VirtùQuotidiane

Nel vivo il Mercato Fivi a Bologna, mille vignaioli raccontano i loro vini e il loro territorio

24 Novembre 2024

di Redazione

BOLOGNA – Prima che sul 13esimo Mercato dei vini dei vignaioli indipendenti Fivi, il più importante evento dei vignaioli italiani, cali il sipario, nella giornata di domani, il pubblico degli operatori professionali e dei wine lover è atteso da un ricco programma di attività.

Ecco che cosa succederà domani, a BolognaFiere, nei 30mila metri quadrati che ospitano la manifestazione.

L'area espositiva e di assaggio (padiglioni 29 e 30) vedrà protagonisti 1.008 vignaioli provenienti da tutte le regioni italiane e le associazioni bulgara e slovena dei vignaioli

indipendenti legate a Cevi-Confédération Européenne des Vignerons Indépendants, che proporranno al pubblico oltre 8.000 vini artigianali, di qualità e di territorio da assaggiare e comprare, magari caricando le bottiglie sugli immancabili e utilissimi carrelli e trolley del Mercato. E a chi effettuerà molti acquisti, BolognaFiere metterà a disposizione anche quest'anno un pratico servizio di spedizioni a domicilio.

Accanto alle cantine, nel padiglione 30, corsia D, i visitatori potranno conoscere i prodotti di 32 olivicoltori soci di Fioi-Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti.

Per trovare gli artigiani del cibo, il pubblico dovrà spostarsi al padiglione 36, dove potrà gustare alcuni piatti delle tradizioni gastronomiche bolognese, emiliana e di altre zone d'Italia.

Nella galleria centrale, spazio ai partner e gli sponsor dell'evento (qui l'elenco completo), nonché lo stand istituzionale Fivi con le celebri t-shirt, i grembiuli, le locandine delle ultime edizioni del Mercato e altri gadget firmati "Vignaioli Indipendenti".

Inoltre, nell'area riservata a Fivi sarà allestita la mostra fotografica "The Times They Are a-Changin'", realizzata per la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti da **Stefano Berti**, vignaiolo (romagnolo) di professione e fotografo per passione.

Il suo progetto fotografico, che riprende il titolo di una celebre canzone di protesta di Bob Dylan, ha assunto la forma di dieci pose nelle quali Berti racconta, con crudo realismo e ironia, la dura vita del vignaiolo alle prese con gli effetti del riscaldamento globale.

Oltre che della gastronomia, il padiglione 36 sarà teatro anche dell'ultima masterclass in calendario, questa volta a firma di Fioi, e organizzata come tutte le precedenti in collaborazione con Alma-La scuola internazionale di cucina italiana e con Pau-Panificatori Agricoli Urbani.

Tema della masterclass, che inizierà alle 11,30, sono le "Verità e falsi miti nell'olio. In cottura e a crudo, quello che cambia in termini di gusto è sorprendente".

Dopo un'introduzione in cui Fioi spiegherà chi siano gli olivicoltori indipendenti e come cerchino di elevare il comparto attraverso la ricerca e la conoscenza, l'incontro prenderà le mosse da un preciso assunto: esiste un olio giusto per la cottura di ogni alimento, che così si preserva e mantiene inalterati i suoi valori nutraceutici.

Gli oli extravergine di elevata qualità hanno polifenoli e caratteristiche sensoriali diverse per ciascuna varietà di oliva utilizzata e, quando vengono sperimentate in cucina, le diverse

varietà rivelano orizzonti tutti da esplorare. Per gli chef del futuro sarà imprescindibile lavorare con oli che rispecchino l'identità aromatica delle varietà perché, in cottura o a crudo, essi esaltano e rispettano la materia prima con una profondità di gusto e profumi mai ottenuta prima.

