

23/24 maggio 2015
VINISSAGE

RASSEGNA STAMPA

Vinissage
Vini Biologici, Biodinamici e naturali



Home | Gossip+ | Officina Enoica Milano

Officina Enoica Milano

02 March, 2015 • Tags: alimentazione, benessere, Food Movement, qualità vita, vini

Officina Enoica Milano – Cucina Semplicemente incontra Officina Enoica Milano e vi fa scoprire una splendida realtà che merita di essere valorizzata!



Officina Enoica Milano – Cucina Semplicemente

Non accade spesso, ma ci sono persone con cui, anche per telefono, durante una conversazione formale, la formula classica dell'intervista cede spazio al dialogo e ad un trasporto disinteressato, binivoco.

È successo con Gianni Camocardi, fondatore e animatore di **Officina Enoica Milano**, un'associazione senza scopo di lucro che si dedica alla promozione e alla valorizzazione dei vignaioli italiani.

Una realtà affascinante, che coltiva progetti di grande interesse. Parliamo dell'organizzazione di **Vinissage 2015** e della pubblicazione di "Guida al vino critico" di Altreconomia.

A fronte dei principi che legano Cucina Semplicemente a questa realtà, come l'esaltazione dei piccoli produttori e la considerazione dell'eno-gastronomia come cultura radicata nell'italianità (quella buona), vi raccontiamo Officina Enoica.

CS- Come nasce Officina Enoica?

GC- Ricordo con grande amicizia Luigi Veronelli, straordinario cultore del patrimonio enogastronomico italiano. Mi ha trasmesso la passione per il vino e per le realtà vitivinicole contadine. Parlo dei piccoli produttori e degli artigiani, che mantengono soglie di produzione di bassa scala, ma qualitativamente molto valide.



Officina Enoica Milano – Cucina Semplicemente

CS- Siete ormai alla nona edizione di Vinissage, con il sostegno del comune di Asti. Ce ne puoi parlare?

GC- Vinissage è il salone del vino artigianale, biologico e biodinamico. La sua caratteristica fondamentale consiste nel favorire un rapporto diretto tra gli espositori e il pubblico: è nostra priorità creare un ambiente raccolto, a differenza dei grandi eventi in cui spesso il contatto rimane solo un ricordo. I vignaioli possono partecipare da tutta Italia, dall'Alto Adige, alla Sardegna, pagando una quota simbolica e molto conveniente. Di questi il 90% sono certificati biologici o in corso di certificazione.

CS- A questo proposito, come vedete le certificazioni in questo momento, in cui il biologico viene attaccato da molti fronti, come marchio di facciata?

GC- Ci piace credere che le certificazioni siano un punto di partenza e non un traguardo. Vogliamo dare una garanzia etica al consumatore, siamo un'associazione culturale composta da volontari e da persone mosse da un'autentica passione per il buon vino. È vero che in molti ne approfittano, vedi le grandi industrie alimentari che distribuiscono in maniera massiva e concepiscono delle linee biologiche per un mercato attrattivo.

CS- La stampa vi definisce "enodissidenti e gastrorribelli". Voi come vi descrivereste?

GC- Sono etichette per distinguersi da un discorso prettamente commerciale ed economico. Non ci piacciono le definizioni ideologiche, né i canoni stabiliti: sosteniamo la contadinà e i produttori minor, realtà che sarebbero estinte nel mondo contemporaneo dell'industria alimentare.

CS- Avete pubblicato la "Guida al vino critico". Parlatci di questo progetto!

GC- È una guida che sostiene il rispetto per l'ambiente e la cultura locale. I vignaioli di cui parliamo non sono premiati secondo una gerarchia, non rientra nella nostra idea. Ci piace presentare il volto autentico dei produttori con la passione per la terra, la vita contadina e la biodiversità. E naturalmente, si tratta di vini molto buoni. Si può bere dell'ottimo Barolo senza spendere un capitale!

CS- Avete altri progetti in cantiere?

GC- A parte l'impegno con Vinissage, fissato per il 23-24 maggio 2015, stiamo presentando la nostra guida con una modalità a cui teniamo particolarmente, attraverso delle conferenze presso le università italiane, in modo da diffondere anche in maniera didattica la nostra filosofia.

COMMUNITY

Facciamo cultura con voi

Glossario di cucina

COSA STAI CERCANDO?

alimentazione
benessere carne celiachia cereali integrali chef consumatore collatura
cucina Cucina di benessere cucina professionale Cucina vegetariana dessert dieta aglutinata dieta bilanciata dieta mediterranea dolci farina **Food Movement** formaggio frutta gluten free grano arso intolleranza intolleranze
intolleranze alimentari latte lattosio lavorazione a mano **Le ricette del Duca di Salaparuta** **Luca Barbieri**
pane pasta fresca pesce **qualità**
Vita ricette senza glutine
ristorazione salute senza glutine
senza lattosio slow food spesa tecnica
cucina uova verdure

Accesso Per usare i plug-in social di Facebook, devi passare dall'uso di Facebook come Vinissage all'uso di Facebook come Etica Biologica.

COLLABORANO

AMP Communication

Beppe Maffioli

Bruno Cantamessa

CAST Alimenti

Francesco Favorito

Luca Barbieri

Luca Caccaro

Marco Valletta

Roberto Carcangiu



6 Marzo 2015 - 19:08

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 1114 volte

Vinissage: il mercato del vino biologico, biodinamico e naturale

ASTI, Palazzo dell'Enofila - sabato 23 e domenica 24 maggio 2015.



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali. **Sabato 23 e domenica 24 maggio** torna **Vinissage**, manifestazione dedicata al **vino biologico, biodinamico e naturale** tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori. L'evento quest'anno sarà in contemporanea all'**Assemblea Nazionale delle Città del Vino**: dal 22 al 25 maggio gli amministratori delle città del vino di tutta Italia si radunano ad Asti per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia.

Il "fenomeno bio" è in continua crescita, la naturalità del vino è un argomento che suscita una grande curiosità. L'agricoltura biologica non si fonda soltanto sull'assenza di concimi e prodotti chimici di sintesi, ma si fa rispettando i cicli naturali del terreno e della natura, coltivando il terreno, non la pianta in sé. La due giorni astigiana, organizzata dal **Comune di Asti** in collaborazione con **Officina Enoica**, nasce con l'intenzione di promuovere la **viticoltura consapevole** incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina. Un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige, Valle d'Aosta. Molti anche gli **artigiani** con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e degustazioni guidate.

*Il mondo del biologico italiano – precisa l'Assessore **Andrea Cerrato** del Comune di Asti - negli ultimi quindici anni è profondamente cambiato. Nei primi anni '80 il terreno coltivato senza l'uso della chimica, copriva una superficie di cinquemila ettari, oggi la superficie dedicata a biologico ha superato il milione di ettari, confermando che non si tratta solo di un fenomeno dettato dalla moda del momento. L'Italia, oggi primo produttore di alimenti biologici a livello europeo sia per quanto riguarda il numero di aziende certificate che per superficie coltivata, dimostra un orientamento sempre più forte verso il biologico. Le aziende italiane certificate sono passate da settemila, dato relativo al 1995, a sessantamila nel 2000, ancora in crescita negli ultimi anni. Un mercato che inizia a essere interessante anche dal punto di vista del fatturato, con i nostri prodotti bio venduti nel nord Europa, in particolare verso Germania e Inghilterra. Vinissage sta crescendo e per i bio-appassionati italiani e' ormai un appuntamento fisso. Particolare soddisfazione il fatto che l'Associazione Nazionale delle Città del Vino, la più importante rete italiana di comuni con oltre 460 enti pubblici associati, proprio nell'anno di Expo2015, abbia scelto Asti e questa manifestazione per la propria Convention Nazionale.*

Le date del 23 e 24 maggio portano con sé altri appuntamenti che rendono Asti - città storica circondata dalle meravigliose colline del Monferrato decretate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità - una meta turistica per il fine settimana. A pochi passi dal Palazzo dell'Enofila, il polo fieristico restaurato di recente che ospita Vinissage, si trova il centro storico della città che nel week end di Vinissage sarà animato da **Bio Wine Street tasting**. I bar e i ristoranti del centro storico proporranno speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento. E fino al 5 luglio sarà inoltre possibile visitare la mostra **Alle origini del gusto** a Palazzo Mazzetti per un'interessante incursione sul cibo a Pompei e nell'Italia antica. Tutte queste iniziative offrono ingressi speciali e sconti ai visitatori di Vinissage.

Elenco Enotecche

Sei un amante del buon vino? Trova le migliori Enotecche



continua

continua

PROGRAMMA SABATO 23 MAGGIO

Vinissage sarà aperto al pubblico dalle 15 alle 20,30

Ore 10.30 Anteprima di Vinissage *Il digitale incontra il vino ed il territorio*
Aula Magna del Polo Universitario UNI –ASTISS – Piazzale De Andrè

Ore 15 Inaugurazione di Vinissage al Palazzo dell'Enofila - Corso Felice Cavallotti 45

Ore 17 "Non è petrolio (ma può far ripartire il paese)" introduce Federico Massimo Ceschin incontro con Giorgio Ferrero -Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Antonella Parigi - Assessore al Turismo della Regione Piemonte, Roberto Daneo - consulente per la realizzazione grandi eventi, Paolo Verri - responsabile eventi Padiglione Italia EXPO2015

Ore 18.00 Vignaioli in fermento!

Degustazioni di vini rifermentati in bottiglia delle cantine Crocizia, Denny Bini, Mirco Mariotti, Giovanni Menti presentati dai Social Sommelier di Officina Enoica (massimo 40 persone)

Ore 20.30 Chiusura del Salone. Le degustazioni e gli incontri con i vignaioli continuano in centro città con il **BIO WINE STREET Tasting** (www.creativeasti.com): le strade del centro storico si trasformano in un grande ristorante. Nei bar e nei ristoranti aderenti vengono proposte degustazioni di vini biologici e piatti tipici.

PROGRAMMA DOMENICA 24 MAGGIO

Vinissage sarà aperto al pubblico dalle 10.30 alle 19

Dalle ore 12.00 Vitigni e vini non solo nel bicchiere...

Presentazione del libro **"Vino Critico"** di Officina Enoica - Edito da ALTRECONOMIA anno 2015 e degustazioni di alcuni vini presenti nella guida

Presentazione del libro **"Vini e vinili, 33 giri di rosso"** di Maurizio Pratelli – Arcana Editore anno 2014 Musica d'autore per vini d'autore, 33 canzoni per 33 vini

Presentazione del libro **"Vitigni resistenti"** di Werner Morandell – Edito da Tenuta e Museo della Vite di Caldaro (BZ) anno 2014 e degustazione di vini ottenuti da vitigni tolleranti alle malattie fungine della Cantina Lieselehof

Dalle ore 12.30 alle 13.30 aperitivo con il **Mulsum**, antico aperitivo a base di vino secondo la ricetta del grande cuoco Apicio (antica Roma I sec.d.C.) proposto in omaggio alla mostra **Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica** allestita a Palazzo Mazzetti **Ore 15 Le isole dei tesori: profumi e sapori ... sole e vento.**

Degustazione di vini dell'isola di Capraia e dell'isola di Salina raccontati dai loro vignaioli e da esperti O.N.A.V. (massimo 40 persone). Vini delle cantine La Piana e Francesco Fenech

Ore 17 Vini dei re e re dei vini si confrontano

Degustazione di Barolo e Brunello di Montalcino raccontati dai loro vignaioli e da esperti O.N.A.V. (massimo 40 persone). Vini delle cantine Giovanni Canonica e Marino Colleoni

ASTI

Asti, importante municipio romano di cui conserva ancora alcune testimonianze, divenne intorno all'anno mille una delle città più importanti del Piemonte fino ad essere fra il XIII e il XIV sec. Caratterizzata da un'economia vivace, ricca di traffici e di commerci.

La città conserva ancora oggi una gradevole atmosfera medievale con torri e caseforti inserite nel tessuto urbano in armonia con i lunghi portici ottocenteschi e le piazzette del centro storico. Un soggiorno in città non può prescindere dalla visita della Cattedrale la più grande chiesa gotica del Piemonte, della Collegiata di San Secondo che con l'adiacente sede comunale costituisce il cuore della città, della *medioevale* torre Troyana, del Museo e della Cripta di Sant'Anastasio fino al complesso di San Pietro. Percorrendo le strade di questa città riservata ed ospitale si possono scoprire angoli molto suggestivi tra botteghe e antiche pasticcerie.

OFFICINA ENOICA

Con sede a Milano, Officina Enoica promuove la vitivinicoltura attraverso l'impegno reciproco di produttore e consumatore, al fine di sviluppare e rafforzare le piccole economie locali mediante un sistema di produzione che coinvolga attivamente il consumatore. Agevola lo scambio di informazioni, idee, esperienze tra produttori e consumatori critici che propongano modelli alternativi di mercato, di economia, di vita e di consumo sempre più essenziali ed equilibrati, improntati alla sobrietà e alla consapevolezza delle scelte. www.officinaenoica.org

INFO

Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47
ASTI

continua

continua

Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 10,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19

Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissag'e **Ingresso ridotto a 5 euro** per gli iscritti alle associazioni ONAV, AIS, SLOW FOOD

Ingresso ridotto a 5 euro per i visitatori del BIO WINE STREET TASTING se muniti di tasca e bicchiere e per i partecipanti a tutti gli eventi inseriti nel programma...**non solo Vinissag'e**

Sono previste **agevolazioni** per i passeggeri del **servizio ferroviario metropolitano** da Torino (www.sfmtorino.it) e **bus navetta** provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a agenzia@buscompany.it)

Sabato e domenica partenza navette da Milano (P.ta Genova) alle ore 9.35 e rientro alle ore 18.

Per info e prenotazioni STAT viaggi, mail: statviaggi@statcasale.com

Possibilità di tour nella zona dell'UNESCO con partenza da Asti alle ore 10 e rientro alle ore 18.45.

Info e prenotazioni tour@tartufoevino.it

www.vinissageasti.it

Facebook: www.facebook.com/vinissage

Twitter: @VinissageAsti

Segui l'evento usando hashtag #vinissage2015

Comune di Asti - Servizio Turismo e Manifestazioni Simona Bottero 0141 399526

Officina Enoica Giovanni Camocardi 335 6238642

di Dino Bortone



BETA VERSION

Agricoltura
MODERNA

» HOME » NOTIZIE » ARTICOLI » SPECIALI » RIVISTA » UCI » LINK UTILI » CONTATTI

username password Login



digita il testo da cercare Cerca

BACHECA

- 24/04/2015
Eliopoli - vita nella città fortezza. Terra del Sole (Fc)
>>
- 29/03/2015
Palio dei somari di Amatrice (Ri).
>>
- 22/03/2015
Mercatini di primavera a castello di **Godego** (Tv)
>>

LEGGI TUTTE LE NEWS >>



» LA RIVISTA: AGRICOLTURA MODERNA



© 2010 AGRICOLTURA MODERNA
UCI UNIONE COLTIVATORI ITALIANI
VIA IN LUCINA 10 - 00186 ROMA
P.IVA 05630521002
POWERED BY EMPATIC

NOTIZIE ARTICOLI SPECIALI RIVISTA UCI LINK UTILI

PRIVACY



ASTI, IL MERCATO DEL VINO BIOLOGICO, BIODINAMICO E NATURALE

09/03/2015 | REALTÀ LOCALI

Occasione per parlare di vino e buone pratiche circondati dalle colline dell'Unesco

A fine maggio **Asti** diventa la capitale dei vini naturali. Sabato 23 e domenica 24 torna **Vinissage**, manifestazione dedicata al **vino biologico**, biodinamico e naturale tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i **produttori**.

L'evento quest'anno sarà in contemporanea all'Assemblea Nazionale delle Città del Vino: dal 22 al 25 maggio gli amministratori delle **città del vino** di tutta Italia si radunano ad Asti per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia.

Un'occasione unica per pubblico, appassionati, operatori del settore, giornalisti, blogger per conoscere e apprezzare il lavoro di vignaioli provenienti da ogni angolo d'Italia uniti da una filosofia e metodologia produttiva comune: produrre vino **senza l'uso della chimica** di sintesi in vigna e senza l'uso di additivi e stabilizzatori forzate in cantina. Vini che **non contengono** addizioni di sostanze estranee alla frutta d'origine e al terroir che le ha generate.

Il "**fenomeno bio**" è in continua crescita, la naturalità del vino è un argomento che suscita una grande curiosità. L'**agricoltura biologica** non si fonda soltanto sull'assenza di concimi e prodotti chimici di sintesi, ma si fa rispettando i cicli naturali del terreno e della natura, coltivando il terreno, non la pianta in sé. La due giorni astigiana, organizzata dal **Comune di Asti** in collaborazione con **Officina Enoica**, nasce con l'intenzione di promuovere ed avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro.

Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina. Nel corso della scorsa edizione hanno partecipato oltre novanta produttori di vino provenienti da alcune tra le migliori regioni vinicole italiane e quest'anno le aziende presenti saranno oltre cento.

Un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige, Valle d'Aosta. Dal Barolo all'Amarone passando per il Brunello di Montalcino e il Nero d'Avola senza tralasciare bianchi e spumanti metodo classico saranno oltre quattrocento le etichette in degustazione al Palazzo dell'Enofila. Molti anche gli artigiani con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore. Saranno tantissime, poi, le iniziative collaterali, per trasformare Vinissage 2015 in una esperienza indimenticabile.

Sono previste navette da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le **colline dell'UNESCO**.

Autore: Giorgio Amato



TEMI PRINCIPALI

- AGRICOLTURA
- AMBIENTE
- EDITORIA
- ENERGIA
- ESPLORANDO
- MONDO UCI
- NORMATIVA
- OLTREFRONTIERA
- QUALITÀ
- REALTÀ LOCALI
- SALUTE
- VISIONI

LINK UTILI
» ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



LA STAMPA
MERCLEDÌ 18 MARZO 2015
AT
Asti e provincia 49



Brindisi internazionale
Un gruppo di vignaioli astigiani al salone di Dusseldorf

Evento
ELISA SCHIFFO
ASTI

Tempo di fiere per i vignaioli piemontesi: arrivati a Dusseldorf sono pronti a fare la valigia per il Vinitaly, la più grande rassegna del settore in Italia in programma dal 22 al 25 marzo. Ma intanto si tira il bilancio del grande salone tedesco che strizza l'occhio al mercato del Nord Europa, 50 Paesi rappresentati e 5.800 espositori.



Partenza
Terminata l'esperienza tedesca le aziende vinicole si preparano al Vinitaly

Il tocco internazionale

«Un mercato che sta prendendo un tocco internazionale - dice Tessa Domadieu, Viticoltori associati di Vinchio e Vaglio - la passione degli scandinavi per la campagna del Sud Piemonte si è aggiunta l'interesse degli asiatici ma anche di canadesi e russi».



«Una fiera sempre più specializzata - aggiunge Giorgio Gozzelino, enologo Cascina Castlet - abbiamo fatto il pieno di presenze, c'è richiesta soprattutto per i rossi e

Dalla Germania al Vinitaly Asti è sul mercato mondiale

“Alla passione degli scandinavi si è aggiunto l'interesse degli asiatici”

il moscato». Così Roberto Bava: «Sembra uno sportello, ci conoscono e ci vengono a trovare da tutto il mondo. Mi chiedo però se sia produttivo organizzare due fiere internazionali nel giro di quindici giorni».

Verso il Vinitaly

Intanto i riflettori sono già puntati al Vinitaly, importante appuntamento per tastare il polso ai mercati, per presentare le novità, rinsaldare legami e fare un po' di marketing. A rappresentare i vini astigiani saranno di 119 espositori, 30 coordinati dalla Camera di Commercio di



Asti nello spazio collettivo Regione - Unioncamere Piemonte. Lunedì sarà la giornata degli astigiani. Alle 12 nella nuova area istituzionale del Piemonte al padiglione 10, Asti presenterà al pubblico gli eventi nazionali del mese di maggio e di settembre. Nell'incontro dal titolo «Il vino, la storia, la cultura monferrina. Asti nell'anno dell'Expo» la Camera di Commercio presenterà la 48ª edizione del Premio Douja d'Or, il 49º Salone Nazionale di Vini Selezionati Douja d'Or e il Festival delle Sagre Astigiane. Si parlerà anche di Vinissag e Pailo.



Al Vinitaly si brinda «astigiano» e sono 119 i produttori che partecipano alla kermesse

Vignaioli in vetrina “scaldano i motori” in attesa dell’ Expo

ELISA SCHIFFO
ASTI

Via i tappi, l'eccellenza del vino è in mostra.

Si apre oggi Vinitaly, la più grande kermesse internazionale del settore che richiama ogni anno oltre 150 mila visitatori dal mondo. Un'occasione importante per tastare il polso ai mercati, presentare le novità, rinsaldare legami e fare un po' di marketing che per gli astigiani rappresenta anche una grande occasione per «scaldare i motori» verso Expo. All'appuntamento veronese sono presenti in 119 (30 coordinati dalla Camera di Commercio di Asti) in rappresentanza del territorio di produzione di Barbera, Moscato, Brachetto, Grignolino, Ruchè, solo per citarne alcuni. Molti saranno nel padiglione 10 e altri in altri stand dove faranno «vetrina» in accordo con colleghi di altre regioni.

Il brindisi si fa con il Consorzio dell'Asti. Nello spazio di Federdoc verrà allestito il desk dell'Asti Hour, dove si potrà brindare con Asti docg e Moscato d'Asti docg oppure sperimentare i nuovi cocktail a base

di Asti docg e frutta. Si brinda con l'Asti anche nel padiglione 10, quello dedicato al Piemonte (l'isola di 150 espositori che nasce dalla collaborazione del Consorzio Piemonte Land of Perfection con Regione e UnionCamere) per salutare oltre 600 produttori piemontesi.

Il Consorzio Barbera

Originali suggestioni del «made in Asti» con il consorzio Barbera tra interventi di alto livello e degustazioni stellate: oggi, alle 13, al Padiglione 10, il Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato propone il monologo «Barbera d'Asti, una storia da raccontare» realizzato da Federico Ferrero vincitore di Masterchef Italia 2014. Accanto al presidente Filippo Mobrici e al vice Stefano Chiarle ci saranno lo chef stellato Walter Ferretto, il maestro degli enologi Ezio Rivella (presente alla rassegna con i vini della sua azienda castagnolese, Bel sit), il direttore di Vinitaly Internazionale Stevie Kim, il presidente della Regione Sergio Chiamparino e l'assessore all'agricoltura Giorgio Ferrero.

La giornata astigiana

La giornata degli astigiani sarà domani. Alle 12, nel padiglione 10 si presentano al pubblico gli eventi di maggio e settembre. Nell'incontro dal titolo «Il vino, la storia, la cultura monferrina. Asti nell'anno dell'Expo» la Camera di Commercio di Asti presenta il concorso enologico nazionale Premio Douja d'Or, il Salone nazionale di vini selezionati Douja d'Or e il Festival delle sagre.

Vini biologici

Il sindaco Fabrizio Brignolo e l'assessore Andrea Cerrato porteranno invece l'attenzione su Vinissag'e, rassegna di vini biologici e biodinamici (23-24 maggio) e sulla convention nazionale delle città del vino. «Proprio Vinissag'e, che si propone come la più importante rassegna nazionale del vino biologico, può essere l'asso nella manica del nostro territorio - commenta il primo cittadino - se è vero che è in corso una massiccia riconversione dei vigneti italiani, che in 3 anni porterà ad avere 24 mila ettari di superficie vitata coltivati con agricoltura biologica».



**L'Italia
in tutti
i sensi.**

Partner Istituzionale



home	cos'è ANCIperEXPO 2015	20 eventi super	prendi un
ogni comune per EXPO	appuntamenti EXPO-res tipica	il villaggio ANCIperEXPO	
comuni 10 e lode	compagni di viaggio	mass media	

[← Torna indietro](#)

Vinissage, salone dei vini biologici e biodinamici



Categoria Eventi Res Tipica
Ultima data 26 05 2014
Location Asti - C.so Felice Cavallotti 45
Email promoterr@comune.asti.it
Sito internet www.comune.asti.it
File Allegato [Scarica](#)

Dal 24 al 26 maggio ad Asti torna Vinissage, salone dei vini biologici e biodinamici. Questo Salone raduna vignaioli uniti dalla convinzione che la qualità dei vini nasca da una vendemmia sana e da un buon lavoro in vigna ma che a questo debba far seguito un impegno in cantina basato sul massimo rispetto per la naturalità dell'uva. Secondo questi tenaci vignaioli la vinificazione deve accompagnare l'uva nella sua trasformazione, utilizzando solo principi fisico-chimici naturali, fortemente convinti che " con dell'uva biologica si può fare del vino industriale, ma che per fare del vino naturale è indispensabile avere delle uve biologiche " (M. Lapierre).

Insieme a tante aziende vinicole non mancherà la possibilità di acquistare anche altri prodotti biologici del territorio come marmellate, conserve, cioccolato, salumi, ed informarsi sull'argomento presso le postazioni dedicate all'editoria del settore. In centro città, nelle giornate di sabato e domenica, sono previsti eventi collaterali come il **Wine street**, che propone assaggi di vini biologici nei locali della città, e le passeggiate di **Nordic Walking** per i più sportivi.

L'evento può essere occasione per visitare Asti, nota per i suoi vini, fra cui spicca lo spumante, per il concorso enologico La Douja d'Or, per il palio. Da visitare la Cattedrale di Santa Maria Assunta e la Collegiata di San Secondo. www.astiturismo.it

PRESENTATO A VINITALY VINISSAGE 2015

SUCCESSO AL VINITALY PER LA MANIFESTAZIONE ASTIGIANA

DEDICATA AL VINO BIOLOGICO, BIODINAMICO E NATURALE

Grande successo al **Vinitaly** per la presentazione di **Vinissage 2015**, la manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale che si terrà i prossimi **sabato 23 e domenica 24 maggio**.

Lunedì 23 marzo nell'area istituzionale del Piemonte, al padiglione 10 del Salone Internazionale del Vino, la città di Asti ha presentato i principali eventi nazionali del mese di maggio e settembre dando ampio spazio alla nona edizione di **Vinissage** che raccoglie il meglio della produzione bio in Italia e che si presenta come un appuntamento ufficiale nell'ambito delle **proposte Expo**.

La due giorni astigiana, organizzata dal **Comune di Asti** in collaborazione con **Officina Enoica**, nasce con l'intenzione di promuovere ed avvicinare **appassionati e neofiti** alla **viticoltura consapevole** incontrando oltre 100 produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina, un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige. Molti anche gli **artigiani** con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e soprattutto degustazioni in collaborazione con l'**ONAV**, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, che proprio ad Asti si è costituita più di 60 anni fa.

Ma a **Vinissage**, la protagonista assoluta sarà la città di Asti animata dal **Bio Wine Street tasting**: i bar e i ristoranti del centro storico proporranno durante l'evento speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento.

Per gli amanti dell'arte non mancheranno proposte di tour della città come **"Astinsolita"**, passeggiata nel centro storico la domenica pomeriggio guidata da architetti e specialisti del territorio, o occasioni di visita alla mostra **Alle origini del gusto** a Palazzo Mazzetti che rimarrà eccezionalmente aperta il sabato sera dalle 21 alle 24.

