

Comunicato stampa
21 ottobre 2009

Domenica 25 ottobre 2009

SOPRATTUTTOVINO

*l'8a edizione a Ferrara in piazza Castello e piazza Savonarola,
le degustazioni nel Cortile del Castello Estense*

Pochi giorni ancora e torna, domenica 25 ottobre, dalle 9.30 alle 19.30 l'evento SOPRATTUTTOVINO. Lo Studio Tavalazzi di Argenta, grazie alla collaborazione con la Strada Dei Vini e dei Sapori di Ferrara, porta la manifestazione, giunta alla sua 8° edizione nel capoluogo estense. SOPRATTUTTOVINO ha il patrocinio di Comune, Provincia/Presidenza e della Camera di Commercio di Ferrara. I partner dell'evento sono: il quotidiano LA REPUBBLICA, il CICERO, TELESTENSE e Radio RETE ALFA.

Sarà la piazza Castello e la piazza Savonarola ad ospitare il mercatino selezionatissimo di prodotti enogastronomici: le tipicità ferraresi – *tanti i soci della Strada Dei Vini e dei Sapori di Ferrara presenti* - saranno in primo piano con i migliori prodotti di queste terre, mieli, marmellate, formaggi, salumi, l'aglio di Voghiera, il riso di Jolanda di Savoia, etc. ma anche produttori ed aziende in arrivo dalle vicine province e da fuori regione: l'occasione per gustare, assaporare e toccare i frutti della natura. L'occasione per parlare con i produttori, per coglierne la passione che li guida nel lavoro di ogni giorno. Piazza Castello e piazza Savonarola saranno l'anima di questa 8a edizione di SOPRATTUTTOVINO, il centro dei sapori e dei saperi.

La regione ospite di quest' edizione è il Lazio, in particolare la Tuscia Viterbese dell'Alto Lazio. *"L'ospitalità, che vuol dire accoglienza, incontro e fusione di conoscenze è uno dei principi ispiratori di SOPRATTUTTOVINO fin dalla prima edizione"* dice Pamela Tavalazzi *"l'obiettivo è dare luce alle piccole e medie aziende locali, siano esse del nostro territorio, siano d' altri territori del nostro "bel paese"*. Molte le cantine vitivinicole presenti nell'area degustazione vino nel Cortile del Castello Estense (*biglietto intero €. 8,00 – biglietto ridotto €. 6,00 per soci Strada Vini e Sapori Ferrara, AIS, ONAV, SLOW FOOD e lettori Quotidiano La Repubblica*) : Cantina Trappolini, Tenuta La Pazzaglia, Viticoltori Colli Cimini, Cantina di Montefiascone, Azienda Villa Puri, Villa Caviciana, Tre Botti e Cantina Leonardi.

“Nel corso degli anni i vini della Tuscia si sono conquistati un posto d’onore perché i produttori hanno scelto una missione precisa: la qualità”. Il prossimo 25 ottobre sarà l’occasione di apprezzarli grazie ad una degustazione guidata. Nell’area degustazione saranno presenti anche i Vini del Bosco Eliceo, a rappresentarli le cantine Ca’ Nova, Matterelli, Coop Giulio Bellini e Corte Madonnina.

Oltre ai vini, SOPRATTUTTOVINO offre l’occasione di conoscere da vicino anche la “nociola tonda gentile romana” grazie alla presenza dell’Industria Dolciaria Dei Colli Cimini. La provincia di Viterbo infatti è la maggior produttrice di nocciole, sia in termini di qualità, che di quantità a livello nazionale, avendo una produzione annuale di oltre 40 mila tonnellate. La popolare nociola cimina è utilizzata soprattutto nell’industria dolciaria come base per rinomate ricette, torroni, croccanti, praline, cioccolato, etc. la si trova intera, in granella, sminuzzata, in polvere e in crema da spalmare. Da degustare anche l’olio tipico della Tuscia grazie alla presenza della Coop Agricola Cesare Battisti che, dal 1922, produce olio d’oliva extra vergine e l’Azienda Agricola Orti che produce olio extra vergine d’oliva ottenuto dalla semplice spremitura di olive provenienti dalle campagne della D.O.P CANINO ed esclusivamente di questa varietà di origine protetta.

Il cortile del Castello Estense, aperto a tutti, sarà arricchito da terrecotte d’alto pregio dell’Azienda Galassi Carlo di Alfonsine (Ra), due elementi d’arredo fatti con fusione in bronzo e dalla mostra fotografica di Emanuela Baioni, giovane artista romagnola, 20 immagini a colori di “Poesia Visiva: paesaggi d’acqua del Parco del Delta del Po”.

In piazza Savonarola, a cura del Museo della Civiltà delle Erbe Palustri di Villanova di Bagnacavallo (Ra) un laboratorio di lavorazione delle erbe di palustri e una mostra di fiaschi impagliati italiani.

SOPRATTUTTOVINO è soprattutto un’ occasione di conoscenza e di confronto.

Il sito è www.soprattuttovino.com



StudioTavalazzi
comunicazione&pubblicità

Ufficio Stampa

Studio Tavalazzi – Argenta (Fe)

info@studiotavalazzi.com

tel. 0532.800056 – fax 0532.800110

Via Gramsci, 8 - Piano Terra