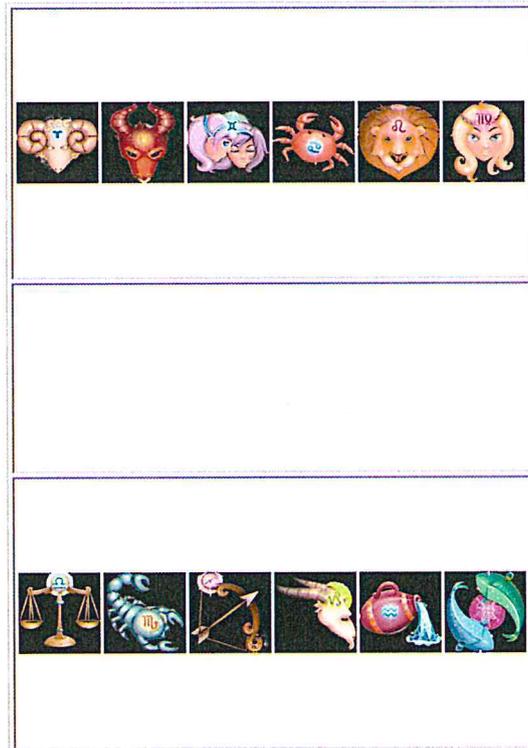


Champagne
DEUTZ

Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

Info Back to the Wine Fiera Faenza 13-14 novembre 2016 Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18. Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00. Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini. Sito: www.backtothewine.it

OROSCOPO



CSS Valid | XHTML Valid | Top | + -

Copyright © Yoububble 2016 All rights reserved. Custom Design by Youjoomla.com

Sorgente del Vino

vini territori persone tradizione



Rocco di Carpeneto, Ovada e il dolcetto

Un'idea di vino e di agricoltura che è diventata realtà nelle terre di Ovada e del dolcetto

[Home](#) [Le cantine](#) [Vini recensiti](#) [Vendita vino](#) [Turismo](#) [Iniziative](#) [Fare il vino](#) [Approfondimenti](#) [Agenda](#) [Info](#) [I blog](#)

Back to the Wine a Faenza

13 Nov 2016 | Fiere e manifestazioni

Data / Ora

Date(s) - 13/11/2016 - 14/11/2016

Tutto il giorno

Luogo

Fiera di Faenza

Categorie

Fiere e manifestazioni



Gli ultimi articoli

Per qualche litro in più (di Prosecco) di Paolo Cacciari

Stanko Radikon

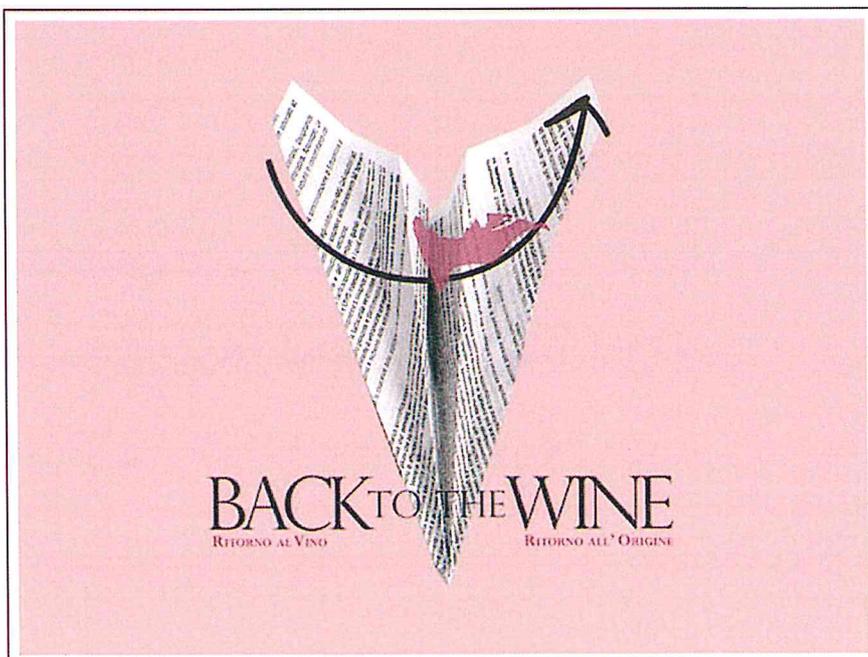
Nasce il disciplinare Vinnatur per il vino naturale

L'Europa al voto sul glifosato

Vinessum, ci seremo anche noi

E' nata la Carta d'Intenti del Vino Naturale Italiano

VinAgenda



Il vino torna ad essere protagonista alla Fiera di Faenza con un evento a cura di Blu Nautilus e Andrea Marchetti: domenica 13 e lunedì 14 novembre si tiene infatti la prima edizione di Back to the wine. I vignaioli artigiani dell'Emilia-Romagna, insieme a numerosi colleghi italiani ed esteri, anche di food&beer, vi aspettano a Faenza per farvi assaggiare i propri prodotti.

Le degustazioni aprono domenica 13 novembre 2016 dalle 10 alle 20 e lunedì 14 novembre dalle 11 alle 18. In attesa di maggiori informazioni sul programma vi lasciamo con l'elenco dei vignaioli della regione ospitante, per tutte le altre informazioni vi invitiamo a visitare il sito backtothewine.it. Da **Piacenza**: Denavolo, Andrea Cervini, Croci, Casè, La Stoppa, Montesissa Emilio, Marco Cordani, Gaetano Solenghi; da **Ferrara** Mariotti, da **Modena** Vittorio Graziano, Luciano Saetti, Bergianti Vino, TerraQuilia, Cavaliere, Gradizzolo, da **Bologna** Erioli Vini, Al Di Là Del Fiume, Terre di Macerato, Cà dei Quattro Archi, Vini Giovannini; da **Reggio Emilia** Cinque Campi, Denny Bini, Quarticello, da **Parma** Crocizia, da **Ravenna** Vigne dei Boschi, Andrea Bragagni, Paolo Francesconi, Vigne S. Lorenzo, Il Pratello, Ancarani, S. Biagio Vecchio, Fondo S. Giuseppe.

Vini di Vignaioli 2016 a
Fornovo di Taro
30/10/2016 - 31/10/2016
Fornovo Taro

Corso di viticoltura
biodinamica con Adriano Zago
- 1° livello
04/11/2016 - 05/11/2016
Rolo

Critical Wine 2016 al Buridda
di Genova
12/11/2016 - 13/11/2016
Genova

Terre di Vite 2016 al Castello
di Levizzano
12/11/2016 - 13/11/2016
Castelvetro

Altri eventi in programma

Chi siamo

Sorgentedelvino.it
è un progetto editoriale di:

Chiaroweb.net
Via Roma 30
29010 Pianello Val Tidone (PC)

Telefono: 0523/998416
info@sorgentedelvino.it

Link rapidi

Se sei un amante dei vini naturali,
di tradizione e territorio
potrebbero interessarti queste
pagine:

- . Tutte le cantine
- . Vendita diretta vino on line
- . Offerte speciali
- . Tutti i vini recensiti

Per i vignaioli

Se sei un produttore di vini
naturali, di tradizione e territorio
potrebbero interessarti queste
pagine:

- . Pubblica la tua cantina
- . Promuovi il tuo agriturismo o b&b
- . Le iniziative di Sorgentedelvino



HOME

TURISMO

ENOGASTRONOMIA

EXPO2015

CULTURA E SPETTACOLI

SPORT

AGENDA

MODA

BELLEZZA

NUOVO ARTICOLO

Cerca...

AAA Login Register

IN EVIDENZA

DEFAULT TITLE DATE RANDOM

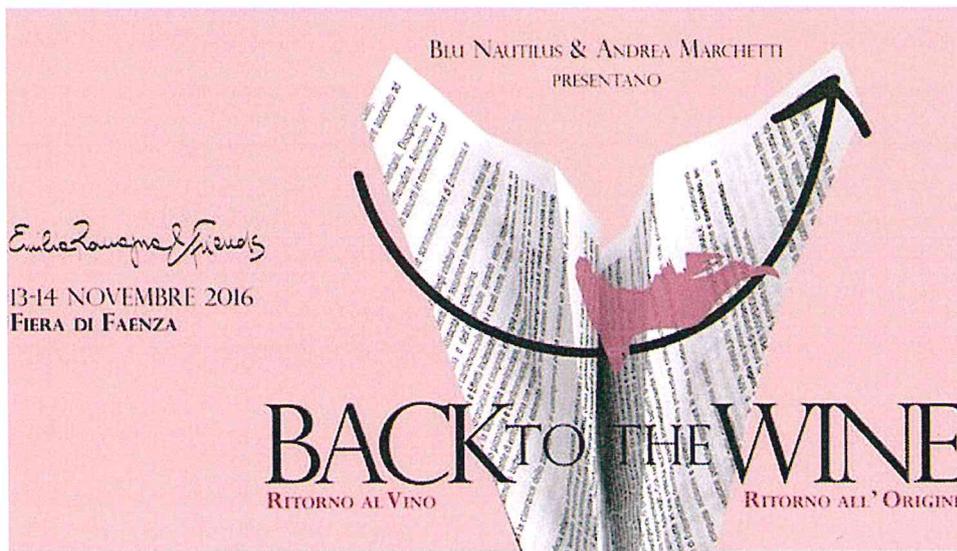
BACK TO THE WINE 13-14 NOVEMBRE FAENZA



Dettagli

Scritto da PegasoNews

IN RETE CON ...



