

CHAMPAGNE E TESSUTI ABBINATI AI VINI AL MERANO WINE FESTIVAL DIGITAL



8 Novembre 2020

MERANO – Dopo la giornata inaugurale del festival digitale, Merano WineFestival ha trasmesso dalle 10,00 alle 20,00 il programma della seconda giornata sul sito www.meranowinefestival.com. Anche la giornata di sabato ha tenuto alta l'attenzione sulla manifestazione, con un palinsesto ricco di contenuti e di novità.

Ad aprire la giornata è stato sempre il patron **Helmuth Köcher** che, passeggiando lungo il fiume Passirio, ha presentato la location cuore della manifestazione meranese, il Kurhaus.

Alla presentazione del programma giornaliero del palinsesto è seguito il Symposia dedicato alla sostenibilità dal titolo "Fermenti sostenibili: seminare il futuro" moderato dal giornalista **Angelo Carrillo**.

Questa volta a riunirsi nel salotto virtuale del patron Helmuth Köcher sono stati **Norbert Niederkofler** e **Paolo Ferretti**, **Elisabetta Foradori** e la figlia **Myrtha Zierock**, **Eduard Bernhard**, **Roberto Pedrazza** e **Stefano Vanin**; tutti i protagonisti del talk hanno presentato i loro progetti, idee, visioni nel campo della sostenibilità e della natura, piccoli semi per un futuro più etico e rivolto alla tutela dell'ambiente.

Dalla filosofia di Cook the Mountain, oggi divenuta un libro made in Alto Adige e completamente sostenibile, ai progetti del ristorante Alpinn e dell'evento Care's presentati dallo Chef Niederkofler e dal comunicatore Ferretti; e poi l'esperienza del progetto di

agricoltura biodinamica e circolare di **Elisabetta Foradori** e la figlia **Myrtha** che dalla monocultura legata alla vite sono passate alla coltivazione di ortaggi e all'allevamento, passando per la promozione della formazione e della cultura legata al mondo agricolo.

“La strada del nostro futuro” è invece il progetto presentato da **Eduard Bernhard** del Consorzio dei Vini dell'Alto Adige, un'agenda per i viticoltori altoatesini basata su azioni di sostenibilità per migliorare il suolo, i vigneti, il vino, le persone e il territorio entro il 2030.

Infine il progetto dei bellunesi **Stefano Pedrazza** e **Roberto Vanin** di The Eyes Republic, azienda che produce occhiali utilizzando le bioplastiche, ottenute da fonti vegetali e dalla caseina, secondo un piano di economia circolare e utilizzando sistemi chimici naturali.

A seguire, spazio a Cult Enologist con protagonista **Luca D'Attoma** che ha condotto una degustazione insieme a The WineHunter Helmuth Köcher al ristorante OW da **Renato Di Lana**.

Spazio poi agli Showcooking, mentre nel pomeriggio l'invito è a conoscere le cantine e i loro territori attraverso i Virtual Tour. Per la sezione Wine Territories Helmuth Köcher, il giornalista **Francesco Fadda** e il sindaco di Urzulei hanno presentato la storia della Vitis Silvestris Millenaria ritrovata in Sardegna e divenuta il centro di un progetto di promozione territoriale.

A seguire, spazio allo Champagne e poi a Wine and Cloth Tasting, una curiosa degustazione che ha visto l'accostamento tra alcuni tipici tessuti e materiali altoatesini come il velluto, la lana cotta, il Loden e la pelle con altrettanti vini selezionati in abbinamento da The WineHunter Helmuth Köcher, durante un incontro con Alessia Borrelli nella boutique meranese Runggaldier Manufaktur di Andrea Maria Tratter.

Protagonista di MWF Friends è stato invece lo Chef già tre stelle Michelin **Italo Bassi** che ha raccontato la propria storia e il suo ultimo progetto in cucina.

Per lo spazio Innovation di IVES – Oeno One Alain Deloire dell'Università di Montpellier è intervenuto su “Metaboliti primari e secondari della bacca in risposta all'esposizione alla luce solare e alla temperatura nella zona del grappolo”; H-FARM ha spiegato come affiancare alla propria rete vendita una piattaforma per ordini e vendite pensata per il canale horeca e come controllare al meglio le richieste e segnalazione dei clienti, tracciando e condividendo le risposte dei singoli casi con tutti i collaboratori coinvolti.

Lo spazio serale del festival ha visto infine come protagonista la Mixology con Why Not Cocktail Lab e la preparazione di Crusta is Back Cocktail e di Italian Boulevardier Cocktail e

poi spazio ai Tastings e il finale con Saturday's Video Collection, una selezione dei video dal catalogo multimediale dell'evento.