

## VINO: VALORIZZAZIONE PICCOLI PRODUTTORI, A FINE MESE A LA MADDALENA 1° 'VITE E VITE' DI SLOW FOOD

(CHB) - Cagliari, 18 apr 2023 - Cento vini da scoprire alla presenza dei produttori e una vetrina di eccellenze dell'agroalimentare "buono, pulito e giusto" nello scenario di un arcipelago di graniti e porfidi, mare azzurro e barche a vela. Sabato 27 e domenica 28 maggio 2023, a La Maddalena, si tiene la prima edizione di "Vite e Vite. Incontri con i vignaioli" all'interno della quarta edizione di "Giugno Slow", in programma sino a domenica 11 giugno e intitolata "Radici e futuro".

La manifestazione, organizzata da Slow Food con la rodada guida di Slow Food Gallura e grazie al sostegno dell'Amministrazione comunale maddalenina, viene realizzata con la collaborazione di numerose organizzazioni, unite nella missione di praticare una nuova idea di turismo sostenibile che al contempo promuova tutela ambientale e valorizzazione del locale patrimonio agroalimentare e, in particolare, delle produzioni enogastronomiche di alta qualità.

**20 PRODUTTORI.** La due giorni ospita una ventina di produttori regionali (dalla Gallura alle coste meridionali, passando per Mamoiada, il Mandrolisai e il Sarcidano) e vanta una prestigiosa partecipazione internazionale: la vignaiola Anna Addison della cantina georgiana Nine Oaks.

Lo stand delle degustazioni, negli spazi degli ex Magazzini Ilva (affacciati sul porticciolo turistico di La Maddalena, in via Filzi 10), serviranno all'assaggio oltre cento referenze. Inoltre, spazio all'approfondimento con il convegno pensato per tutti gli interessati e intitolato "Alla scoperta del vino naturale: quali opportunità?", che si terrà domenica 28 maggio, dalle 11 alle 13, nella Sala consiliare del Comune (al civico 13 di piazza Garibaldi).

**L'INIZIATIVA.** "In questa edizione abbiamo deciso di dare visibilità anche alle produzioni vitivinicole artigianali e ai piccoli produttori che preservano la terra e la biodiversità – spiega per Slow Food Gallura Simona Gay sulla novità della manifestazione 2023 che attende, oltre che amanti del buon cibo come ogni edizione, wine lover appassionati e semplici curiosi. "Giugno Slow si arricchisce così di un momento di aggregazione e di riflessione sul concetto di consumo responsabile", conclude.

A sottolineare l'interesse per le produzioni territoriali e fortemente identitarie e le relative opportunità di business è Paola Placido, ideatrice di "Vite e vite" e consulente per il wine export, che sottolinea: "I numeri ci dicono che è in aumento la richiesta di vini più sostenibili, autentici e tracciabili tanto che, negli ultimi dieci anni, i consumi mondiali di vino naturale sono raddoppiati (dati IWSR, International Wine and Spirits Research). E a La Maddalena avremo la testimonianza diretta dei viticoltori su una produzione che si pone come autentica e portatrice di valori di artigianalità e sostenibilità e che si allontana dalle logiche dell'industrializzazione".

**IL PROGRAMMA DI VITE E VITE.** Nello scenario dell'isola che dà il nome all'arcipelago e al pregiato Parco nazionale, l'appuntamento enologico mette al centro la scoperta del gusto con i banchi di assaggio di un centinaio di referenze all'interno degli ex Magazzini dell'Ilva sabato 27 maggio, dalle 15,30 alle 20,30, e il giorno seguente dalle 11 alle 20. La due giorni, oltre che per gli appassionati di vino e per i turisti, è un'opportunità professionale per operatori della ristorazione, distributori e agenti.