Un centinaio di vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del “Vino come atto agricolo responsabile”

In principio c'erano i vignaioli. Le mani intrise nella terra, le stagioni a scandir il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità. Poi arrivarono premi e riflettori, e furono guai: la terra aveva lasciato spazio al “trucco”, il gusto si era omologato, packaging e immagine a sopravanzare sul tutto. Il ritorno ad una visione perduta è possibile? La risposta è Back to the Wine (Ritorno al Vino), che riporterà il 13-14 novembre prossimo alla Fiera di Faenza un importante evento di respiro interazionale. Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il manifesto del “vino come atto agricolo responsabile”. Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

“E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole”.

Un centinaio gli “artigiani” del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria Liguria), tutti con una produzione tra le 10mila e 40mila bottiglie. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia. Insieme a loro alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali,

...

Read more

[Succ >](#)



Search here...



Blog. Torna a Faenza un grande evento nazionale sul vino, Back to the Wine

Margherita Barbieri / 11 ottobre 2016 / Blog, In Evidenza

11/10/2016 – Riceviamo e pubblichiamo:

Faenza. Torna a Faenza un grande evento dedicato al vino. Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enologia nazionale. Appuntamento **domenica 13 e lunedì 14 novembre** con la prima edizione di **Back to the Wine** (Ritorno al Vino), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, che gestisce l'ente fieristico.

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

“La grande risposta che abbiamo avuto da tutta Italia, e sin oltreconfine, conferma due cose: prima di tutto la volontà dei piccoli produttori di avere spazi propri nei quali farsi conoscere per condividere insieme qualcosa di grande – spiega Andrea Marchetti – In secondo luogo, la attrattività di Faenza come luogo dell’enologia, fecondo humus a cui mancava un evento del vino”.

Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore, e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane.

“Faenza non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente particolarmente sensibile all’enologia – spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus – Da tempo la città chiedeva un evento nazionale sul vino, l’incontro con Andrea Marchetti e il suo team di Vinessum, ha favorito tutto ciò. A circa un mese di distanza la risposta è stata al di sopra delle aspettative che ci eravamo preposti come prima edizione. Ci auguriamo che sia un primo passo in vista di un percorso di crescita nel corso dei prossimi mesi”.



HOME PAGE

EMILIA ROMAGNA
DA BERE E DA MANGIARE

VINI PREMIATI

NEWS

CANTINE

RISTORANTI ED
ENOTECHES

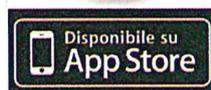
FOTOGALLERY

VIDEOGALLERY

NEWSLETTER

RASSEGNA STAMPA

CONTATTI

LA COLLEZIONE DI VINI
PIÙ VICINA A TE.

www.caviroteca.it



TORNA A FAENZA UN GRANDE EVENTO SUL VINO



fieristico.

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

"La grande risposta che abbiamo avuto da tutta Italia, e sin oltreconfine, conferma due cose: prima di tutto la volontà dei piccoli produttori di avere spazi propri nei quali farsi conoscere per condividere insieme qualcosa di grande – spiega Andrea Marchetti – In secondo luogo, la attrattività di Faenza come luogo dell'enoologia, fecondo humus a cui mancava un evento del vino".

Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore, e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane.

"Faenza non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente particolarmente sensibile all'enoologia – spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus – Da tempo la città chiedeva un evento nazionale sul vino, l'incontro con Andrea Marchetti e il suo team di Vinessum, ha favorito tutto ciò. A circa un mese di distanza la risposta è stata al di sopra delle aspettative che ci eravamo preposti come prima edizione. Ci auguriamo che sia un primo passo in vista di un percorso di crescita nel corso dei prossimi mesi".

Faenza – Torna a Faenza un grande evento dedicato al vino. Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enoologia nazionale. Appuntamento **domenica 13 e lunedì 14 novembre** con la prima edizione di **Back to the Wine** (Ritorno al Vino), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, che gestisce l'ente



Guida PDF



VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA





[Home](#) > [Eventi](#) > 13-14 Novembre alla Fiera di Faenza è Back to the Wine!

13-14 Novembre alla Fiera di Faenza è Back to the Wine!

In principio c'erano i vignaioli: le mani intrise nella terra, le stagioni a scandir il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità. Poi arrivarono premi e riflettori, e furono guai: la terra aveva lasciato spazio al "trucco", il gusto si era omologato, packaging e immagine a sopravanzare sul tutto.

Back to the Wine(Ritorno al Vino) è la risposta ad un mondo perduto e che riporta il **13 14 novembre prossimo alla Fiera di Faenza** un importante evento di respiro internazionale.

"vino come atto agricolo responsabile" – Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è un manifesto attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Un centinaio gli "artigiani" del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria Liguria), tutti con una produzione tra le 10mila e 40mila bottiglie. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia.

firme della cucina (Max Mascia, Athos Miglian, Cristian Mometti, Fabrizio Mantovani) che raccontano sé stessi anche attraverso una loro creazione in un confronto diretto con il pubblico. Il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli, presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it

RAVENNATODAY

Faenza, si brinda a "Back to the Wine"

Fiera di Faenza

Indirizzo non disponibile

Faenza

Dal 13/11/2016 al 14/11/2016

Orario non disponibile

Prezzo non disponibile

Redazione

11 ottobre 2016 11:51

Faenza – Torna a Faenza un grande evento dedicato al vino. Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enologia nazionale. Appuntamento domenica 13 e lunedì 14 novembre con la prima edizione di Back to the Wine (Ritorno al Vino), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, che gestisce l'ente fieristico.

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

"La grande risposta che abbiamo avuto da tutta Italia, e sin oltreconfine, conferma due cose: prima di tutto la volontà dei piccoli produttori di avere spazi propri nei quali farsi conoscere per condividere insieme qualcosa di grande – spiega Andrea Marchetti – In secondo luogo, la attrattività di Faenza come luogo dell'enologia, fecondo humus a cui mancava un evento del vino".

Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore, e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane.

"Faenza non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente particolarmente sensibile all'enologia – spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus – Da tempo la città chiedeva un evento nazionale sul vino, l'incontro con Andrea Marchetti e il suo team di Vinessum, ha favorito tutto ciò. A circa un mese di distanza la risposta è stata al di sopra delle aspettative che ci eravamo preposti come prima edizione. Ci auguriamo che sia un primo passo in vista di un percorso di crescita nel corso dei prossimi mesi".

Potrebbe Interessarti

Mangiare castagne viaggiando in treno a vapore: la Sagra di Marradi

23 ottobre 2016

Marradi

Musica, buon cibo, raduni e luna park: a Villanova la tradizionale Festa d'Ottobre

GRATIS

Faenza ritorna al vino

di Alice Lombardi

Grazie a Back to the wine il 13 e 14 novembre si tornerà a degustare il prodotto della vite nella città manfreda



Faenza rimette il vino al centro della scena. La manifestazione Back to the Wine infatti, si preannuncia come un grande ritorno in una città che ha dato i natali ad Enologica, ovvero il celebre salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna poi trasferitosi a Bologna.

La fiera di via Risorgimento della città manfreda tornerà a respirare l'odore caratteristico del prodotto della vite in una 2 giorni, da domenica 13 novembre a lunedì 14, che vede già coinvolti 140 espositori, o meglio *artigiani*, come preferisce definirli l'organizzatore Andrea Marchetti.

“L'evento – nato in collaborazione con Vinessum e Blu Nautilus – ha l'obiettivo di riportare il vino protagonista a Faenza. Ma si tratta di un ritorno in senso più ampio – spiega Marchetti –, vale a dire un ritorno ad una visione più genuina del vino, inteso come prodotto che deve subire meno interventi possibili nel passaggio dalla vigna alla tavola. Ecco perché i produttori coinvolti sono proprio coloro che prediligono la qualità alla quantità ed usano un'attenzione particolare nelle loro produzioni”.

Le cantine protagoniste arriveranno dall'Emilia Romagna ma anche da Paesi esteri, oltre che da altre regioni italiane e al vino si accompagneranno anche tavoli di birra e prodotti tipici, con la partecipazione di illustri cuochi nazionali.

La manifestazione aprirà le porte domenica 13 novembre dalle 10 alle 20 e lunedì 14 dalle 11 alle 18.

Domenica 13 novembre: dalle 10 alle 20

Lunedì 14 dalle 11 alle 18

Faenza (Ra), Fiera, via Risorgimento 3

Ingresso: 20 euro (domenica), 15 euro (lunedì). Abbonamento (2 giorni): 30 euro

Info: backtothewine.it

14 ottobre 2016

Gusto

0

0

Tag: [back to the wine](#), [enogastronomia](#), [Faenza](#), [vino](#)

Condividi

Google +

[Permanent Link](#) [Condividi con una email](#)

Articoli correlati



[Festa Artusiana, ora viene il bello... e il buono](#)

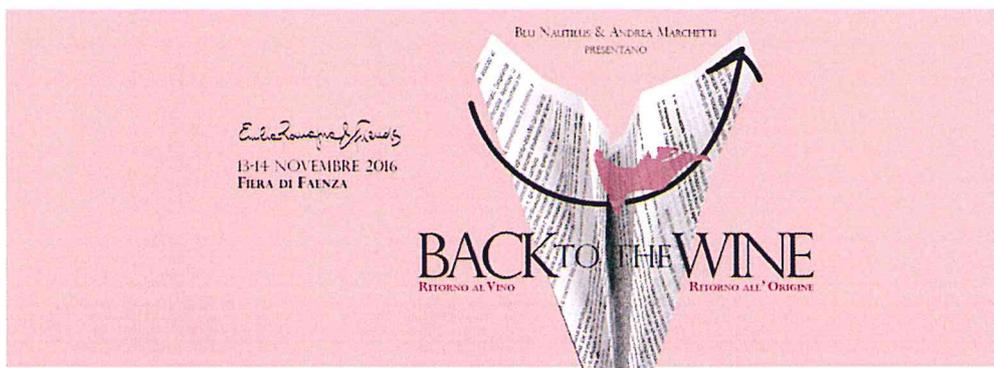


REGIONI PRODOTTI TIPICI EVENTI AGRITURISMI & RISTORANTI NEWS RICETTE CIBI DIVERSI LETTURE DI GUSTO ALTRE SEZIONI

Back to the Wine: un ritorno ad una visione perduta del vino

Like 10 Tweet G+ 0 Share

Back to the Wine, a Faenza il 13 e 14 novembre, sarà l'occasione per degustare eccellenze enogastronomiche e per richiamare l'attenzione sul frutto della vigna e sulla necessità di eseguire poche manipolazioni nelle pratiche di cantina, per offrire al consumatore una qualità che mantenga intatte le tradizioni.