E ancora **"Asti in cammino"**, camminata di Nordic Walking che si estende su 10 km della città con partenza alle ore 16.30 dal Palazzo dell'Enofila. Il sabato sera sarà invece possibile partecipare alla **Caccia al tesoro** nel centro storico della città per divertirsi scoprendo i luoghi più suggestivi.

Vinissage ha ottenuto il patrocinio dell'ENS Ente Nazionale Sordi e molti degli appuntamenti più importanti saranno tradotti in LIS, lingua italiana dei segni.

Sono previste navette da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'UNESCO.

INFO AL PUBBLICO

Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI

Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 20,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19

Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a **Vinissage**

Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, SLOW FOOD

Sono previste **agevolazioni** per i passeggeri del **servizio ferroviario metropolitano** da Torino (www.sfmtorino.it) e **bus navetta** provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a **agenzia**

@ buscompany.it) e da Milano ([statviaggi @ statcasale.com](http://statviaggi@statcasale.com)).

Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (**tour**

@ tartufovino.it)

www.vinissageasti.it

Facebook: www.facebook.com/vinissage

Twitter: @VinissageAsti. **Hashtag:** #vinissage2015

Comune di Asti - Servizio Turismo e Manifestazioni Simona Bottero 0141 399526

Officina Enoica Gianni Camocardi 335 6238642

Corriere del **Vino**

PRIMOPIANO NEWS DEGUSTAZIONI

tu sei qui: [home](#) > [notizie](#) > [vinissage 2015. mercato del vino biologico, biodinamico e naturale](#)

Vinissage 2015. Mercato del Vino Biologico, Biodinamico e Naturale

0

Tweet 2

[Accedi](#)

ASTI, Palazzo dell'Enofila - sabato 23 e domenica 24 maggio

A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali. **Sabato 23 e domenica 24 maggio** torna **Vinissage**, manifestazione dedicata al **vino biologico, biodinamico e naturale** tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori. L'evento quest'anno sarà in contemporanea all'**Assemblea Nazionale delle Città del Vino**: dal 22 al 25 maggio gli amministratori delle città del vino di tutta Italia si radunano ad Asti per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia.

Un'occasione unica per pubblico, appassionati, operatori del settore, giornalisti, blogger per conoscere e apprezzare il lavoro di vignaioli provenienti da ogni angolo d'Italia uniti da una filosofia e metodologia produttiva comune: produrre vino senza l'uso della chimica di sintesi in vigna e senza l'uso di addizionali e stabilizzazioni forzate in cantina. Vini che non contengono addizionali di sostanze estranee alla frutta d'origine e al *terroir* che le ha generate.

Il "fenomeno bio" è in continua crescita, la naturalità del vino è un argomento che suscita una grande curiosità. L'agricoltura biologica non si fonda soltanto sull'assenza di concimi e prodotti chimici di sintesi, ma si fa rispettando i cicli naturali del terreno e della natura, coltivando il terreno, non la pianta in sé. La due giorni astigiana, organizzata dal **Comune di Asti** in collaborazione con **Officina Enoica**, nasce con l'intenzione di promuovere ed avvicinare **appassionati e neofiti** alla **viticoltura consapevole** incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina. Nel corso della scorsa edizione hanno partecipato oltre novanta produttori di vino provenienti da alcune tra le migliori regioni vinicole italiane e quest'anno **le aziende presenti saranno oltre cento**. Un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige, Valle d'Aosta. Dal Barolo all'Amarone passando per il Brunello di Montalcino e il Nero d'Avola senza tralasciare bianchi e spumanti metodo classico saranno oltre **quattrocento le etichette** in degustazione al Palazzo dell'Enofila. Molti anche gli **artigiani** con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore. Saranno tantissime, poi, le **iniziative collaterali**, per trasformare **Vinissage 2015** in una esperienza indimenticabile.

Sono previste navette da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'UNESCO.

INFO AL PUBBLICO

Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI

Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 10,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19

Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage

Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, SLOW FOOD

Sono previste **agevolazioni** per i passeggeri del **servizio ferroviario metropolitano** da Torino (www.sfmtorino.it) e **bus navetta** provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a agenzia@buscompany.it) e da Milano (statviaggi@statcasale.com).

Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour@tartufoevino.it)

www.vinissageasti.it

Facebook: www.facebook.com/vinissage

Twitter: @VinissageAsti. **Hashtag:** #vinissage2015



Home Piemonte Asti Monferrato Asti città

Eventi a Asti

- Presidio al Circo Orfei
- Torneo di Primavera 2015
- The Divergent Series...
- Trofeo Delle Cento Torri IV...
- Menu' Classico Dal al 19 4
- Maratona Del Grande Fritto...
- Look Maker Day
- Mobilizzazione Precari Scuola...
- Corso Base di Feng Shui ad...
- Sharyband Dietro Le Quinte...
- Convegno Celiachia Istruzioni...
- Serata Revival Anni 70 80 90
- Flexsound Palco19
- Note Dei Gufi
- Convegno Celiachia Istruzioni...
- LA Riflessione Linguistica...
- Jsc4Children
- Sagra del Borgo
- Su e Giù Per il Monferrato a...
- Suite Francese

Provincia di Asti

- Eventi Asti Città
- Eventi Canelli
- Eventi Castagnole

Vinissage Vignaioli Artigiani E Vini Biologici Biodinamici E Naturali 23 24 Maggio 2015

Indirizzo Asti, Italy
Comune Asti
Provincia Asti (AT)
Dal 23/05/2015
Al 24/05/2015
Ora 14:00
Categoria Eventi
[Pagina Facebook](#)

Fai crescere il tuo business con il Web

Inizia ora

Google **MADE IN ITALY**
Eccellenze in digitale

5 cibi da non mangiare:

Se smetti di mangiare questi 5 cibi perdi grasso addominale ogni giorno.

Mai mangiare



[vini](#) [natura](#) [artigiani](#) [degustare](#)



Il Comune di Asti ripropone l'ottava edizione di VINISSAGE vignaioli e vini biologici biodinamica e naturali dal 23 al 24 maggio 2015 con l'obiettivo di far conoscere degustare e vendere vini biologici prodotti nel massimo rispetto della natura

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI E DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO) SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

Italian-eventi.it

Luoghi Mappa di eventi Lista di eventi + Aggiung

VINISSAGE Vignaioli Artigiani e Vini Biologici, Biodinamici e Naturali 23 24 Maggio 2015

Free DataDirect Webinar

Rethink Data Management for a Cloud World. Limited Space. Register Now!



Share on Facebook Share on Twitter 8+ Share on Google+

46% 54%

Made in Italy Fai crescere il tuo business con il web Inizia ora Google

VINISSAGE Vignaioli Artigiani e Vini Biologici, Biodinamici e Naturali 23 24 Maggio 2015

sabato 23.5.2015 Di 14:00
domenica 24.5.2015 Fino 20:00

Mostra sulla mappa

38 Partecipante (46% / 54%)

Il Comune di Asti ripropone l'ottava edizione di "VINISSAGE, vignaioli e vini biologici, biodinamica e naturali" dal 23 al 24 maggio 2015, con l'obiettivo di far conoscere degustare e vendere vini biologici prodotti nel massimo rispetto della natura.

In concomitanza con Vinissage la città di Asti ospiterà anche l'Assemblea Nazionale delle Città del Vino

Si conferma la sede espositiva della scorsa edizione, il palazzo dell'ENOFILA, centro fieristico recentemente restaurato situato in C.so Felice Cavallotti 45. la struttura, dispone di ampi spazi, parcheggi e ditutte le comodità dei centri fieristici ed è abitualmente usata come sede di convegni e convegni.

La manifestazione è organizzata in collaborazione con Officina Enoica, associazione che dedicherà particolare attenzione ai contatti con le aziende partecipanti.

Accanto alle aziende di vino saremmo particolarmente lieti di ospitare aziende biologiche o biodinamiche che producono olio, aceto, birra, cioccolato, salumi, formaggi...

Le aziende che sono interessate ad avere informazioni e ad aderire a Vinissage, possono rivolgersi all'Ufficio Promozione del Territorio del Comune di Asti 0141399526 oppure s.bottero@comune.asti.it o ad Officina Enoica Gianni Camocardi 3356238642 officinaenoica@gmail.com da cui potrete essere in futuro contattati.

Pur in un periodo di grave difficoltà di bilancio, questa Amministrazione intende mantenere per le aziende una quota di adesione quasi simbolica, trattandosi di una iniziativa volta esclusivamente alla promozione del vino, del territorio e dell'agricoltura biologica, senza altra finalità di lucro.

L'organizzazione si riserva l'accettazione della domanda di partecipazione in relazione al rispetto degli obiettivi di Vinissage, alla disponibilità dei posti ed alla regione di provenienza, al fine di avere il maggior numero di Regioni italiane rappresentate.

Mostra di più

FESTE A GERUSALEMME

citybreak.itraveljer...

Suoni della Città Vecchia. Prenota 4 notti con Sconto €150

Ai tuoi amici

Connettiti con facebook

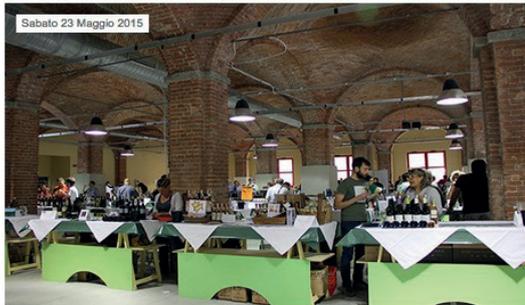
Le persone che partecipano



Evento su facebook

Organizzatore

Aggiungi evento



Vinissage 2015

Palazzo Dell' Enofila
Corso Felice Cavallotti, 45 - Asti | [mappa](#)
€ n.p.
<http://www.vinissage.jimdo.com>

[Segna In agenda](#)

La grande kermesse piemontese sui vini biologici, biodinamici e naturali

[Tweet](#) 0 [g+1](#) 0 [Log In](#)



Cerca

ZERO CONSIGLIA



Notte Italiana

Il sito che racconta la storia del clubbing in Italia dagli anni 60 ad oggi.



La Gazzetta Musicale

Il meglio della musica colta e contemporanea a Milano. Una redazione di esperti scelti da Zero.

Zero Musica

[g+](#) [Segui](#)

ZeroMusica Google+

L'emozione della musica ovunque ti trovi. Scopri ZeroMusica su Google+ con foto, report e video dai migliori festival italiani.

ASTI: Presentato a Vinitaly Vinissage 2015



PRESENTATO A VINITALY VINISSAGE 2015

SUCCESSO AL VINITALY PER LA MANIFESTAZIONE ASTIGIANA

DEDICATA AL VINO BIOLOGICO, BIODINAMICO E NATURALE

Grande successo al Vinitaly per la presentazione di Vinissage 2015, la manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale che si terrà i prossimi sabato 23 e domenica 24 maggio.

Lunedì 23 marzo nell'area istituzionale del Piemonte, al padiglione 10 del Salone Internazionale del Vino, la città di Asti ha presentato i principali eventi nazionali del mese di maggio e settembre dando ampio spazio alla nona edizione di Vinissage che raccoglie il meglio della produzione bio in Italia e che si presenta come un appuntamento ufficiale nell'ambito delle proposte Expo.

La due giorni astigiana, organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con Officina Enoica, nasce con l'intenzione di promuovere ed avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole incontrando oltre 100 produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina, un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige. Molti anche gli artigiani con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e soprattutto degustazioni in collaborazione con l'ONAV, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, che proprio ad Asti si è costituita più di 60 anni fa.

Ma a Vinissage, la protagonista assoluta sarà la città di Asti animata dal Bio Wine Street tasting: i bar e i ristoranti del centro storico proporranno durante l'evento speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento.

Per gli amanti dell'arte non mancheranno proposte di tour della città come "Astinsolita", passeggiata nel centro storico la domenica pomeriggio guidata da architetti e specialisti del territorio, o occasioni di visita alla mostra Alle origini del gusto a Palazzo Mazzetti che rimarrà eccezionalmente aperta il sabato sera dalle 21 alle 24.

E ancora "Asti in cammino", camminata di Nordic Walking che si estende su 10 km della città con partenza alle ore 16.30 dal Palazzo dell'Enofila. Il sabato sera sarà invece possibile partecipare alla Caccia al tesoro nel centro storico della città per divertirsi scoprendo i luoghi più suggestivi.

Vinissage ha ottenuto il patrocinio dell'ENS Ente Nazionale Sordi e molti degli appuntamenti più importanti saranno tradotti in LIS, lingua italiana dei segni.

Sono previste navette da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'UNESCO.

INFO AL PUBBLICO

Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI

Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 20,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19

Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage

Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, SLOW FOOD

Sono previste agevolazioni per i passeggeri del servizio ferroviario metropolitano da Torino (www.stftorino.it) e bus navetta provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a agenzia)

@ buscompany.it e da Milano (statviaggi@statcasale.com).

Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour

@ tarlufoevino.it)

www.vinissageasti.it

Facebook: www.facebook.com/vinissage

Twitter: @VinissageAsti. Hashtag: #Vinissage2015

Comune di Asti - Servizio Turismo e Manifestazioni Simona Bottero 0141 399526

Officina Enoica Gianni Camocardi 335 6238642

GLI APPUNTAMENTI

La geografia degli eventi

Valle d'Aosta
Courmayeur (Aosta) - Tradizioni della Tor des Géants (maratona) e Lo Matsôri, fiere enogastronomiche in quota.
Una montagna di sapori con degustazioni delle eccellenze della gastronomia valdostana a menù fisso, e tour guidati dei castelli.

Piemonte
Torino - Salone del libro (14-18 maggio), Jazz festival (28 maggio-2 giugno), Ortinfestival (30 maggio-2 giugno), Partenza tappa finale Giro d'Italia (31 maggio), Festival delle colline torinesi (1-20 giugno), Festa della musica (12-14 giugno), The Best of Italian opera al Teatro Regio, MITO (5-24 settembre), Monet alla Gam (da settembre), inaugurazione nuovo Museo delle antichità egizie (aprile), Turin Marathon (4 ottobre).
Barolo (Luneo) - Calici di stelle, con degustazioni di vini nelle cantine e nelle piazze, ed osservazione delle stelle intorno alla notte di San Lorenzo (5-10 agosto).
Cuneo - Festival della montagna, con escursioni e proiezioni di film, incontri, musica (28 maggio-2 giugno).
Asti - Vinissage con vini biologici e biodinamici tradizionali (24-26 maggio).

Lombardia
Casteggio (Pavia) - Degustazione di vini e piatti dell'oltrepo pavese (19-21 settembre).
Brescia - Roma e le genti del Po, un incontro di culture: mostra per riscoprire la Brixia dei romani, al museo di Santa Giulia e nell'area archeologica circostante. Si racconta con la forza di un'epopea la storia che ha portato, tra il III secolo e il I a.c., alla romanizzazione delle genti del Po.
Cavriana (Mantova) - Calici di stelle, con degustazione di vini nelle cantine e sotto il cielo stellato, in compagnia di astronomi e studiosi, intorno alla notte di San Lorenzo (5-10 agosto).
Monza - Gran premio d'Italia, edizione speciale, con piazza Trento e Trieste che si riempiranno di iniziative: showcooking, laboratori enogastronomici nelle Cucine di Villa Reale. In più, eventi Fast and slow, che associano turismo motociclistico e rito della buona tavola (4-7 settembre).

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI È DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO). SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

Vinissage presentato al Vinitaly

Publicato il 30 marzo 2015



La città di Asti ha presentato nell'ambito del Vinitaly a Verona i principali eventi nazionali del mese di maggio e settembre dando ampio spazio alla nona edizione di Vinissage che raccoglie il meglio della produzione bio in Italia e che si presenta come un appuntamento ufficiale nell'ambito delle proposte Expo.

La due giorni astigiana, organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con Officina Enoica, nasce con l'intenzione di

promuovere ed avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole incontrando oltre 100 produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina, un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige. Molti anche gli artigiani con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e soprattutto degustazioni in collaborazione con l'ONAV, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, che proprio ad Asti si è costituita più di 60 anni fa.

Ma a Vinissage, la protagonista assoluta sarà la città di Asti animata dal Bio Wine Street tasting: i bar e i ristoranti del centro storico proporranno durante l'evento speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento.

Per gli amanti dell'arte non mancheranno proposte di tour della città come "Astinsolita", passeggiata nel centro storico la domenica pomeriggio guidata da architetti e specialisti del territorio, o occasioni di visita alla mostra Alle origini del gusto a Palazzo Mazzetti che rimarrà eccezionalmente aperta il sabato sera dalle 21 alle 24.

E ancora "Asti in cammino", camminata di Nordic Walking che si estende su 10 km della città con partenza alle ore 16.30 dal Palazzo dell'Enofila. Il sabato sera sarà invece possibile partecipare alla Caccia al tesoro nel centro storico della città per divertirsi scoprendo i luoghi più suggestivi.

Vinissage ha ottenuto il patrocinio dell'ENS Ente Nazionale Sordi e molti degli appuntamenti più importanti saranno tradotti in LIS, lingua italiana dei segni.

Sono previste navette da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'UNESCO.

Vinissage – Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI

Orari – sabato 23 maggio dalle 15 alle 20,30 – domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19

Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage

Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, SLOW FOOD

Sono previste **agevolazioni** per i passeggeri del **servizio ferroviario metropolitano** da Torino (www.sfmtorino.it) e **bus navetta** provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a agenzia@buscompany.it) e da Milano (statviaggi@statcasale.com).

Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour@tartufoevino.it)



TERRITORIO

CULTURA

TEMPO LIBERO

RUBRICA

MONDO ESTERNO

SPORTS

E

Sel qui: Home > Tempo Libero > Canali Tematici > Enogastronomia > Presentato a Vinitaly Vinissage 2015 di Asti

ENOGASTRONOMIA

Presentato a Vinitaly Vinissage 2015 di Asti

Dettagli Pubblicato: 30 Marzo 2015 Scritto da Redazione



Grande successo al Vinitaly per la presentazione di Vinissage 2015, la manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale che si terrà i prossimi sabato 23 e domenica 24 maggio.

Lunedì 23 marzo, nell'area istituzionale del Piemonte, al padiglione 10 del Salone Internazionale del Vino, la Città di Asti, ha presentato i principali eventi nazionali del mese di maggio e settembre dando ampio spazio alla nona edizione di Vinissage che raccoglie il meglio della produzione bio in Italia e che si presenta come un appuntamento ufficiale nell'ambito delle proposte Expo.

A Vinissage, la protagonista assoluta sarà la città di Asti animata dal Bio Wine Street tasting: i bar e i ristoranti del centro storico proporranno durante l'evento speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento.

Vinissage ha ottenuto il patrocinio dell'ENS Ente Nazionale Sordi e molti degli appuntamenti più importanti saranno tradotti in LIS, lingua italiana dei segni. Sono, inoltre, previste navette da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'UNESCO.

La due giorni astigiana, organizzata dal Comune di Asti, in collaborazione con Officina Enoica, nasce con l'intenzione di promuovere ed avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole incontrando oltre 100 produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina, un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige. Molti anche gli artigiani con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e soprattutto degustazioni in collaborazione con l'ONAV, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, che proprio ad Asti si è costituita più di 60 anni fa.

Per gli amanti dell'arte non mancheranno proposte di tour della città come "Astinsolita", passeggiata nel centro storico la domenica pomeriggio guidata da architetti e specialisti del territorio, o occasioni di visita alla mostra "Alle origini del gusto" a Palazzo Mazzetti che rimarrà eccezionalmente aperta il sabato sera dalle 21 alle 24.

Ci sarà anche, "Asti in cammino", camminata di Nordic Walking che, si estenderà su 10 km della città con partenza alle ore 16.30 dal Palazzo dell'Enofila. Il sabato sera sarà invece possibile partecipare alla Caccia al tesoro nel centro storico della città per divertirsi scoprendo i luoghi più suggestivi.

INFO: www.vinissageasti.it Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI. Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 20,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19. Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage. Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, SLOW FOOD. Sono previste agevolazioni per i passeggeri del servizio ferroviario metropolitano da Torino (www.sfmtorino.it) e bus navetta provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a agenzia@buscompany.it) e da Milano (statviaggi@statcasale.com). Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour@tartufoevino.it)



PREV 1 of 2 NEXT

PRESENTATO ALL'ULTIMO VINITALY

«Vinissage 2015» conquista con il biologico Successo per l'evento dedicato al naturale

■ ASTI. Lavetrina era importante e le aspettative non sono state deluse. Grande successo, infatti, all'ultimo Vinitaly per la presentazione di «Vinissage 2015», la manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale in programma il 23 e 24 maggio. Nell'area istituzionale del Piemonte, al padiglione 10 del Salone internazionale di Verona, Asti ha illustrato i principali eventi dei mesi di maggio e settembre dando ampio spazio alla nona edizione di «Vinissage» che raccoglie il meglio della produzione bio in Italia e che si presenta come un appuntamento ufficiale nell'ambito delle proposte Expo. La due giorni, organizzata dal Comune in collaborazione con Officina Enoica, nasce per promuovere e avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole incontrando oltre 100 produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina; un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige. Molti anche gli artigiani con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il te-

ma non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e soprattutto degustazioni in collaborazione con l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, che proprio ad Asti si è costituita più di 60 anni fa. Ma la protagonista assoluta sarà la città, animata dal «Bio Wine Street Tasting»: bar e ristoranti del centro storico proporranno speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento. Per gli amanti dell'arte proposte di tour come «Astinsolita», passeggiata nel centro storico la domenica pomeriggio guidata da architetti e specialisti del territorio, oppure la mostra «Alle origini del gusto» a Palazzo Mazzetti che rimarrà eccezionalmente aperta anche dalle 21 alle 24. E ancora, «Asti in cammino», camminata di nordic walking che si estende su 10 chilometri con partenza alle 16,30 dal Palazzo dell'Enofila. Il sabato sera sarà anche possibile partecipare alla Caccia al tesoro nel centro per divertirsi scoprendo i luoghi più suggestivi. «Vinissage» ha ottenuto il patrocinio dell'Ente nazionale sordi e molti degli appuntamenti più importanti saranno tradotti nella lingua italiana dei segni. Sono previste navette da Torino e Milano, oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'Unesco.

MONFERRATO EXPO 2015

HOME **GLI EVENTI EXPO** GUSTO CULTURA TERME, NATURA, SPORT E SHOPPING RISTORAZIONE E OSPITALITÀ IL MONF

Gli eventi Monferrato Expo

Dal 1 maggio al 31 ottobre 2015 il Monferrato si veste di eventi con MonferratoExpo2015, progetto che coordina i territori alessandrino e astigiano

Torna indietro



Immagini (5)



Mappa



Scheda dettaglio

Vinissage

Date

dal 23 Maggio 2015 al 24 Maggio 2015

Descrizione

Salone dedicato al vino biologico e biodinamico con più di cento espositori provenienti da tutta Italia. Un evento orientato alla valorizzazione di altri comparti del biologico e della sostenibilità ambientale ed economica per trasmettere al pubblico il meglio della cultura del biologico e della salvaguardia delle risorse ambientali legate al cibo e al vino.

Una kermesse che coinvolge tantissimi appassionati e non solo, con degustazioni, occasioni di assaggio di prodotti enogastronomici ed appuntamenti culturali.

Ente Organizzatore: Comune di Asti.

Informazioni

Sabato 23 maggio dalle ore 15.30 alle 21.00

Domenica 24 maggio dalle 10.30 alle 19.00

www.vinissageasti.it

Indirizzo e contatti

corso Felice Cavallotti 45 quartiere fieristico del Palazzo dell'Enofila - Asti

Telefono: **+39 (0141) 399.526**

E-mail: **s.bottero@comune.asti.it**



ASTI, Palazzo dell'Enofila - sabato 23 e domenica 24 maggio
MERCATO DEL VINO
BIOLOGICO, BIODINAMICO E NATURALE

A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali. Sabato 23 e domenica 24 maggio torna Vinissage, manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori. L'evento quest'anno sarà in contemporanea all'Assemblea Nazionale delle Città del Vino: dal 22 al 25 maggio gli amministratori delle città del vino di tutta Italia si radunano ad Asti per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia.

Un'occasione unica per pubblico, appassionati, operatori del settore, giornalisti, blogger per conoscere e apprezzare il lavoro di vignaioli provenienti da ogni angolo d'Italia uniti da una filosofia e metodologia produttiva comune: produrre vino senza l'uso della chimica di sintesi in vigna e senza l'uso di addizioni e stabilizzazioni forzate in cantina. Vini che non contengono addizioni di sostanze estranee alla frutta d'origine e al terroir che le ha generate.

Il "fenomeno bio" è in continua crescita, la naturalità del vino è un argomento che suscita una grande curiosità. L'agricoltura biologica non si fonda soltanto sull'assenza di concimi e prodotti chimici di sintesi, ma si fa rispettando i cicli naturali del terreno e della natura, coltivando il terreno, non la pianta in sé. La due giorni astigiana, organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con Officina Enoica, nasce con l'intenzione di promuovere ed avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina. Nel corso della scorsa edizione hanno partecipato oltre novanta produttori di vino provenienti da alcune tra le migliori regioni vinicole italiane e quest'anno le aziende presenti saranno oltre cento. Un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige, Valle d'Aosta. Dal Barolo all'Amarone passando per il Brunello di Montalcino e il Nero d'Avola senza tralasciare bianchi e spumanti metodo classico saranno oltre quattrocento le etichette in degustazione al Palazzo dell'Enofila. Molti anche gli artigiani con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore. Saranno tantissime, poi, le iniziative collaterali, per trasformare Vinissage 2015 in una esperienza indimenticabile.

Sono previste navette da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'UNESCO.

INFO AL PUBBLICO

Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI
Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 10,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19
Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage
Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, SLOW FOOD
Sono previste agevolazioni per i passeggeri del servizio ferroviario metropolitano da Torino (www.sfmtorino.it) e bus navetta provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a agenzia@buscompany.it) e da Milano (statviaggi@statcasale.com).
Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour@tartufoevino.it)



*Viaggia con noi nel cuore del Piemonte ...
dai suggestivi paesaggi del Monferrato agli spettacolari vigneti delle
Langhe del Barolo e del Barbaresco, dal famoso Asti Spumante
al pregiato Tartufo Bianco d'Alba.*



- [HOME](#)
- [Chi Siamo](#)
- [Tariffe »](#)
- [Audioguide »](#)
- [Fiere Storiche in Monferrato](#)
- [IRIS](#)
- [Ecommerce](#)
-
-

Vinissage

31/03/2015 by **valentina**
agriaperitivi, appuntamenti, cantina, comprare vini, corso di cucina, degustazioni, eventi, fiere, formaggi, grignolino, idee, langhe, monferrato, Moscato d'Asti, patrimonio UNESCO, per amici, per famiglie, per gruppi, piemonte, salumi, strada del vino, tour, viaggi, vini, vinissage, visita guidata, weekend, wine trekking 0 Comment



Sabato 23 e Domenica 24 Maggio

Asti, Palazzo dell'Enofila



A dare gusto e colore alla primavera astigiana torna anche quest'anno Vinissage, il grande evento dedicato al vino biologico, biodinamico e naturale, un prodotto che, nelle sue molteplici tipologie, suscita sempre più interesse sia tra il grande pubblico che tra gli esperti del settore. Un'occasione unica per scoprire il mondo del vino nei suoi aspetti più innovativi ma al contempo tradizionali, dove conoscenze ed esperienze antiche incontrano la ricerca scientifica e la sperimentazione d'avanguardia. Ad unire passato e presente gli stessi principi: l'impiego di tecniche eco compatibili in vigneto, il rispetto della naturalità dell'uva in cantina e l'amore per il proprio territorio. Tra i punti cardine dell'evento degustazioni, convegni e numerosi appuntamenti culturali e gastronomici... Non mancate!

