

COMUNICATO STAMPA

NOT > Fiera dei vini franchi

A Palermo debutta Not - La Rassegna dei vini franchi

Per la prima volta in Sicilia il multi evento con i vignaioli, gli artigiani del vino e il padre della viticoltura biodinamica, Nicolas Joly.

Palermo chiama a raccolta, per la prima volta in Sicilia, i **piccoli viticoltori, gli artigiani del vino** che stanno cambiando il modo di bere. Dal **12 al 14 gennaio 2019**, ai **Cantieri Culturali alla Zisa**, si terrà la prima edizione di **NOT - Rassegna dei vini franchi**, multievento dedicato al sistema produttivo che mette al centro la figura del vignaiolo, il lavoro artigianale e che diffonde la coscienza del bere come atto non solo culturale ma anche politico di salvaguardia della Natura e dell'identità territoriale. L'evento vuole creare **ponti tra esperienze diverse**, per terroir e storia, e lontane basate sulle medesime scelte in vigna e in cantina, offrendo un'occasione di confronto al centro del Mediterraneo. Attraverso banchi di assaggio, incontri e seminari NOT porterà a conoscenza del grande pubblico degli appassionati, degli operatori di settore, del mondo della ristorazione, della distribuzione e della stampa **il vino che rappresenta un modo preciso di stare al mondo**, sintetizzato nel pay off dell'iniziativa "*Do Not Modify, Do Not Interfere*".

Uno dei focus dell'evento è la biodinamica. NOT, infatti, ospiterà l'incontro annuale di **Renaissance Italia**, l'associazione facente parte di **Renaissance Des Appellations** fondata dal padre della viticoltura biodinamica, **Nicolas Joly**, che conta oltre 200 produttori nel mondo. Si articolerà in un ciclo di approfondimenti, inedito sull'Isola, per produttori, operatori e amanti del vino, promosso insieme ad AgriBio Italia, sul metodo agricolo ispirato ai principi antroposofici di Rudolf Steiner sotto la conduzione straordinaria dello stesso Joly.

NOT sarà una festa per tutti anche a Palermo e in provincia e in altre città siciliane con il **calendario di appuntamenti NOT OFF**: cene, aperitivi, degustazioni presso ristoranti, pizzerie, enoteche e anche gallerie d'arte sul tema vino naturale con i vignaioli o i vini protagonisti della rassegna. Un ciclo di iniziative che si terrà nei giorni precedenti e durante il salone ai Cantieri Culturali alla Zisa,

per mettere in rete la ristorazione e i rappresentanti di questo movimento e per avvicinare il consumatore finale a una tipologia di vino ancora poco diffusa ma che conquista sempre più appassionati di vino. Aderiscono al programma (in via di definizione) di **NOT OFF: Palazzo Branciforte** (Palermo), **Cicala** (Palermo), **Enosteria** (Palermo), **Osteria dei Vespri** (Palermo), **Buatta** (Palermo), **Perciasacchi** (Palermo), **Gagini** (Palermo), **Rizzuto Gallery** (Palermo), **Enoteca Buoni Vini** (Palermo), **Cortile Pepe** (Cafalù), **Le Lumie** (Marsala), **Il Moro** (Trapani).

Lo spirito della manifestazione è raccontata dall'immagine istituzionale multisoggetto di chiara essenza retrò rivisitata in chiave pop. **Il funambolo, il mago, il giocoliere, l'uomo cannone** sono le icone dell'arte circense di una volta. Calate nel tema vino rimandano all'abilità fisica, alla concentrazione, alla sensibilità artistica, ai valori di un mondo analogico di cui quello contadino ne è la massima espressione, canalizzati in una performance comunicativa (lo show come la bottiglia) che azzerà le distanze col pubblico toccando direttamente le corde dell'emozione. Così si caratterizza l'esperienza d'assaggio promessa dai vini franchi: con la positività e la forza di un messaggio culturale dalle tinte positive e pregnanti.

Il fermento culturale del movimento dei vignaioli non poteva non esprimersi nella location che rappresenta un tassello importante della storia di Palermo. I **Cantieri Culturali alla Zisa** è il plesso risorto dall'ex mobilificio Ducrot, atelier che a cavallo tra l'800 e il '900 con la collaborazione di Ernesto Basile, pittori e scultori dell'epoca rese famoso ed esportò nel mondo il Liberty palermitano. Oggi è un monumento di archeologia industriale di 55.000 mila metri quadrati che sorge accanto al Castello della Zisa, palazzo inserito nell'itinerario Unesco Arabo- Normanno di Palermo, Cefalù e Monreale, diventato **hub per le Arti e fucina creativa per progetti multiculturali e multietnici**.

Main sponsor di Not sono **Giusy Vitale** e **Giuseppe Prezzemolo** ideatori del format **Prezzemolo&Vitale**. Un virtuoso modello di retail, tra bottega e gdo, adesso con un seguito di consumatori anche a Londra con la recente apertura di un punto vendita a Chelsea. P&V è nato per sostenere le produzioni territoriali, le identità gastronomiche degli areali siciliani e italiani, per essere in prima linea nella valorizzazione della qualità delle materie prime e del cibo. In questa missione rientra la divulgazione della cultura del vino. Prezzemolo&Vitale ha impostato le cantine dei suoi negozi con un focus sui vini franchi, facendo rete con piccoli produttori, con i vignaioli isolani e non solo. Tra le iniziative di educazione al gusto avviate dalla coppia palermitana si inserisce proprio l'avvicinamento a questa tipologia di vini con appuntamenti di degustazione dedicati al consumatore.

La rassegna Not è curata da realtà professionali del comparto enogastronomico specializzate nella valorizzazione dell'agroalimentare: il format **Good Company**, società che gestisce una delle realtà più dinamiche della ristorazione palermitana con 4 insegne (Gagini Restaurant, Aja Mola, Buatta, Bocum) e lo studio di consulenza **Gagliardi Associati** che si occupa di progettazione di contenuti e materiali di comunicazione per le imprese e le istituzioni del comparto agroalimentare.

Ufficio Stampa e Comunicazione

Manuela Laiacona

press@rassegnanot.com

393 8544362