Back to the Wine si svolge alla Fiera di Faenza il 13 e 14 novembre 2016.

Questo sito utilizza dei cookie che ci aiutano ad erogare i servizi. Continuando la navigazione l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie stessi.

Ok

Leggi di più

vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna, trasferitosi poi a Bologna.

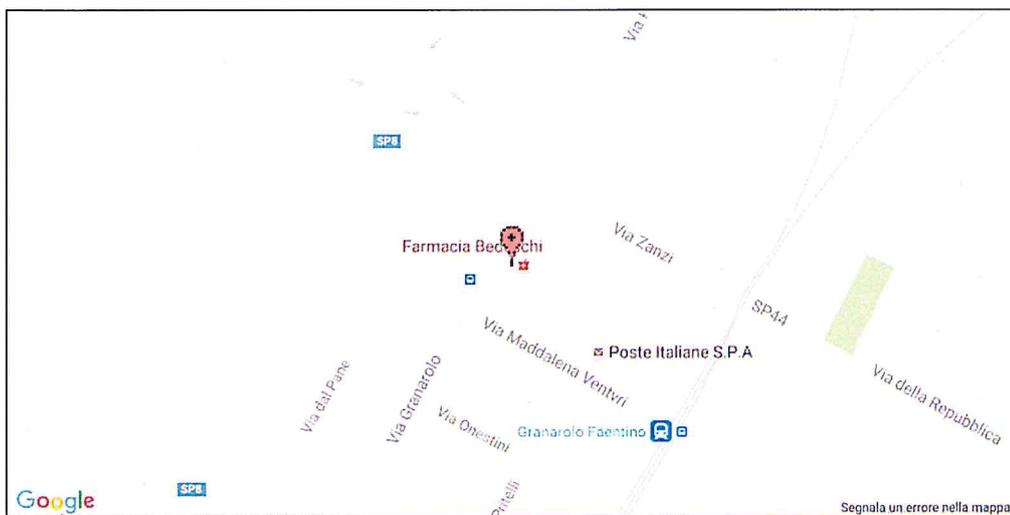
L'evento, che si terrà presso la fiera della città manfreda, si presenta come un vero e proprio ritorno al vino, tanto che l'organizzatore **Andrea Marchetti** assieme al team di Vinessum e alla collaborazione di Blu Nautilus, ha deciso di nominare la manifestazione proprio **"Back to the Wine"**.

La due giorni, che si terrà **domenica 13 e lunedì 14 novembre**, vede già oltre **100 cantine aderenti** provenienti non solo dall'Emilia Romagna ma anche da altre regioni italiane e da varie parti del mondo. La formula prevede un biglietto di ingresso del corso di 20 euro per la giornata di domenica 13 e 15 euro per il lunedì mentre, per chi decidesse di acquistare il pacchetto di entrambi i giorni, il costo previsto è di 30 euro.

Il ritorno alla vera visione del vino

Quello di **Back to the Wine** non costituisce solo un ritorno del vino nella città di Faenza, ma anche il tentativo di recuperare una visione ormai desueta del prodotto della vigna. Oggi, infatti, è più facile veder associato il concetto di vino a quello di concorsi, premi e guide piuttosto che pensare al nettare di Bacco quale ad un prodotto della fatica dei vignaioli, nella ricerca di una qualità che provochi il minimo impatto ambientale possibile.

L'intento della fiera dunque, è quello di centrare l'attenzione sulla materia prima, sulla necessità di manipolare il frutto della vigna il meno possibile nelle pratiche di cantina ricercando una qualità che sappia mantenere intatte le tradizioni. «È in quest'ottica – spiega Andrea Marchetti – che sono stati selezionati i 140 artigiani che esporranno i propri prodotti (dal vino al cibo passando per la birra) nella due giorni di Faenza, che si propone di rappresentare le tipicità artigianali dei singoli territori».

BACK TO THE WINE**Dove:** Faenza (Salerno - Salinone 3)**Quando:** 13 e 14 novembre 2016**Orari:** domenica dalle 10 alle 20, lunedì 14 dalle 11 alle 18**Biglietto:** 20 € (domenica), 15 € (lunedì). Abbonamento (2 giorni): 30 €**Informazioni:** www.backtothewine.it

Print PDF

Condividi

TAG: EMILIA-ROMAGNA, RAVENNA, VINO

Autore / Alice Lombardi



Giornalista e psicologa. Strana combinazione? Forse, o forse no perchè Alice la trasforma in un valore aggiunto, intervistando le persone con l'empatia della psicoterapeuta e trattando la persona con la curiosità della giornalista. La sua nuova sfida è diventare sommelier e sta frequentando il percorso presso l'Associazione Italiana Sommelier con autentica passione.

© Riproduzione vietata

Scritto il: giovedì, 13 ottobre 2016

Questo sito utilizza dei cookie che ci aiutano ad erogare i servizi. Continuando la navigazione l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie stessi.

OK

Leggi di più

Spuma di Mortadella

L'Ortica 4 anni dopo, una tavola rotonda sull'Ortica di Malalbergo

Scuola Pizzaioli Gourmet: a Bologna si formano i professionisti della pizza

Alla Festa Artusiana 2016, protagonista anche la cucina senza glutine

Sabato sera con gusto: "Aria di mare profumo di vino"

CALENDARIO EVENTI

novembre 2016

lun mar mer gio ven sab dom

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				

« Ott Dic »

SEGNALA

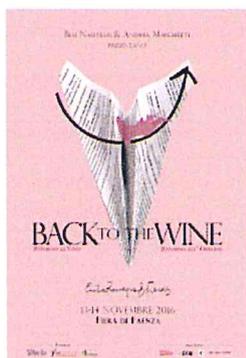
14 ottobre 2016

Back to the Wine: a Faenza il vino protagonista



Torna a Faenza un grande evento dedicato al vino. Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enologia nazionale.

Appuntamento **domenica 13 e lunedì 14 novembre** con la prima edizione di **Back to the Wine** (Ritorno al Vino), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, che gestisce l'ente fieristico.



(<http://www.onavnews.it/wp-content/uploads/2016/10/1472492715613.jpg>) "La grande risposta che abbiamo avuto da tutta Italia, e sin oltreconfine, conferma due cose: prima di tutto la volontà dei piccoli produttori di avere spazi propri nei quali farsi conoscere per condividere insieme qualcosa di grande – spiega Andrea Marchetti – In secondo luogo, la attrattività di Faenza come luogo dell'enologia, fecondo humus a cui mancava un evento del vino".

Nel progetto **Back to the Wine** sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore, e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane. "Faenza non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente particolarmente sensibile all'enologia – spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus – Da tempo la città chiedeva un evento nazionale sul vino, l'incontro con Andrea Marchetti e il suo team di Vinessum, ha favorito tutto ciò. A circa un mese di distanza la risposta è stata al di sopra delle aspettative che ci eravamo preposti come prima edizione. Ci auguriamo che sia un primo passo in vista di un percorso di crescita nel corso dei prossimi mesi".

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

I PIÙ RECENTI



Back to the Wine: a Faenza il vino protagonista

14 ottobre 2016



Aspettando la Celebrazione dei 65 anni ONAV

13 ottobre 2016



La Svinatura alla Fattoria dei Barbi: come nasce il Brunello

12 ottobre 2016



Flavescenza dorata nella vite: un pericolo da conoscere per combatterlo

12 ottobre 2016



Vino e cultura nelle scuole

12 ottobre 2016

Back to the Wine sarà lieta di applicare ai soci Onav, con tessera in corso di validità da presentare alla cassa, la seguente scontistica:

Domenica 13 novembre € 16 anziché 20

Lunedì 14 novembre € 12 anziché 15

Domenica + Lunedì € 24 anziché 30

I PIÙ LETTI

settembre 20, 2016

Mondo Onav



Calici di storia: il 65 anniversario della fondazione O.N.A.V

Asti, 29 ottobre 2016 – ore 10.00. Una giornata speciale per raccontare e rivivere i 65 anni dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino. È un matrimonio inossidabile, quel...

settembre 28, 2016

Eventi extra Onav



Bottiglie Aperte: Milano capitale del vino per 3 giorni

Torna con la quinta edizione Bottiglie Aperte, da sabato 1 a lunedì 3 ottobre 2016, nel cuore di Milano, al Palazzo delle Stelline, si stapperanno migliaia di bottiglie di oltre 1...

aprile 10, 2016

Cantine



Il nuovo Metodo Classico firmato Cantina della Volta: un Lambrusco di bianco vestito

Continua il viaggio di Christian Bellei con Cantina della Volta nel mondo del Metodo Classico. Un'etichetta unica, un vino sorprendente, un'artista del Metodo Classico. Tre ingre...

agosto 4, 2015

Mondo Onav



Se il tappo sa di tappo

"Se un tappo sa di tappo, il vino sa di tappo; se un tappo sa di vino, il vino sa di vino". Era quasi un dogma che ha accompagnato per anni la professione. Oggi, in vero, lo scen...