Se vuoi abbinare una speciale visita guidata: **ASTI IN TOUR!**

La visita guidata inizia da **piazza Vittorio Alfieri**, dedicata al noto scrittore che nacque ad Asti nel 1749. Si prosegue verso **piazza San Secondo** per visitare la **Collegiata di San Secondo**, costruita tra il XIII ed il XIV secolo in stile tardo-gotico piemontese, che custodisce all'interno opere d'arte di grande pregio. Accanto vi sorge il **Palazzo Comunale**, opera settecentesca di Benedetto Alfieri. Camminando tra le torri medievali si attraversa l'antico ghetto ebraico, con la **Sinagoga** ottocentesca. Da **piazza Roma** si prosegue in **Corso Vittorio Alfieri** dove fan bella mostra di sé eleganti palazzi barocchi: **Palazzo Mazzetti**, **Palazzo Ottolenghi** e **Palazzo Alfieri**, casa natale dello scrittore. Al termine ingresso alla **Cattedrale di Santa Maria Assunta**, una delle più grandi del Piemonte. Sosta in **piazza Cairoli** per ammirare **Palazzo Alfieri** e l'antica **Torre Rossa**, costruita dai Romani tra il I sec a.C. ed il I sec. d.C.

Costo per due persone/1 famiglia (intesa come 2 adulti + 1 ragazzo/a under 18): 59,00 euro complessive. Costo per gruppi minimo 10 persone: 12,00 euro a persona. La tariffa include: servizio di visita guidata di mezza giornata.

PACCHETTO "SPECIALE VINISSAGE 2015". Costo: 119,00 euro a persona. La tariffa include: n.1 pernottamento in camera doppia standard con prima colazione; n.1 pranzo/cena tradizionale piemontese. **Costo: 149,00 euro a persona. La tariffa include:** n.1 pernottamento in camera doppia standard con prima colazione; n.1 pranzo/cena tradizionale piemontese; visita guidata di mezza giornata al centro storico di Asti.

Per info e prenotazioni: + 39 339 5315104 – +39 348 3938038 – info@welcomepiemonte.it

PER MAGGIORI INFO SULL'EVENTO "VINISSAGE 2015": <http://vinissage.jimdo.com/2015/02/26/programma/>

EVENTI COLLEGATI:

ENOTURISMO SULLE STRADE DEL VINO

Corsa delle botti Sabato 13 e Domenica 14 Giugno, Nizza Monferrato (AT)

Assedio di Canelli 1613 Sabato 20 e Domenica 21 Giugno, Canelli (AT)

FuoriLuogo Festival Da Giovedì 25 a Domenica 28 Giugno, San Damiano d'Asti (AT)

Douja d'Or – Salone del Vino Da Venerdì 11 a Domenica 20 settembre, Asti – Palazzo dell'Enofila

Palio di Asti Domenica 20 Settembre, Asti – Piazza Vittorio Alfieri

Corsa degli Asini Domenica 5 Luglio 2015, Quarto d'Asti (AT)



AUMENTA LA VISIBILITA' DELLA TUA ATTIVITA' su LANGHEROEROMONFERRATO.NET

banner pubblicitari
articolo redazionale
diffusione su social network

Scopri la nuova Polizza Supereroe!

Come dimagrire senza diete? Con questo! Un metodo naturale segreto capace di rendere snello chiunque, senza fatica o restrizioni nell'alimentazione!

Fai trading con spread

CANTINA Bordo BAR-RISTORANTE
NEL CUORE DEL ROERO

Home » LANGHE-ROERO-MONFERRATO » Astigiano » Presentata Vinissage 2015, il vino...

PRESENTATA VINISSAGE 2015, IL VINO BIOLOGICO AD ASTI

Redazione - 02 Aprile 2015

Tweet 2

+1 1

Accedi



Grande successo al Vinality per la presentazione di Vinissage 2015, la manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale che si terrà i prossimi sabato 23 e domenica 24 maggio.

Lunedì 23 marzo, nell'area istituzionale del Piemonte, al padiglione 10 del Salone Internazionale del Vino, la Città di Asti, ha presentato i principali eventi nazionali del mese di maggio e settembre dando ampio spazio alla nona edizione di Vinissage che raccoglie il meglio della produzione bio in Italia e che si presenta come un appuntamento ufficiale nell'ambito delle proposte Expo.

A Vinissage, la protagonista assoluta sarà la città di Asti animata da "Bio Wine Street tasting", i bar e i ristoranti del centro storico proporranno durante l'evento speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento.

Vinissage ha ottenuto il patrocinio dell'ENS Ente Nazionale Sordi e molti degli appuntamenti più importanti saranno tradotti in LIS, lingua italiana dei segni. Sono, inoltre, previste "navette" da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'UNESCO.

La "due giorni astigiana", organizzata dal Comune di Asti, in collaborazione con Officina Enoica, nasce con l'intenzione di promuovere ed avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole incontrando oltre 100 produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina, un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige.

Molti anche gli artigiani con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e soprattutto degustazioni in collaborazione con l'ONAV, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, che proprio ad Asti si è costituita più di 60 anni fa.

Per gli amanti dell'arte non mancheranno proposte di tour della città come "Astinsolita", passeggiata nel centro storico la domenica pomeriggio guidata da architetti e specialisti del territorio, o occasioni di visita alla mostra "Alle origini del gusto" a Palazzo Mazzetti che rimarrà eccezionalmente aperta il sabato sera dalle 21 alle 24.

Ci sarà anche, "Asti in cammino", camminata di Nordic Walking che, si estenderà su 10 km della città con partenza alle 16.30 dal Palazzo dell'Enofila. Il sabato sera sarà invece possibile partecipare alla Caccia al tesoro nel centro storico della città per divertirsi scoprendo i luoghi più suggestivi.

INFO: www.vinissageasti.it Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI. Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 20,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19. Ingresso 10 euro con tasca, calce e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage. Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, SLOW FOOD. Sono previste, agevolazioni per i passeggeri del servizio ferroviario metropolitano da Torino (www.sfmtorino.it) e bus navetta provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a agenzia@buscompany.it) e da Milano (statviaggi@statcasale.com). Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour@tartufoevino.it)

Cerca

IN LANGHE-ROERO-MONFERRATO

Alba-Langhe

Bra-Roero

Astigiano

Casalese

Alessandrino

IN EVIDENZA

Toro a Bergamo per inseguire l'Europa

Fubine (AL), Chopin a 360° nel concerto di Musikart

Confartigianato Asti al via i corsi di formazione ed aggiornamento

Ryanair inaugura la rotta Torino-Palermo e lancia la programmazione...

Riaperto il Museo Egizio, una scommessa vinta!

METEO

Già fervono i preparativi per la nuova edizione di “Vinissage”

VERONA – Tra i numerosi eventi che hanno caratterizzato la giornata del Vinitaly istituzionalmente dedicata al Piemonte, ha ottenuto ottimi riscontri anche la presentazione di “Vinissage 2015”, manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale che si terrà ad Asti sabato 23 e domenica 24 maggio. La due giorni, organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con “Officina Enoica”, nasce con l'intenzione di promuovere ed avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole, incontrando oltre 100 produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e con-



frontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina, compiendo

un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige. Senza trascurare la presenza

di artigiani che proporranno i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche: dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi.

Ma a “Vinissage” la protagonista assoluta sarà la città, animata dal “Bio Wine Street tasting”: i bar e ristoranti del centro storico proporranno per l'occasione speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento. E non mancheranno tour della città volti a incuriosire e appassionare gli amanti dell'arte. Per ulteriori dettagli: www.vinissageasti.it

PRESENTAZIONE. IL SALONE DEL VINO-BIO SI TERRÀ IL 23 E 24 MAGGIO

100 vignaioli "bio" per Vinissage 2015

In centro arriveranno Bio Wine Street e "Astinsolita". Tour per la zona Unesco

Come sarà Vinissage nell'anno dell'Expo?

Definito nei giorni scorsi il calendario della manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale che si terrà nel penultimo week end di maggio, sabato 23 e domenica 24.

Intanto la sede: dopo l'esordio al Michelerio e il passaggio nelle cantine storiche del centro città e a Palazzo del Collegio, Vinissage tornerà a casa della Douja al Palazzo dell'Enofila.

Il programma degli eventi, che vede il Comune di Asti organizzare insieme ad Officina Enoica, intende avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole, dando l'occasione di incontrare un centinaio di produttori provenienti da tutta Italia che seguono la produzione del vino dalla vigna alla cantina secondo un protocollo "bio".

Accanto ai produttori di vino, anche molti artigiani che lavorano prodotti provenienti da coltivazioni biologiche: dal pane ai prodotti da forno, marmellate, conserve, formaggi, salumi.

Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e soprattutto degustazioni in collaborazione con l'ONAV, l'Organizzazione Nazionale As-



UN MOMENTO DI VINISSAGE EDIZIONE 2014

saggiatori di Vino, che proprio ad Asti si è costituita più di 60 anni fa.

Per non tagliare fuori il centro storico dalla kermesse, bar e ristoranti delle vie cittadine parteciperanno a Bio Wine Street tasting, proponendo degustazioni di vini bio e piatti tipici fra musica e intrattenimenti. "Astinsolita" porterà i visitatori in un tour della città mentre la mostra "Alle origini del gusto" rimarrà eccezionalmente aperta il sabato sera fino a mezzanotte.

Nordic walking per camminatori che potranno "vivere" la città grazie ad un percorso di 10 chilometri che parte dall'E-

nofila mentre il sabato sera sarà possibile partecipare ad una caccia al tesoro nel centro storico.

Fra i tour "collaterali" anche quello verso le colline Unesco con partenza da Asti.

Ogni ulteriore info:
www.vinissageasti.it

Facebook:

www.facebook.com/vinissage

Twitter:

@VinissageAsti.

Hashtag: #vinissage2015

Comune di Asti - Servizio Turismo e Manifestazioni Simiona

Bottero 0141 399526

Officina Enoica Gianni Camo-

cardi 335 6238642

ISCRIZIONI APERTE

Corso ad Astiss per le start up turistico-ricettive

Un corso breve di alta formazione per gli imprenditori e le start-up operanti nei settori turistico-ricettivo, enogastronomico e culturale all'Università di Asti. L'iniziativa vede altresì la collaborazione dell'associazione Astinnova e il supporto della Fondazione Palazzo Mazzetti in qualità di media partner. L'iniziativa sorta da un'idea del presidente dell'associazione moncalvese "Guglielmo Caccia e Orsola Caccia" e ricercatore universitario Andrea Monti, dal docente Piercarlo Rossi e del direttore del Polo universitario Francesco Scalfari, vuole fornire alle imprese e ad aspiranti imprenditori e operatori del settore turistico e culturale le principali tecniche per la valorizzazione sia delle risorse dell'enogastronomia e dell'artigianato locale che di quelle paesaggistiche ed artistico-culturali da offrire non solo ai potenziali turisti ma da esportare anche verso il mercato italiano e quello estero.

Le iscrizioni al corso dovranno avvenire entro il 20 aprile all'indirizzo segreteria@uni-astiss.it. Per informazioni sui costi e le modalità di iscrizione contattare la segreteria allo 0141 590423 (int. 2).

Gola, vino e fiere

HOME | TORNA INDIETRO

GOLA, VINO E FIERE | ASTI | 6 APR 2015 | 07:00

Cento vignaioli "bio" per Vinissage 2015

6 10 1

- A +



Vinissage nelle cantine di Palazzo Gazzelli

Come sarà **Vinissage** nell'anno dell'Expo? Definito nei giorni scorsi il calendario della manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale che si terrà nel penultimo week end di maggio, sabato 23 e domenica 24. Intanto la sede: dopo l'esordio al Michelerio e il passaggio nelle cantine storiche del centro città e a Palazzo del Collegio, **Vinissage tornerà a casa della Douja al Palazzo dell'Enofila**. Il programma degli eventi, che vede il Comune di Asti organizzare insieme ad Officina Enoica, intende avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole, dando l'occasione di

incontrare un centinaio di produttori provenienti da tutta Italia che seguono la **produzione del vino dalla vigna alla cantina secondo un protocollo "bio"**.

Accanto ai produttori di vino, anche molti artigiani che **lavorano prodotti provenienti da coltivazioni biologiche**: dal pane ai prodotti da forno, marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e soprattutto degustazioni in collaborazione con **l'ONAV, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino**, che proprio ad Asti si è costituita più di 60 anni fa.

Per non tagliare fuori il centro storico dalla kermesse, bar e ristoranti delle vie cittadine parteciperanno a **Bio Wine Street tasting**, proponendo degustazioni di vini bio e piatti tipici fra musica e intrattenimenti. "Astinsolita" porterà i visitatori in un tour della città mentre la mostra "Alle origini del gusto" rimarrà eccezionalmente aperta il sabato sera fino a mezzanotte. Nordic walking per camminatori che potranno **"vivere" la città grazie ad un percorso di 10 chilometri** che parte dall'Enofila mentre il sabato sera sarà possibile partecipare ad una caccia al tesoro nel centro storico. Fra i tour "collaterali" anche quello verso le colline Unesco con partenza da Asti.

M.C. di Manta Carmela
Pulizie Civili e Servizi
PRODOTTI E ACCESSORI PROFESSIONALI PER LA PULIZIA

SABATO 18 APRILE
DALLE 15.00 ALLE 19.00

C.so Venezia, 104 - ASTI
Tel. 0141/284774 - Fax 0141/53020 - Dotti 028/0408842 - 247468948
www.mcspulizieasti.com - mcspulizie@libera.it - info@mcspulizieasti.com

ARREDA LA TUA CASA CON STILE E QUALITÀ

Perosino arreda
ISOLA D'ASTI ciclo autoriscaldamento Tel. 0141 958455

DALLA COSTA AZZURRA A MALTA

IN CROCIERA CON
La nuova provincia

Cala Major VIAGGI MSC

TALENTI DEL MONFERRATO

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI E DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO) SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMunque NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

LOGIN | REGISTRATI | ABBONAMENTI

Martedì, 7 Aprile 2015

La nuova provincia.it

ASTI | CANELLI E SUD | NIZZA MONFERRATO | COSTIGLIOLE E VALTIGLIONE | MONCALVO E NORD

NEWS	LETTORI	FOTOGALLERY	VIDEOGALLERY	BLOG/RUBRICHE	PALIO	LA LENTE
CRONACA	ATTUALITÀ	ECONOMIA E LAVORO	CULTURA	TEMPO LIBERO	SPORT	

Message pubblicitario con finalità promozionali.
Prestito concesso accertate le normali condizioni di credito e salvo approvazione della Banca. Per le condizioni contrattuali del prodotto è necessario fare riferimento al modulo di Informazioni Pubblicitarie a disposizione dei clienti sul sito www.bancadiasti.it o presso tutte

Gola, vino e fiere

GOLA, VINO E FIERE | ASTI | 6 APR 2015 | 07:00

Cento vignaioli "bio" per Vinissage 2015



- A -



Vinissage nelle cantine di Palazzo Gazzelli

Come sarà **Vinissage** nell'anno dell'Expo? Definito nei giorni scorsi il calendario della manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale che si terrà nel penultimo week end di maggio, sabato 23 e domenica 24. Intanto la sede: dopo l'esordio al Michelerio e il passaggio nelle cantine storiche del centro città e a Palazzo del Collegio, **Vinissage tornerà a casa della Douja al Palazzo dell'Enofila**. Il programma degli eventi, che vede il Comune di Asti organizzare insieme ad Officina Enoica, intende avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole, dando l'occasione di

incontrare un centinaio di produttori provenienti da tutta Italia che seguono la **produzione del vino dalla vigna alla cantina secondo un protocollo "bio"**.

Accanto ai produttori di vino, anche molti artigiani che **lavorano prodotti provenienti da coltivazioni biologiche**: dal pane ai prodotti da forno, marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e soprattutto degustazioni in collaborazione con **l'ONAV, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino**, che proprio ad Asti si è costituita più di 60 anni fa.

Per non tagliare fuori il centro storico dalla kermesse, bar e ristoranti delle vie cittadine parteciperanno a **Bio Wine Street tasting**, proponendo degustazioni di vini bio e piatti tipici fra musica e intrattenimenti. "Astinsolita" porterà i visitatori in un tour della città mentre la mostra "Alle origini del gusto" rimarrà eccezionalmente aperta il sabato sera fino a mezzanotte. Nordic walking per camminatori che potranno **"vivere" la città grazie ad un percorso di 10 chilometri** che parte dall'Enofila mentre il sabato sera sarà possibile partecipare ad una caccia al tesoro nel centro storico. Fra i tour "collaterali" anche quello verso le colline Unesco con partenza da Asti.



Sistema d'Informazione Nazionale
sull'Agricoltura Biologica *Il biologico italiano*

Area riservata



[Normativa](#)
[Politiche](#)
[Ricerche e sperimentazione](#)
[Bio-Statistiche](#)
[Biblioteca](#)
[Referenti Bio](#)
[Cos'è Bio](#)
[Rassegna stampa](#)
[Agenda](#)
[Strumenti utili](#)



Filtra per

- ▶ Produzioni
- ▶ Tecniche
- ▶ Economia
- ▶ Controlli
- ▶ Regioni

VINISSAGE 2015 (EN)

23/05/2015
24/05/2015

Agenda



VINISSAGE è la più importante vetrina piemontese sui vini naturali provenienti da agricoltura biologica e biodinamica. Presso il centro fieristico ENOFILA di Asti, prende vita questa kermesse che coinvolge e seduce tantissimi appassionati, e non solo, con degustazioni, occasioni di abbinamento gastronomico, acquisto di grandi vini ed appuntamenti culturali.

Un'esperienza che va oltre l'etichetta e la bottiglia, ma un viaggio dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, passando tra le colline del Monferrato, per conoscere i luoghi dove la natura si sposa con le tradizioni del suo popolo e dove l'amore per le cose semplici si incontra ancora con le eccellenze dei suoi prodotti. La presenza ad Asti di tante aziende, provenienti da tutta Italia non può che suscitare l'interessare degli appassionati che vorranno cogliere il "valore aggiunto" presente in questi vini.

I vignaioli presenti a Vinissage presentano vini unici a livello organolettico, che vogliono uscire dall'omologazione dei vini "costruiti" preservando la natura, il territorio e la biodiversità. Questi vini, autentica espressione del legame e dell'identità tra il vino ed il territorio, non hanno la pretesa di essere gli unici vini buoni, hanno però il vantaggio di essere solo uva fermentata e di rappresentare il gusto del loro territorio, del loro vitigno e del vignaiolo che li produce... parlano senza clamori della loro anima.

Asti è tutto il Piemonte è terra di grandi vini e per questo è giusto anche dare voce a vini meno consueti, ma che contribuiscono ad arricchire il mondo del vino. A Vinissage è fondamentale la presenza dei vignaioli, per permettere al pubblico di venire a degustare ed anche discutere con chi con grande passione si dedica a questi vini, nel rispetto dell'uva, della natura e dell'uomo.

Insieme a tante aziende vinicole non mancherà la possibilità di acquistare anche altri prodotti biologici del territorio come marmellate, conserve, cioccolato, formaggi, salumi...ed informarsi sull'argomento presso le postazioni dedicate all'editoria del settore.

Il piacere di un momento... può continuare nel tempo e Vinissage vuole offrire l'opportunità di condividere con i suoi vignaioli la loro scelta di vita!

Tutte le info al sito [VINISSAGE](#)

La locandina di [Bio WineStreet Tasting](#)

Palazzo dell'Enofila Corso F. Cavallotti 45 - Asti

Produzioni:

Vino

Regioni:

Piemonte

Parole chiave:

Vinissage Vino

Seleziona lingua ▼

English version



★ ABOUT US ▾ 📰 NEWS 🗨️ COMMUNITY ▾ 🏆 AWARDS ▾ 📍 INSTAMEET ▾ 📷 MOBILE PHOTOGRAPHY ▾



#Vinissage 2015 con @ig_asti_

21 May 2015

Contest, Italiano,

@ig_asti_ Vinissage



#Vinissage2015

@ig_asti_ urban contest FINO AL 26 MAGGIO



condividi le tue foto su instagram
con hashtag #vinissage2015
e partecipa a
@IG_ASTI_ urban contest
in collaborazione con
@igworldclub e
comune di Asti



A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali.

Sabato 23 e domenica 24 maggio torna #Vinissage, manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori.

La due giorni astigiana, organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con **Officina Enolca**, nasce con l'intenzione di promuovere la viticoltura consapevole incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro.

Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina. Un viaggio appassionante che abbraccia tutto lo stivale dal Piemonte alla Sicilia contando anche le recenti adesioni di cantine umbre e lucane per un totale di 107 vignaioli e 19 produttori bio di altri generi.

Le date del 23 e 24 maggio portano con sé altri appuntamenti che rendono Asti - città storica circondata dalle meravigliose colline del Monferrato decretate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità - una meta turistica per il fine settimana.

A pochi passi dal **Palazzo dell'Enofila**, il polo fieristico restaurato di recente che ospita #Vinissage, si trova il centro storico della città che nel week end di #Vinissage sarà animato da **Bio WineStreet tasting**. I bar e i ristoranti del centro storico proporranno speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento.

Gli amanti delle camminate potranno dedicare il sabato pomeriggio al Nordic Walking percorrendo i 10 km di Asti in cammino con partenza alle ore 16.30 dal Palazzo dell'Enofila.

Il sabato sera sarà inoltre possibile partecipare alla Caccia al tesoro nel centro storico della città per divertirsi scoprendo i luoghi più suggestivi della cittadina piemontese.

Chi sarà ad Asti domenica 24 maggio oltre a Vinissage potrà visitare **Astinsolita**, passeggiata nel centro storico in compagnia di una guida turistica alla scoperta dei siti meno conosciuti e solitamente chiusi al pubblico.

E fino al 5 luglio sarà inoltre possibile visitare la mostra **Alle origini del gusto a Palazzo Mazzetti** per un'interessante incursione sul cibo a Pompei e nell'Italia antica.

Per condividere la kermesse dedicata al vino biologico e biodinamico e gli eventi ad esso collegati, la nostra community di @ig_asti_ propone un concorso che invita a scattare una o più foto legate alla città di Asti e a condividerle sul proprio profilo Instagram utilizzando l'hashtag

#vinissage2015 e #ig_asti_

Le foto potranno riguardare tutti gli eventi correlati alla manifestazione come Bio WineStreet, la caccia al tesoro, ma anche le visite alla città di Asti, le camminate, senza tralasciare ritratti di famiglia, selfie o cartoline-ricordo della propria esperienza astigiana.

Il contest scadrà alla mezzanotte del 26 maggio, le immagini più belle saranno pubblicate sulla pagina instagram @ig_asti_ su altri profili piemontesi, sulle pagine di questo sito e condivise su altri social media.

La foto vincitrice riceverà inoltre in premio un pranzo per 2 presso il **bistrot Cafelait** (@cafelait_asti) di via Roero 8 che esporrà anche per una settimana le prime tre foto classificate del contest.

ASTI - Sabato 23 e domenica 24 maggio torna ad Asti l'appuntamento con "Vinissage", la fiera di vignaioli e vini biologici, biodinamici e naturali che andrà in scena presso il Palazzo dell'Enofila di Corso Cavallotti.

Vinissage Asti: brindiamo alla natura!

Palazzo Enofila ospita il Salone del vino biologico



23-24 maggio: appassionati di vino segnavano queste due date. Al Palazzo Enofila va in scena Vinissage 2015 (www.vinissage.jimbo.com), il più grande appuntamento piemontese dedicato ai vini naturali provenienti da agricoltura biologica e biodinamica. Giunta alla sua nona edizione è organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con l'Associazione Officina Enoica ed è un'esperienza unica arricchita da degustazioni, abbinamenti vino e cibo di qualità, appuntamenti culturali ed acquisto di grandi vini. Nella bottiglia del vino prodotto in questo modo c'è un viaggio che porta al rispetto della natura in molte Regioni d'Italia, presenti qui grazie ai produttori che faranno conoscere a tutti la cultura del vino artigianale, biologico, biodinamico e naturale. Il valore aggiunto è la possibilità di degustare vini unici a livello organolettico, che sanno raccontare la natura dove maturano le uve di produzione. Al di là del buono, l' "uva fermentata" (così si definiscono questi vini), regala sapori e profumi non omologati. Ed il Piemonte, terra di grandi vini, questi piccoli fanciulli stanno crescendo bene. Vinissage mette in rapporto diretto i vignaioli con gli appassionati che possono acquistare, oltre al vino, anche altri prodotti biologici del territorio come marmellate, conserve, cioccolato, formaggi, salume.

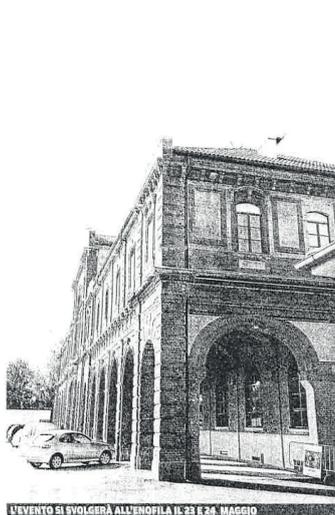
Ma che cosa fanno in concreto i vignaioli che hanno sposato in toto o in parte questa filosofia di agricoltura? Le cantine selezionate che partecipano a Vinissage seguono le regole del regime di agricoltura biologica e/o biodinamica certificata od in conversione, e coltivano i vigneti senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi. L'uva è sana, giustamente matura e si rispetta l'igiene e la macerazione in cantina.

L'uso di lieviti è consentito purché siano autoctoni per esaltare i profumi e le caratteristiche del vino così concepito. Anche durante la vinificazione non vengono utilizzate sostanze chimiche. Il filtraggio è minimo, non vengono aggiunti coadiuvanti enologici (tannini, gomma arabica, e altri) e l'uso dell'anidride solforosa è minimo. Informazioni manifestazione: ingresso 10 Euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi con buono sconto di 5 Euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage. Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni ONAV, AIS, SLOW FOOD e ENS. Ingresso ridotto a 5 euro per i visitatori del BIO WINE STREET TASTING se muniti di tasca e bicchiere, e per i partecipanti a tutti gli eventi inseriti nel programma "Non solo Vinissage". Sono previste agevolazioni per i passeggeri del servizio ferroviario metropolitano da Torino (www.sfmtorino.it) e bus navetta provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo agenzia@buscompany.it) Sabato e domenica partenza navette da Milano (P.ta Genova) alle ore 9.35 e rientro alle ore 18. Per info e prenotazioni STAT viaggi mail: statviaggi@statacasale.com. Possibilità di tour nella zona dell'UNESCO con partenza da Asti alle ore 10 e rientro alle ore 18.45. Info e prenotazioni tour@tartufoevino.it; www.vinissageasti.it.



