

Saracena Wine Festival ospita i grandi nomi del giornalismo enogastronomico e tutto il mondo del vino della Calabria



Si svolgerà in una cornice unica la nona edizione del **Saracena Wine Festival**. A fare da casa all'evento in programma dal 23 al 25 marzo, sarà il Palazzo Mastromarchi nel cuore del centro storico e sede della Pinacoteca "Andrea Alfano", che vanta una tra la più importanti collezioni del '900 meridionale.

Al suo interno si trovano esposte 236 opere di pittura, grafica e scultura tra le quali figurano opere di artisti del calibro di Renato Guttuso e di Giulio Turcato, sculture di Emilio Greco e dipinti di Renzo Vespignani.

Sarà tra questi capolavori dell'arte contemporanea che si vivranno gli eventi principali del Saracena Wine Festival organizzato dall'Amministrazione Comunale di Saracena e finanziato dalla Regione Calabria con il fondo dedicato agli eventi culturali. In questa cornice eccellente arriveranno i nomi importanti del giornalismo di settore.

L'evento si aprirà venerdì con la **più grande degustazione di Moscato di Saracena** mai svolta fino ad ora, con i prodotti di 9 aziende che si cimentano con la produzione del Presidio Slow Food e la cena con i giovani chef della rinnovata cucina calabrese.

Sabato sarà la volta di **Daniele Cernilli**, giornalista enogastronomico italiano fondatore della rivista **Gambero Rosso** e direttore di **DoctorWine**, protagonista di una grande degustazione sui rossi calabresi.

Luciano Pignataro, giornalista de "Il Mattino" e editor di **LucianoPignataro.it** profondo conoscitore dell'enologia italiana e del sud in particolare, sarà chiamato a coordinare, sempre sabato pomeriggio, un importante momento di confronto su analisi e prospettive del vino calabrese stimolando la discussione tra i presidenti dei consorzi regionali del vino e le istituzioni.

Domenica 25 marzo invece **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Internazionale per la Biodiversità di Slow Food, presenterà il suo libro dedicato ai formaggi naturali, ed aprirà la strada ad un grande momento di degustazione dedicato ai presidi italiani del passito che nel pomeriggio coinvolgerà **Salvatore Ciociola**, dell'ufficio nazionale dei presidi Slow Food.

Ogni giorno sarà possibile partecipare ai banchi di assaggio di tutti i produttori presenti all'evento e vivere il dedalo di vie del borgo antico animato per l'occasione con botteghe del gusto, osterie tipiche e musica del vivo.

L'evento si candida ad essere un'arena di confronto tra gli operatori di tutto il comparto regionale e gli esperti di settore grazie anche alle importanti partnership del comparto agroalimentare che hanno già aderito alla manifestazione: l'Enoteca Regionale della Calabria, i Consorzi di Tutela dei vini Terre di Cosenza e Ciro'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, il Movimento turismo vino Calabria e la

straordinaria partecipazione della Fondazione Internazionale Slow Food per la Biodiversità. Realizzato grazie alla partnership tecnica di Vinocalabrese.it, Il Gusto della Passione.