Onavnews.it 2015

[iscriviti alla nostra newsletter](#)

[ONAV.IT](#) [Mondo Onav](#) [Salute](#) [Vitigni e Vini](#) [Food & Beverage](#) [Cultura del vino](#) [Chi siamo](#) [Eventi extra Onav](#)
[Newsroom](#)



HOME RECENSIONI NEWS ED EVENTI VISITE INCANTINA IN CUCINA CON FEDE
RUBRICHE WINE BLOG CONTATTI

Back to the wine, il vino “ritorna” a Faenza

Posted on 13 ottobre 2016 by Viviana Borriello



Condividi

Ritorno al Vino, è il quinto evento organizzato da **Andrea Marchetti** e dal team Vinessum, in questo caso in collaborazione con Blu Nautilus di Rimini. Il tema della manifestazione, che si svolgerà presso la



Fiera di Faenza il 13 e 14 novembre 2016, sarà 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! Questo il manifesto ufficiale della manifestazione.

GLI ESPOSITORI

“La grande risposta che abbiamo avuto da tutta Italia, e sin oltreconfine, conferma due cose: prima di tutto la volontà dei piccoli produttori di avere spazi propri nei quali farsi conoscere per condividere insieme qualcosa di grande – spiega **Andrea Marchetti** – In secondo luogo, la attrattività di Faenza come luogo dell'enologia, fecondo humus a cui mancava un evento del vino”. Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore, e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane. “Faenza non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente particolarmente sensibile all'enologia – spiega **Fausto Bianchini** di Blu Nautilus -. Da tempo la città chiedeva un evento nazionale sul vino, l'incontro con Andrea Marchetti e il suo team di Vinessum, ha favorito tutto ciò. A circa un mese di distanza la risposta è stata al di sopra delle aspettative che ci eravamo preposti come prima edizione. Ci auguriamo che sia un primo passo in vista di un percorso di crescita nel corso dei prossimi mesi”.

Un centinaio gli espositori, provenienti da diverse regioni, Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria Liguria, artigiani del vino con una una produzione tra le 10mila e 40mila bottiglie. Presenti anche produttori da Francia, Slovenia, Croazia e Germania.


[Condividi](#)

Comments

0 comments

0 commenti

Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

 Facebook Comments Plugin

[#backtothewine](#)
[artigiani del vino](#)
[back to the wine](#)
[blu nautilus](#)
[faenza](#)
[faenza fiere](#)
[fausto bianchini](#)
[vinessum](#)

 [news ed eventi / Regione Emilia-Romagna](#)
 [Leave a comment](#)

« Montepulciano d'Abruzzo Doc 2014 Fonte Venna, Feuduccio

Italia e Svizzera si incontrano alla Fiera Agricola di Abbiategrasso »

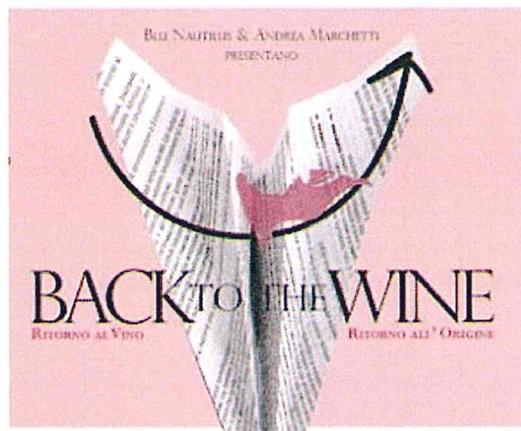
Il TaccuVino

Appunti e spunti di enogastronomia

Menu

Get back! Back to the Wine!

31/10/2016 di Matteo Carlucci



Republish
Reprint

Back to the Wine – Ritorno al Vino – riporta, *domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016*, un importante evento di respiro internazionale alla **Fiera di Faenza**.

La due giorni è il manifesto del “vino come atto agricolo responsabile”, attento all’impatto ambientale, limitando al minimo le manipolazioni in vigneto e in cantina per restituire un vino il più naturale possibile.

Protagonisti di Back to the Wine sono circa **centoventi “artigiani” del vino**, dall’Emilia Romagna e da tutta la Penisola, con escursioni oltreconfine da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali, anche qui da tutta Italia. Colonna sonora, incontri e ospiti illustri in collaborazione con **Audio di... Vino**.

L’evento è curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di **Vinessim**, con l’organizzazione di Blu Nautilus.

Ci vediamo là, ne berremo delle belle!

Orari Back to The Wine:

DOM. 13/11 H 10-20

LUN. 14/11 H 11-18

Giornale on line
Agenzia di stampa

Enopress

Daily on line
Press agency

BACK TO WINE



Valutazione attuale: ★★★★★ / 0

Scarso Ottimo

Dettagli

Categoria: **Eventi**

Creato Mercoledì, 19 Ottobre 2016 22:00

Editato da Giancarlo Panarella

Visite: 163

PRONTI PER UN VIAGGIO ALLE ORIGINI DEL VINO

(www.enopress.it). *Back to the Wine - Ritorno al Vino* – riporta, domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016, un importante evento di respiro internazionale alla Fiera di Faenza.

La due giorni è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile", attento all'impatto ambientale, limitando al minimo le manipolazioni in vigneto e in cantina per restituire un vino il più naturale possibile.

Protagonisti di Back to the Wine sono circa centoventi "artigiani" del vino, dall'Emilia Romagna e da tutta la Penisola, con escursioni oltreconfine da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali, anche qui da tutta Italia. Colonna sonora, incontri e ospiti illustri in collaborazione con Audio di...
Vino.

L'evento è curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus. Alla Fiera di Faenza, Novembre 13-14

- **Contact:** info@backtowine.it 0546621554

0 Comments.

Tell us what do you think

Comment is required

Name is required



Back to the wine

Appennino Romagnolo

Il 13 e 14 novembre a Faenza(Ra) torna Back to the Wine, la fiera dedicata al vino agricolo.

Le giornate di Back to the Wine permetteranno al pubblico di degustare ottimi vini tradizionali, grazie alla partecipazione di vignaioli artigiani della regione Emilia Romagna.

L'evento ospita anche espositori da altre regioni d'Italia e dall'estero, dando spazio anche al food&beer.

www.backtothewine.it

La mostra è occasione per visitare Faenza nota per il Duomo, piazza del Popolo www.comune.faenza.ra.it

Da Faenza si può costruire un itinerario sull'Appennino romagnolo www.terredifaenza.it

anci MULTIMEDIA

Restipica
Italia da conoscere

Chi siamo | La rete | Documenti | Link | Contatti

HOME

NEWS

TEMI

SCENARI

EVENTI

SAPORI & CULTURA

I PRODOTTI

DALLE ASSOCIAZIONI

DALLE REGIONI

NEWSLETTER

Back to the wine
17 ottobre 2016 | Articoli | News

Il 13 e 14 novembre a Faenza(Ra) torna Back to the Wine, la fiera dedicata al vino agricolo. Le giornate di Back to the Wine permetteranno al pubblico di degustare ottimi vini tradizionali, grazie alla partecipazione di vignaioli artigiani della regione Emilia Romagna. L'evento ospita anche espositori da altre regioni d'Italia e dall'estero, dando spazio anche al food&beer. www.backtothewine.it

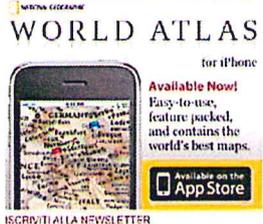
La mostra è occasione per visitare Faenza nota per il Duomo, piazza del Popolo www.comune.faenza.ra.it

Da Faenza si può costruire un itinerario sull'Appennino romagnolo www.terredifaenza.it

Regioni: Emilia Romagna
Associazioni: 01. Città del Vino, 16. Città della Ceramica



Time!
www.meteo.it



WORLD ATLAS
for iPhone

Available Now!
Easy-to-use,
feature packed,
and contains the
world's best maps.

Available on the App Store

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

In carica...

La tua email

Nome



Back to the Wine

Aggiungi Al

BACK TO THE WINE
Ritorno al Vino – riporta, domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016, un importante evento di respiro internazionale alla Fiera di Faenza.