VINISSAGE LA GRANDE VETRINA DEI VINO BIOLOGICO

All'Enofila, la 9ª edizione della manifestazione che celebra il vino artigianale biologico, biodinamico e naturale



L'EVENTO SI SVOLGERÀ ALL'ENOFILO IL 23 E 24 MAGGIO

Il 23 e il 24 maggio Asti si trasformerà nella più importante vetrina piemontese del vino artigianale biologico, biodinamico e naturale con la nona edizione di Vinissag'e, organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con l'Associazione Officina Enoica. L'esposizione, che avrà sede presso il Palazzo dell'Enofila, sarà l'occasione per intenditori, appassionati e curiosi di degustare e acquistare i vini provenienti da agricoltura biologica e biodinamica di tutta Italia, con la possibilità di incontrare i vignaioli che fanno del rispetto del territorio, della vite, dei cicli naturali e delle varietà di uva locali i capisaldi del loro lavoro. Un impegno che dalla vigna prosegue poi in cantina dove l'uva è accompagnata nel suo processo di trasformazione in vino utilizzando solo principi fito-chimici naturali nella ferma convinzione che: «Con dell'uva biologica si può fare del vino industriale, ma che per fare del vino naturale è indispensabile avere delle uve biologiche». Accanto al mercato del vino biologico, biodinamico e naturale, aperto al pubblico sabato dalle 15 alle 20,30 e domenica dalle 10,30 alle 19, e alle numerose degustazioni, il programma di Vinissag'e comprende conferenze e presentazioni di libri sul tema. Sabato 23 maggio alle 10, l'anteprima di Vinissag'e sarà affidata a un incontro dal titolo "Il digitale incontra il vi-



TANTI GLI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA DURANTE VINISSAG'E

no e il territorio" presso l'Aula Magna del Polo Universitario Uni-Astiss con esperti in innovazione digitale mentre, alle 17, dopo l'inaugurazione ufficiale della kermesse al Palazzo dell'Enofila, gli assessori regionali all'agricoltura e al turismo Giorgio Ferrero e Antonella Parigi, saranno ospiti sul tema "Non è petrolio (ma può far ripartire il Paese)": Domenica alle 12 prenderà il via la rassegna "Vignini e vini non solo nel bicchiere..." che vedrà la presentazione di tre libri: "Vino Critico" di Officina Enoica, edito da Altreconomia (2015), accompagnato dalla degustazione di alcuni vini presentati nella guida, "Vini e vinilli. 33 vigni di rosso" di Maurizio Fratelli, Arcana Editore (2014), propone musica d'autore per vini d'autore, 33 canzoni per 33 vini e, infine, "Vignini resistenti" di Werner Morandelli, edito da Tenuta e Museo della Vite di Caldaro (2014), con

la degustazione di vini ottenuti da vitigni tolleranti alle malattie fungine della Cantina Lieselehof. Da segnalare l'intreccio tra Vinissag'e e altri due eventi astigiani: la mostra "Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica", visitabile, in via straordinaria, sabato 23 dalle 21 alle 24 (ultimo ingresso ore 23) e le degustazioni di "Bio Wine Street Tasting" iniziativa promossa dall'associazione

CRE(AT)IVE.

22 E 23 MAGGIO TRA LE STRADE DI ASTI ALLA SCOPERTA DEI SAPORI

Torna Wine Street Tasting dove il vino biologico sposa la buona cucina tra le bellezze del centro storico



I PRODOTTI LOCALI IN VETRINA NEL CENTRO STORICO

Vino biologico e buona cucina si incontrano nelle vie del centro storico delle sere di maggio con Wine Street Tasting, iniziativa organizzata dall'associazione culturale Creative e che coinvolge 27 attività tra bar, vinerie e ristoranti il prossimo 22 e 23 maggio.

«Abbiamo pensato di proporre due serate uniche per assaporare vini e cibi attraverso un percorso enogastronomico che invade il centro storico della città», raccontano le briose organizzatrici.

Ogni visitatore potrà dotarsi di cartina e bicchiere con taschetta al costo di 2,50 euro, reperibili all'Infopoint di piazza San Secondo e addentrarsi nel reticolo di stradine che conducono ai vari punti ristoro, tutti numerati e ciascuno con un proprio menu a prezzo fisso. E così, partendo dalla piazza del Santo patrono si potrà scegliere di assaggiare le proposte di Gina la Piadina oppure il Convivio con le sue friculle di mais con il lardo rosa e il salame dolce al cioccolato fondente, il tutto accompagnato dal vino bio dell'Azienda agricola Bera di Canelli. Costo 3 euro. Da Mac'Anduma in via Pelletta si propongono le uova in cartone con bicchiere di Barbera Mosso "Il Mandorlo biologico" della Cantina Rovero (5 euro).



IL 22 E 23 MAGGIO TORNA WINE STREET TASTING

All'Enoteca Boero di via Astesano ecco spuntare il tagliere di salumi (4 euro) con il vino La Croatina dell'Azienda Prago (2 euro) mentre in via Cavour non resta che l'imbarazzo della scelta tra l'Alta Gastronomia Astigiana e i suoi babà al moscato (2 euro), la Macelleria Caldera e la sua carne cruda con crostino di pane (5 euro) e Barbera Fiuot Frunotto (2 euro), Caffè 71 e l'insalata di polpo con patate (5 euro) e Chardon-

nay Bianco Atay di Mariuccia Boio per non parlare del Negozio Alto Mercato e il piatto di pasticceria secca del sodale e italiano "Banda Biscotti" e cioccolato di modica. Sapori del Piemonte sempre in via Cavour con i Ristoranti Laura's e la sua lingua di vitello con bagnetto rosso e verde e Barbera d'Asti Maricca Post dal Via e al San Giovanni con menu di gnocchetti con o senza glutine al Castelmagno (5 eu-

ro) e la Barbera d'Asti La Mora di Reginin Laiolo. In piazza Statuto i Tre Bicchieri da il benvenuto al viandante con le crocchette di pesce (4 euro) e Pinot nero mentre in via XX Settembre l'Eco Bar 2.0 offre carne cruda alla piemontese, girello in fetta maturato in sale e ginepro e Barbera d'Asti La Divina della bio Azienda Cascina Ciro di Castiglione d'Asti. Queste sono solo alcuni esem-

ECCO COSA SERVE
Ogni visitatore potrà dotarsi all'Infopoint di cartina e bicchiere

pi dei ghiotti menu che saranno proposti nella due giorni di degustazioni. «Wine Street Tasting è ormai un'occasione, ormai diventata un appuntamento fisso, per brindare insieme al festeggiamento del maggio astigiano e per far incontrare turisti e cittadini con prodotti unici dell'enogastronomia locale» spiegano le Creative. Non c'è che dire, non resta che armarsi di cartina e bicchiere

TURISMO NEI TERRITORI UNESCO

Il Monferrato unito si schiera per presentarsi all'Expo2015

Enti e associazioni unite nell'Astigiano nella promozione del territorio È la prima volta che accade. Sacco (Camera commercio): "Ora avanti tutta"

Curiosità spigolature e qualche polemica

«E' possibile che in un mondo globalizzato come questo, manchi ancora su gran parte del territorio, la copertura Wi-Fi?». Domanda, ancora senza risposta, di Stefano Chiarlo (presidente di Astesana)

«Barbera, Moscato, tartufo, Paolo Conte, Astimusica, Vinissag'e, Fiera nocciole, Assedio, Douja, Sagre, Palio»: tutto assieme, nel «manifesto» slogan realizzato da Roberta Favrin (Ufficio stampa Cdc)

«Abbiamo tenuto due corsi per formare operatori del settore food e barman: 60 in tutto, ma pochi di Asti. Forse ne sanno già troppo»: parole di Luca Mogliotti (Albergatori e ristoratori)

«Sul sito Ati si possono trovare tutte le informazioni legate a Monferrato ed Expo». Un punto di riferimento importante per i turisti da tutto il mondo, frutto del lavoro congiunto con enti e associazioni

FRANCO BINELLO
ASTI

Per una volta omettere qualche nome può essere anche un segnale positivo; del resto come si fa a citare tutti i partecipanti alla prima presentazione «unitaria» di enti, associazioni, Consorzi, del Monferrato verso Expo2015? Quello che fino a qualche anno fa sarebbe sembrato un piccolo miracolo, si è realizzato ieri nel salone della Camera di commercio. Il presidente, Mario Sacco, ha fatto gli onori di casa («una sorta di chiacchiera» lo ha definito Luca Mogliotti, presidente di Albergatori e ristoratori e Sacco ha simpaticamente replicato in dialetto sandamianese: «Pù che chiacchiera, mi sento un gallico, un galletto») e Maria Teresa Armosino, ex presidente della Provincia e ora di Ati ha aggiunto: «Sul nostro sito trovate tutti gli eventi, perchè stavolta tutti, ma davvero tutti, hanno collaborato».

Difficile elencare le manifestazioni e le iniziative entrate le ricchissimo calendario dell'«Astigiano per Expo 2015»: ci sono le corriere («il Monferrato Express» lanciato tra gli altri dall'assessore al Turismo di Asti Andrea Cerrato, che metterà in comunicazione Milano e il territorio Unesco), le strade del vino (con una ricchissima dotazione di indicazioni come quella fornita da Astesana guidata da Stefano Chiarlo), gli appuntamenti (da «Vinissag'e» al Palio, dall'Assedio di Canelli alla corsa delle Boti, al Festival delle Sagre), la grande cucina dell'lefi (rappresentato da Claudio Boggero) di Costigliole, la super Barbera (col presidente del Consorzio Filippo Mobrì che si è speso per farla diventare «la vera numero uno dell'enologia piemontese»), il rampante Ruchè, il grande Moscato e chi più ne ha più ne metta. Lo hanno sottolineato anche sindaci come Giovanni Borriero (Costigliole), Flavio Pesce (Nizza), Enzo Baraldi

(Castagnole Monferrato) o l'assessore canellese Paolo Gandolfo e Barbara Baino (primo cittadino di Mongardino e «assessore» al Turismo della Provincia). Ma c'è anche chi, come Mogliotti, ha sottolineato come «Asti sia ancora poco coinvolta nell'evento e che si può e si deve fare di più perchè il capoluogo è la bandiera di un territorio e che la città sta perdendo grandi occasioni come la chiusura dolorosissima del campo da motocross di Valmanera, uno dei migliori dieci impianti in Italia e forse in Europa». E chi come il «tour gourmet» Sandro Chirioti, ha sottolineato come il «75% delle prenotazioni per la camera arrivano on line ma per i soggiorni c'è tutto un lavoro ancora da completare nel senso dell'organizzazione dell'accoglienza». Tanti temi, tante istanze: ma, finalmente, nel segno dell'unità. Forse, il vento dell'Expo, incomincia a sentirsi.



Mario Sacco (al centro) con amministratori e rappresentanti di associazioni e Consorzi

Dal 16 maggio in via Aliberti

La mostra sui luoghi del Papa nel negozio di un iraniano

L'annuncio è stato data dalla presidente Ati Maria Teresa Armosino, tra le «pieghe» delle tante iniziative congiunte per Expo messe in cantiere dai vari enti. Ma, a suo modo, è una vera «chicca», perchè la mostra dedicata ai «luoghi» di Papa Francesco, dall'Argentina alle origini astigian-portacomaresi, è un piccolo capolavoro di equilibri anche multietnici, nel segno di una globalità spirituale e religiosa senza confini. Dunque, dal 16 maggio al 21-22 giugno (giorni ella visita torinese del Santo Padre) la mostra che sarà itinerante e che vede tra gli



Wanda Migliore (Ati)

organizzatori anche il Vaticano, sarà ospitata nei locali astigiani di via Aliberti 5 dove c'era un negozio di tappeti persiani. Il proprietario è un farmacista di origine iraniana, musulmano, che vive a

Torino. E le foto, una quarantina in tutto, alcune delle quali fatte a Marmorito di Portacomaro Stazione da dove provengono gli avi di Papa Francesco, sono state scattate dal fotografo di fiducia del Presidente della Corea del Sud e che aveva ripreso il Santo Padre durante la sua visita nel Paese asiatico. «Anche per questo la mostra assume - se possibile - un significato ancora più peculiare, anche se ovviamente l'importanza è data dal tema trattato e dal personaggio: la figura di questo grande Papa non ha certo bisogno di ulteriori commenti» sottolinea Wanda Migliore, direttrice Ati che



Papa Francesco

con il coordinamento della presidente Maria Teresa Armosino ha curato l'organizzazione astigiana dell'evento». E conclude: «Un motivo in più per venire nel Monferrato durante l'Expo». [F. S.]

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI E DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO) SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNIQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI E DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO) SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMINQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.



Asti

Uniti nel nome del Monferrato “Vinissage”, Douja e corriere

Per gli astigiani l'Expo è prima di tutto l'occasione per presentarsi uniti sotto la «bandiera» del Monferrato, che in realtà accorpa anche i comuni della Langa astigiana. I rappresentanti di enti e associazioni si sono ritrovati nel salone della Camera di commercio per definire programmi ed eventi che saranno visibili sul rinnovato sito dell'Ati astigiana. «Abbiamo un cartellone che spazia da Vinissage di maggio, al ricchissimo Settembre con Douja d'Or, Festival Sagre, Palio, passando per l'Assedio di Canelli, la Corsa delle Botti di

Nizza e tanto altro, senza dimenticare lo straordinario concerto di Paolo Conte in programma il primo luglio ad Asti. Per i visitatori di Expo che vorranno venire a trovarci nell'Astigiano non ci sarà che l'imbarazzo della scelta» ha sintetizzato Mario Sacco presidente dell'ente camerale. E per favorire arrivi e partenze da tempo il Comune di Asti con l'assessore Andrea Cerrato ha dato vita in collaborazione con Casale e altri centri monferrini, alla «corriera per l'Expo», il «Monferrato Express» con corse giornalieri da e per Milano

PROGRAMMA

TANTE DEGUSTAZIONI ED EVENTI COLLATERALI

Le degustazioni saranno al centro di Vinissage. Si inizia sabato 23 maggio alle 18 con "Vignaioli in fermento": degustazioni di vini raffinati in bottiglia delle cantine Crocizia, Denny Bini, Mirco Marriotti, Giovanni Menti presentati dai Social Sommelier di Officina Enoica. Sempre sabato, chiuso il salone alle 20,30, ci si trasferisce nel centro storico trasformato in un grande ristorante a cielo aperto dall'iniziativa "Bio Wine Street Tasting" promossa dall'associazione CRE(AT)IVE per le degustazioni di vini biologici in abbinamento a piatti tipici proposte dai bar e dai ristoranti aderenti all'iniziativa (vedi pag. 26). Decisamente originale l'aperitivo proposto domenica 24 in omaggio ai visitatori della mostra "Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica" allestita a Palazzo Mazzetti: dalle 12,30 alle 13,30 sarà servito il Musulm, un aperitivo a base di vino della Roma del I secolo d.C., preparato secondo la ricetta del grande cuoco Apicio. Ancora domenica, alle 15, "Le isole dei tesori: profumi e sapori...



DURANTE VINISSAGE CI SARANNO DEGUSTAZIONI MA ANCHE ALTRI EVENTI ALLA SCOPERTA DEL GUSTO

sole e vento" propone la degustazione di vini delle cantine La Piana e Francesco Fenech delle isole di Capraia e Salina raccontati dai loro vignaioli e da esperti ONAV. Ultimo appuntamento alle 17 con "Vini dei re e re dei vini si confrontano": vignaioli ed esperti ONAV propongono la degustazione guidata di Barolo e Brunello di

Montalcino. Per le degustazioni "Vignaioli in fermento" e "Le isole dei tesori: profumi e sapori... sole e vento" è previsto un massimo di 40 persone e si consiglia per tanto la prenotazione. L'ingresso al salone (10 euro) comprende tasca e calice di degustazione, assaggi liberi e buono sconto da 5 euro da spendere dai

produttori di Vinissage. L'ingresso è ridotto a 5 euro per i soci ONAV, AIS, Slow Food e per i visitatori del "Bio Wine Street Tasting" se muniti di tasca e bicchiere. I visitatori di Vinissage avranno inoltre diritto all'ingresso ridotto a 6 euro alla mostra "Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica".

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI È DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO). SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. ADFARMANDCHICAS S.R.L. DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

**VINISSAGE
MERCATO DEL VINO BIOLOGICO,
BIODINAMICO E NATURALE**

A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali; infatti anche quest'anno torna **Vinissage** la manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori. L'evento si terrà nel Palazzo dell'Enofila e rappresenta un'occasione unica per pubblico, appassionati, operatori del settore, giornalisti, *blogger* per conoscere e apprezzare il lavoro di vignaioli provenienti da ogni angolo d'Italia uniti da una filosofia e metodologia comune: produrre vino senza l'uso della chimica di sintesi in vigna e senza l'uso di addizioni e stabilizzazioni forzate in cantina. Vini che non contengono addizioni di sostanze estranee alla frutta d'origine e al *terroir* che le ha generate. La due giorni astigiana organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con Officina Enoica, vedrà coinvolte oltre cento aziende provenienti da tutta Italia e nasce con l'intenzione di promuovere e avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole offrendo loro la possibilità di incontrare, dialogare e confrontarsi direttamente con i produttori. Nelle date del 23 e 24 maggio Asti sarà animata da altre interessanti manifestazioni collegate al Vinissage come per esempio la Bio Wine Street Tasting in occasione della quale i bar e i ristoranti del centro storico proporranno speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento. Nota di merito da riconoscere alla manifestazione è senza dubbio l'ottenimento del patrocinio dell'Ens, Ente Nazionale Sordi, grazie al quale molti degli appuntamenti più importanti saranno tradotti in Lis, lingua italiana dei segni.

Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere

Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria Onav, Ais, Slow Food

INFO: www.vinissageasti.it

E ancora...

San Giorgio Canavese (TO), 9/10 maggio

Mercato della Terra e della biodiversità

Rassegna che raccoglie e valorizza la tradizione dell'antica fiera agricola con prodotti e produttori dei presidi Slow Food provenienti da tutta Italia (tel. 338 6443203).

Asti, 23/24 maggio Vinissage

2015 Mercato dedicato al vino biologico, biodinamico e naturale con degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori (www.vinissageasti.it).

Castelnuovo Magra (SP), 23/25 maggio

Benvenuto Vermentino Degustazioni nelle dimore storiche, assaggi di prodotti tipici in piazza e trekking tra i vigneti (www.comune.castelnuovomagra.sp.it).

Spoletto (PG), 30 maggio/2 giugno Vini

nel Mondo Manifestazione che promuove il bere responsabile, la qualità e la promozione del territorio con degustazioni guidate e lezioni a cura di titolati sommelier (www.vininelmondo.org).

Acireale (CT), 29/31 maggio Nivarata

Festival della granita siciliana con dimostrazioni di maestri gelatieri e degustazioni (www.anivarata.it).

NEWS&GOSSIP

VINISSAGE 2015

Asti diventa la capitale dei vini naturali. sabato 23 e domenica 24 maggio torna Vinissage, manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori. Un'occasione unica per conoscere e apprezzare il lavoro di vignaioli provenienti da ogni angolo d'Italia uniti da una filosofia e metodologia produttiva comune: produrre vino senza l'uso della chimica di sintesi in vigna e senza l'uso di addizioni e stabilizzazioni forzate in cantina.

www.vinissagea.sti.it



PER CAPELLI BIONDI O CASTANI

Cielo Alto ha creato dei prodotti per i capelli biondi o castani: due linee (Fior di Camomilla e Miele e Henné e Succo di Mirtillo) dedicate al trattamento dei capelli che tengono in considerazione le diverse necessità a seconda del colore, amplificandone i riflessi e scaldandone le nuances.



ACQUE PROFUMATE NANI

La nuova linea Nani Professional di Suarez, azienda italiana di profumi e cosmetici, è nata per festeggiare i 30 anni del brand. Le nuove Acque Profumate sono in quattro varianti che uniscono note floreali e fruttate dall'azione rinfrescante: mango e ibiscus, rosa bianca e acerola, lavanda e mandarino, fior di loto e acai.



Nella sala Colonne un allestimento da sogno

Al teatro Carignano la nuova caffetteria Lavazza

Nella rinnovata Sala Colonne del Teatro Carignano è stata da poco inaugurata la nuova caffetteria della Lavazza. Un incontro tra il Teatro Stabile di Torino, che nel 2015 festeggia i 60 anni e Lavazza, sinonimo di tradizione e cultura del caffè da 120 anni. Le pareti della Sala Colonne sono state allestite con cornici che inquadrano una selezione di immagini dei più identificativi Calendari Lavazza realizzati da alcuni tra i più grandi fotografi del nostro tempo: Annie Leibovitz, Eugenio Recuenco e Mark Seliger.



Galup TUTTO L'ANNO

Galup non è solo più panettone ma diventa un dolce piacere da godere tutto l'anno grazie alle tre nuove linee Bianca, Benessere e Oleum pensate per la colazione o la merenda. Bianca è la nuova linea senza zuccheri aggiunti, la linea Benessere offre il Carrè Galup biologico o integrale, Oleum, infine, la nuova linea leggera e gustosa.

126 | 05. 2015 | Shop in the City

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI E DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO) SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMunque NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

ASTI IN FESTA PER IL PATRONO SAN SECONDO

Il Luna park “anticipa il lungo Maggio astigi

Lunedì fuochi d'artificio sul Tanaro e mercoledì la Carc

VALENTINA FASSIO
ASTI

Inizia il Maggio astigiano, il lungo mese in onore di San Secondo con il suo carico di appuntamenti nel nome del palio e del patrono.

Giostre già aperte

In piazza Campo del Palio è già aperto il Luna Park: fino all'11 maggio, giostre e divertimenti per grandi ma soprattutto bambini.

Cerimonie e corteo

Come tradizione, l'apertura ufficiale del «Maggio» è affidata alle cerimonie paliofile: domani con corteo in notturna, giuramento e stima del Palio (in piazza San Secondo). Domenica s'inizia al mattino con messa e panegirico del Santo, nel pomeriggio corsa di cavalli allo stadio Censin Bosisia. Martedì, festa del patrono in piazza San Secondo.

Fuochi sull'acqua

Lunedì spettacolo di fuochi d'artificio: fuochi sull'acqua al Lungo Tanaro (dalle 21,15). Vie di accesso a corso Savona chiuse a partire dalle 20. Il Lundes d'j Feu 2015 proporrà «Beauty of Harmony»: affidato alla Pirotecnica Morsani, durerà mezzora con fuochi alti ed effetti coreografici sul fiume.

Fiera Carolongia

Non c'è «Maggio astigiano» senza Carolingia: mercoledì dall'alba al tramonto, il cen-

tro storico sarà invaso da oltre 600 operatori provenienti da tutta Italia. Sulle bancarelle generi diversi: abbigliamento, biancheria per la casa, articoli per bambini, oggetti d'artigianato. Poi l'offerta alimentare con doppia possibilità: acquistare prodotti da portare a casa (ai banchi di formaggi o pasticceria, fino ai prodotti regionali) oppure gustare in piazza (dal panino con la porchetta alla pizza).

Concerto Banda Cotti

Sabato 9 maggio, alle 21, in

piazza San Secondo, all'ombra della Collegiata, concerto della Banda Cotti Città di Asti in onore di San Secondo.

Florart e altri eventi

Domenica nei giardini pubblici appuntamento con Florart. A fine mese è la volta di Vinissage e wine street tasting (23 e 24 maggio). Europa in festa (29 maggio-2 giugno); Notte bianca (sabato 30 maggio), StraAsti (venerdì 29 maggio).

Maggio
Un momento della cerimonia paliofila che apre le iniziative per il patrono. E lunedì sono in programma i fuochi d'artificio

tigulliovinno.it
cultura del vino e comunicazione



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in Cerca

Tags

alba, alessandria, asti, banchi d'assaggio, barbaresco, barbera, barolo, cibo, CONCORSI, concorsi enologici, cucina, cucina ligure, cuneo, eventi vino, firenze, fiara,

franci, **genova**, go wine, guglielmna costi monaci, **liguria**, manifestazioni sul vino, massimo corrado, olio, onay, pesca, pesce, pesto, **piemonte**, pier ugo tammaro, premi, savona, sienna, silvis pezzuto, star hotel presidenti, toscana, valle d'aosta, vini liguri, vino

PUBBLICITÀ

Home > Autori > Eventi > Vino

Vinissage Salone del vino artigianale biologico biodinamico e naturale

Palazzo dell'Enofila, Torino (TO) - Torino

dal 23 maggio 2015 al 24 maggio 2015

di [Virgilio Pronzati](#)



Palazzo dell'Enofila Corso Felice Cavallotti 45 - Asti - 23 - 24 Maggio 2015

VIGNAIOLI ARTIGIANI, VINI BIOLOGICI, BIODINAMICI E NATURALI

Vinissage, evento cult della primavera astigiana raduna vignaioli uniti dalla convinzione che la qualità dei vini nasca da una vendemmia sana e da un buon lavoro in vigna ma che a questo debba far seguito un impegno in cantina basato sul massimo rispetto per la naturalità dell'uva.

Secondo questi tenaci vignaioli la vinificazione deve accompagnare l'uva nella sua trasformazione, utilizzando solo principi fisico-chimici naturali, fortemente convinti che "con dell'uva biologica si può fare del vino industriale, ma che per fare del vino naturale è indispensabile avere delle uve biologiche". Giunta alla sua nona edizione Vinissage è organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con l'Associazione Officina Enoica e vuole offrire ad operatori del settore, giornalisti e consumatori una full immersion in questo panorama enologico con possibilità di vendita ed acquisto.

PROGRAMMA

Sabato 23 Maggio 2015

Vinissage sarà aperto al pubblico dalle 15.00 alle 20.30

Ore 10.30 Anteprima di Vinissage Il digitale incontra il vino ed il territorio

Aula Magna del Polo Universitario UNI - ASTISS - Piazzale De Andrè

Ore 15.00 Inaugurazione di Vinissage al Palazzo dell'Enofila - Corso Felice Cavallotti 45

Ore 17.00 "Non è petrolio (ma può far ripartire il paese)" introduce Federico Massimo Ceschin, incontro con Andrea Olivero - Vice Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, Giorgio Ferrero.

L'edizione 2015 di Vinissage si svolgerà in un affascinante costruzione industriale di fine ottocento ora trasformato in un centro fieristico.

Questa costruzione nasce nel 1872 come stabilimento della Società Enologica Astigiana su un terreno di 35.000 metri quadrati, a pochi metri dalla ferrovia.

Dopo quattro anni la società divenne "Unione Enofila", che però fallì nel 1888. Tre anni dopo il Comune acquistò tutto il complesso per destinarlo a magazzino, ma rimase inutilizzato fino al 1906, quando fu ceduto alla Cooperativa Federale Operaia che trasformò l'ex Enofila in "Vetreteria Operai Federale".

La nuova fabbrica di bottiglie, bottiglioni, fiaschi e damigiane poté ben presto contare su 240 operai divisi su tre turni. Il 5 giugno 1989 entrò in funzione il nuovo stabilimento in frazione Quarto d'Asti e l'ex Enofila, tornata di proprietà del Comune, riprese il suo aspetto originario, con la riqualificazione di tutta la zona.

