

# COMUNICATO STAMPA

## NOT > Fiera dei vini franchi

### NOT - Rassegna dei vini franchi inaugura in Sicilia la nuova stagione del vino artigianale

Palermo diventa palcoscenico del movimento del vino artigianale, piazza privilegiata al centro del Mediterraneo per il fermento portatore di una nuova cultura del bere. **NOT Rassegna dei vini franchi**, in programma dal **12 al 14 gennaio** ai **Cantieri Culturali alla Zisa**, riunirà per la prima volta nel capoluogo siciliano vignaioli e piccoli produttori di vino italiani ed europei mettendo in campo un sistema di sinergie e confronti con gli attori del mercato, dai ristoratori agli operatori di settore al consumatore finale. Quella dei vini franchi è una piccola parte del mondo vinicolo, che ha acquistato una forza tale da creare una tendenza negli ultimi anni ma che rimane ancora poco conosciuta al grande pubblico. La rassegna di gennaio vuole fare da cassa di risonanza a un certo modo di fare vino impegnato sul recupero di un sapere antico, che sta riportando al centro del discorso enologico il ruolo del produttore stesso come vignaiolo e come artigiano del vino. Banchi di assaggio, seminari, tavole rotonde, incontri accademici con l'Università di Palermo, degustazioni tecniche, cene e aperitivi fuori salone nelle città dell'Isola, eventi con l'arte e la festa con i vignaioli al teatro Santa Cecilia sono le tappe di un programma di sensibilizzazione ad ampio raggio su questa tipologia di vino e sulla filosofia e il modus operandi che lo rendono tale. Un'operazione di promozione, di educazione corale che fa leva sul fare rete. "Il vino naturale inaugura il nuovo anno di Palermo come capitale delle culture con la 'e' maiuscola - dice il **sindaco Leoluca Orlando** che ha presenziato alla conferenza stampa di lancio dell'evento svoltasi a Villa Niscemi -. Proprio il vino è un aspetto caratterizzante di questa città e della sua storia. Adesso si stanno raccogliendo i frutti. Palermo sta vivendo un momento magico. Not dimostra che per questo piccolo mondo produttivo è arrivata l'occasione di fare ciò che dieci, venti anni fa era impensabile qui e in Sicilia. C'è una strada aperta e la rassegna veicola una nuova immagine del vino siciliano, della città stessa".

"I vignaioli sono un patrimonio da salvare - è il motto di **Franco Virga** di Good Company, patron del Gagini, del Buatta, del Bocum e di Aja Mola di Palermo e uno degli organizzatori della rassegna. - Per questo è oramai necessario creare relazioni e avviare un circuito che sostenga il vignaiolo, che sia remunerativo per lui e sostenibile per il consumatore finale. E' uno degli obiettivi di Not. Portare ad un cambiamento nelle relazioni di mercato che può solo favorire il diffondersi di una categoria di vini ancora tenuti ai margini della scena del consumo attuale".

NOT porta in sé quindi una rivoluzione. Cambia la geografia che ha identificato fino ad esso la promozione e diffusione dei vini franchi. "Noi vignaioli siamo sempre costretti a spostarci fuori dalla Sicilia per raccontare la nostra vocazione e i nostri prodotti - commenta **Nino Barraco**, produttore a Marsala relatore alla conferenza stampa in rappresentanza dei produttori siciliani -. Ci sono città e regioni oramai consolidate come teatri privilegiati per il vino artigianale, naturale. Era ora che si invertisse questa prassi portando a Palermo i colleghi di altre regioni e Paesi qui. Abbiamo tutte le

carte per accogliere colleghi e consumatori. Anzi, una rassegna come questa è occasione di sviluppo turistico per la città e per i territori viticoli che rappresentiamo. Not può stimolare il mercato cittadino che non ha accolto in modo diffuso in questi ultimi anni il vino naturale”.

Una delle sfide della rassegna è l'avvicinamento del consumatore finale al vino franco attraverso attività mirate all'assaggio e all'approfondimento della materia. “Not è un' esperienza determinante nell'educare ad una percezione nuova, senza cliché, del vino artigianale - ha detto **Aldo Viola**, produttore e vignaiolo ad Alcamo, tra i primi ad avere sostenuto il progetto della rassegna e tra i relatori dell'incontro - Il vino che facciamo dovremmo chiamarlo pane liquido, ricordiamo che è un alimento. Ecco perché è cruciale il metodo che segue il vignaiolo in vigna e in cantina. Not potrà fare capire tutto questo. Ospiterà un parterre di produttori internazionale, offrirà una varietà ricchissima di questi vini e ognuno troverà il suo”.

“Not è anche una vetrina importante per il movimento dei vini naturale siciliano - ha detto Pierpaolo Badalucco, vignaiolo a Mazara del Vallo e Petrosino -. Siamo cresciuti in questi ultimi anni di numero. Possiamo fare massa critica in questo comparto ed essere anche un modello”.

Il progetto di educazione del consumatore di Not non solo prevede laboratori di assaggio e seminari si articola anche nel ciclo dei **NOT OFF**: appuntamenti focalizzati sul vino franco a Palermo e in provincia e in altre città siciliane, che si terrà nei giorni precedenti e durante il salone ai Cantieri Culturali alla Zisa. Si tratta di un ricco programma di cene, aperitivi, degustazioni con i vini e i vignaioli protagonisti alla rassegna, ideato per mettere in rete la ristorazione e i rappresentanti di questo movimento e per avvicinare il consumatore finale. 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), **Villa Costanza** (Palermo), **Cortile Pepe** (Cafalù), **Le Lumie** (Marsala), **Il Moro** (Trapani).

**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. Sostiene le produzioni territoriali, le identità gastronomiche degli areali siciliani e italiani, impegnato in prima linea a sostenere la qualità delle materie prime e del cibo e che ha impostato una cantina con un focus sui vini franchi, facendo rete con piccoli produttori e vignaioli isolani e non solo. Tra le iniziative di educazione al gusto avviate dalla coppia palermitana si inserisce proprio la divulgazione e l'avvicinamento a questa tipologia di vini con appuntamenti di degustazione dedicate al consumatore. “Condividiamo con l'iniziativa di Not la stessa visione - ha detto **Giusy Vitale** alla conferenza di lancio -. Riscontriamo ultimamente tanta curiosità a Palermo verso questi vini. I nostri clienti vogliono sapere, sono sensibili alle esperienze di assaggio che proponiamo. Un mercato potenziale quindi c'è, va coltivato e accompagnato. Il nostro compito è dare da un lato un incoraggiamento a questi piccoli produttori, che faticano tanto, e dall'altro sensibilizzare il più possibile i clienti”.

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 è organizzato da **Franco Virga e Stefania Milano** di Good Company, società che gestisce una delle realtà più dinamiche della ristorazione palermitana con 4 insegne (Gagini Restaurant, Aja

Mola, Buatta, Bocum) da **Giovanni Gagliardi e Manuela Laiacona** dello 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](mailto:press@rassegnanot.com)

393 8544362