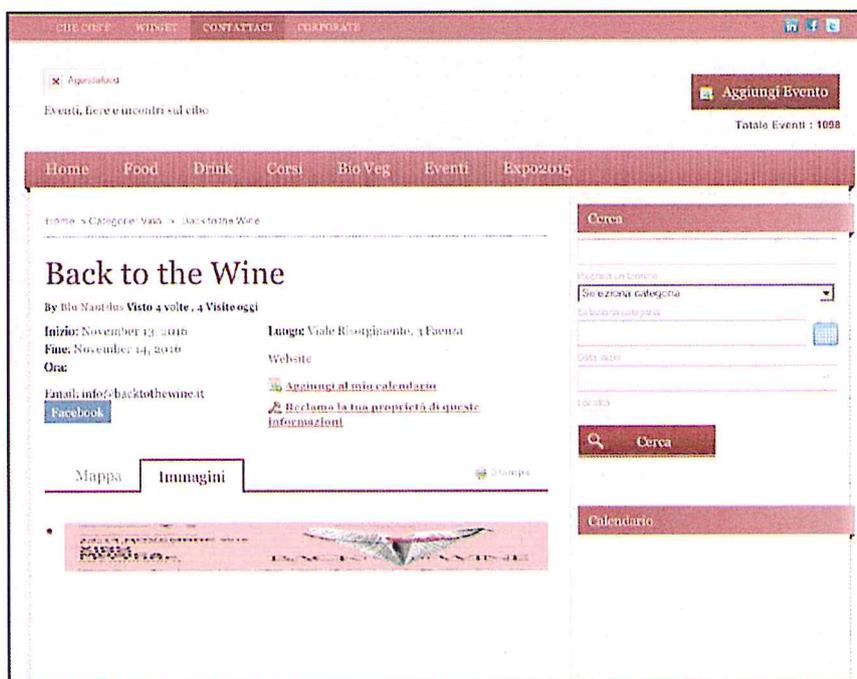
La due giorni è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile", attento all'impatto ambientale, limitando al minimo le manipolazioni in vigneto e in cantina per restituire un vino il più naturale possibile.

Protagonisti di Back to the Wine sono circa centoventi "artigiani" del vino, dall'Emilia Romagna e da tutta la Penisola, con escursioni oltreconfine da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali, anche qui da tutta Italia.

Colonna sonora, incontri e ospiti illustri in collaborazione con Audio di... Vino.

L'evento è curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus.





Mantova Chiama Garda

@mantovachiamagarda.it

Home

Informazioni

Foto

Persone a cui piace

Video

Eventi

Post

Crea una Pagina



Ti piace

Salva

Condividi

Altro

Contattaci

Invia messaggio



Mantova Chiama Garda

4 ore fa ·

MCG EVENTI

BACK TO THE WINE

13-14 NOVEMBRE FAENZA

UN CENTINAIO DI VIGNAIOLI ARTIGIANI DA TUTTA ITALIA

PER UN RITORNO DEL

“VINO COME ATTO AGRICOLO RESPONSABILE”

In principio c'erano i vignaioli. Le mani intrise nella terra, le stagioni a scandir il loro lavoro, primi difensori del territorio e della sua biodiversità. Poi arrivarono premi e riflettori, e furono guai: la terra aveva lasciato spazio al “trucco”, il gusto si era omologato, packaging e immagine a sopravanzare sul tutto.

Il ritorno ad una visione perduta è possibile? La risposta è Back to the Wine (Ritorno al Vino), che riporta il 13-14 novembre prossimo alla Fiera di Faenza un importante evento di respiro interazionale.

Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro - spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Un centinaio gli "artigiani" del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Liguria), tutti con una produzione tra le 10mila e 40mila bottiglie. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia.

Insieme a loro alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali, anche qui da tutta Italia. E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, insieme a quattro grandi firme della cucina (Max Mascia, Athos Migliari, Cristian Mometti, Fabrizio Mantovani) che raccontano sé stessi anche attraverso una loro creazione in un confronto diretto con il pubblico. Il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli, presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, con il cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

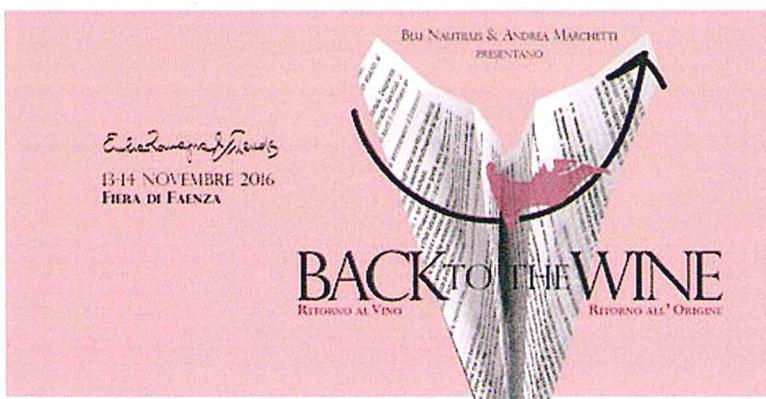
Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it



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

Vino, cibo e musica, dall'Emilia-Romagna e non solo. Eccellenze artigiane in assaggio ed esposizione! Back to the Wine 13 e 14 novembre 2016

BACKTOTYPEWINE.IT

Mi piace Commenta Condividi



BOLOGNAINFORMA

L'INFORMAZIONE A BOLOGNA E NON SOLO

aggiornamenti via rss

PAGINE

Chi siamo – Contatti

CATEGORIE

Arte e mostre
Cinema e teatro
Cultura
Enogastronomia e turismo
Eventi
Fiere e sagre
Fuori le mura
Musica e spettacolo
News
Sport

ottobre: 2016

L	M	M	G	V	S	D
					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
31						
« Sfr						

cerca su quest

ARTICOLI RECENTI

A Faenza Back to the Wine: 13-14
Novembre 2016

Bologna rievoca il passato lontano e vicino attraverso i film privati dal 27 ottobre al 7 dicembre Archivio Aperto

GENDER BENDER FESTIVAL 14ª EDIZIONE
programma ricco di eventi

Maniago : arte fabbrile, coltellerie natura
incontaminata ed antichi sapori

Holding investment. Impariamo a sognare

ARCHIVI

ottobre 2016
settembre 2016
agosto 2016
luglio 2016
giugno 2016
maggio 2016
aprile 2016
marzo 2016
febbraio 2016
gennaio 2016
dicembre 2015

A Faenza Back to the Wine: 13-14 Novembre 2016

Publicato: 27 ottobre 2016 in **Eventi**

Torna a Faenza un grande evento dedicato al vino. Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enologia nazionale. Appuntamento **domenica 13 e lunedì 14 novembre** con la prima edizione di **Back to the Wine** (Ritorno al Vino), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, che gestisce l'ente fieristico.

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

"La grande risposta che abbiamo avuto da tutta Italia, e sin oltreconfine, conferma due cose: prima di tutto la volontà dei piccoli produttori di avere spazi propri nei quali farsi conoscere per condividere insieme qualcosa di grande – spiega Andrea Marchetti – In secondo luogo, la attrattività di Faenza come luogo dell'enologia, fecondo humus a cui mancava un evento del vino".

Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore, e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane.

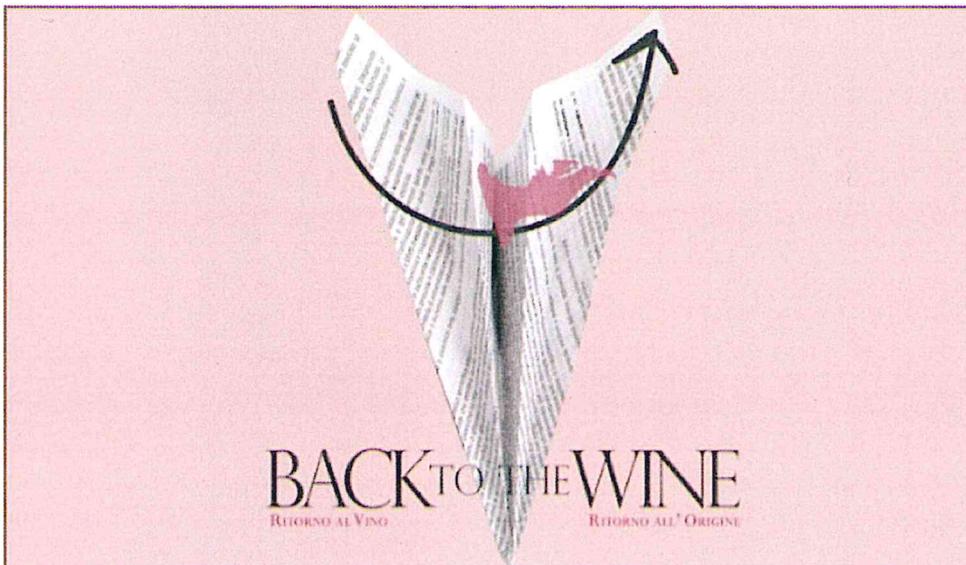
"Faenza non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente particolarmente sensibile all'enologia – spiega Fausto Bianchini di Blu Nautilus – Da tempo la città chiedeva un evento nazionale sul vino, l'incontro con Andrea Marchetti e il suo team di Vinessum, ha favorito tutto ciò. A circa un mese di distanza la risposta è stata al di sopra delle aspettative che ci eravamo preposti come prima edizione. Ci auguriamo che sia un primo passo in vista di un percorso di crescita nel corso dei prossimi mesi".



Informazioni su questi ad

HOME EVENTI I PRODOTTI APPUNTI GOLOSI

Back to the Wine



Si chiama "Back to the Wine" (Ritorno al Vino), un grande evento dedicato al vino alla Fiera di Faenza in programma il 13 e 14 novembre prossimo. Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautlus, la due giorni è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

Un centinaio gli "artigiani" del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria Liguria), tutti con una produzione tra le 10mila e 40mila bottiglie. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia e Slovenia.

Insieme a loro alcune eccellenze del cibo di qualità e una selezione di birre artigianali, anche qui da tutta Italia. E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, insieme a quattro grandi firme della cucina (Max Mascia, Athos Migliari, Cristian Mometti, Fabrizio Mantovani) che raccontano sé stessi anche attraverso una loro creazione in un confronto diretto con il pubblico. Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli, presentano i loro ultimi progetti editoriali. Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, con il cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio Iustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Dove: Fiera di Faenza

Quando: dal 13.11.16 al 14.11.16

Orari: Domenica 10:00-20:00; Lunedì 11:00-18:00.