Tweet 3

PUBBLICITÀ



Virgilio Pronzati

e-mail

Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia e già docente della stessa materia in diversi Istituti Professionali di Stato...

Leggi tutto...

Archivio

- » Maggio 2015
- » Aprile 2015
- » Marzo 2015
- » Febbraio 2015
- » Gennaio 2015
- » Dicembre 2014
- » Novembre 2014
- » Ottobre 2014
- » Settembre 2014
- » Agosto 2014
- » Luglio 2014
- » Giugno 2014
- » Maggio 2014
- » Aprile 2014
- » Marzo 2014
- » Febbraio 2014
- » Gennaio 2014
- » Dicembre 2013
- » Novembre 2013
- » Ottobre 2013
- » Settembre 2013
- » Agosto 2013
- » Luglio 2013
- » Giugno 2013
- » Maggio 2013
- » Aprile 2013

ASTI UN MESE DI INIZIATIVE PER IL PATRONO SAN SECONDO

Il “battesimo” del Maggio con le prime corse dei ca

Domani sera fuochi sul Tanaro e mercoledì la Carol

VALENTINA FASSIO
ASTI

Asti veste i colori del santo patrono: e entra nel vivo il lungo Maggio astigiano.

Dopo l'apertura di ieri con giuramento dei rettori e stima del Palio, le cerimonie paliofile continuano oggi.

Alle 11,15 in San Secondo messa e panegirico del santo. Alle 15 allo stadio Censin Bosia, appuntamento con le corse a pelo organizzate dal Collegio rettori guidato da Marco Gonella. Una quindicina i cavalli iscritti con la presenza di alcuni big come Andrea Mari, vincitore del Palio di settembre con i colori di Santa Caterina. Mossiere sarà il legnanese Gennaro Milone.

Domani torna il tradizionale spettacolo dei fuochi: saranno sull'acqua al Lungo-Tanaro (dalle 21,15). Vie di accesso a corso Savona chiuse dalle 20. Il Lundes d'j Feu 2015 propone lo spettacolo «Beauty of harmony»: affidato alla Pirotecnica Morsani, durerà mezzora.

Offerta del Palio

Martedì tocca all'Offerta del Palio alla Collegiata di San Secondo, con distribuzione della minestra dei Poveri. Una giornata intensa aperta dalla tradizionale esibizione degli sbandieratori dell'Asta in piazza San Secondo (alle 11). Poi alle 11 il via al corteo

da piazza Roma per raggiungere la chiesa del patrono per la consegna del Palio. Alle 20, sbandierata «Promesse in campo».

Fiera e concerto

Mercoledì per tutta la giornata il centro storico sarà invaso da oltre 600 operatori provenienti da tutta Italia. Sulle bancarelle diversi generi merceologici. Sabato alle 21 in piazza San Secondo, concerto della banda Cotti.

Luna park e gastronomia

In piazza Campo del Palio è aperto il luna park. Le iniziative proseguono. A fine maggio, maggio è la volta di Vinissage e wine street tasting (23 e 24 maggio), l'Europa in festa (29 maggio-2 giugno), Notte bianca (sabato 30 maggio), StraAsti (venerdì 29 maggio), Riciclarte (30 maggio).

600

Bancarelle

Saranno presenti mercoledì per la Carolingia fiera tradizionale che si snoda in centro storico dal mattino al tardo pomeriggio

Asti

Festa patronale di San Secondo all'insegna di Palio e Medioevo

Asti è in festa per il patrono, San Secondo, con appuntamenti all'insegna del Palio. Oggi alle 15 allo stadio Censin Bosia, appuntamento con le corse a pelo organizzate dal Collegio rettori. Una quindicina i cavalli iscritti con la presenza di alcuni big come Andrea Mari, vincitore del Palio di settembre. Mossiere sarà il legnanese Gennaro Milone. Domani torna il tradizionale spettacolo dei fuochi al LungoTanaro (dalle 21,15). Vie di accesso a corso Savona chiuse dalle 20.

Martedì toccherà all'Offerta del Palio alla Collegiata di San Secondo, con distribuzione della «minestra dei poveri», esibizione di sbandieratori, corteo storico. Mercoledì per tutta il giorno il centro storico sarà invaso dalla antica Fiera Carolingia, istituita da Carlo Magno: oltre 600 bancarelle provenienti da tutta Italia. Il maggio astigiano comprende anche Vinissage e Wine street tasting (23 e 24 maggio), l'Europa in festa (29 maggio-2 giugno), StraAsti (venerdì 29); Notte bianca e Riciclarte (sabato 30).

Casa Veronelli - Il Blog che guida e orienta a buoni ristoranti, hotel, agriturismo, artigiani, vini, libri, eventi del bel paese.



Attualità

Vinissagge, fiera del vino artigianale ad Asti

MAGGIO 1, 2015 by GIAN ARTURO ROTA in ATTUALITÀ, EVENTI with 0 COMMENTS

1 Mi piace 4 Tweet 4 Reti 0 share 2



Fiera mercato del vino artigianale biologico biodinamico e naturale
23 - 24 Maggio, Asti, Palazzo dell'Enofila

Vinissagge, manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale. La due giorni astigiana, organizzata dal Comune di Asti insieme a Officina Enofila, promuove la viticoltura consapevole, dialogando e confrontandosi con piccoli produttori da tutt'Italia.

Il "fenomeno bio" è in continua crescita, la naturalità del vino è un argomento che suscita grande curiosità. L'agricoltura biologica non si fonda soltanto sull'assenza di concimi e prodotti chimici di sintesi, ma si fa rispettando i cicli naturali del terreno e della natura, coltivando il terreno, non la pianta in sé.

A pochi passi dal Palazzo dell'Enofila, il centro storico della città che nei week end di Vinissagge sarà animato da Bio Wine Street tasting. Bar e ristoranti propongono speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici. Fino al 5 luglio, sarà possibile visitare la mostra *Alle origini del gusto*, presso Palazzo Mazoni per un'interessante incursione sul cibo a Pompei e nell'Italia antica. Per i visitatori di Vinissagge, ingressi speciali e sconti.

Vinissagge ha anche ottenuto il patrocinio dell'Ente Nazionale Sordi e molti appuntamenti saranno tradotti nella lingua italiana dei sordi.

OFFICINA ENOFILA

Con sede a Milano, Officina Enofila promuove e agevola lo scambio di informazioni, idee, esperienze tra produttori e consumatori critici che propongono modelli alternativi di mercato, di economia, di vita e di consumo, improntati alla Anima di Gianni Camparini. Di là dallo stato anche fotografico: collaboratori di Veronelli e del suo periodico Veronelli-Ex.

Info:

Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, corso Felice Cavallotti 4547 ASTI
Orari: sabato 23, 15-20.30. Domenica 24, 10.30-19
Ingresso: 10 euro con base, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro per l'acquisto di prodotti in vendita a Vinissagge. Ridotto a 5 euro per gli associati Onav, Ais e Slow Food

www.vinissagge.info

1 Mi piace 4 Tweet 4 Reti 0 share 2

Tag: vigna biologica, vini biologici, vini, biodinamica, cibo, enogastronomia, officina enofila, vini naturali, vinissagge, vino

Related Posts

- Aspettando Carina Aperta...
- Premio Francesco Antogni 2015 a Guglielmo Locatelli
- Vinidamare: 3 e 4 maggio a Canogli
- 150 anni del Rosa del Golfo

Leave a reply

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Name *

Email *

Website

Commento all'articolo

Commento all'articolo

Casa Veronelli

Casa Veronelli costituisce la prosecuzione naturale del sito Veronelli, online dal 1997, per mantenere viva la memoria di Luigi Veronelli e raccontare l'immenso patrimonio gastronomico "del paese più bello del mondo".

LUIGI VERONELLI

Chi è Luigi Veronelli
Discorso di lui
Pensieri
Selezione di Scritti
Sulla sua scomparsa

RUBRICHE PER IMMAGINI



MENU

Luigi Veronelli
Rubriche
Attualità
Segnala
Contattaci

© 2012 Veronelli.com All rights reserved.
Veronelli.com è un progetto Gian Arturo Rota P.I. 03731820167

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI È DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO). SPECIFICARE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

36

AGRICOLTURA

Vinissage 2015 al Palazzo dell'Enofila, sabato 23 e domenica 24 maggio

Mercato del vino biologico, biodinamico e naturale

Con l'Assemblea Nazionale delle Città del Vino e oltre cento produttori alla mostra

A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali. Sabato 23 e domenica 24 maggio torna Vinissage, manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori. L'evento quest'anno sarà in contemporanea all'Assemblea Nazionale delle Città del Vino: dal 22 al 25 maggio gli amministratori delle città del vino di tutta Italia si radunano ad Asti per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia.

Un'occasione unica per pubblico, appassionati, operatori del settore, giornalisti, blogger per conoscere e apprezzare il lavoro di vignaioli provenienti da ogni angolo d'Italia uniti da una filosofia e metodologia produttiva comune: produrre vino senza l'uso della chimica di sintesi in vigna e senza l'uso di addizioni e stabilizzanti forzate in cantina. Vini che non contengono addizioni di sostanze estranee alla frutta d'origine e al terroir che le ha generate.

Il "fenomeno bio" è in continua crescita, la naturalità del vino è un argomento che suscita una grande curiosità. L'agricoltura biologica non si fonda soltanto sull'assenza di concimi e prodotti chimici di sintesi, ma si fa rispettando i cicli naturali del terreno e della natura, coltivando il terreno, non la pianta in sé. La due giorni astigiana, organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con Offi-



Foto di repertorio dell'edizione dello scorso anno

cina Enoica, nasce con l'intenzione di promuovere ed avvicinare appassionati e neofiti alla viticoltura consapevole incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina. Nel corso della scorsa edizione hanno partecipato oltre novanta produttori di vino provenienti da alcune tra le migliori regioni vinicole italiane e quest'anno le aziende presenti saranno oltre cento. Un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige, Valle d'Aosta. Dal Barolo all'Amarone passando per il Brunello di Montalcino e il Nero d'Avola senza tralasciare bianchi e spumanti metodo classico saranno oltre quattrocento le etichette in degustazione al Palazzo dell'Enofila. Molti anche gli artigia-

ni con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore. Saranno tantissime, poi,

le iniziative collaterali, per trasformare Vinissage 2015 in una esperienza indimenticabile.

Sono previste navette da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'Unesco.

INFORMAZIONI AL PUBBLICO

Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 Asti. Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 19,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19. Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage

Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria Onav, Ais, Slow Fodd. Sono previste agevolazioni per i passeggeri del servizio ferroviario metropolitano da Torino (www.sfmtorino.it) e bus navetta provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a agenzia@buscompany.it) e da Milano (statviaggi@statcasale.com). Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour@tartufoevino.it) www.vinissageasti.it. Facebook: www.facebook.com/vinissage

Twitter: @VinissageAsti. Hashtag: #vinissage2015 - Comune di Asti - Servizio Turismo e Manifestazioni Simona Bottero 0141 399526 - Officina Enoica Gianni Camocardi 335 6238642



Home » TERRITORIO » Itinerari » Asti - Vinissage, la biologia in vigna e...

ASTI - VINISSAGE, LA BIOLOGIA IN VIGNA E L'IDEA IL "TRENO DEL VINO"

Redazione - 08 Maggio 2015



E' alle porte Vinissage 2015 che per due giorni (23-24 maggio), raccoglierà ad Asti, 107 vignaioli e 19 produttori Bio di altri generi (pane, prodotti da forno, marmellate, conserve, formaggi e salumi).

Una rassegna ormai riconosciuta a livello nazionale che riunisce e mette in mostra nella "vetrina" del Palazzo Enofila tutti i produttori di vini biologici italiani.

L'abilità di Andrea Cerrato, assessore cittadino al turismo, è stata quella di unire la manifestazione all'assemblea generale delle "Città del vino" italiane (il 22 maggio, prima del trasferimento a Novara, seconda fase dell'incontro) che potranno toccare con mano il vero patrimonio astigiano: il vino. Quando i rappresentanti locali, occupano posti di rilievo "devono" aiutare il territorio ad emergere (Cerrato è anche vice-presidente nazionale delle Città del Vino che raccoglie 450 sindaci di altrettanti Comuni).

Abilità confermata dall'inserire Vinissage nel contesto di MonferratoExpo 2015, mettendo in risalto la viticoltura consapevole incontrando i piccoli produttori provenienti da tutta Italia.

"Asti deve diventare la Capitale del vino italiana, il corrispettivo di Bordeaux, in Francia - ha detto Giorgio Ferrero, assessore regionale all'agricoltura, presente alla conferenza stampa - Dobbiamo approfittare dell'incarico triennale che ha appena assunto il presidente Chiamparino (anche lui astigiano), quale presidente europeo delle regioni vitivinicole. E poi perché non inventarsi il "treno del vino" con fermata obbligatoria ad Asti. Il territorio va rilanciato per la sua specificità. Ricordo che cento bottiglie all'anno vendute nel mondo, sono etichettate "asti". Stop alle incertezze, è ora dell'azione. Come Palazzo Enofila deve essere l'enoteca italiana naturale".

Grande idea quella del "treno del vino" con fermata ad Asti, senza grandi difficoltà e spese in quanto il centro astigiano è già inserito in un'importante rete ferroviaria nazionale.

C'è un però ed una scadenza ravvicinata affinché questa proposta può trovare concrete risposte.

Proprio in questo periodo, Piero Fassino, sindaco di Torino e Marco Doria, sindaco di Genova, stanno lavorando con Rfi (Ferrovie Italiane) per giungere ad ottenere il TAV (Treno Alta Velocità) che unisca Torino a Genova in 50 minuti.

Caro assessore Ferrero, impegni il sindaco subalpino ad imporre la fermata (unica) sulla tratta proprio ad Asti, la popolazione non solo ne sarebbe felice ma le darebbe una grandissima fiducia.

Un'occasione del genere, è da prendere al volo, certamente si deve avere una volontà politica comune e totale.

Per un momento possiamo credere e sognare, Asti ha i numeri per essere all'altezza, ma deve essere messo alla prova.

Vino, il petrolio della terra...

Alberto Fumi

Cerca

IN TERRITORIO

[Itinerari](#)

[Enogastronomia](#)

[Ambiente](#)

[Eventi](#)

IN EVIDENZA

["La bicicletta in Monferrato" un concorso per chi ama la...](#)

[Onav, Intini: "Ora una cultura del vino a 360°"](#)

["Lessico familiare" di N. Ginzburg ha vinto Amo Torino Leggo Torino](#)

[Expo Milano 2015: Slow Food presenta la Banca della Vita](#)

[Vino ippodromo, Guzzinati a segno tre volte!](#)

METEO



Sabato 9



.....

Asti

Presentata Vinissage Mostra enologica del “bio”

Asti diventa capitale dei vini biologici: sabato 23 e domenica 24 maggio torna Vinissage, manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale con degustazione, vendita, dibattiti e incontri con i produttori. Organizzato da Comune con Officina Enoica, di casa all’Enofila di corso Cavallotti, quest’anno l’evento sarà in contemporanea con l’assemblea nazionale delle Città del Vino: dal 22 al 25 maggio, si raduneranno per confrontarsi sulla

promozione del territorio e dell’enogastronomia. Con i 107 vignaioli provenienti da tutta Italia parteciperanno anche 19 produttori che lavorano prodotti provenienti da coltivazioni biologiche: dal pane alle marmellate, dai formaggi ai salumi. Oltre agli eventi legati all’assemblea nazionale delle Città del Vino, “Vinissage” porterà con sé altri appuntamenti. E’ il caso di “Bio WineStreet tasting”: venerdì 22 e sabato 23, degustazioni di vini bio e piatti tipici in bar e ristoranti della città. Infowww.vinissageasti.it.



“Vinissage” fa festa con i magnifici 100 produttori “bio”

Conoscere, degustare, acquistare. Nell'anno dell'Expo, «Vinissage» torna all'Enofila con oltre 100 vignaioli bio provenienti da tutta Italia: il salone dei vini biologici e biodinamici si terrà sabato 23 e domenica 24 maggio. Quest'anno l'evento sarà in contemporanea con l'assemblea nazionale delle Città del Vino: dal 22 al 25 maggio, si raduneranno per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia. «Quest'anno alla nona edizione - ha detto l'assessore Andrea Cerrato (Turismo) - Vinissage ha superato i 100 produttori. La mostra-mercato offre l'opportunità di incontrare produttori che seguono la produzione del vino dalla vigna alla cantina secondo un protocollo bio. Si torna all'Enofila, perché gli spazi utilizzati negli anni scorsi sono ormai insufficienti». Novità di quest'anno la collaborazione con l'Ente Nazionale Sordi e il servizio di interpretariato Lis. Alla presentazione di «Vinissage», in Comune, anche Maria Ferlisi (presidente del Consiglio comunale), il consigliere regionale Angela Motta (proprio al salone illustrerà la nuova legge sugli agriturismi) e l'assessore Giorgio Ferrero: «Il Piemonte vanta 40 mila ettari di vigneti, un terzo soltanto nella nostra provincia - ha detto Ferrero - Asti è famosa per il vino, dobbiamo sfruttare maggiormente questa nostra vocazione e Vinissage va in questa direzione»

In Comune

Angela Motta
Andrea Cerrato
Giorgio Ferrero
e Maria Ferlisi



Il programma

Organizzato da Comune con Officina Enoica, «Vinissage» non sarà soltanto mostra-mercato: tante le occasioni di confronto con convegni, incontri e presentazioni di libri con esperti del settore. In programma anche degustazioni guidate con i sommelier di Officina Enoica e Onav. Con i 107 vignaioli parteciperanno anche 19 produttori che lavorano prodotti provenienti da coltivazioni biologiche: dal pane alle marmellate, dai formaggi ai salumi.

Degustazioni

Oltre agli eventi legati all'assemblea nazionale delle Città del Vino, «Vinissage» porterà

Università

«Dall'uva al vino»

■ Oggi alle 11 al Polo Universitario Asti Studi Superiori (piazza De André), sarà presentato «Dall'uva il vino, ma non solo... Un aiuto alla salute dalle vinacce»: una borsa di studio Lions a sostegno della ricerca per il riutilizzo dei sottoprodotti dell'industria enologica nazionale [V.F.A.]

con sé altri appuntamenti. E' il caso di «Bio WineStreet tasting» organizzato dalla Creative: venerdì 22 e sabato 23 maggio, degustazioni di vini biologici e piatti tipici in bar e ristoranti della città. Nel programma di sabato anche «Asti in cammino» (camminata di Nordic Walking) e «Caccia al tesoro» (gioco organizzato da Coolturasti). Domenica sarà la volta di «AsInsolita»: passeggiata guidata alla scoperta della città.

Fino a martedì 26 maggio si potrà partecipare al contest instagram, pubblicando foto del salone con l'hashtag #vinissage2015. Info e programma completo: www.vinissageasti.it.

Gola, vino e fiere

GOLA, VINO E FIERE | ASTI | 14 MAG 2015 | 07:00

Vini e prodotti di qualità Vinissage vetrina per il territorio



- A +



La conferenza stampa di presettazione dell'evento

Winestreet Tasting guarda al "bio" e lancia il contest sul web

Un lungo weekend, dal 22 al 25 maggio, dedicato al vino, al territorio e ai prodotti di qualità per calamitare sulla città il mondo del turismo e del biologico e portare al salto di qualità nel primo compleanno del riconoscimento Unesco. Questo l'obiettivo di Vinissage, giunto alla IX edizione e cresciuto negli anni, tanto da superare i 110 vignaioli presenti e a costringere il trasferimento della mostra dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale negli spazi di Palazzo Enofila.

«Un luogo che deve puntare ad affermarsi come polo attrattivo del mondo vino - ha affermato l'assessore regionale all'agricoltura Giorgio Ferrero presente con la consigliera Angela Motta alla conferenza stampa di presentazione del

ricco fine settimana dedicato al prodotto principe del territorio - Ricordiamoci che un terzo dei 40 mila ettari vitati del Piemonte ricadono nella nostra provincia con un giro d'affari di un miliardo di euro l'anno per il comparto export». A ciò si aggiunge l'attenzione sempre più rilevante per il settore biologico: «Oggi la superficie dedicata a biologico ha superato il milione di ettari, sintomo che non si tratta solo di una moda - afferma l'assessore al turismo Cerrato - L'Italia è il primo produttore di alimenti biologici a livello europeo sia per quanto riguarda il numero di aziende certificate, passate da 7 mila nel '95 a 60 mila nel 2000 e ancora in crescita negli ultimi anni, sia per superficie coltivata: 45 mila ettari solo per quanto riguarda i vigneti».

Vinissage, organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con Officina Enoica, si propone di promuovere la viticoltura consapevole facendo incontrare consumatori e vignaioli provenienti da tutta Italia. Accanto ai 107 vignaioli e 19 produttori bio, saranno presenti al salone allestito all'Enofila, altri prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, anche astigiane, come la birra artigianale "Birra vivente Clan! destino?" di San Marzano Oliveto, i formaggi di capra di Cascina d'Arise di Monale, dolci e biscotti "Baronda" di Asti e poi olio extravergine, conserve, pasta fresca, salumi, liquori, distillati, cioccolato artigianale.

Nello stesso fine settimana Vinissage sposa altri due appuntamenti dedicati al vino. La Convention Nazionale dell'Associazione Città del Vino, una rete di 134 città italiane rappresentative del 70% del terreno vitato nazionale, che si prefigge lo scopo di aiutare i Comuni a sviluppare attività e progetti concreti intorno al vino e ai prodotti locali, migliorare la qualità della vita, lo sviluppo sostenibile e nuove opportunità di lavoro. Le degustazioni itineranti di Bio Winestreet Tasting (vedi articolo correlato) promosso dall'associazione culturale CRE(AT)IVE in collaborazione con i bar e i ristoranti del centro storico. Altro importante appuntamento, sabato mattina presso l'Aula Magna del Polo UniAstiss, con il convegno "Digital Champion", si parlerà di digitale e innovazione con riferimento al mondo del vino, dell'agroalimentare e del turismo con l'obiettivo di muoversi verso una smart land Unesco.

22 MAY 2015

[HOME](#) [MILANO](#) [EXPO 2015](#) [CULTURA](#) [MILAN IN ENGLISH](#) [MILAN EXPO 2015](#) [HOTELS](#)

MILANO.ZONE



[HOME](#)

[MILANO](#)

[EXPO 2015](#)

[CULTURA](#)

[MILAN IN ENGLISH](#)

[MILAN EXPO 2015](#)

POSTED ON [15 MAGGIO 2015](#) BY [ADMIN](#)

Varie Vinissage 2015 il mercato del vino biologico biodinamico e naturale – Asti 23 e 24 maggio 2015

A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali. Sabato 23 e domenica 24 maggio torna Vinissage , manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori.

Fonte: : [Varie Vinissage 2015 il mercato del vino biologico biodinamico e naturale – Asti 23 e 24 maggio 2015](#)



POLITICA

ECONOMIA & LAVORO

CULTURA

CRONACA

COMUNI & TERRITORIO

CINEMA

» Riaperta la Strada della Val Veny a Courmayeur » Crema Golosa » Anniversario della Grande Guerra – Bandiere

You Are Here: Home » Comuni & Territorio » Vinissage 2015

Vinissage 2015

Posted date: maggio 18, 2015 In: Comuni & Territorio, Home Page



A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali.

Sabato 23 e domenica 24 maggio infatti torna Vinissage, manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori.

L'evento quest'anno sarà in contemporanea all'Assemblea Nazionale delle Città del Vino: dal 22 al 25 maggio gli amministratori delle città del vino di tutta Italia si radunano ad Asti per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia.

Il "fenomeno bio" è in continua crescita, la naturalità del vino è un argomento che suscita una grande curiosità. L'agricoltura biologica non si fonda soltanto sull'assenza di concimi e prodotti chimici di sintesi, ma si fa rispettando i cicli naturali del terreno e della natura, coltivando il terreno, non la pianta in sé.

La due giorni astigiana, organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con Officina Enoica, nasce con l'intenzione di promuovere la viticoltura consapevole incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro.

Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina. Un viaggio appassionante che abbraccia tutto lo stivale per un totale di 107 vignaioli e 19 produttori bio di altri generi. Saranno infatti presenti anche gli artigiani con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi.

Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e degustazioni guidate, alcune delle quali condotte da O.N.A.V., Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini.

Vinissage inoltre ha ottenuto il patrocinio dell'ENS Ente Nazionale Sordi e molti degli appuntamenti più importanti saranno tradotti in LIS, lingua italiana dei segni.

Le date del 23 e 24 maggio portano con sé altri appuntamenti che rendono Asti una meta turistica per il fine settimana. A pochi passi dal Palazzo dell'Enofila, il polo fieristico restaurato di recente che ospita Vinissage, si trova il centro storico della città che nel week end di Vinissage sarà animato da Bio WineStreet tasting. I bar e i ristoranti del centro storico proporranno speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento.

Gli amanti delle camminate potranno dedicare il sabato pomeriggio al Nordic Walking percorrendo i 10 km di Asti in cammino con partenza alle ore 16:30 dal Palazzo dell'Enofila.

Il sabato sera sarà inoltre possibile partecipare alla Caccia al tesoro nel centro storico della città per divertirsi scoprendo i luoghi più suggestivi della cittadina piemontese. Chi sarà ad Asti domenica 24 maggio oltre a Vinissage potrà visitare Astinsolita, passeggiata nel centro storico in compagnia di una guida turistica alla scoperta dei siti meno conosciuti e solitamente chiusi al pubblico.

E fino al 5 luglio sarà inoltre possibile visitare la mostra Alle origini del gusto a Palazzo Mazzetti per un'interessante incursione sul cibo a Pompei e nell'Italia antica.

La Redazione

 CERCA


ASTI



Cerca...



PROVALO GRATIS

ABBONATI SUBITO

ASCOLTA LA DIRETTA DI

RADIO 105



HOME

ASTI

NERA

CRONACA

POLITICA

SPORT

GOSSIP

Swisswinatur MELIDE (SVIZZERA) **Ingresso Giornaliero al Parco € 10,90** anziché € 19 **clicca qui**

ASTI

Vinissage, Asti in festa per i vini bio di tutta Italia



Si rinnova l'appuntamento astigiano con il vino biologico e biodinamico. Tantissimi produttori da tutta Italia si daranno appuntamento al Palazzo dell'Enofila per Vinissage 2015, per due giorni di convention e degustazioni in tutta la città, il 23 e il 24 maggio. Dibattiti, incontri, musica, camminate e ovviamente vini porteranno cultura e festa nel capoluogo, che si conferma ancora una volta capitale del vino. Le strade del centro storico si trasformano in un grande ristorante. Nei bar e nei ristoranti aderenti vengono proposte degustazioni di vini biologici e piatti tipici.

www.creativeasti.com/design/progetti-2015/wine-street-maggio-2015

www.vinissageasti.it

Autore: png

Pubblicato il: 18 Maggio 2015

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Viste Consigliate Persone

CASTELL-ALFERO
18 Maggio 2015
Il Ritorno al Futuro è a Castell'Alfero: raduno dei fans

ASTI
22 Maggio 2015
StrAsti numero 30, l'ultimo venerdì di maggio

CASTELNUOVO-CALCEA
20 Maggio 2015
Ecco i castelli astigiani aperti domenica prossima

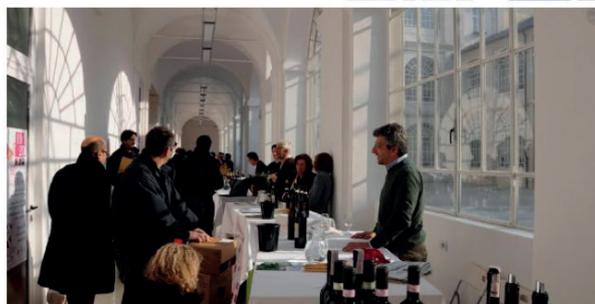
[Vedi tutte...](#)

(iN) Evidenza



VINISSAGE 2015, ASTI DIVENTA LA CAPITALE DEI VINI NATURALI!