**I VIGNAIOLI.** Una ventina le cantine isolate aderenti. Due quelle di Perfugas, in provincia di Sassari: le aziende vitivinicole Deperu Holler e Sorace. Sempre dai territori del Nord Sardegna le cantine galluresi La sughera (Aglientu), Davitha (Tempio), Venas (Loiri Porto San Paolo), Raica (Arzachena) e, situate nel Comune di Luras, l'Azienda agricola Sassu e Ilaria Addis. Per il Mandrolisai ci sarà la Cantina Mereu di Sorgono. Presente anche Mamoiada con la Cantina Pasquale Bonamici e con Piergraziano Sannas, mentre vinifica a Orgosolo l'Azienda agricola Orgosa. Per il Barigadu parteciperanno le Cantine di Neoneli (Neoneli) e, poco più a Sud, nel Campidano, l'Azienda vitivinicola Pippia (Baratili San Pietro). Invece dal Sarcidano provengono il Vigneto Santu Teru (Nurallao), l'Azienda Agricola Schirru (Orroli) e Tenute Lattias (Nurri) mentre è collocata nel Parteolla la cantina Sa Defenza (Donori). Infine, dalle coste meridionali della Sardegna, ci sarà Quattro Elementi (Villasimius). Accanto a loro il distributore nazionale Terrar Srls di Bari e l'attesa Nine Oaks Estate, che ha sede a Shilda, in Georgia.

**I RELATORI DEL CONVEGNO.** Il secondo giorno è in calendario un momento per illustrare il mondo dei vini artigianali e le differenze con la produzione di vini convenzionali. Il convegno "Alla scoperta del vino naturale: quali opportunità?" si rivolge sia agli addetti ai lavori che a un pubblico ampio e trasversale. Interverranno Valerio Taras (coordinatore regionale Slow Food Sardegna, con la relazione "Slow Food e i Vini naturali: visione e prospettive"), Carlo Deperu (enologo e produttore, "Sfumature di viticoltura ed enologia etica. Differenze e metodologie"), Vasco Ciuti (consigliere nazionale Onav, "Il ruolo della mineralità quale elemento fondamentale per riconoscere la qualità di un vino"), Marilena Budroni (professoressa ordinaria di Microbiologia Agraria dell'Università degli Studi di Sassari, "La biodiversità microbica e i vini naturali per una vitivinicoltura sostenibile") e Piero Careddu (sommelier, assaggiatore professionale e titolare Enoteca Bistrot Sassari, "Una nuova prospettiva di tecnica dell'assaggio e dell'abbinamento"). Modera la giornalista Manuela Vacca.

**GIUGNO SLOW.** La quarta edizione della manifestazione proseguirà con altre eccellenze della buona tavola. Il periodo dal 30 maggio all'8 giugno sarà animato da una serie di appuntamenti gastronomici con gli operatori dei ristoranti e dei bar maddalenini e le guide locali. I profumi e i sapori delle perle gastronomiche di Casa Slow Food Sardegna tornano venerdì 9, sabato 10 e domenica 11 giugno quando, nell'atrio del Municipio, si aprirà la golosa esposizione dei produttori sardi della rete Slow Food Young Network Sardegna. Il dettaglio del programma sarà presentato nei prossimi giorni. L'iniziativa, attuata nella cornice di "Giugno Slow nell'Arcipelago di La Maddalena", è patrocinata dal Comune di La Maddalena e da Slow Food. Gli organizzatori ringraziano tutti gli sponsor. (CHARTABIANCA) red © Riproduzione riservata

[Chiudi](#)

### Avviso ai lettori

La notizia che stai per leggere è soltanto un esempio gratuito dell'innovativo notiziario politico-economico specializzato di Chartabianca **accessibile esclusivamente su abbonamento**.

Chartabianca è una **testata giornalistica indipendente** rivolta a istituzioni, enti locali, società pubblica e private, associazioni di categoria, consorzi, liberi professionisti etc. che hanno la necessità di uno **strumento di lavoro** che gli garantisca un'informazione in tempo reale, neutra e approfondita sui temi di loro specifico interesse.

Come tutti i **servizi di qualità**, anche l'informazione giornalistica ha necessariamente un costo.

Per informazioni su attivazione e costi di abbonamento al notiziario Chartabianca [clicca qui](#)