Ingresso: Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; Lunedì 14 euro 15,00. Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per gli operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini.

Informazioni e contatti
Fiera di Faenza

Tel: +39 0546 621554

info@backtothewine.it

www.backtothewine.it

RICERCA TESTO

Dal

Al

DOVE

Seleziona una provincia ▼

CERCA EVENTI

SEGUI IL BLOG
DELL'EMILIA ROMAGNA

Emilia Romagna.
Terra con l'anima e col sorriso.

Chef di TER
TELEINCHIENCO

★ Diventa chef con un click ★

Tweet di @delizIER



TastyEmiliaRomagna
@delizIER

Anche una seconda ripassata in padella ... come conviene ad un piatto opulento di Bologna la Grassa ;)

28 Ott



TastyEmiliaRomagna
@delizIER

Utilizziamo i cookie per migliorare la vostra esperienza di navigazione. Continuando a navigare nel sito si accetta la nostra [politica cookie](#).

Mobile | iOS | Android

Segnala Notizia

Accedi/Registrati

Mercoledì 09 Novembre

09:34:37







SKODA

SIMPLY CLEVER

Reggini

[Scopri la](#) >

Notizie Home Ambiente Attualità Cronaca Cultura **Eventi** Scuola Sociale Spettacoli Sport Turismo Sanità

Attività **Mangiare bene** Golosità Sport e Tempo libero Look Salute e benessere Vacanza Auto e Moto Stile e Casa Romagna Notte Servizi e Altro

entra >>> ...entra e scopri le ultime novità >>> entra >>>

Web TV Dirette Streaming News Audio Area Concorsi Area Sondaggi News Aziende Meteo

Eventi Back to the wine, dall'entroterra riminese a Faenza al...



Back to the wine, dall'entroterra riminese a Faenza al grande evento dell'enologia nazionale

ASCOLTA L'AUDIO



Faenza

10:41 - 08 Novembre 2016

Eventi

Torna a Faenza un grande evento dedicato al vino. Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enologia nazionale. Appuntamento domenica 13 e lunedì 14 novembre con la prima edizione di [Back to the Wine](#) (Ritorno al Vino), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di [Vinessum](#), con l'organizzazione di [Blu](#)

[Nautilus](#), che gestisce l'ente fieristico.

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

Non solo bicchieri ma anche "piatti" ad accompagnare le degustazioni.

Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche cuochi nazionali, firme del giornalismo di settore.

Tra le realtà presenti anche rappresentanti dall'entroterra riminese sia per quello che riguarda il vino sia per quello che riguarda il settore food.

Tutte le informazioni su www.backtothewine.it

Ci racconta tutto Claudia Lugli di Blu Nautilus

Grandi Storie di Piccoli Borghi

sabato 5 novembre 2016

Back to the Wine 13-14 Novembre Faenza

Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del

“Vino come atto agricolo responsabile”

In Fiera cibo di qualità, produttori di olio e birra, area Confidential con firme della cucina, presentazione di libri e degustazioni

Faenza – Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza per la prima edizione di **Back to the Wine** (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016). Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni in Fiera è il manifesto del “vino come atto agricolo responsabile”. Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

“E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole”.

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni **oltreconfine**, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal *trait union* della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, area **Confidential** con **Audio Divino** e la giornalista Martina Liverani, con **musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte**, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Informazioni personali

andrea de franceschi

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Archivio blog

▼ 2016 (502)

▼ novembre (21)

[Vittorio Veneto : un viaggio del Gusto](#)
[Vidor : Soave Manto, l'identità culturale come sco...](#)
[La porchetta di Ariccia e la porchetta trevigiana ...](#)
[Le lenticchie di Castelluccio sulle rive della Pia...](#)
[Il prosciutto di Norcia sulle rive della Piave](#)
['Di qua e di là della Piave' : un anteprima di inf...](#)
[IL FRANCHISING FA CRESCERE LE IMPRESE – AUMENTANO ...](#)
[Back to the Wine 13-14 Novembre Faenza](#)
[Giovedì 10 novembre, ore 18.30 GIN TONIC A OCCHI C...](#)
[CALVISIUS CAVIAR TRA "LE ECCELLENZE DELLA CULINARI...](#)
[LIFE 2016 Governance Beni Culturali: raddoppio inc...](#)
[Taste of Excellence 2016 Economia, occupazione e n...](#)
[TASTE OF EXCELLENCE 2016 IV EDIZIONE](#)
[FRACCARO SPUMADORO "MAIN PARTNER" DEL MASTER IN MA...](#)
[Nella regione di Kufstein in cerca del Natale](#)
[Il Calendario del pesce al Ristorante Chinappi di ...](#)
[ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA HA ACQUISITO I MARCHI...](#)
[COSMOFOOD 2016: CIBI DA TUTTO IL MONDO E GRANDI CH...](#)
[Sangiovese Purosangue: i vini di Predappio protago...](#)
[LESSINI DURELLO, IL BRINDISI AUTOCTONO FIRMATO MAR...](#)
[La pizza di Michele Condurno, non più solo a Napol...](#)

▶ ottobre (65)

▶ settembre (41)

▶ agosto (26)

▶ luglio (56)

▶ giugno (27)

▶ maggio (47)

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Duoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it

Faenza, 4 novembre 2016

Ufficio Stampa PrimaPagina
Filippo Fabbri – Maurizio Magni
tel. 0547-24284; 3471567681

Pubblicato da [andrea de franceschi](#) a 03:43

Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: [Unknown](#) (Google) ▼

[Esci](#)

[Inviami notifiche](#)

- ▶ [aprile](#) (63)
- ▶ [marzo](#) (52)
- ▶ [febbraio](#) (51)
- ▶ [gennaio](#) (51)

- ▶ [2015](#) (92)

Faenza, al via Back to the Wine

BY MCOLONNA • NOVEMBRE 5, 2016

(Sesto Potere) – Faenza – 5 novembre 2016 – Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza per la prima edizione di Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016). Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni in Fiera è il manifesto del “vino come atto agricolo responsabile”. Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.



“E’ giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole”.

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni **oltreconfine**, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal *trait union* della territorialità, produttori di **olio** e una selezione di **birre artigianali**, sempre da tutta Italia.

E ancora, area **Confidential** con **Audio Divino** e la giornalista **Martina Liverani**, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema “La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani” insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio Iustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro.

Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it

SHARE THIS ARTICLE

RELATED NEWS

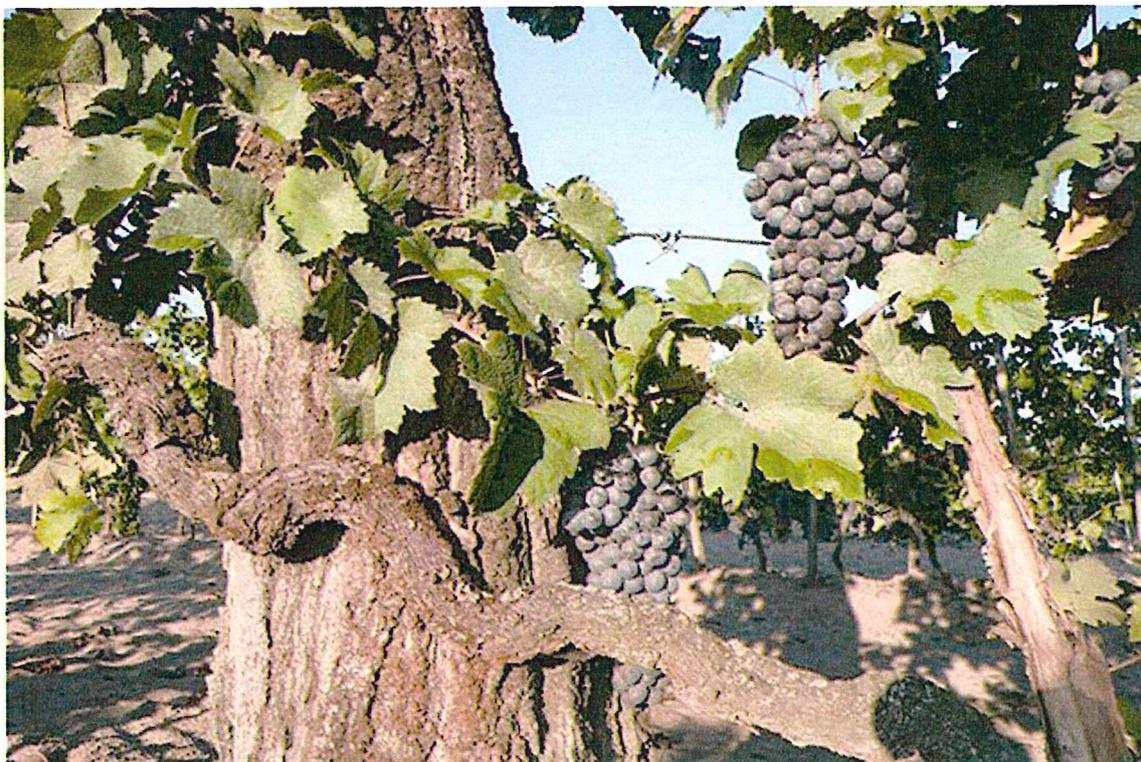


Back to the Wine

Faenza - 13-14 Novembre 2016

domenica 10-20

lunedì 11-18



Dove

Fiera di Faenza - Viale Risorgimento, 1 - Faenza

Tel. +39 0541 53294

www.backtothewine.it

Descrizione

Oltre 130 produttori da tutta la Penisola e da Francia, Slovenia, Germania e Croazia si danno appuntamento per la prima edizione di Back to the Wine.

