



Saracena Wine Festival: ecco il programma

L'evento nel **borgo del Pollino** famoso per il Moscato, presidio **Slow Food**, si svolgerà dal 23 al 25 marzo con degustazioni, incontri e laboratori che vedranno protagonisti grandi nomi del giornalismo italiano enogastronomico ed esperti di settore. Visite alle aziende del territorio. Un borgo intero coinvolto nel più **grande evento dei vini calabresi**.

Il borgo di Saracena, paese del Pollino famoso per il Moscato oggi presidio Slow Food e simbolo di cultura e tradizione vitivinicola antichissima, per tre giorni diventa la casa del vino calabrese. **Dal 23 al 25 marzo** la nona edizione del **Saracena Wine Festival** si propone come momento importante di confronto ed incontro tra le realtà produttive della Calabria, giornalisti di settore tra i più importanti del panorama italiano, le istituzioni, i consorzi del vino calabrese, le reti di produttori, la filiera agroalimentare, gli chef della scena contemporanea della cucina calabrese.

Un grande spazio di contenuti arricchito da degustazioni tecniche, banchi d'assaggio dedicati alle realtà produttive del vino in Calabria inserite nella splendida cornice della Pinacoteca "**Andrea Alfano**" (che raccoglie la più importante presenza di opere del '900 meridionale) all'interno di Palazzo Mastromarchi, tanti eventi collaterali che animeranno il borgo di Saracena. Una grande festa di comunità dedicata al vino ed ai suoi

protagonisti.

Ad inaugurare l'intenso programma sarà la più grande degustazione mai avvenuta prima d'ora dedicata al Moscato Passito di Saracena che vedrà protagonisti 8 vini a confronto in una degustazione guidata da **Marco Sabellico**, prestigiosa firma del Gambero Rosso (ingresso su prenotazione) in programma **alle ore 17.30 di venerdì 23 marzo**, seguita dalla degustazione "**Esplorazioni e meditazioni intorno alla natura del vino artigianale**" prevista per le ore 19.00 curata da **Gae Saccoccio** wine philosopher responsabile di naturadellecose.com.

In serata alle ore 20.00 la cena tributo al Moscato e alla Podolica Calabrese a cura degli chef **Gennaro Di Pace, Antonio Biafora, Emanuele Lecce, Nino Rossi** con il contributo di **Filomena Palmieri** nella splendida cornice di Palazzo Mastromarchi che diventerà un affascinante ristorante (evento su prenotazione).

Nel cuore del centro storico, sempre a partire **dalle ore 20.00**, per le strade, gli slarghi e le viuzze si animeranno punti ristoro con mangiari di strada, le osterie casalinghe, le degustazioni itineranti regalando il fascino di un borgo tutto da scoprire.

Alle ore 22.00 i Coltivatori di Musica – Resistenza Gastrofonica Viaggiante offriranno la loro performance musical culinaria al pubblico della prima serata del SWF.

Intenso di appuntamenti tecnici il carnet della seconda giornata del festival dedicato al vino. Si parte **alle ore 16.00** con un'incursione delle birre artigianali calabresi nel palinsesto dell'evento. "**Il vino ospita la birra**", degustazione curata da **Manila Benedetto**, esperta di birra, degustatrice e giudice di concorsi internazionali, proporrà un viaggio nei territori del vino calabrese attraverso 8 produzioni brassicole regionali di Pollino, Cirò, Savuto e Locride (prenotazione obbligatoria).

Sarà **Luciano Pignataro**, giornalista de “**Il Mattino**” e direttore del blog “**Lucianopignataro.it**”, profondo conoscitore della realtà vitivinicola del Sud, a coordinare l’incontro su “**Il vino calabrese, la grande nicchia**”, spazio di dialogo e confronto con produttori e istituzioni regionali.

L’appuntamento sarà **alle ore 17.30 di Sabato 24 marzo** all’interno di Palazzo Mastromarchi. **Alle ore 19.00 Daniele Cernilli**, direttore di Doctorwine.it, sempre a Palazzo Mastromarchi condurrà la degustazione guidata che vedrà insieme 8 vini ambasciatori della produzione del vino calabrese (evento con prenotazione obbligatoria). A seguire nel centro storico si animeranno punti ristoro con mangiari di strada, le osterie casalinghe, le degustazioni itineranti. La serata si concluderà con il concerto degli Après La Classe.

Domenica 25 marzo, invece, la giornata sarà dedicata alle produzioni agroalimentari con un focus culturale al mattino. **Alle ore 11.30** nella Sala consiliare del Comune di Saracena **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Biodiversità di Slow Food, presenterà il suo libro sui Formaggi naturali al quale parteciperanno **Nicola Fiorita**, presidente regionale di Slow Food e **Lenin Montesanto**, fiduciario della condotta Slow Food Pollino Sibaritide Arberia versante jonico cosentino.

Nel pomeriggio, a Palazzo Mastromarchi, focus sui Presidi italiani del passito ed i formaggi naturali a partire **dalle ore 16.00. Luciano Pignataro e Piero Sardo** accompagneranno il pubblico nella degustazione guidata che mette a confronto 4 Presidi Slow Food (Moscato di Saracena, Moscato Passito di Strevi, Vino Santo affumicato della Valle del Tevere e il Vino Santo Trentino) abbinati a una selezione di formaggi naturali (evento con prenotazione obbligatoria). **Salvatore Ciociola**, ufficio nazionale dei Presidi Slow Food, e **Alberto Carpino**, responsabile regionale Presidi Slow Food chiuderanno, **alle ore 18.30** presso Palazzo Mastromarchi, l’intenso programma della tre giorni del Swf con la degustazione dedicata al Presidio dell’Olio Italiano per la

Calabria, degustando 4 oli calabresi già presidio Slow Food.

Ogni giorno presso Palazzo Mastromarchi i banchi d'assaggio dedicati ai consorzi vitivinicoli ed una selezione di aziende calabresi saranno aperti **dalle ore 16.30 alle 21.00** (solo domenica 25 marzo fino alle 20.00). In più si organizzano degustazioni private e visite guidate presso le aziende di Saracena e del territorio. Il professore **Vincenzo De Marco** si occuperà (su prenotazione ed in forma gratuita) di accompagnare gruppi alla visita guidata della Pinacoteca comunale di Palazzo Mastromarchi. Spazio anche alla degustazione di sigari toscani a cura del Club Amici del Toscano. Sul manifesto dell'edizione 2018 del Saracena Wine Festival l'illustrazione di Giovanni Pierantoni.

L'evento è finanziato dalla Regione Calabria con il fondo dedicato agli eventi culturali e vede la partecipazione di importanti partnership del comparto agroalimentare come l'Enoteca Regionale della Calabria, i Consorzi di Tutela dei vini Terre di Cosenza e Cirò e Melissa, la rete Vigne del Greco di Bianco, l'Associazione Produttori Moscato di Saracena, la delegazione calabrese della FIVI – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, Slow Food Pollino Sibaritide Arberia, il Centro per la Valorizzazione dell'Agroalimentare Meridionale, Aprozoo e i Produttori del Presidio della Podolica e la straordinaria partecipazione della Fondazione Internazionale Slow Food per la Biodiversità. Realizzato grazie alla partnership tecnica di Vinocalabrese.it, Il Gusto della Passione, e la delegazione calabrese del Movimento Turismo Vino.