Redazione - 18 Maggio 2015



A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali.

Sabato 23 e domenica 24 maggio torna Vinissage, manifestazione dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori.

L'evento quest'anno sarà in contemporanea all'Assemblea Nazionale delle Città del Vino: dal 22 al 25 maggio gli amministratori delle città del vino di tutta Italia si radunano ad Asti per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia.

Il "fenomeno bio" è in continua crescita, la naturalità del vino è un argomento che suscita una grande curiosità.

L'agricoltura biologica non si fonda soltanto sull'assenza di concimi e prodotti chimici di sintesi, ma si fa rispettando i cicli naturali del terreno e della natura, coltivando il terreno, non la pianta in sé.

La due giorni astigiana, organizzata dal Comune di Asti in collaborazione con Officina Enoica, nasce con l'intenzione di promuovere la viticoltura consapevole incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per

conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina. Un viaggio appassionante che abbraccia tutto lo stivale dal Piemonte alla Sicilia contando anche le recenti adesioni di cantine umbre e lucane per un totale di 107 vignaioli e 19 produttori bio di altri generi. Saranno infatti presenti anche gli artigiani con i loro prodotti provenienti da coltivazioni

biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi.

Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e degustazioni guidate, alcune delle quali condotte da O.N.A.V. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini. Vinissage inoltre ha ottenuto il patrocinio dell'ENS Ente Nazionale Sordi e molti degli appuntamenti più importanti saranno tradotti in LIS, lingua italiana dei segni.

Le date del 23 e 24 maggio portano con sé altri appuntamenti che rendono Asti - città storica circondata dalle meravigliose colline del Monferrato decretate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità - una meta turistica per il fine settimana. A pochi passi dal Palazzo dell'Enofila, il polo fieristico restaurato di recente che ospita Vinissage, si trova il centro storico della città che nel week end di Vinissage sarà animato da Bio WineStreet tasting. I bar e i ristoranti del centro storico proporranno speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento.

Gli amanti delle camminate potranno dedicare il sabato pomeriggio al Nordic Walking percorrendo i 10 km di Asti in cammino con partenza alle ore 16.30 dal Palazzo dell'Enofila. Il sabato

sera sarà inoltre possibile partecipare alla Caccia al tesoro nel centro storico della città per divertirsi scoprendo i luoghi più suggestivi della cittadina piemontese. Chi sarà ad Asti domenica 24 maggio oltre a Vinissage potrà visitare Asti insolita, passeggiata nel centro storico in compagnia di una guida turistica alla scoperta dei siti meno conosciuti e solitamente chiusi al pubblico.

E fino al 5 luglio sarà inoltre possibile visitare la mostra Alle origini del gusto a Palazzo Mazzetti per un'interessante incursione sul cibo a Pompei e nell'Italia antica.

Tutte queste iniziative offrono ingressi speciali e sconti ai visitatori di Vinissage.

Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI

Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 20,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19

Ingresso 10 euro incluso tasca, calice, degustazioni libere e buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage.

Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, FISAR E SLOW FOOD. Sono previste agevolazioni per i passeggeri del servizio ferroviario metropolitano da Torino (www.sfmtorino.it) e bus navetta provenienti da Torino, Saluzzo, Savigliano, Cavallermaggiore e Racconigi del

Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a tatiana.giannilivigni@buscompany.it) e da Milano (statviaggiasti@statcasale.com).

Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour@tartufoevino.it)

Facebook: www.facebook.com/vinissage

Twitter: @VinissageAsti Hashtag: #vinissage2015

Instagram: @Vinissage Hashtag: #vinissage2015

Comune di Asti - Servizio Turismo e Manifestazioni Simona Bottero 0141 399526

Officina Enoica Gianni Camocardi 335 6238642



Home Le nostre valutazioni Come possiamo aiutarti English

Eventi

Vinissage 2015: I vini biologici, naturali e biodinamici ad Asti

5 giorni ago • di Claudio Bonifazi • commenta • 13 Visite



VINISSAGE è la più importante vetrina piemontese sui vini naturali provenienti da agricoltura biologica e biodinamica.

Presso il centro fieristico ENOFILA di Asti, prende vita questa kermesse che coinvolge e seduce tantissimi appassionati con degustazioni, occasioni di abbinamento gastronomico, acquisto di grandi vini ed appuntamenti culturali.

Un'esperienza che va oltre l'etichetta e la bottiglia, ma un viaggio dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, passando tra le colline del Monferrato, per conoscere i luoghi dove la natura si sposa con le tradizioni del suo popolo e dove l'amore per le cose semplici si incontra ancora con le eccellenze dei suoi prodotti. La presenza ad Asti di tante aziende, provenienti da tutta Italia non può che suscitare l'interessare degli appassionati che vorranno cogliere il "valore aggiunto" presente in questi vini.

I vignaioli presenti a Vinissage presentano vini unici a livello organolettico, che vogliono uscire dall'omologazione dei vini "costruiti" preservando la natura, il territorio e la biodiversità.

[Cliccando qui](#) puoi scoprire i produttori partecipanti

QUANDO?

Sabato 23 Maggio 2015 dalle 15.00 alle 21.00
Domenica 24 Maggio 2015 dalle 10.30 alle 19.00

DOVE?

Palazzo dell'Enofila Corso F. Cavallotti 45

QUANTO?

Ingresso € 10,00.

L'ingresso comprende tasca e calice di degustazioni, assaggi liberi e buono sconto di € 5,00 da spendere dai produttori di Vinissage.

Ingresso ridotto a € 5,00 per i soci ONAV, AIS, Slow Food.

Si terrà nel fine settimana del 23 e 24 maggio “Vinissage” ad Asti: ecco la fiera di vignaioli e delle qualità di vino

(c.g.) - Nelle giornate di sabato 23 e domenica 24 maggio torna ad Asti l'appuntamento con “Vinissage”, la fiera di vignaioli e vini biologici, biodinamici e naturali che andrà in scena presso il Palazzo dell'Enofila di Corso Cavallotti coinvolgendo anche aziende e realtà dell'area casalese e monferrina. Le cantine partecipanti alla fiera (provenienti da tutta Italia ed appunto anche dall'area monferrina) si riconoscono in una sorta di carta d'intenti promossa da Vinissage ovvero la coltivazione di viti e la produzione di vini in modo artigianale e naturale, nel rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, privilegiando le varietà di uva locali e i componenti naturali del vino. Sabato 23 il salone aprirà dalle 15 alle 20.30 mentre domenica 24 dalle 10.30 alle 19. Ingresso: 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi e buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage ed ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni legate alla degustazione di vini. Info: www.vinissageasti.it



DOVE MI PORTI?

"Bio" è sinonimo di "consapevole"

AD ASTI ARRIVANO DUE GIORNI SUI VINI NON ADDIZIONATI DAGLI AGENTI CHIMICI IN PROGRAMMA DEGUSTAZIONI, OLTRE A UN CURIOSO E ANTICHISSIMO APERITIVO



così, deve accompagnare l'uva nella sua trasformazione naturale, utilizzando solo quei principi fisico-chimici che non sono prodotti in maniera artificiale.

LEVENTO - Vinissag'e, giunto quest'anno alla sua nona edizione, è un'occasione unica per gli appassionati, gli operatori del settore e per tutto il pubblico che ha desiderio di conoscere e apprezzare il lavoro di vignaioli provenienti da ogni angolo d'Italia uniti da una filosofia e metodologica comune: produrre vino senza l'uso della chimica di sintesi in vigna e senza utilizzare addizioni e stabilizzazioni forzate nel passaggio in cantina. Che cosa significa? Vuol dire bere vini che non contengono aggiunte di sostanze estranee alla frutta d'origine e al terroir che le ha generate. La naturalità del vino, in questi ultimi anni, sta prendendo sempre più piede ed è un argomento che suscita curiosità e dibattito.

L'agricoltura biologica non si basa solo sull'assenza di concimi, ma si porta avanti rispettando i cicli naturali del terreno e della natura: si coltiva prima di tutto il terreno e, di conseguenza, la pianta. La due giorni di Asti inizia sabato 23 maggio alle 9.30 con un'anteprima in cui il territorio sposa la tecnologia, ma il mo-

mento clou è poi alle 15.00 quando si inaugura Vinissag'e 2015 presso il Palazzo dell'Enofila in Corso Felice Cavallotti, 15. Alle 16.00 si ragiona sul potere culturale ed economico del vino che potrebbe far ripartire il Paese. Dalle 18.00 via libera alle degustazioni che continuano fino a tarda ora con il *Bio Wine Street Tasting* le strade del centro storico si trasformano in un grande ristorante all'aperto.

VECCHIA RICETTA - La mattinata di domenica 24 è dedicata alla presentazione di alcuni libri su vini e vitigni e dalle 12.30 alle 13.30 è previsto l'assaggio del Mulsum, antico aperitivo a base di vino secondo la ricetta del cuoco Apicio che visse nel I secolo d.C. Alle 15.00 degustazione di vini dell'isola di Capraia e dell'isola di Salina, alle 17.00 di Barolo e Brunate di Montalcino. Si consiglia la prenotazione www.vinissageasti.it.

A cura di
Elisa Pasino



CONSIGLI... A DUE PIAZZE



ALTRE INFORMAZIONI

Gli orari di *Vinissag'e 2015* sono per la giornata di sabato dalle 15.00 alle 22.30 e per la giornata di domenica dalle 10.30 alle 19.00. L'ingresso ha un costo di 10,00 euro inclusi tasca portacalice, calice e degustazioni libere, più un buono sconto di 5,00 euro per acquistare prodotti. L'ingresso ridotto del cinquantaper cento è previsto per soci ONAV, AIS, SLOW FOOD. Chi non avesse voglia di guidare la propria auto da Milano, può scrivere a statviaggi@statcasale.com per un servizio di bus navetta.

UN PO' DI NUMERI

Nel 2014 hanno preso parte a *Vinissag'e* oltre novanta produttori di vino provenienti da alcune delle migliori regioni vinicole italiane. Quest'anno si attendono oltre cento aziende. Un vero e proprio viaggio dal Piemonte alla Sicilia, passando per la Valle d'Aosta, il Trentino Alto Adige, la Toscana e la Puglia. Dal Barolo all'Amarone, dal Brunello di Montalcino al Nero d'Avola. Saranno oltre quattrocento le etichette in degustazione ad Asti. Per partecipare anche sui social: [#vinissage2015](https://twitter.com/vinissage2015).

GLI ANTICHI ROMANI

Il mulsum era una miscela di vino e miele offerta all'inizio del pranzo in concomitanza con la *gustatio*, i nostri antipasti. Il miglior mulsum era ottenuto dal mosto derivante dal non completo schiacciamento di uve provenienti da viti coltivate presso alberi e vendemmiate in giornate secche. A tre parti di vino si aggiungeva una parte di miele. Poi si agitava il tutto e, chiuso in un vaso, si faceva riposare il preparato per almeno un mese per essere poi filtrato. Ottimo caldo per i dolori di stomaco.

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI È DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO). SPECIFICARE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI È DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO). SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.



ArtInMovimento
MAGAZINE

HOME
CHI SIAMO
CANALI TEMATICI
SPONSOR
REDAZIONE
COLLABORA CON NOI
CONTATTI
Q

Ad Asti la nona edizione di Vinissage



VINISSAGE 2015
il 23 e 24 maggio
vieni ad ASTI a scoprire i vini biologici

2x1
se vieni in due
con un ingresso
gratuito

#sfmitinerari

sfm Torino-Asti
sfm Torino-Genova
sfm Asti-Alessandria
sfm Asti-Asti

NO PARK
NO PEDAGGIO
NO STRESS

info: www.vinissage.it
www.sfmitorino.it | SFM Torino | @sfmitorino
www.sfmgenova.it

Dopo il successo dell'anno scorso, torna ad Asti Vinissage, la più importante vetrina piemontese sui vini naturali provenienti da agricoltura biologica e biodinamica. Il 23 e il 24 maggio presso il centro fieristico ENOFILA, prenderà vita la nona edizione di questa kermesse che va oltre il prodotto fino a se stesso: i vignaioli presenti a Vinissage presentano vini unici a livello organolettrico, che vogliono uscire dall'omologazione dei vini "costruiti" preservando la natura, il territorio e la biodiversità. Questi vini non hanno la pretesa di essere migliori degli altri prodotti sul mercato, ma hanno il vantaggio di nascere esclusivamente da uva...

ALIMENTAZIONE AMBIENTE | May 20, 2015 | 0 Comments

Search...

RECENT COMMENTS

La Massoneria incontra la Città di Lodi... | artinmovi...

Tra pochissimi, la seconda edizione del "Coca Cola S...

La Contea di Nizza campione del mondo delle Nazion...

Venaria Reale Music, sei imperdibili date alla Reggia | ...

In or out? Gli "Azzurri" vs la "Calce" per decretare c...

ARCHIVES

- May 2015
- April 2015
- March 2015
- February 2015
- January 2015
- December 2014
- November 2014
- October 2014
- September 2014
- August 2014
- July 2014
- June 2014
- May 2014
- April 2014
- March 2014

CATEGORIES

- Alimentazione
- Ambiente
- Benessere
- Cultura
- Da bere
- Da fare associazioni
- È cammino di Carlotta
- In viaggio per lo spirito
- Io e la sessualità
- Landrigno
- La ricetta del Benessere
- La stanza di Miriam
- Medicina
- Non catalogato
- Scuola
- Sessualità
- Sport

META

- Commento RSS
- Log in
- Entri RSS
- WordPress.org

MORE IN ALIMENTAZIONE



Biosalasco, il maggio: "La sociologia della Langa: un prodotto da valorizzare e difendere"



Oltres e Occidente si incontrano a Lucca



Ala, France e la Regina delle Langhe



"Just Eat It, A Food Waste Story": un documentario sulla bellezza dello spreco



E la Draglotti altro lancio il suo nuovo Venevino 1879

MORE IN AMBIENTE



Biosalasco, il maggio: "La sociologia della Langa: un prodotto da valorizzare e difendere"



Ala, France e la Regina delle Langhe



Il Santuario di Vittorino di Mandorli: perché non ti regali una visita?



"Just Eat It, A Food Waste Story": un documentario sulla bellezza dello spreco



L'ingrediente segreto italiano di "Made in Piemonte"

MOST POPULAR



Le date italiane per Agnese Obel...
Da stanza Roma, Torino e Milano



Un volontario per amico - Soggiorno gratis all'Isola di Ponza



Ti ricordi di me? dal respiro internazionale...



Ancora pochi gli esempi di case passive in Italia... eppur qualcosa si muove



I misteri della millenaria Arte Sacra Tibetana svelati a Bologna...

MOST POPULAR



Le date italiane per Agnese Obel...
Da stanza Roma, Torino e Milano



Un volontario per amico - Soggiorno gratis all'Isola di Ponza



Ti ricordi di me? dal respiro internazionale...



Ancora pochi gli esempi di case passive in Italia... eppur qualcosa si muove



I misteri della millenaria Arte Sacra Tibetana svelati a Bologna...

SEGUI



ANSA.it Piemonte

Galleria Fotografica Video

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • IN VIAGGIO • CERCO LAVORO • PIEMONTE&EUR

ANSA.it > Piemonte > Dimensione EXPO 2015 > **Città del Vino e Vinissage ad Asti**

Città del Vino e Vinissage ad Asti

Per tre giorni migliaia esperti e appassionati

Redazione ANSA

ASTI

21 maggio 2015

18:05

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

A+ A A-

Stampa

Scrivi alla redazione

Archiviato in

Intrattenimento (generico)

Bevande

Antonella Parigi

Giorgio Ferrero

Pietro Iadanza

Paolo Verri

Andrea Cerrato

Associazione Città



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - ASTI, 21 MAG - "Ad Asti stiamo attendendo centinaia di delegati dell'Associazione nazionale Città del vino che, nell'anno dell'Expo, hanno scelto la nostra città per la convention annuale, che si chiuderà poi a Novara. Un buon segnale, che premia anche 'Vinissage', la mostra mercato di vini biologici, biodinamici e naturali che porterà in città oltre 500 etichette in degustazione". L'assessore al Turismo del Comune di Asti, Andrea Cerrato, presenta così il doppio evento che, nel fine settimana, porterà al palazzo dell'Enofila migliaia tra esperti e semplici appassionati di vino.

In programma, sabato 23 maggio alle ore 16, il forum 'Non è petrolio (ma può far ripartire il Paese)'. Parteciperanno, tra gli altri, il direttore del palinsesto eventi del padiglione Italia dell'Expo, Paolo Verri, il presidente dell'Associazione Città del vini, Pietro Iadanza, gli assessori regionali Giorgio Ferrero e Antonella Parigi.

Da domani, per le vie e i locali del centro di Asti, si svolge in contemporanea il 'Bio wine street tasting', degustazioni itineranti in 29 tra bar e ristoranti. Tra gli altri eventi a corollario, un contest Instagram e una caccia al tesoro in notturna. Predisposti anche speciali bus navette per Asti da Torino, Milano e dal Cuneese. (ANSA).



CERCA IN CITTÀ

CERCA PER INDIRIZZO

CERCA PER NUMERO

CERCA PER NOME

Ristorante, Pizzeria, Farmacia etc.

Asti

CERCA

Scopri le principali città: Bologna Firenze Genova Milano Napoli Palermo Roma Torino Bari - [Tutte le città](#)

Asti [Cambia città](#)

20°

[AZIENDE](#)
[NOTIZIE](#)
[CINEMA](#)
[EVENTI](#)
[PUBBLICA UTILITÀ](#)
[PRODOTTI TIPICI](#)
[OFFERTE](#)
[METEO](#)
[COSA VUOI FARE?](#)
[MAPPA](#)

← TORNA A EVENTI ASTI / RASSEGNE /

Vinissage 2015

Dal 23 Maggio 2015 al 24 Maggio 2015

[RASSEGNE](#) | [FOOD&DRINK](#)

Salone del Vino artigianale biologico biodinamico e naturale

Vinissage è la più importante vetrina piemontese sui vini naturali provenienti da agricoltura biologica e biodinamica. Presso il centro fieristico Enofila di Asti, prende vita questa kermesse che coinvolge e seduce tantissimi appassionati, e non solo, con degustazioni, occasioni di abbinamento gastronomico, acquisto di grandi vini ed appuntamenti culturali. Un'esperienza che va oltre l'etichetta e la bottiglia, ma un viaggio dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, passando tra le colline del Monferrato, per conoscere i luoghi dove la natura si sposa con le tradizioni del suo popolo e dove l'amore per le cose semplici si incontra ancora con le eccellenze dei suoi prodotti. I vignaioli presenti a Vinissage presentano vini unici a livello organolettico, che vogliono uscire dall'omologazione dei vini "costruiti" preservando la natura, il territorio e la biodiversità.



Hotel Caldaro sulla Strada del Vino

da 29,00 € a notte
Scopri le ultime offerte disponibili [trivago.it](#)



Cinema nei dintorni



Leviathan

Drammatico

Koila vive con la giovane moglie Lilya e il figlio Roma, avuto da un precedente matrimonio, in una...



Mad Max: Fury Road

Azione, Fantascienza, Avventura

In uno scenario apocalittico, ai confini più remoti del nostro pianeta, in un paesaggio...

[Vedi tutti i film in programmazione](#)

LEGGI TUTTO +

[Vedi su mappa](#)
[Calcola percorso](#)

Palazzo dell'Enofila
Corso Felice Cavallotti, 45
14100 Asti (AT)

Data, orario e prezzo

Maggio 2015

Dom	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab
					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						

Orari e prezzi potrebbero cambiare a seconda dei giorni. Controllali sul calendario.

Sabato
23
Maggio

10.00 € Intero

5.0 € Ridotto

Dalle ore 15:00 Alle ore 21:00

Per maggiori informazioni

telefono: 0141535211

Nelle vicinanze

5 Pizzerie

[Vedi tutte](#)

17 Ristoranti

[Vedi tutte](#)

0 Parcheggi

Scorri eventi



Altri eventi

FOOD&DRINK

GRATIS

PER FAMIGLIE

Cultura e Spettacolo

1 Mini olimpiadi di Fenestrelle: sabato conferenza stampa e apertura mostra
Eco del Chisone | 22 Mag 2015 11:41

2 Harley e non solo a Torino: il Mirafiori Motor Village apre le iscrizioni
Zipnews.it | 22 Mag 2015 11:34

3 Film nelle sale 22 maggio 2015
Gazzetta d'Asti | 21 Mag 2015 18:52

4 Asti: Vinissage 2015
AstiNotizie.it | 21 Mag 2015 17:51

5 Asti: selezionati gli otto finalisti di Scintille
AstiNotizie.it | 20 Mag 2015 17:51

AstiNotizie.it
GIORNALE ON-LINE

43 LOCAL



Hotel Ca
da 29,00 € a
trivago.it

Home | Attualità | Cronaca | Eventi e Cultura | Sport | Rubrica

Eventi e cultura

21 Maggio 2015 ore 17:24

Asti: Vinissage 2015

Sabato 23 e domenica 24 maggio con Vinissage 2015, Asti torna ad essere per un week-end la capitale del vino naturale con degustazioni e vendita.

L'evento giunto alla sua nona edizione sarà mercato dei vini biologici e biodinamici, organizzato dal Comune di Asti in collaborazione con l'Associazione Officina Enoica. L'edizione 2015 di Vinissage si svolgerà in un affascinante costruzione industriale di fine ottocento ora trasformato in un centro fieristico.

Vinissage, evento cult della primavera astigiana raduna vignaioli uniti dalla convinzione che la qualità dei vini nasca da una vendemmia sana e da un buon lavoro in vigna ma che a questo debba far seguito un impegno in cantina basato sul massimo rispetto per la naturalità dell'uva.





Eventi Maggio 2015

eventiesagre.it

Home | Eventi | Sagre | Fiere | Mercatini | Cerca | Segnala | Ultimi eventi | Servizi agli Utenti | RSS |

Eventi

Eventi -> Enogastronomici -> Piemonte -> AT -> Asti

Sagre

Feste

Folklore

Enogastronomici

EnoMusicali

Festival

Fiere

Storici

Halloween

Raduni

Culturali

Musicali

Spettacolo

Cinema

Cena Spettacolo

Mostre

San Valentino

8 Marzo

Corsi

Mostra Mercato

Sportivi

Religiosi

Beneficenza

Annunci

Vari

Fiere

Teatro

Mercatini

Natale

Presepi

Capodanno

Carnevale

Pasqua

Sfilate

Concorsi

Itinerari

Da Visitare

Ricette

Artisti

Promo e Sconti

Viaggi e Vacanze

Utility

Comuni

RSS

NEWSLETTER

Siti Utili

Eventi Oggi

Elenco Completo

Ultimi Inseriti

Gestisci La Vetrina

Ricorrenze

Pasqua

Processioni

Scegli Tu |>

> Corsi Asti

> Eventi sagre

> Orari treni

Utente

entra

Per accedere alla Newsletter

Scegli Tu |> > Eventi Piemonte > Orari treni > Agenzia eventi > Eventi a Roma






Eventi Enogastronomici

Vinissag®

Vignaioli e vini biologici, biodinamici e naturali

dal 23/05/2015 ore 15.00
al 24/05/2015 ore 19.00

Dove:

C.so Felice Cavallotti, 45/47
Centro Congressi dell'Enofila,
Asti (AT)
Info su Asti e mappa interattiva
Piemonte - Italia

Per maggiori informazioni:

📍 Servizio Turismo e Manifestazioni
Simona Bottero 0141 399526
Officina Enoica Gianni Camocardi 335 6238642

✉ Email per Informazioni

🌐 Sito Vinissag®

📘 Facebook

🐦 Twitter

🌐 Sito

📄 Fonte:

Las Chicas

Condividi questo evento

📧 🌐 📘 🐦 📄 📧

Scheda Evento

ISCRIVITI ORA

MUOVITI LIBERAMENTE PARCHEGGIA DOVE VUOI

ISCRIZIONE GRATIS



CAR 2GO

Vinissag® 2015 Vignaioli e vini biologici, biodinamici e naturali

sabato 23 e domenica 24 maggio 2015
Centro Congressi dell'Enofila
C.so Felice Cavallotti, 45/47 - Asti (AT)



Sono previste navette da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'UNESCO.

INFO AL PUBBLICO

Vinissag® - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI

Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 10,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19

Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissag®

Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, SLOW FOOD

Sono previste **agevolazioni** per i passeggeri del **servizio ferroviario metropolitano** da Torino (www.sfmtorino.it)

e **bus navetta** provenienti dalle principali località del Piemonte

(prenotazione obbligatoria scrivendo a agenzia@buscompany.it)

e da Milano (statviaggi@statcasale.com).

Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour@tartufoevino.it)

www.vinissag®asti.it
Facebook: www.facebook.com/vinissag
Twitter: @VinissagAsti. **Hashtag:** #vinissag2015
Comune di Asti - Servizio Turismo e Manifestazioni Simona Bottero 0141 399526
Officina Enoica Gianni Camocardi 335 6238642

Link sponsorizzati:



Il mutuo leggero... che non pesa



Tasso 0%
per i primi 30 mesi!
poi, per i mesi successivi,
Scopri il tasso massimo 1.80%.

domenica casa moda plus motori job stream viaggi salute shopping radio altri CERCA MY Accedi

Abbonati subito! BUSINESS CLASS V

MAJORE FOOD24 Venerdì - 23 Maggio 2015

NEW! How To Spend It English version
Professioni e Imprese24 Business School ed event
Banche dati Strumenti di lavoro
Versione digitale

HOME ITALIA MONDO NOEME & TRIBUTI FINANZA & MERCATI IMPRESA & TERRITORI NOVITÀ TECH PLUS24 RISPARMIO COMMENTI & INCHIESTE STORIE24 Acquista & abbonati

HOME NOTIZIE COVER LUOGHI VIDEO VINO VISTI DA LONTANO GADGET & DESIGN STORIE DI ECCELLENZA LOCANDINA I MESTIERI DEL CIBO

LOCANDINA

Asti per un weekend capitale del vino naturale

di Augusto Grandi
21 May 2015



Bio Wine Street tasting, Nord Walking: la lingua non è quella tradizionale, ma la festa di Vinissage è tutta astigiana. Il 23 e 24 maggio una delle capitali del vino piemontese diventa anche capitale del vino biologico, bio dinamico, naturale. Ed offre ai visitatori la possibilità di degustare i vini in arrivo da ogni parte d'Italia, dal Piemonte alla Lucania, dall'Umbria alla Sicilia.