La due giorni in Fiera è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax.

Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone.

Sempre nello spazio Confidential, il cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

redazione Ravenna eventi

Dettagli

L'evento è curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus.

Comunicati | 4 Novembre 2016 | Fabio Ciarla

Back to the Wine 13-14 Novembre Faenza

Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del “Vino come atto agricolo responsabile”

In Fiera cibo di qualità, produttori di olio e birra, area Confidential con firme della cucina, presentazione di libri e degustazioni

Faenza – Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a **Faenza** per la prima edizione di **Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016)**. Curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**, la due giorni in **Fiera** è il manifesto del **“vino come atto agricolo responsabile”**. Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

“E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega **Andrea Marchetti**, regista di **Back to the Wine** – 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. **Back to the Wine** è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole”.

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni **oltreconfine**, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal *trait union* della territorialità, produttori di **olio** e una selezione di **birre artigianali**, sempre da tutta Italia.

E ancora, area **Confidential** con **Audio Divino** e la giornalista **Martina Liverani**, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: **Max Mascia** San Domenico di Imola, **Athos Migliari** La Chiocciola di Portomaggiore, **Cristian Mometti** La Porta Bologna, **Fabrizio Mantovani** FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche **Vincenzo Vottero** dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di **Identità Golose**, **Paolo Marchi**, e l'ideatore di **Vini e Vinili**, **Maurizio Pratelli**; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema “La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani” insieme a **Francesco Falcone**. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore **Alessandro Duco**, **Ivan Fantini** e il suo banco del baratto, e **Angelo Gregorio** lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

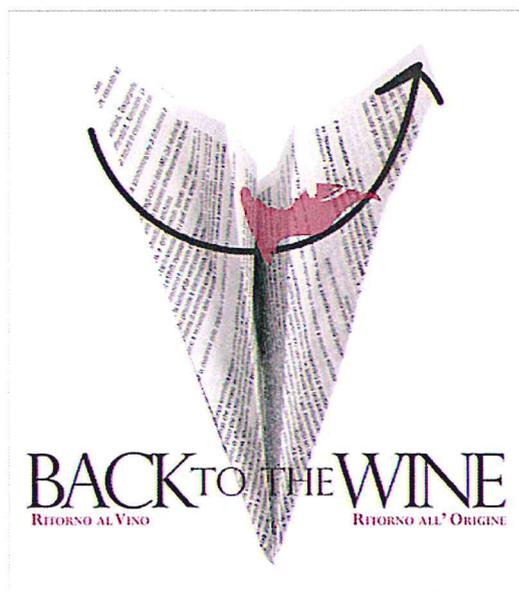
Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini.

Sito: www.backtothewine.it

Fonte: Ufficio Stampa Prima Pagina

Back to the Wine il 13 a 14 novembre 2016 a Faenza (RA)

10:56:00 ILOVE-ITALY.NET [NO COMMENTS](#)



Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza per la prima edizione di Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016). Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni in Fiera è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un



[Iscriviti ai nostri RSS Feed](#)

[Seguici su Twitter](#)

[Diventa nostro Fan su Facebook](#)

Video **Super Last Minute**

Archivio Copyright www.italia-eventi.com.
Powered by Blogger.

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](#)

[Fotogallery italia](#)

[In libreria](#)

[News: Musica](#)

[News: Turismo](#)

[Volontariato](#)

[Workshop e Corsi](#)

RICERCA GLI EVENTI PER MESE

appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it

Posted in: [Calendario fiere in Emilia Romagna](#), [Calendario fiere in Provincia di Ravenna, Faenza \(RA\)](#), [Novembre 2016](#)

Ottobre 2015
 Novembre 2015
 Dicembre 2015
 Gennaio 2016
 Febbraio 2016
 Marzo 2016
 Aprile 2016
 Maggio 2016
 Giugno 2016
 Luglio 2016
 Agosto 2016
 Settembre 2016
 Ottobre 2016
 Novembre 2016
 Dicembre 2016

0 COMMENTI:

POSTA UN COMMENTO

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Unknown (Goo. ▾

Esci

Inviami notifiche

PARTNER COMMERCIALE



BRITA: esperta d'acqua

Grazie ai prodotti BRITA l'acqua ha un buon sapore. Più informazioni! Vai a brita.it

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

Design by [Free WordPress Themes](#) | Bloggerized by [Lasantha - Premium Blogger Themes](#) | [Best CD Rates](#)



Distributore autorizzato per
l'Italia dei Prodotti Chimici
per il Gruppo BASF

BASI
We create chemist

[HOMEPAGE](#) [CHI SIAMO](#) [ALL NEWS](#) [EASY NEWS CHANNEL](#) [CATEGORIE](#) [CONTATTACI](#)

SEI IN: [Home](#) » [Attualità](#) » [Back to the Wine](#)

Back to the Wine

0

BY REDAZIONE EASY NEWS PRESS AGENCY ON 05/11/2016

ATTUALITÀ

13-14 Novembre Faenza

Oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia per un ritorno del
"Vino come atto agricolo responsabile"

In Fiera cibo di qualità, produttori di olio e birra, area Confidential con firme della cucina, presentazione di libri e degustazioni

Faenza – Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza per la prima edizione di Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016). Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni in Fiera è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine – 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Ducoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica).

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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

CERCA ARGOMENTO

Cerca ...



EASY NEWS CHANNEL

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate. Il biglietto di ingresso comprende: calice, tracolla porta calice, degustazione libera dei vini. Sito: www.backtothewine.it

L'articolo Back to the Wine sembra essere il primo su EgNews OlioVinoPeperoncino - gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo.

Fonte: EgNews OlioVinoPeperoncino - gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo

SHARE.



ABOUT AUTHOR

REDAZIONE EASY NEWS PRESS AGENCY

www.mauriziozini.com

RELATED POSTS

07/11/2016



Centri per l'impiego: «siamo al tracollo»

07/11/2016



Casello ingarano: cade sbarra di chiusura

07/11/2016



Luigi Di Maio e la foto con il fratello del boss pentito: "Non sapevo chi fosse"

LASCIA UNA RISPOSTA

Il tuo commento

Il tuo nome

La tua email

Il tuo sito

COMMENTO



311 altri video

Guarda tutti i video



HOME PAGE

EMILIA ROMAGNA
DA BERE E DA MANGIARE

VINI PREMIATI

NEWS

CANTINE

RISTORANTI ED
ENOTECHES

FOTOGALLERY

VIDEOGALLERY

NEWSLETTER

RASSEGNA STAMPA

CONTATTI



AL VIA A FAENZA BACK TO THE WINE



È la prima edizione, ma si preannuncia già un grande evento **Back to the Wine** (domenica 13 e lunedì 14 novembre 2016), la fiera dedicata al "vino come atto agricolo responsabile" curata da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di **Vinessum**, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**.

“E” giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega **Andrea Marchetti**, regista di **Back to the Wine** - 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. **Back to the Wine** è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole”.

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni **oltreconfine**, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal **trait union** della territorialità, produttori di **olio** e una selezione di **birre artigianali**, sempre da tutta Italia.

E ancora, area **Confidential** con **Audio Divino** e la giornalista **Martina Liverani**, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: **Max Mascia San Domenico di Imola**, **Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore**, **Cristian Mometti La Porta Bologna**, **Fabrizio Mantovani FM Faenza**. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche **Vincenzo Vottero** dell'Antica Trattoria del Reno.

Spazio anche ai libri con il fondatore di **Identità Golose**, **Paolo Marchi**, e l'ideatore di **Vini e Vinili**, **Maurizio Pratelli**; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali.

Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a **Francesco Falcone**. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori.

Speciali presenze, sempre nello spazio **Confidential**, insieme al cantautore **Alessandro Ducoli**, **Ivan Fantini** e il suo banco del baratto, e **Angelo Gregorio** lustrascarpe di gran classe (solo domenica).



Guida PDF



VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA





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

Info Back to the Wine

Fiera Faenza 13-14 novembre 2016

Orario: Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Biglietto ingresso: Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Abbonamento entrambe giornate 30 euro. Per operatori del settore: 10 euro valido entrambe le giornate.

