

## **Dal Bicchiere alla Vigna 2: grande successo a Sondrio il 24 e 25 maggio**

**Il territorio come valore aggiunto, unico e identitario. Il vino, la vigna, la particolarità, la differenza e l'unicità come leva di promozione.**

**Questo il messaggio che il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, promotore e organizzatore dell'evento Dal bicchiere alla vigna 2, ha voluto comunicare nella due giorni di lunedì 24 e martedì 25 maggio.**

Il territorio come valore aggiunto, unico e identitario. Il vino, la vigna, la particolarità, la differenza e l'unicità come leva di promozione. Non vi è dubbio, infatti, che nel futuro la Valtellina enologica potrà giocare una carta importante se saprà ri-qualificare e ri-posizionare tutti i suoi autentici plus, a cominciare dal patrimonio ambientale e viticolo.

Questo il messaggio che il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, promotore e organizzatore dell'evento Dal bicchiere alla vigna 2, ha voluto comunicare nella due giorni di lunedì 24 e martedì 25 maggio.



Lunedì, presso il Grand Hotel della Posta, prestigiosa dimora d'epoca nel cuore di Sondrio, si è tenuta una tavola rotonda (Racconti di Vita e di Vite) a cui hanno partecipato produttori e giornalisti, dal Nord al Sud Italia, legati al mondo del vino di montagna rappresentativi di un modello, di una filosofia produttiva e di vigna virtuosa.

Tra i relatori: Giacomo Mojoli (giornalista, coordinatore Forum), Mamete Prevostini (presidente del Consorzio di Tutela Vini di Valtellina), Gigi Piumatti (presidente Slow Food Editore), Nereo Pederzoli (giornalista RAI), Nino Aiello (giornalista, Guida vini Gambero Rosso), Giancarlo Gariglio (curatore Guida vini Slow Food), Marco Simonit (agronomo, "Preparatore d'uva") e Claudio Introini (presidente Fondazione Fojanini).

Tra i produttori: Mario Pojer – Pojer e Sandri (Trentino), Marcella Burlotto – Castello di Verduno (Piemonte), Costantino Charrère – Les Crêtes (Valle d'Aosta), Giuseppe Benanti – Benanti ( Sicilia), Stephan Filippi – Cantina Produttori di Bolzano (Alto Adige), e naturalmente produttori Valtellinesi.

Dal forum è emerso che sempre più l'aspetto agronomico genera la tipologia di vino.

I luoghi danno identità, la connotazione territoriale porta valore aggiunto.

Riferito al vino questo significa approfondire il tema dei terrazzamenti, del loro posizionamento, delle caratteristiche climatiche e del significato che hanno le vigne, da un punto di vista di accresciuto valore agronomico, in riferimento alla longevità della pianta.

A seguire la degustazione narrativa di vini della Valtellina, del Piemonte, della Valle d'Aosta, del Trentino, dell' Alto Adige e della Sicilia. Un assaggio di otto vini di montagna che ha permesso una comparazione, un confronto e un arricchimento nell'incontro con altre identità.

Insieme ai grandi rossi sono stati protagonisti dell'evento anche materie prime "povere" come farine, erbe officinali, formaggi, pane e frutti delle vallate. Ingredienti simbolici interpretati da chef stellati per una singolare cena all' insegna della "semplicità difficile a farsi".

Le cinque portate sono state curate dagli chef Stefano Masanti (Il Cantinone, Madesimo), Andrea Tonola (Lanterna Verde, Villa di Chiavenna), Mattias Peri (Chalet Mattias, Livigno), Agostino Bullias (Cafè Quinson, Morgex-Aosta), Gunter Piccolruaz (Vanilija à la carte, Sistiana-Trieste).

In questa giornata sono stati coinvolti numerosi ristoratori valtelinesi, in quanto primi ambasciatori delle tradizioni enogastronomiche, con l'obiettivo di consolidare lo spirito di squadra e dividerlo in modo convinto con gli altri attori della filiera di settore.

Grande successo di pubblico per la serata di martedì 25, che ha visto la presenza di quasi cinquecento persone.

Un evento andato in scena nella suggestiva cornice paesaggistica del Castel Grumello di Montagna in Valtellina, immerso nei filari dei vigneti valtelinesi.

Di grande impatto la proiezione su due maxi schermi del film-documentario "Rupi del Vino" firmato Ermanno Olmi.

Opera cinematografica che pone al centro la Valtellina, le vigne e i vini, con lo scopo di comunicare quanto di eroico è stato fatto nei secoli in questa terra.

Il vino valtelinese è frutto della fatica del lavoro dell'uomo che, con operosità e sapienza, si è rapportato in modo positivo a questo ambiente montano realizzando un territorio coltivato che ancora oggi, e anche per il futuro, è e sarà testimonianza di capacità produttiva, amore per la natura e valorizzazione paesaggistica.



La serata è stata una splendida occasione per celebrare "l'altra metà del vino", ovvero i viticoltori, gli agronomi, i potatori, che rappresentano la forza primaria della viticoltura in Provincia di Sondrio.

Un omaggio e un riconoscimento concretizzatosi anche con la distribuzione della spilla "Vignaioli in Valtellina", un simbolo di appartenenza per rafforzare, nei confronti della intera comunità locale, la presa di coscienza dei propri valori identitari e culturali.

Al termine della proiezione si è dato spazio a un banco d'assaggio, molto apprezzato, di vini valtellinesi in abbinamento ai sapori della tradizione locale.

Un doppio appuntamento che ha dimostrato quanta voglia ci sia da parte di tutti di valorizzare il proprio territorio e di partecipare ad iniziative di questo genere. Il vino, la cucina, la terra, il territorio, fatto di prodotti e uomini, rappresenta un momento di aggregazione, scambio reciproco, messaggio educativo e anche biglietto da visita fondamentale per la promozione dell'incoming turistico.

Laura Gianoli

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Consorzio di Tutela Vini di Valtellina

Tel: 0342 200871 Email: [gianoli.laura@gmail.com](mailto:gianoli.laura@gmail.com)