Saranno 107 i vignaioli "naturali" ed a loro si aggiungeranno altri 19 produttori bio di settori diversi, dal pane al formaggio, dai salumi alle marmellate. Un mondo "bio" che continua a crescere, soprattutto nel vino. Senza concimi chimici senza prodotti di sintesi, ma rispettando i cicli naturali. Coltivando la terra, non soltanto la pianta. Il pubblico sta apprezzando scelte che inizialmente sembravano solo coraggiose e che, invece, hanno dimostrato di saper garantire anche una qualità elevata.

Tra degustazioni e camminata nordica

Così, da 9 anni, Asti è diventata la capitale del vino naturale e l'edizione di quest'anno di Vinissage, promossa dal Comune e da Officina Enoica, è stata organizzata in contemporanea con l'assemblea nazionale delle città del vino, ospitata ad Asti dal 22 al 25 maggio.



Vinissage - con apertura il sabato dalle 15 alle 20,30 e la domenica dalle 10,30 alle 19 - si svolge nel Palazzo dell'Enofilia, ma tutta la città è coinvolta dalla manifestazione. Perché il Bio Wine Street tasting permetterà ai bar e ristoranti del centro storico di proporre degustazioni tra musica e divertimenti. Mentre chi vorrà potrà cimentarsi nella camminata nordica o partecipare ad una caccia al tesoro. Ma è prevista anche iniziativa per scoprire AstiInsolita e sino al 5 luglio sarà possibile visitare la mostra "Alle origini del gusto" a Palazzo Mazzetti.

In un connubio, sempre più vincente, tra sapori e cultura, tra divertimento e grandi vini. Scoprendo e conoscendo i piccoli produttori dei vini naturali per poi scoprire la grande storia di una città con un passato straordinario anche se spesso ignorato.

Per partecipare a Vinissage è previsto un biglietto di ingresso di 10 euro che comprende anche un bicchiere, la tasca, le degustazioni libere e 5 euro di sconto sugli acquisti.

Office 365 Microsoft

GRATIS PER 30 GIORNI

PROVA SUBITO

Skype for Business

TWITTER

Vedi anche

VINO

Vistorta, bandiera della viticoltura sostenibile

LEGGI >

di Luca Turner

VISTI DA LONTANO

A Tokyo la lotta agli sprechi si fa con il meteo

LEGGI >

di Stefano Carrer

VIDEO

Ore 4: viaggio nel mercato del pesce di Milano

LEGGI >

di Fernanda Roggero

FOOD BLOG



Azende in campo

Il blog di Emanuele Scardi

Lidl Italia, la linea "italiano" fattura 150 milioni in Europa

FOOD BLOG



Nel piatto

Il blog di Fernanda Roggero

Se creperemo anche guardando un video su YouTube

FOOD BLOG



Terranostra

Il blog di Nicola Dante Bastie

Olio d'oliva made in Italy sotto attacco: import alle stelle e regole disattese

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI E DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO) SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

**Ad Asti la Fiera
del vino naturale**

Asti capitale dei vini naturali per due giorni. Sabato e domenica torna infatti, al Palazzo dell'Enofilia, Vinissage, rassegna dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori. Un viaggio appassionante nell'universo enologico italiano che abbraccia tutto la penisola dal Piemonte alla Sicilia per un totale di 107 vignaioli e 19 produttori bio. Saranno presenti infatti anche artigiani con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche.

VINISSAGE
ASTI
23-24 MAGGIO



HOME TYPICAL ITALIAN PRODUCTS + WINE TOURS IN ITALY + EVENTS AND FESTIVALS + TOOLS +

> HOME / WINE AND FOOD EVENTS AND FESTIVALS / PIEMONTE

Enter search term...

Vinissage 2015 - Asti

WHEN: MAY 23, 2015 - MAY 24, 2015 • REGION: PIEMONTE • PROVINCE: ASTI



Saturday 23 and Sunday, May 24 with **Vinissage 2015**, Asti becomes for a weekend the capital of the natural wine tasting and sales. The event now in its ninth edition will be the market of **organic and biodynamic wines**, organized by the city of Asti in collaboration with the Association Workshop Enoica. The 2015 edition of Vinissage will take place in a charming late nineteenth century industrial

building now turned into an exhibition center.

Vinissage, cult event of spring Asti brings together winemakers united by the belief that the quality of wines born from a vintage sound and a good job in the vineyard but that this should be followed by a commitment in the basement based on the utmost respect for the natural grape .

According to these tenacious winemakers winemaking must accompany the grape in its transformation, using only natural physical-chemical principles, strongly believe that "you can do with organic grape wine industry, but to make natural wine is essential to have organic grapes ".

HOURS

Saturday, May 23, 2015 from 15.00 to 21.00

Sunday, May 24, 2015 from 10.30 to 19.00

Palazzo dell'Enofila Corso F. Cavallotti 45

Admission € 10,00. Admission includes pocket and glass of wine tastings, free samples and voucher of € 5.00 to be spent by manufacturers Vinissage.

Reduced admission € 5.00 for members ONAV, AIS, Slow Food.

Reduced admission to e.5,00 euro for visitors of Bio Wine Tasting Street if equipped with pocket and glass and for the participants to all events included in the program ... not only Vinissage

Visitors to Vinissage diritto entrance will be reduced to € 6.00 in the exhibition "Origins of Taste" and "Food in Pompeii and in ancient Italy" March 7 July 5 Palazzo Mazzetti, Corso Alfieri 357

Luogo: Corso Felice Cavallotti 45/47 Asti

Organization: Comune di Asti in collaborazione con l'Associazione Officina Enoica

Website for further information: <http://vinissage.jimdo.com/>

Elenco Enotecche

Sei un amante del buon vino? Trova le migliori Enotecche



trivago Motore di ricerca hotel

Roma

Arrivo

Partenza

Camera

Cerca Hotel

News and insights



Music and Wine: matter of taste



Excursions in taste: Food and wine moving between nature and history

Other events at this time



VENETO
Conegliano DOC.G Street Wine & Food
from May 23, 2015 to May 24, 2015



PIEMONTE
Vinissage 2015 - Asti
from May 23, 2015 to May 24, 2015



HOME PRODOTTI TIPICI ITALIANI + EVENTI ENOGASTRONOMICI + PERCORSI ENOGASTRONOMICI +

STRUMENTI +

> HOME / EVENTI ENOGASTRONOMICI / PIEMONTE

Inserisci termine di ricerca

Vinissage 2015 - Asti

QUANDO: 23/05/2015 - 24/05/2015 • REGIONE: PIEMONTE • PROVINCIA: ASTI



Hotel Caldaro sulla Strada del Vino
da 29,00 € a notte Scopri le ultime offerte disponibili
trivago.it



Sabato 23 e domenica 24 maggio con Vinissage 2015, Asti torna ad essere per un week-end la capitale del vino naturale con degustazioni e vendita. L'evento giunto alla sua nona edizione sarà **mercato dei vini biologici e biodinamici**, organizzato dal Comune di Asti in collaborazione con l'Associazione Officina Enoica. L'edizione 2015 di Vinissage si svolgerà in un affascinante

costruzione industriale di fine ottocento ora trasformato in un centro fieristico. Vinissage, evento cult della primavera astigiana raduna **vignaioli uniti dalla convinzione che la qualità dei vini nasce da una vendemmia sana e da un buon lavoro in vigna** ma che a questo debba far seguito un impegno in cantina basato sul **massimo rispetto per la naturalità dell'uva**.

Secondo questi tenaci vignaioli la vinificazione deve accompagnare l'uva nella sua trasformazione, utilizzando solo principi fisico-chimici naturali, fortemente convinti che *"con dell'uva biologica si può fare del vino industriale, ma che per fare del vino naturale è indispensabile avere delle uve biologiche"*.

ORARI

Sabato 23 Maggio 2015 dalle 15.00 alle 21.00

Domenica 24 Maggio 2015 dalle 10.30 alle 19.00

Palazzo dell'Enofila Corso F. Cavallotti 45

Ingresso € 10,00. L'ingresso comprende tasca e calice di degustazioni, assaggi liberi e buono sconto di € 5,00 da spendere dai produttori di Vinissage.

Ingresso ridotto a € 5,00 per i soci ONAV, AIS, Slow Food.

Ingresso ridotto a e.5,00 euro per i visitatori del Bio Wine Street Tasting se muniti di tasca e bicchiere e per i partecipanti a tutti gli eventi inseriti nel programma...non solo Vinissage

I visitatori di Vinissage avranno diritto all'ingresso ridotto a 6,00 € alla mostra "Alle origini del gusto" e "Il cibo a Pompei e nell'Italia antica" 7 marzo 5 luglio Palazzo Mazzetti, corso Alfieri 357

Luogo: Corso Felice Cavallotti 45/47 Asti

Organizzazione: Comune di Asti in collaborazione con l'Associazione Officina Enoica

Sito web per approfondire: <http://vinissage.jimdo.com/>



Notizie e approfondimenti



ARCHIVIO EVENTI PER REGIONE

Altri eventi nel periodo

Vinissage



Asti capitale del vino biologico

■ Asti nel weekend sarà la capitale dei piccoli e grandi produttori bio. Sono loro i protagonisti di Vinissage, rassegna dei vini biologici organizzata dal Comune con l'Officina Enoica. L'inaugurazione sabato alle 15 al palazzo del-

l'Enofila di corso Cavallotti. Sono attesi oltre 100 vignaioli e 19 produttori che lavorano prodotti di coltivazioni biologiche. In programma incontri, presentazioni di libri e degustazioni guidate. Info www.vinissageasti.it [V. FA.]

Asti, weekend con Vinissage Salone delle etichette bio e meeting delle città del vino

VALENTINA FASSIO
ASTI

Asti capitale dei piccoli e grandi produttori «bio»: sono loro i protagonisti di Vinissage, la rassegna dei vini biologici organizzata dal Comune con l'Officina Enoica. La due giorni si svolgerà sabato (inaugurazione alle 15) e domenica al pa-

lazzo dell'Enofila di corso Cavallotti: parteciperanno oltre 100 vignaioli da tutta Italia, ma anche 19 produttori che lavorano prodotti provenienti da coltivazioni biologiche.

Degustazioni e libri

In programma incontri, presentazioni di libri e degustazioni guidate. L'evento è in

contemporanea con l'assemblea nazionale delle Città del Vino: la convention Expo 2015 si terrà tra Asti e Novara da domani a domenica con incontri. Il primo domani alle 18 al Teatro Alfieri è il workshop «Wake up» dedicato alla programmazione europea 2014/2020, con la partecipazione degli eurodeputati Alesia Mosca e Alberto Cirio, i coordinatori regionali delle Città del Vino e i consorzi operatori turistici del Piemonte.

Anteprima domani con «Bio Winestreet Tasting»: degustazioni di vini biologici e piatti tipici. Info www.vinissageasti.it.

The screenshot shows the Levatappi website interface. At the top, there's a navigation menu with items: HOME, DEGUSTAZIONI, VINO & SOSTENIBILITÀ, GUIDE, LUOGHI DEL VINO, and OLTRE... Below the menu is the main title '23-24/05/2015: Asti - Vinissage 2015' and a sub-header 'STEFANO PUGLIESE • MARZO 27, 2015 • EVENTI & CO. • NO COMMENTS'. The main text describes the event at the Palazzo dell'Enofilia di Asti. There are social media sharing icons for Facebook, Twitter, Google+, Pinterest, LinkedIn, and Email. A sidebar on the right shows a Facebook post and a tweet from Levatappi. At the bottom, there's a section for 'Articolo di Stefano Pugliese...' with a small profile picture and a comment box.

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI E DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO) SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

HOME PAGE > News > VINISSAGE 2015 IL MERCATO DEL VINO BIOLOGICO BIODINAMICO E NATURALE - ASTI 23 E 24 MAGGIO 2015

Torino News

TORINO, 15 May 2015

Varie Vinissage 2015 il mercato del vino biologico biodinamico e naturale - Asti 23 e 24 maggio 2015

Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI



Condividi



Invia ad un amico

A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali. **Sabato 23 e domenica 24 maggio** torna **Vinissage**, manifestazione dedicata al **vino biologico, biodinamico e naturale** tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori. L'evento quest'anno sarà in contemporanea all'**Assemblea Nazionale delle Città del Vino**: dal 22 al 25 maggio gli amministratori delle città del vino di tutta Italia si radunano ad Asti per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia.

Il "fenomeno bio" è in continua crescita, la naturalità del vino è un argomento che suscita una grande curiosità. L'agricoltura biologica non si fonda soltanto sull'assenza di concimi e prodotti chimici di sintesi, ma si fa rispettando i cicli naturali del terreno e della natura, coltivando il terreno, non la pianta in sé. La due giorni astigiana, organizzata dal **Comune di Asti** in collaborazione con **Officina Enoica**, nasce con l'intenzione di promuovere la **viticoltura consapevole** incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina. Un viaggio appassionante che abbraccia tutto lo stivale dal **Piemonte alla Sicilia** contando anche le recenti adesioni di cantine umbre e lucane per un totale di **107 vignaioli e 19 produttori bio** di altri generi. Saranno infatti presenti anche gli **artigiani** con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e degustazioni guidate, alcune delle quali condotte da **O.N.A.V. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini**. Vinissage inoltre ha ottenuto il patrocinio dell'**ENS Ente Nazionale Sordi** e molti degli appuntamenti più importanti saranno tradotti in LIS, lingua italiana dei segni.

Le date del 23 e 24 maggio portano con sé altri appuntamenti che rendono Asti - città storica circondata dalle meravigliose colline del Monferrato decretate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità - una meta turistica per il fine settimana. A pochi passi dal Palazzo dell'Enofila, il polo fieristico restaurato di recente che ospita Vinissage, si trova il centro storico della città che nel week end di Vinissage sarà animato da **Bio WineStreet tasting**. I bar e i ristoranti del centro storico proporranno speciali degustazioni di vini biologici e piatti tipici in un'atmosfera di musica e divertimento. Gli amanti delle camminate potranno dedicare il sabato pomeriggio al Nordic Walking percorrendo i 10 km di **Asti in cammino** con partenza alle ore 16.30 dal Palazzo dell'Enofila. Il sabato sera sarà inoltre possibile partecipare alla **Caccia al tesoro** nel centro storico della città per divertirsi scoprendo i luoghi più suggestivi della cittadina piemontese. Chi sarà ad Asti domenica 24 maggio oltre a Vinissage potrà visitare **AstiInsolita**, passeggiata nel centro storico in compagnia di una guida turistica alla scoperta dei siti meno conosciuti e solitamente chiusi al pubblico. E fino al 5 luglio sarà inoltre possibile visitare la mostra **Alle origini del gusto** a Palazzo Mazzetti per un'interessante incursione sul cibo a Pompei e nell'Italia antica. Tutte queste iniziative offrono ingressi speciali e sconti ai visitatori di Vinissage.

INFO AL PUBBLICO

Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI

Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 20,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19

Ingresso 10 euro incluso tasca, calice, degustazioni libere e buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage

Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, FISAR E SLOW FOOD

Sono previste **agevolazioni** per i passeggeri del **servizio ferroviario metropolitano** da Torino (www.sfmtorino.it) e **bus navetta** provenienti da Torino, Saluzzo, Savigliano, Cavallermaggiore e Racconigi del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a tatiana.giannilivigni@buscompany.it) e da Milano (statviaggiasti@stacasaale.com).

Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour@tartufoevino.it)

www.vinissageasti.it

Facebook: www.facebook.com/vinissage

Twitter: @VinissageAsti **Hashtag:** #vinissage2015

Instagram: @Vinissage **Hashtag:** #vinissage2015



Sei un cliente "Pronto Camper"?
Scopri la quotazione riservata alla tua auto: puoi risparmiare
il 20% su Incendio e Furto e fino al 15% sulla RC Auto!

Calcola la tua quotazione

PleinAir.it

segui su

TROVA

Sconti e Vantaggi

Abbonati alla rivista

Iscriviti al Club

Shop on-line

CAMPER E ACCESSORI

AREE DI SOSTA

CLUB DEL PLENAIR

ITINERARI

APPUNTAMENTI

DIARI DI VIAGGIO

MONDO NATURA

Nuovo cliente? Registrati

Accedi



Eventi e appuntamenti

Sagre, gastronomia, natura e tanto altro: scopri gli eventi del mondo PleinAir!

Info



Strutture ricettive

Mete correlate

Appuntamenti

Monferrato dei sapori

Asti, vinissage 2015



★★★★★
Vota

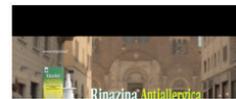
dal 23 al 24 maggio 2015

Info:
www.vinissageasti.it

0

Asti, 23/24 maggio

Mercato dedicato al vino biologico, biodinamico e naturale con degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori (www.vinissageasti.it).





CALENDARIO

Corto Circuito dei Contadini

24-25 maggio, Vieste

www.witaly.it

Le eccellenze del Gargano si incontrano in piazza della Marina Piccola sul lungomare a Vieste. Tre le aree: cucina live, esposizione prodotti, classroom.

Vitigno Italia 2015

24-26 maggio, Napoli

www.vitignoitalia.it

Si svolgerà a Castel dell'Ovo di Napoli, l'XI edizione di Vitigno Italia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani, con degustazioni guidate di vini, ma anche di formaggi, e connubio con arte e gusto creativo. L'evento ha ottenuto il patrocinio di Expo Milano 2015.

Gola

24 maggio, Anzola Emilia

Nella corte del Caseificio Olmi & Centomo ad Anzola Emilia, andrà in scena la seconda edizione della manifestazione "Gola". L'evento nasce per volontà della Società di Mutuo Soccorso Salsamentari 1876 che intende valorizzare saperi e sapori dimenticati dell'arte salumiera e casearia.

Cantine in Tour

San Secondo Parmense

Facebook

"Cantine in Tour" - La Festa del Vino fa tappa a San Secondo Parmense sabato 23 e domenica 24 maggio 2015 dalle 9 alle 24. Dal Veneto alla Sicilia, un giro d'Italia a piccoli sorsi. Un evento che vuole portare intenditori, appassionati e semplici curiosi alla scoperta dei vini italiani e dei loro abbinamenti.

Azzurro, pesce d'autore

23-24 maggio, Andora

www.azzurroandora.it

Torna ad Andora (SV) "Azzurro, pesce d'autore", la manifestazione ittica gastronomica che, dopo nove anni, sostituisce Sale e Pesce.

Un percorso "mediterraneo" che parte dalla cultura ittica ed agricola locale e guarda all'intera Italia, per una rassegna enogastronomica dedicata alle eccellenze locali.

Io bevo così

24-25 maggio, Olgiate Molgora

La seconda edizione di "Io Bevo Così" è in programma dalle ore 11,00 alle ore 18,00 presso Villa Sommi Picenardi a Olgiate Molgora (LC). Protagonisti dei due giorni saranno il vino e i suoi produttori. Durante la rassegna il pubblico potrà assaggiare e degustare più di 400 vini naturali, biologici e biodinamici provenienti da tutta Italia.

Vinissage

23-24 maggio, Asti

Facebook

Con Vinissage 2015, Asti torna ad essere per un week-end la capitale del vino naturale con degustazioni e vendita. L'evento giunto alla sua nona edizione sarà mercato dei vini biologici e biodinamici, organizzato dal Comune di Asti in collaborazione con l'Associazione Officina Enoica. L'edizione 2015 di Vinissage si svolgerà in un affascinante costruzione industriale di fine ottocento ora trasformato in un centro fieristico.

MAGAZINE

Economia (2)
Tipico (1)
News (15)
Secondo Leo (1)
Parole a tavola (2)
A zozzo (2)
I luoghi (4)
Bimbi, si mangia (4)
Di stagione (2)
Il vino (4)
Sulla carta nella rete (3)
Mal di cibo (2)
Orti in tavola (2)
Niente sprechi (2)
In due è meglio (4)

Secondo Leo (1)
Parole a tavola (2)
A zozzo (2)
I luoghi (4)
Bimbi, si mangia (4)
Di stagione (2)
Il vino (4)
Sulla carta nella rete (3)
Mal di cibo (2)
Orti in tavola (2)
Niente sprechi (2)
In due è meglio (4)

Secondo Leo (1)
Parole a tavola (2)
A zozzo (2)
I luoghi (4)
Bimbi, si mangia (4)
Di stagione (2)
Il vino (4)
Sulla carta nella rete (3)
Mal di cibo (2)
Orti in tavola (2)
Niente sprechi (2)
In due è meglio (4)

Secondo Leo (1)
Parole a tavola (2)
A zozzo (2)
I luoghi (4)
Bimbi, si mangia (4)
Di stagione (2)
Il vino (4)
Sulla carta nella rete (3)
Mal di cibo (2)
Orti in tavola (2)
Niente sprechi (2)
In due è meglio (4)

Secondo Leo (1)
Parole a tavola (2)
A zozzo (2)

sette idee



domenica 24

food

Due giorni, il 23 al 24 maggio, oltre cento aziende e tanti calici: è Vinissage, la manifestazione di Asti dedicata al vino biologico, biodinamico e naturale. Si brinda ma anche si mangia e si legge, tutto sempre bio. vinissageasti.it



giovedì 28

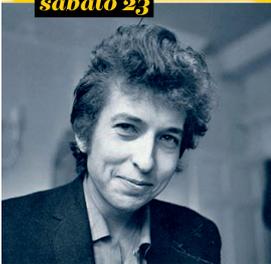
fotografia

Prima tappa italiana del tour mondiale di Wildlife photographer of the year. 100 immagini naturalistiche premiate tra 18 categorie. Gli scatti sono il risultato del concorso indetto dal Natural history museum di Londra in collaborazione con il Bbc Wildlife magazine. Fino al 2 giugno al forte di Bard (Ao). fortedibard.it

e che ne dici di...
segnare in agenda
dal 22 al 28 maggio a cura di Stefano Rejec



sabato 23



tv

Va in onda dalle 21.10, in prima visione su Sky Arte, il giorno prima del 74esimo compleanno di Bob Dylan, *No direction home*. Realizzato da Martin Scorsese, il docufilm ripercorre la vita di Bob Dylan, dal suo arrivo a New York nel 1961 al suo temporaneo ritiro dalle scene nel 1966. Nel cast: Stevie Wonder, Eric Clapton, Neil Young. arte.sky.it

mostre

In occasione del 150esimo anniversario di Firenze Capitale, la mostra *Un palazzo e la città* racconta la storia del medievale Palazzo Spini Feroni, sede di rappresentanza della Ferragamo. Al museo della Maison fino al 3 aprile 2016. ferragamo.com



martedì 26

lunedì 25

design

A Venezia non perdetevi il vetro finlandese nella Collezione Bischofberger, la mostra che presenta l'eccellenza del design finlandese e internazionale attraverso 300 opere in vetro, alcune delle quali in edizione unica. Fino al 2 agosto a Le stanze del vetro sull'isola di San Giorgio Maggiore. cini.it



musica

Melomani? Inaugura a Milano, fino al 24 maggio, Piano city, che trasforma la città dell'Expo in una grande sala da concerto a cielo aperto, con 350 eventi nei luoghi più belli. pianocitymilano.it

venerdì 22



mercoledì 27

cinema

Se siete fan di De Andrè, il 27 e 28 maggio è nelle sale il documentario *Faber in Sardegna*, che ripercorre la vita di Fabrizio sull'isola, seguito dall'ultimo concerto del cantautore registrato al Brancaccio, completamente rimasterizzato.

Area riservata | Chi siamo | Contatti | Newsletter



Sorgente del Vino
vini territori persone tradizione



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

I blog

Vinissage 2015, mercato del vino artigianale biologico biodinamico e naturale

23 mag 2015 | Fiere e manifestazioni

Data / Ora

Date(s) - 23/05/2015 - 24/05/2015

Tutto il giorno

Luogo

Palazzo dell'Enofila

Categorie

Fiere e manifestazioni



Gli ultimi articoli

Nasce la Consulta nazionale del vino italiano

A maggio fiorisce il vino!

A tavola con il Grignolino

A Viniveri 2015 si torna a parlare di etichetta del vino

Agricoltura reale, ruralità patinata, finanza sana

Non solo vino a Sorgentedelvino LIVE 2015

Bianca Regina 2006, la malvasia di Lodovica Lusenti

Sorgentedelvino LIVE 2015, immagini di corridoio

I vignaioli a Sorgentedelvino LIVE 2015

L'arte del bere: le degustazioni a Sorgentedelvino LIVE 2015

Sabato 23 e domenica 24 maggio torna ad Asti l'evento dedicato al vino artigianale biologico biodinamico e naturale: la 9a edizione di Vinissage al Palazzo dell'Enofila.

All'evento, voluto dal Comune di Asti ed organizzato in collaborazione con Officina Enoica di Milano, partecipano oltre 130 produttori tra cui segnaliamo la presenza di Cascina Tavijn, Carussin, Crealto, Rocco di Carpeneto, Piccolo Bacco dei Quaroni, Giovanni Menti, Crocizia, Il Farneto, Gaetano Solenghi, Cordani Marco, Casè, Fattoria Cerreto Libri, La Piana, Bera Vittorio & Figli.

L'evento apre sabato dalle 15 alle 21 e domenica dalle 10.30 alle 19. Ingresso € 10,00 comprensivo di tasca e calice di degustazioni, assaggi liberi e buono sconto di € 5,00 da spendere presso i tavoli dei produttori. Sono previste riduzioni.

Per maggiori informazioni: Vinissageasti.it





ECOINCENTIVI.
A MAGGIO GLI ECOINCENTIVI FORD SONO PER TUTTI.
ANCHE SENZA USATO DA ROTTAMARE.

Scopri di più  Go Further

URBANPOST! Google Ricerca personalizzata

 Segui su
FACEBOOK

URBANVIAGGI

22 maggio 2015 - Aggiornato alle 12:04

 Segui su
TWITTER

NEWS SPORT BUSINESS LAVORO TECH SPETTACOLO GOSSIP DONNA VIAGGI BENESSERE QUIZ VIDEO

Vodafone Super ADSL Family
Parli e navighi senza limiti a **30€**/mese



Attivazione gratuita fino al 23/05

UrbanPost > Viaggi > Vinissage Asti 2015: date, programma, produttori dell'evento che celebra il vino biologico

Publicato il 21 maggio 2015 da [Corinna Garuffi](#)

Vinissage Asti 2015: date, programma, produttori dell'evento che celebra il vino biologico

Amate il vino biologico? L'appuntamento è ad Asti con 'Vinissage 2015', la grande kermesse che chiama a raccolta i migliori produttori di questa eccellenza: ecco date e programma di un evento da non perdere



BREAKING NEWS

- Genova, carabinieri ferito da...
- Milano Expo 2015: programma...
- Guerrina Piscaglia news: descritta...

ADVERTISEMENT



Info Online

...kermesse davvero imperdibile. La partecipazione di ben **130 produttori** (di cui, nell'[home page](#) del sito ufficiale, potete trovare l'elenco completo), unita ad un ricco cartellone di **eventi**, incontri, **degustazioni d'eccellenza** e musica.