Per dimostrare tale assunto, **Fabio Ferrara** dell'Osteria Tarassaco friggerà il carciofo in olio monocultivar Coratina di **Michele Depalo** olivicoltore e frantoiano Fioi a Giovinazzo (Bari), offrendolo alla degustazione del pubblico. Ferrara passerà, poi, alle cime di rapa, per mostrare (e far assaggiare) come cambino se cotte in acqua oppure fritte in Olio monocultivar Intosso di **Tommaso Masciantonio** olivicoltore e frantoiano a Casoli (Chieti).

Nel programma di domani si segnala, infine, l'assegnazione di un altro, importante riconoscimento di settore promosso da Fivi, dopo quello di "Vignaiolo come noi" consegnato al capitano della Virtus **Marco Belinelli** lo scorso 14 novembre: il Premio "Leonildo Pieropan", dedicato alla memoria di uno dei fondatori della Federazione e destinato a un vignaiolo o a una vignaiola che, con il proprio lavoro e le proprie idee, abbia contribuito in misura determinante allo sviluppo del territorio in cui opera e, più in generale, della vitivinicoltura italiana.

Giunto alla decima edizione, il Premio sarà conferito durante l'Assemblea degli associati Fivi a **Sergio Mottura**, vignaiolo in Lazio (a Civitella d'Agliano).

Questa la motivazione: "Da Torino alle campagne della Tuscia viterbese, dagli studi in Ingegneria alla conduzione dell'azienda agricola di famiglia: è lunga la strada percorsa da Sergio Mottura, classe 1942, la cui storia personale rientra ormai di diritto nella grande storia della viticoltura e dell'enologia italiana. Quando nel 1963, ancora giovanissimo, si trasferisce a Civitella d'Agliano, Sergio deve affrontare una fase di cambiamenti economici e sociali che stanno trasformando profondamente il mondo agricolo italiano. Cambiamenti che affronta con equilibrio e lungimiranza, valori che saranno la cifra di tutta una vita di lavoro e di impegno. Come quando, negli anni Ottanta, non cede alle lusinghe delle varietà internazionali e concentra il lavoro sui vitigni autoctoni, intuendo il grande potenziale del Grechetto nel creare un'identità che potesse rappresentare la qualità e il racconto di un preciso territorio. O come quando termina la vendita prevalente di vino sfuso e inizia la fase dell'imbottigliamento del prodotto con proprio marchio, e l'Orvieto Doc e soprattutto il Grechetto in purezza diventano i pilastri della produzione aziendale. In quel momento, la figura del Vignaiolo è definitivamente compiuta: Sergio pianta e coltiva i suoi vigneti, segue in prima persona le fasi di vinificazione e affinamento, gira l'Italia e il mondo alla ricerca di distributori, e racconta il fascino dei vini tipici italiani. Con l'adesione alla FIVI nel 2017, Sergio trova la casa ideale dove sviluppare le tematiche a lui più care: passione verso il

territorio, approccio culturale al proprio lavoro, difesa del paesaggio agricolo, tutela delle generazioni future. La FIVI e tutte le vignaiole e i vignaioli italiani con questo riconoscimento ne premiano la carriera, ma soprattutto lo ringraziano per la strada percorsa insieme e per quelle che, col suo esempio, ha aperto e aprirà ai vignaioli di oggi e di domani".

Informazioni utili

Domani il Mercato dei Vini aprirà le porte ai visitatori alle 11,00 e resterà aperto fino alle 17,00.

I biglietti di ingresso possono essere acquistati in prevendita sul sito *mercatodeivini.it*.

Una volta giunti in bus o in taxi in Piazza della Costituzione, i visitatori potranno usufruire di navette gratuite che li porteranno all'ingresso Est Michelino.

Per chi si sposterà in auto, il parcheggio di riferimento sarà il multipiano Michelino: 5.500 posti, a pochi passi dagli ingressi Nord ed Est Michelino, e raggiungibile comodamente dall'uscita autostradale 'Bologna Fiera'.