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

Sito: www.backtothewine.it

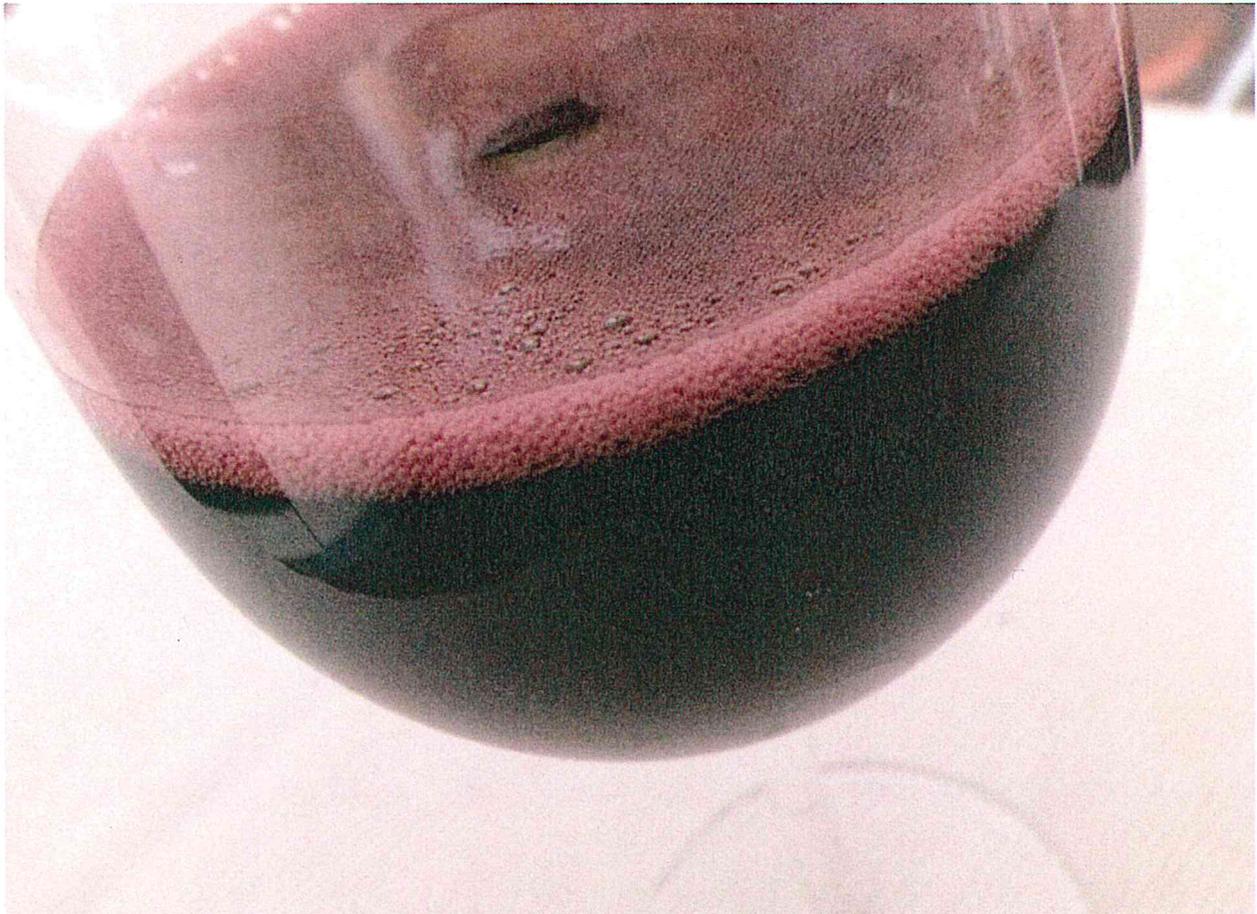
Copyright © 2010 Agenzia Prima Comunicazione Soc. Coop. - Via Sacchi, 31 - 47521 Cesena - tel. 0547 26664 - P.IVA 02642660407
Sito realizzato da media consulting s.r.l. | Romagna | Milano Marittima Life

REGGIONELWEB.it

Gli artigiani del vino del reggiano a "Back to the Wine"

 reggionelweb.it/2016/11/gli-artigiani-del-vino-del-reggiano-a-back-to-the-wine/

9/11/2016



Sono quattro, uniti dall'artigianalità del loro essere vignaioli, attenti all'ecosostenibilità del territorio e all'etica della produzione. Sono **gli artigiani del vino del reggiano** che prendono parte alla prima edizione di **Back to the Wine** (Ritorno al vino), **domenica 13 e lunedì 14 novembre** in **Fiera a Faenza**. La due giorni è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile", rivolto a cantine con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata.

In tutto sono oltre 130 i vignaioli da tutta Italia che prendono parte a questo appuntamento (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), curato da **Andrea Marchetti**, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di **Blu Nautilus**. Presenti anche escursioni **oltreconfine**, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia.

Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal *trait union* della territorialità, produttori di **olio** e una selezione di **birre artigianali**, sempre da tutta Italia. L'evento ospita anche quattro grandi firme della cucina (Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza), incontri di libri e una prestigiosa degustazione guidata con Francesco Falcone sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" (domenica 13 novembre alle ore 14).

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

Domenica e lunedì Back to the Wine: un evento nazionale dedicato al vino in fiera a Faenza

Giovedì 10 Novembre 2016



Torna a Faenza un grande evento dedicato al vino. Ad ospitarlo la Fiera, per due giorni baricentro dell'enologia nazionale. Appuntamento domenica 13 e lunedì 14 novembre con la prima edizione di Back to the Wine (Ritorno al Vino), curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, che gestisce l'ente fieristico.

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

"La grande risposta che abbiamo avuto da tutta Italia, e sin oltreconfine, conferma due cose: prima di tutto **la volontà dei piccoli produttori** di avere spazi propri nei quali farsi conoscere per condividere insieme qualcosa di grande – spiega **Andrea Marchetti** – In secondo luogo, la attrattività di Faenza come luogo dell'enologia, fecondo humus a cui mancava un evento del vino".

Nel progetto Back to the Wine sono coinvolti anche **cuochi nazionali**, firme del giornalismo di settore, e alcune curiosità che saranno svelate nelle prossime settimane.

"Faenza non è solo un territorio di grandi produttori ma anche un ambiente particolarmente sensibile all'enologia – spiega **Fausto Bianchini** di Blu Nautilus – Da tempo la città chiedeva un evento nazionale sul vino, l'incontro con Andrea Marchetti e il suo team di Vinessum, ha favorito tutto ciò. A circa un mese di distanza la risposta è stata al di sopra delle aspettative che ci eravamo preposti come prima edizione. Ci auguriamo che sia un primo passo in vista di un percorso di crescita nel corso dei prossimi mesi".

[Enogastronomia](#)

RAVENNATODAY

"Back to the Wine": a Faenza oltre 130 vignaioli artigiani da tutta Italia

Fiera di Faenza

Indirizzo non disponibile

Faenza

Dal 13/11/2016 al 14/11/2016

Domenica 10-20; lunedì 11-18.

Domenica 13 euro 20,00; lunedì 14 euro 15,00.

Redazione

04 novembre 2016 05:30

Oltre 130 produttori da tutta la Penisola si danno appuntamento a Faenza per la prima edizione di Back to the Wine (domenica 13 e lunedì 14 novembre). Curato da Andrea Marchetti, ideatore della comunità di Vinessum, con l'organizzazione di Blu Nautilus, la due giorni in Fiera è il manifesto del "vino come atto agricolo responsabile". Attento all'impatto ambientale, frutto di pratiche di cantina dall'intento di accompagnare l'uva in una trasformazione più naturale possibile, limitando al minimo le manipolazioni.

"E' giunto il momento per il mondo del vino di fare un passo indietro – spiega Andrea Marchetti, regista di Back to the Wine - 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. Back to the Wine è un omaggio ai vignaioli artigiani, a chi quotidianamente vive la terra lontano dai riflettori della popolarità per rivendicare un linguaggio popolare, come è sempre stato il vino sulle nostre tavole".

Oltre 130 gli artigiani del vino da tutta la Penisola (Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Umbria, Toscana, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria, Puglia, Sicilia), tutti con una produzione enoica di qualità a tiratura limitata, e con un particolare occhio di riguardo all'ecosostenibilità e al minimo interventismo in cantina. Presenti anche escursioni oltreconfine, con produttori da Francia, Slovenia, Germania e Croazia. Insieme a loro una serie di eccellenze del cibo di qualità a filiera corta unite dal trait union della territorialità, produttori di olio e una selezione di birre artigianali, sempre da tutta Italia.

E ancora, area Confidential con Audio Divino e la giornalista Martina Liverani, con musica a valvole in sottofondo, un palco, una platea, ospiti illustri, cibo, vino, letture e relax. Tra le proposte, quattro grandi firme della cucina: Max Mascia San Domenico di Imola, Athos Migliari La Chiocciola di Portomaggiore, Cristian Mometti La Porta Bologna, Fabrizio Mantovani FM Faenza. Ognuno di loro racconterà il proprio percorso in cucina attraverso un piatto realizzato con prodotti forniti per l'occasione da uno specifico produttore. Tutto questo in dialogo anche con il pubblico presente.

Nell'area ristorazione presente anche Vincenzo Vottero dell'Antica Trattoria del Reno. Spazio anche ai libri con il fondatore di Identità Golose, Paolo Marchi, e l'ideatore di Vini e Vinili, Maurizio Pratelli; entrambi presentano le loro ultime fatiche editoriali. Di scena anche una degustazione guidata domenica 13 novembre alle ore 14 sul tema "La Ri-Evoluzione del metodo tradizionale dei vini frizzanti emiliani" insieme a Francesco Falcone. Un appuntamento da non perdere per gli amanti dei vini frizzanti tradizionali emiliani, su bottiglie anche di vecchie annate fornite da alcuni produttori. Speciali presenze, sempre nello spazio Confidential, insieme al cantautore Alessandro Duoli, Ivan Fantini e il suo banco del baratto, e Angelo Gregorio lustrascarpe di gran classe (solo domenica). Back to the Wine ha il patrocinio della Regione Emilia Romagna e del Comune di Faenza.

Potrebbe Interessarti

L'Osteria Passatelli fa il bis a Bagnacavallo: apre la nuova sede all'ex Barcelona

SOLO OGGI

GRATIS

4 novembre 2016

Osteria Passatelli1962 - ex Maison Barcelona

Nel weekend torna la classica "Festa dei Saperi d'Autunno"

DA DOMANI

GRATIS

dal 5 al 6 novembre 2016

centro storico di Bagnacavallo

Antico Porto di Classe: torna lo Speciale visite guidate del weekend

dal 10 settembre al 13 novembre 2016

Antico Porto di Classe

I più visti

L'Osteria Passatelli fa il bis a Bagnacavallo: apre la nuova sede all'ex Barcelona

SOLO OGGI