Curiosi di avere un assaggio – è proprio il caso di dire! – degli **eventi in programma**? L'appuntamento al Teatro Alfieri (sabato 23, ore 9:30) dove si parlerà delle potenzialità dei territori di **Langhe-Roero e Monferrato** come "smart land" sarà seguito dalla vera e propria inaugurazione della kermesse a Palazzo dell'Enofila (ore 15); alle ore 18 l'appuntamento è con le **degustazioni** dei vini rifermentati al grido di **"Vignaioli in fermento!"** (gradita la prenotazione), mentre dalle 20:30 – orario di chiusura della rassegna – la festa si sposta nelle vie del centro, dove sarà possibile continuare a gustare **assaggi eccellenti**, sia di **vino** che di prelibatezze gastronomiche del territorio, in occasione del **"Bio Wine Streer Tasting"**. Avete voglia di regalarvi un itinerario culturale, tra un calice e l'altro? Eccovi accontentati: approfittate dell'apertura serale straordinaria della **mostra "Alle origini del gusto"**, per scoprire cosa si mangiava a Pompei e nell'Italia antica (Palazzo Mazzetti, corso Alfieri 357, dalle 21 alle 24, ultimo ingresso alle ore 23).

Le sorprese continuano il giorno successivo, **domenica 24 maggio**, tra Roma a base di a, che rende omaggio alle ricette del celebre cuoco Apicio vissuto nel I secolo d.C. (dalle ore 12:30 alle 13:30).

Palazzo dell'Enofila rimarrà aperto al pubblico osservando questi **orari**: sabato 23 maggio dalle 15 alle 20:30 e domenica 24 maggio dalle 10:30 alle 19. Il prezzo di **10 euro** è comprensivo di calice, tasca e degustazioni libere, oltre a un buono sconto del valore di 5 euro da spendere all'interno del salone.

Se avete intenzione di regalarvi un lungo **weekend enogastronomico in Piemonte**, valutate l'ipotesi di visitare anche il **Festival del Risotto** e di [prenotare una camera](#) nelle vicinanze: siamo sicuri che non ve ne pentirete!

(immagine tratta dalla pagina Facebook)

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI E DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO) SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

VINISSAGE

76



Titolo VINISSAGE 2015, IL BIOLOGICO SABATO E DOMENICA AD ASTI

Tipo articolo News

Argomento Divulgativo

Data pubblicazione 21-May-2015

A fine maggio, da nove anni a questa parte, la città di Asti diventa la capitale dei vini naturali. **Sabato 23 e domenica 24 maggio** torna **Vinissage**, manifestazione dedicata al **vino biologico, biodinamico e naturale** tra degustazioni, vendita, dibattiti e incontri con i produttori. L'evento quest'anno sarà in contemporanea all'**Assemblea Nazionale delle Città del Vino**: dal 22 al 25 maggio gli amministratori delle città del vino di tutta Italia si radunano ad Asti per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia.

Un'occasione unica per pubblico, appassionati, operatori del settore, giornalisti, blogger per conoscere e apprezzare il lavoro di vignaioli provenienti da ogni angolo d'Italia uniti da una filosofia e metodologia produttiva comune: produrre vino senza l'uso della chimica di sintesi in vigna e senza l'uso di addizioni e stabilizzazioni forzate in cantina. Vini che non contengono addizioni di sostanze estranee alla frutta d'origine e al *terroir* che le ha generate.

Il "fenomeno bio" è in continua crescita, la naturalità del vino è un argomento che suscita una grande curiosità. L'agricoltura biologica non si fonda soltanto sull'assenza di concimi e prodotti chimici di sintesi, ma si fa rispettando i cicli naturali del terreno e della natura, coltivando il terreno, non la pianta in sé. La due giorni astigiana, organizzata dal **Comune di Asti** in collaborazione con **Officina Enoica**, nasce con l'intenzione di promuovere ed avvicinare **appassionati e neofiti** alla **viticoltura consapevole** incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Un week end per conoscere chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal vigneto alla cantina. Nel corso della scorsa edizione hanno partecipato oltre novanta produttori di vino provenienti da alcune tra le migliori regioni vinicole italiane e quest'anno **le aziende presenti saranno oltre cento**. Un viaggio appassionante dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, Puglia, Trentino Alto Adige, Valle d'Aosta. Dal Barolo all'Amarone passando per il Brunello di Montalcino e il Nero d'Avola senza tralasciare bianchi e spumanti metodo classico saranno oltre **quattrocento** le **etichette** in degustazione al Palazzo dell'Enofila. Molti anche gli **artigiani** con i loro prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi, salumi. Per chi vorrà approfondire il tema del "bio" non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore. Saranno tantissime, poi, le **iniziative collaterali**, per trasformare **Vinissage 2015** in una esperienza indimenticabile.

Sono previste navette da Torino e Milano per Asti oltre alla possibilità di tour organizzati con partenza da Asti per visitare le colline dell'UNESCO.

INFO AL PUBBLICO

Vinissage - Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI

Orari - sabato 23 maggio dalle 15 alle 10,30 - domenica 24 maggio dalle 10,30 alle 19

Ingresso 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi + buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage

Ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, SLOW FOOD

Sono previste **agevolazioni** per i passeggeri del **servizio ferroviario metropolitano** da Torino (www.sfmtorino.it) e **bus navetta** provenienti dalle principali località del Piemonte (prenotazione obbligatoria scrivendo a agenzia@buscompany.it) e da Milano (statviaggi@statcasale.com).

Possibilità di tour delle colline UNESCO con partenza da Asti (tour@tartufoevino.it)

www.vinissageasti.it

Facebook: www.facebook.com/vinissage

Twitter: @VinissageAsti. **Hashtag:** #vinissage2015

Comune di Asti - Servizio Turismo e Manifestazioni Simona Bottero 0141 399526

Officina Enoica Gianni Camocardi 335 6238642

HOME VINI DEGUSTAZIONI VITE DI VINO APPLUNTI VITIGNI AUTOCTONI GRECI MULTIMEDIA APPUNTAMENTI CONTATTI

VITE DI VINO ~ Ευού Ευάυ!

Ricerca...



[Iscriviti](#)

VITE DI VINO



17
domenica
mag 2015

Vinissage 2015 – Asti
23/24 Maggio

[Iscriviti](#)

Posted by Vite di Vino in [Appuntamenti](#)

≈ 2 commenti

Non si deve aspettare una buona occasione per assaggiare un vino, perché stappare una bottiglia è l'occasione stessa. SIDEWAYS

SEGUI IL BLOG VIA EMAIL

Enter your email address to follow this blog and receive notifications of new posts by email.

Unisciti agli altri 1.792 follower

Inserisci il tuo indirizzo e-mail

[Iscriviti](#)

[Iscriviti VITE DI VINO](#)

ASSAGGI PREFERITI

- Francesco Cirelli – Trebbiano d'Abruzzo Anfora 2013
- Hatzidakis – Assyrtiko de Mylos Vieilles Vignes 2013
- Josko Gravner – Breg 2005
- Klinec Medana – Ortodox 2006
- La Castellada – Sauvignon 2004
- Our Wine – Kastelli "Grand Cru Akhoebi" 2011
- San Fereolo – Dolcetto di Dogliani Superiore 2004
- Tenute Dettori – Tenores 2009

CALENDARIO

MAGGIO: 2015

L	M	M	C	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

[< PRE](#)

ENOSITI

- Enoteca Storica Faccioli
- FIVI – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti
- Into the Wine
- L'Espresso Vino
- ONAV – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino
- Porthos
- Sarfati
- TRIPLE 'A'
- Vineria Dolcivite
- Vinnatur

MI PIACCIONO

- Bellesere Naturale
- Elleniak
- Jean-Yves Bardin
- Keliko & Malika
- La Cucina di Timachida
- RosaVelata
- Vino e Storia

PROSSIMI APPUNTAMENTI



Mercato del vino artigianale biologico biodinamico e naturale

Palazzo dell'Enofila Corso Felice Cavallotti 45 Asti

23 – 24 Maggio 2015

[Iscriviti](#)

Vignaioli Artigiani

partecipano alla 9a edizione di Vinissage oltre 130 produttori artigianali biologici biodinamici e naturali

Giovanni Canonica Cascina Tavjvn Massimo Pastoris Forti del Vento Rugrà – Carussin Crealto Cantina Valpane Cascina Gasparda Fratelli Rovero Gianfranco Torelli Ca' del Prete Cascina del Vento Cento Filari Rocco di Carpeneto Terre di Matè Ghera Poggio Ridente Castello di Grillano Cascina Fornace Cascina Boccia Le Marne Oltretorrente Cascina i Carpini Alberto Oggero Ferraro Maurizio Ca d' Tantin Cascina Cirio Valfaccenda Tenuta Antica Tre Acini Piatti Antonella Cascina del Monastero La Corte Solidale Cascina Gatasso La Vecchia Posta Fabio Gea Chinati Vergano Cascina Clarabella Castello di Stefanago Piccolo Baco dei Quaroni Stefano Milanesi 1701 Franciacorta Ca' del Conte Martide L'ulif Cristiano Maggiolaro Davide Vignato Giovanni Menti Carolina Gatti Perlage Aquila del Torre Sara & Sara Mont' Albano Renzo Coceani Ferlat Lieselehof Maso Bergamini Cantina Bio Natura Crocizia Denny Binivigna Cunial Mirco Mariotti Il Farneto Gaetano Solenghi Cordani Marco Massimiliano Croci Denavolo Andrea Cervini Casè Emilio Monteissar Fattona Cerreto Libri Marino Coleoni Campi di Fonterenza Poggio Paoli Podere Trinci La Piana Il Cerchio Podere Borgaruccio La Salcata Il Calamaio Palmo di Terra I Botri di Ghiaccioforte Incontri Teneuta Santori di Giulia Andrea Occhipinti Camerengo Terre dei Lanzi Il sentiero del riccio Antonio Orsini Cannito Marika Altreconomia Dei Agre L' Antico Palmento

[Iscriviti](#)

L'Astore Masseria Diana Vittorio Stillo Cantina Barbera Punta Aria Francesco Fenech Antico Belice Tenute Dettori Giuseppe Sedilesu Castello di Tassarolo Altea Ilotto Ca' Boffenasio Rossi d'Angera Clan Destino Il Casale Stuveragh Annatonia Ramundo Tenuta del Ferlaro Le Tese Torrefazione Lady Café Cascina Aris Bio & Mare Perego & Perego Casa dei Tajarin Assocanapa Piemonte Lina Rigo La mano verde Reginin Calcabrina Terra & Gente Malintesa Agrippassione Paolo Binello Banda Biscotti Valvi Rocca Rondinaria Terra & Gente Bera Vittorio & Figli Laiole Guido Reginin Cioccapassione

Per info: [VINISSAGE](#)

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI E DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO) SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

Sabato 23 e domenica 24 maggio “Vinissage” ad Asti, fiera dei vignaioli e dei vini biologici



ASTI

Fine settimana da trascorrere fra degustazioni di vini, incontri, presentazioni, mostre e tante iniziative che coinvolgeranno anche diverse aziende del Monferrato Casalese e del moncalvese.

Torna infatti ad Asti, nelle giornate di domani, sabato 23, e domenica 24 maggio l'appuntamento con “Vinissage”, la fiera di vignaioli e vini biologici, biodinamici e naturali che andrà in scena presso il Palazzo dell'Enofila di Corso Cavallotti.

Le aziende vitivinicole partecipanti alla fiera hanno come minimo comune denominatore la condivisione di una sorta di carta d'intenti promossa da Vinissage ossia la coltivazione di viti e la produzione di vini

in modo artigianale e naturale, nel rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, privilegiando le varietà di uva locali e i componenti naturali del vino.

Ecco perché molte delle cantine partecipanti sono in regime di agricoltura biologica e/o biodinamica certificata od in conversione e quindi coltivano vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi rispettando la vite e i suoi cicli, seguendo le direttive europee previste per l'agricoltura biologica.

Saranno dunque le degustazioni “consapevoli” e l'incontro diretto dei vignaioli presenti alla rassegna ad accrescere le conoscenze del pubblico su tali tematiche e frontiere del vino. Insieme al vino non mancheranno altri prodotti biologici come birra, marmellate, biscotti, conserve, formaggi, pasta, salumi, prodotti della canapa coltura e postazioni dedicate all'editoria del settore. Domani, sabato 23 maggio, il salone aprirà dalle 15 alle 20.30 mentre domenica 24 maggio l'apertura sarà fra le 10.30 alle 19.

Ingresso: 10 euro con tasca, calice e degustazioni libere inclusi e buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage ed ingresso ridotto a 5 euro per gli iscritti alle associazioni legate alla degustazione di vini. Informazioni: www.vinissageasti.it

c.g.

IL PROGRAMMA
Degustazioni
“consapevoli”,
mostre e tanto
altro per due giorni



Hotel Alba Iulia
da 30,00 € a notte
Scopri le ultime offerte disponibili
trivago.it

Home » TERRITORIO » Itinerari » Asti, #Vinissage 2015 incontra il digitale

ASTI, #VINISSAGE 2015 INCONTRA IL DIGITALE

Redazione - 22 Maggio 2015

Tweet 1 | G+1 | Mi piace 1



Langhe-Roero e Monferrato verso la smart land: incontro, laboratorio, piano d'innovazione e kickoff domani dalle 9 alle 12 in un luogo fisico: la strada del Teatro Alfieri di Asti.

La cornice di Vinissage, appuntamento di fama nazionale sui temi dei vini naturali e biologici, diventerà appuntamento fisso di discussione sul, per e nel digitale, unendo il tema del digitale e dell'innovazione al vino, all'agroalimentare, alla promozione del territorio e al turismo.

A fine mattinata, sarà co-disegnato il Manifesto per l'innovazione in Monferrato e sarà lanciata la prima cornice da cui iniziare a lavorare: #MonferratoDigitale, che avrà un geo-blog dedicato, un gruppo di discussione su Facebook e un hashtag.

Questi strumenti saranno vissuti in modo partecipato e aperto, gestiti ed accompagnati dai Digital Champions locali, ampliati ed esportati in tutto il territorio di Langhe-Roero e Monferrato per sviluppare l'obiettivo comune: costruire una smart land.

Il punto di partenza è la mancanza di attenzione al digitale del piano di gestione dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, recentemente ammessi al patrimonio dell'umanità Unesco.

Le proposte per il territorio da parte di Stefano Leucci come Digital Champion di Asti sono state: costruzione di identità territoriale ai fini della promozione turistica, anche grazie al digitale; costruzione di reti lunghe in scala corta, connettendosi ai gruppi di lavoro vicini (Alessandria) e più lontani (Trento); ripensare il territorio in modo unitario, coeso e sinergico nel paradigma di smart land in relazione a smart city.

Il percorso logico dell'evento va dal generale al particolare: Sergio Vazzoler, esperto di comunicazione e processi partecipativi, inquadrerà il fenomeno di smartland in relazione a smart city; Fausto Giunchiglia, professore dell'Università di Trento, racconterà come TrentoRise ha contribuito allo sviluppo dello smart land nelle valli dell'Adige.

Infine, i tre interventi programmatici definiranno, in linea con le agende digitali italiane ed europee, gli interventi concreti da adoperare nell'Anno Innovativo 2015-2016: social network e story telling, wifi in vigna e open data per il turismo. I tre soggetti referenti (nominati Digital Champion nei loro specifici contesti del Monferrato), dovranno definire problemi, soluzioni, obiettivi e strumenti di valutazione.

Cerca

- IN TERRITORIO**
- Itinerari
 - Enogastronomia
 - Ambiente
 - Eventi

- IN EVIDENZA**
- Juve-Napoli, ecco la festa tricolore
 - Asti, #Vinissage 2015 incontra il digitale

- La Provincia di Cuneo a corto di uomini e mezzi

- Barolo limita il traffico dei mezzi ingombranti

- Castagnole L., gli alberi della rimembranza dell'astigiano

METEO



Venerdì 22

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI È DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO). SPECIFICARE ALL'INIZIO DEGLI STESSI. OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.



Degustazioni a Vinissage

Vinissage

All'Enofila due giorni per brindare col "bio"

Due giorni per degustare oltre 400 vini e avere un rapporto diretto con i vignaioli che scelgono il «bio»: è Vinissage, il salone del vino biologico che domani e domenica terrà banco ad Asti e vede protagonisti oltre 100 vignaioli italiani

Servizi PAGINE 50-51

■ **«Asti in cammino».**
Domani camminata di Nordic Walking (10 km) con istruttore: partenza alle 16,30 dall'Enofila e arrivo in piazza San Secondo. Iscrizione 5 euro, incluso ingresso a Vinissage.

■ **Domani caccia al tesoro organizzata da Cooltourasti: partenza alle 21 da piazza San Secondo. Iscrizioni 5 euro, incluso ingresso a Vinissage di domenica. Omaggi per tutti i partecipanti alla sfida.**

«Bio Wine Street Tasting» Le degustazioni itineranti con le specialità del territorio

Torna l'appuntamento con «Bio Wine Street Tasting», percorso enogastronomico in città organizzato dall'associazione culturale Creative. Le degustazioni itineranti animeranno enoteche, ristoranti, gastronomie e bar del centro storico per offrire una visita alla riscoperta di sapori e luoghi, con il vino come protagonista. L'itinerario enogastronomico toccherà una trentina di locali: stasera e domani dalle 19 a mezzanotte, proporranno piatti della tradizione abbinati alle migliori etichette enologiche Bio del territorio. Ogni visitatore potrà costruire il proprio personale menù a base di antipasti, primi, secondi cucinati secondo le antiche ricette, ma anche street food, formaggi e dolci. Tante le ricette, dagli agnolotti alla carne cruda, dalla lingua con il bagnetto verde al tortino di asparagi. All'infopoint di piazza San Secondo si potranno acquistare i bicchieri con tasca per le degustazioni (2,50 euro) e ritirare la mappa con elenco di locali, menù e prezzi.

«AstInsolita»

Domenica passeggiata tra gli scavi archeologici

Tante le opportunità offerte nel fine settimana di Vinissage per scoprire le bellezze storiche e architettoniche della città. Dopo «Asti in cammino» e «Caccia al tesoro», entrambe domani, domenica sarà la volta di «AstInsolita»: iniziativa dell'associazione CulturalMente sarà una passeggiata nel centro storico con architetti ed esperti del territorio alla scoperta dei luoghi meno conosciuti e solitamente non aperti al pubblico. Per l'occasione si potrà visitare il cantiere di scavo archeologico della Cattedrale (zona del Museo Diocesano San Giovanni) e la Domus Romana di via Varrone 30 (tra i resti della Domus, di particolare interesse è il tappeto a mosaico che decorava il pavimento della sala da pranzo, triclinium). Iscrizioni in piazza San Secondo domani dalle 20,30 alle 23; domenica, 10-14,45; biglietto 5 euro, incluso l'ingresso a Vinissage. Partenza domenica alle 15 da piazza San Secondo. Consigliata prenotazione: 338/19.61.682; www.culturalmenteasti.altervista.org.

All'Enofila due giorni per brindare con il "bio"

Due giorni per degustare oltre 400 vini, per avere un rapporto diretto con i vignaioli che scegliono il bio: è Vinissagè, il salone dei vini biologici, domini e domenica all'Enofila.

I protagonisti

Organizzato dal Comune di Asti con Officina Enoica, vede protagonisti oltre 100 vignaioli da tutta Italia con un nutrito gruppo di piemontesi (oltre 40). Con loro anche 19 aziende che lavorano alimenti provenienti da coltivazioni biologiche, dal pane alle marmellate, dai formaggi ai salumi. «La due giorni astigiana - commenta l'assessore comunale al Turismo Andrea Cerrato - nasce con l'intenzione di promuovere la viticoltura consapevole incontrando piccoli produttori provenienti da tutta Italia, dialogando e confrontandosi con loro. Vinissagè è più di una mostra mercato, è un'occasione per degustare e conoscere chi produce». Novità di quest'anno la collaborazione con l'Ente Nazionale Sordì e il servizio di interpretariato Lis.

Programma

Si parte domani alle 15, con anteprima alle 9.30 in via al Teatro con «Vinissagè incontra il digitale: Langhe, Roero e Monferrato verso la smart land?» dedicato all'innovazione e al digitale. Alle 18 all'Enofila, «Vignaioli in fermento!» degustazio-

zioni di vini rifermentati in bottiglia delle cantine Crocizia, Denny Bini, Mirco Marlotti, Giovanni Merli (consigliata prenotazione). Dalle 21 a mezzanotte (ultimo ingresso alle 23) a palazzo Mazzetti, apertura straordinaria della mostra «Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica».

Domenica dalle 12, presentazione dei libri «Vino critico» di Officina Enoica, «Vini e vini» di 33 giri di rosso» di Maurizio Pratelli, «Vitigni resistenti» di Werner Morandell. Dalle 12.30

aperitivo con il Mulsum, antico aperitivo a base di vino. Alle 15, «Le isole dei tesori: profumi e sapori... sole e vento»; alle 17, «Vini dei re e re dei vini si confrontano», entrambe a cura dell'Onav.

Instagram

Fino al 26 maggio si potrà partecipare al contest Instagram, pubblicando foto del salone con l'hashtag #vinissagè2015. La foto vincitrice sarà premiata con un pranzo per due al Caféait di via Roero, che esporrà

per una settimana le prime tre foto classificate.

Orari e biglietti

Sabato: 15-20.30; domenica: 10.30-19. Ingresso 10 euro: include tasca, calice, degustazione libere e buono di 5 euro per l'acquisto di prodotti in vendita a Vinissagè. Ridotto a 5 euro per gli iscritti a Onav, Asti, Slow Food, Ens. Su due biglietti, uno non si paga presentando alla cassa il tagliando pubblicato qui accanto. Info: www.vinissagèasti.it.



VINISSAGE, IL SALONE DEL VINO BIOLOGICO



Degustazioni durante una passata edizione di Vinissage

Città del Vino Assemblea e programmi europei

Vinissage ospita l'assemblea nazionale delle Città del Vino, che raduna 460 piccoli e grandi comuni d'Italia. «Una soddisfazione che l'associazione Città del Vino proprio nell'anno dell'Expo abbia scelto Asti e questa manifestazione per il meeting annuale – commenta l'assessore Andrea Cerrato – Si parlerà di programmazione europea 2014/20, difesa del suolo, utilizzo del digitale al servizio del territorio».

Il Forum delle Città del Vino si terrà domani alle 16 all'Enofila, dal titolo «Non è petrolio, ma può far ripartire il paese». Dopo i saluti di Stefano Verzelloni (coordinatore Piemonte Città Vino) e l'introduzione dell'assessore Cerrato, interventi degli assessori regionali Giorgio Ferrero (Agricoltura) e Antonella Parigi (Turismo), il sindaco Brignolo, Pietro Iadanza (presidente Città vino) e Antonio Ferrentino (presidente Città del Bio), Paola Malabaila (presidente Unione Industriale Asti), Paolo Verri (direttore eventi padiglione Italia Expo), Roberto Daneo (consulente grandi eventi). Si parlerà anche di «Semplificazione e qualità, la nuova legge sugli agriturismi» con il consigliere regionale Angela Motta; Gianni Ferrero (Cpd Torino) interverrà su «Colline per tutti, la sfida dell'accessibilità». [V.F.A.]

LA STAMPA
VENERDI' 22 MAGGIO 2015



2015 **23**
24 Maggio

Palazzo dell'Enofila
c.so Cavallotti 45, Asti

**Porta
un
amico
a**
Vinissag'e
Vini Biologici, Biodinamici e Naturali

Acquistando un biglietto e presentando questo coupon si avrà diritto ad un ingresso omaggio



NON SONO VALIDE LE FOTOCOPIE

LA PROPRIETÀ INTELLETTUALE DEGLI ARTICOLI E DELLE FONTI (QUOTIDIANI O ALTRO) SPECIFICATE ALL'INIZIO DEGLI STESSI, OGNI RIPRODUZIONE TOTALE O PARZIALE DEL LORO CONTENUTO PER FINI CHE ESULANO DA UN UTILIZZO DI RASSEGNA STAMPA È COMPIUTA SOTTO LA RESPONSABILITÀ DI CHI LA ESEGUE; SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA UN USO IMPROPRIO DELLO STRUMENTO O COMUNQUE NON CONFORME A QUANTO SPECIFICATO NEI CONTRATTI DI ADESIONE AL SERVIZIO.

● **ASTI**

Vinissage

Domani e domenica il Centro Congressi Palazzo dell'Enofila ospita Vinissage 2015 (foto), mostra mercato del vino artigianale, bio, biodinamico e naturale a cui partecipano 130 cantine di tutta Italia.

www.vinissageasti.it

TO
TORINOSETTE

MOVIN'

spettacoli
musica, teatro
nelle regioni

MOSTRA-MERCATO IL 23 E 24 VINO BIOLOGICO AD ASTI IL SALONE

I VALENTINA FASSIO
piccoli e grandi
produttori che in
vigna e in cantina
usano metodi
biologici, le
aziende che pun-
tano sul contatto
diretto con i con-
sumatori: sono

loro i protagonisti di «Vinissagge», il salone dei vini biologici organizzato dal Comune di Asti con l'Officina Enoica. Appuntamento **sabato 23** (inaugurazione alle 15) e **domenica 24 maggio** al palazzo dell'Enofila di corso Cavallotti (la stessa struttura che ogni anno ospita la Douja d'Or). Con i 107 vignaioli parteciperanno alla mostra-mercato anche 19 produttori che lavorano prodotti provenienti da coltivazioni biologiche: dal pane alle marmellate, dai formaggi ai salumi. Per chi vorrà approfondire il tema «bio» non mancheranno postazioni dedicate all'editoria del settore, presentazioni di libri e degustazioni guidate, anche in collaborazione con l'Onav. Quest'anno Vi-



● Un'immagine dello scorso «Vinissagge» ad Asti

Torna «Vinissagge» a Palazzo Cavallotti e presenta oltre 400 vini di 107 vignaioli Inoltre 39 produttori bio, libri e piatti

nissagge ha il patrocinio dell'Ens Ente Nazionale Sordi: molti degli eventi più importanti saranno tradotti in Lis, Lingua italiana dei segni. «Negli anni Vinissagge è diventato punto di riferimento in Italia per la cultura dei vini biologici - ha spiegato l'assessore al Turismo Andrea Cerrato - Per molti è una filosofia, per altri uno stile di vita, per altri ancora una moda: sicuramente sono la massima

espressione del rapporto uomo-terra. Due giorni per degustare oltre 400 vini, ma soprattutto per avere un rapporto diretto con i vignaioli». Quest'anno l'evento sarà in contemporanea con l'assemblea nazionale delle Città del Vino: da **venerdì 22 a lunedì 25**, gli amministratori delle città del vino si raduneranno ad Asti per confrontarsi sulla promozione del territorio e dell'enogastronomia.

«Vinissagge» porta con sé anche altri appuntamenti. Come «Bio WineStreet tasting»: **venerdì 22 e sabato 23** degustazioni di vini biologici e piatti tipici in bar e ristoranti della città. Nel programma anche «Asti in cammino» (camminata di Nordic Walking), una «Caccia al tesoro» organizzata da Coolturasti e «AsInsolita» (passeggiata guidata alla scoperta della città). Fino a **martedì 26** si potrà partecipare al contest instagram, pubblicando foto del salone con l'hashtag #vinissagge2015. Info e programma completo: www.vinissaggeasti.it.