

Uva fiera, a Roma torna la mostra mercato della piccola produzione vinicola di qualità

20 Novembre 2023

di Redazione



ROMA – Gli artigiani italiani del vino saranno protagonisti della terza edizione di Uva fiera in programma il 2 e il 3 dicembre presso la Città dell’Altra Economia a Roma. La mostra mercato di vini ottenuti da vitigni autoctoni è organizzata da La Pecora Nera – casa editrice attiva da oltre vent’anni nel mondo dell’enogastronomia, specializzata nella realizzazione di guide ed eventi – e da **Pasquale (Paky) Livieri**, esperto del settore.

“Uva fiera è nata dall’idea di dare il giusto palcoscenico a quei vitigni che in passato sono stati per lo più considerati comprimari, gregari per usare un termine preso a prestito dal ciclismo, del protagonista principale che fosse, ad esempio, il Sangiovese nel Chianti o lo Chardonnay e il Pinot Nero nel Franciacorta. Coraggiosi vignaioli dimostrano, invece, che

anche vitigni minori, se vinificati in purezza, possono ostentare tutta la loro fierezza, da qui il nome della manifestazione” spiegano gli editori de La Pecora Nera.

29 le aziende italiane che presenteranno le loro etichette agli appassionati e agli operatori del settore che, oltre a degustare, potranno anche acquistare i vini presenti. Un’occasione importante per entrare in contatto con piccole realtà, spesso poco note, che realizzano vini di eccellenza, espressione della vasta e sfaccettata produzione vinicola che corre lungo la nostra penisola.

“È il giusto posto per permettere a vini realizzati con uve autoctone, spesso da taglio, di esprimere il loro potenziale in purezza. Da nord a sud abbiamo selezionato vignaioli artigiani che incontreranno un pubblico di operatori di settore e consumatori finali raccontando attraverso il calice come questi vini possano conquistare il giusto posto con caratteristiche olfattive e gustative talvolta dimenticate” dichiara Pasquale Livieri.

Tanti i monovitigni in degustazione a Uva fiera: Ciliegiolo, Trebbiano (d’Abruzzo, Toscana, dell’Umbria, Trebbiano Verde laziale), Uva Durella, Ribolla, Pallagrello, Nero di Troia, Bianchetto, Garganega, Cococciola, Caniolo, Lecinaro, Verdeca, Grechetto, Cabernet Sauvignon, Massaretta, Canaiolo Nero, Palava, Timorasso, Bellone, Vermentino, Carricante, Erbaluce di Caluso.

Nel corso dell’edizione 2023 di Uva fiera sarà realizzato il Seminario Vermouth e Cioccolato in collaborazione con la Camera di commercio di Torino. Un pairing perfetto che nasce dall’incontro tra due eccellenze torinesi: il vermouth, considerato l’aperitivo tipico della città della Mole, e il cioccolato, una dolce e storica passione del capoluogo piemontese.

Nella due giorni il Collettivo Gastronomico, il ristorante presente nella Città dell’Altra Economia, realizzerà dei piatti ideati appositamente per Uva fiera adatti per un consumo veloce e ideale per accompagnare i vini in degustazione.