

TORNA ED ESPLODE A PIACENZA IL MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI

written by Marco Salvaterra | 23 novembre 2022

TORNA ED ESPLODE A PIACENZA IL MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI

Undicesima edizione del Mercato dei Vini prodotti dai vitivini-cultori indipendenti.

di Giampietro Comolli



Tre giornate dedicate al mercato e alla conoscenza, ai consumatori e alla presenza dei titolari delle cantine. La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI) nasce nel 2008 con il sottoscritto presente e - se concesso - fortemente sponsor di una iniziativa che sicuramente avrebbe soddisfatto anche l'amico Gino Veronelli con il quale tante volte si parlò di realizzare addirittura un "comité" alla francese. Attualmente sono 1400 i "vitivini-cultori" (consentitemi!) associati, da tutte le regioni d'Italia, per circa 13.000 ettari vitati in produzione. che si propone di promuovere e tutelare la figura, il lavoro, gli interessi e le esigenze tecnico-economiche del Vignaiolo Indipendente italiano, inteso quale soggetto che attua il completo ciclo produttivo del vino, dalla coltivazione delle uve fino all'imbottigliamento ed alla commercializzazione del prodotto finale. Attualmente sono oltre 1400 i produttori associati, da tutte le regioni italiane, per un totale di circa 13.000 ettari di vigneto.

26, 27 e 28 novembre 2022 a Piacenza presso i grandi spazi di Piacenza Expo Fiere a neanche 1 km dal casello autostradale Piacenza Sud si ripropone un evento sempre in crescita di pubblico e estremamente attuale. Assaggiare, comperare direttamente dal produttore come se si fosse in cantina. Saranno presenti 850 cantine (nel 2021 erano 670!) da tutte le regioni italiane con la previsione, tempo permettendo, di sfiorare i 24.000 ingressi e oltre 2500 carrelli della spesa reale, non virtuali.

L'amico e stimato vitivini-cultore valdostano **Costantino Charrère di Les Crêtes**, primo presidente di FIVI e

fautore della prima edizione del mercato a Piacenza insieme a Walter Massa e a Matilde Poggi oggi presidente del Cevi Europa, riceverà il premio “Leonildo Pieropan” in occasione dell’Assemblea degli Associati lunedì 28 novembre a Piacenza, precedentemente assegnato a partire dal 2014 nell’ordine a: Lino Maga, Elisabetta Faggioli, Luigi Gregoletto, Forlini Cappellini, Giuseppe Fanti, Lorenzo Accomasso, Ampelio Bucci.

Lorenzo Cesconi, presidente FIVI, entusiasta del potenziale successo della undicesima edizione per le enormi prenotazioni anche di ristoratori, distributori e enotecari. “Qualità, originalità, professionalità: e, prima di tutto, amore per il proprio lavoro, amore per le cose fatte bene, eseguite con passione e cura artigiana. Noi nei nostri vigneti e nelle nostre cantine, coi nostri vini; Scarabottolo nel suo studio, con le sue illustrazioni. L’esito è lo stesso: cose belle, fatte bene, che parlano di un’Italia che guarda con gioia al futuro, con i piedi ben saldi nella propria tradizione”.

Piacenza e il suo territorio si stanno preparando per accogliere i grandi produttori di vini. Anni fa definii l’evento Fivi come un Fivitaly sempre più legato al luogo che ospita l’evento. Piacenza sempre più disponibile e aperta a proporre anche eventi, incontri, spettacoli “fuorifiera” in grado di abbinare un momento di relax con incontri professionali anche visitando un museo d’arte o un ristorante affidabile, come ce ne sono tanti. **Piacenza mette a disposizione** tre padiglioni dell’ente fiera per i vignaiuoli. A latere viene allestita una tensostruttura dedicata alla gastronomia per non invadere con i sapori del gusto particolarmente dedicati alle tipicità artigianali di diversi distretti enogastronomici e in primis quelli dei colli piacentini. dalla coppa dop al prosciutto cotto San Giovanni Capiteli giudicato nel 2021 e nel 2022 il migliore d’Italia, dalla famosa spalla alla Giuseppe Verdi al formaggio stagionato grana duro Bianco d’Italia, dal Cacio e panino del Po al prelibato Batarò da streetfood. Proprio anche per questo arricchimento l’edizione FIVI 2022 si protrae a lunedì per accogliere gli operatori professionisti del settore che in zona “lungo Po” non mancano da Mantova a Alessandria, da Novara a Parma, da Piacenza a Verona. Una volta denominato il “quadrilatero” dell’arte culinaria e, dal 1300 al 1900, fucina di grandi scalchi che hanno diffuso nel mondo le ricette delle “razzore” di questi luoghi. Piatto da non perdere a Piacenza la pasta ripiena: fil rouge dal casalese fino al ferrarese improntato sui tortelli ripieni di ricotta ed erbe ma....con le due code....griffe esclusiva della sola Piacenza.

Aperta la prevendita dei biglietti di ingresso sul sito www.mercatodeivini.it al costo di 25 euro. Il manifesto tradizionale della mostra mercato porta la firma d’eccezione di Guido Scarabottolo. Diverse le Masterclass di degustazione organizzate: 4 appuntamenti. Al centro dell’attenzione il Trebbiano d’Abruzzo, a cinquant’anni dalla nascita della Denominazione; il Sauvignon di montagna di Peter Dipoli, vignaiolo in Südtirol, tra i padri nobili di FIVI; il Barbaresco “Basarin” della famiglia Adriano, una storia contadina che parte dalla mezzadria e arriva alla valorizzazione di uno dei cru più interessanti di quel territorio. In onore del vignaiolo dell’anno Costantino Charrère degustazione dei vini di Les Crêtes in compagnia di Gabriele Gorelli, primo MW italiano.

PiacenzaExpoFiere - Orario di apertura al pubblico: sabato 26 e domenica 27, dalle 11.00 alle 19.00, lunedì 28 dalle 11.00 alle 17.00 Parcheggio: gratuito Acquisto biglietti via Vivaticket: <https://bit.ly/3C19BQA> Ingresso giornaliero: in fiera € 30 (2 gg € 50); online € 25 (2 gg € 40) comprensivo di bicchiere. Ingresso ridotto: € 20 per soci Ais, Fis, Fisar, Onav, Aies, Aspi, Assosommelier, Slowfood. (il socio deve mostrare tessera valida dell’anno in corso). 800 carelli giornalieri disponibili. Per info: mercatodeivini@fivi.it. I minorenni non pagano l’ingresso e non possono effettuare degustazioni.