

NOT™

DO NOT MODIFY
DO NOT INTERFERE

RASSEGNA DEI VINI FRANCHI

PALERMO
12—14 GENNAIO 2019
CANTIERI CULTURALI ALLA ZISA



COMUNICATO STAMPA

Oltre 100 vignaioli da tutta Italia e dall'estero a NOT - La Rassegna dei vini Franchi

A Palermo, per la prima volta, tre giorni intensi di incontri, degustazioni e seminari sul tema vino artigianale

E nelle città si animano i fuori salone NOT OFF attorno alla tavola con i produttori protagonisti del salone

Mancano pochi giorni al grande festival del vino franco. Dal 12 al 14 gennaio, NOT - Rassegna dei vini franchi riunisce a Palermo, per la prima volta al centro del Mediterraneo, oltre 100 piccoli produttori e vignaioli dall'Italia e dall'estero (<https://rassegnanot.com/landing-not/Aziende.html>), con più di 500 vini da degustare. I Cantieri Culturali alla Zisa, che ospitano l'evento, diventeranno l'hub di riferimento per il movimento culturale dei piccoli produttori che sta facendo la sua parte nel grande scenario enologico, diffondendo una pratica del vino che mette al centro la figura del vignaiolo, il lavoro artigianale, la salvaguardia della Natura e dell'identità territoriale. Sarà l'occasione per il pubblico degli appassionati, degli operatori di settore, del mondo della ristorazione, della distribuzione e della stampa di conoscere, attraverso un ricco programma (<https://rassegnanot.com/landing-not/Programma.html>) di appuntamenti, la filosofia produttiva espressione di un preciso di stare al mondo, sintetizzato nel pay off della rassegna "Do Not Modify, Do Not Interfere".

Durante le giornate della fiera si svolgeranno 5 seminari tematici tenuti da critici del vino e personaggi del mondo enogastronomico: **Matteo Gallelo** terrà un approfondimento, il 12 gennaio alle 15, dedicato ai territori e ai vitigni del Sud; **Giampaolo Gravina** e **Fabio Rizzari** presenteranno, il 12 gennaio alle 17, il loro ultimo lavoro editoriale, scritto insieme ad Armando Castagno, "Vini Artigianali Italiani, piccolo repertorio per l'anno 2019" in abbinamento ai vini dei vignaioli raccontati nel libro; **Sandro Sangiorgi**, fondatore di Porthos, farà il punto con una degustazione-riflessione, dal titolo "Il vino naturale, le luci e le ombre", sull'evoluzione di questo mondo produttivo e sulle sfide nuove; **Gae Saccoccio di naturadellecose.com** condurrà la degustazione "Il vino umano come energia tra scienza e magia. Tecnica/Cultura/Mistificazione", il 13 gennaio alle 15; la cuoca **Bonetta Dell'Oglio** insieme al panificatore **Davide Longoni** si cimenteranno, il 13 gennaio alle 17,

NOT™



RASSEGNA DEI VINI FRANCHI

con l'aiuto di **Francesco Pensovecchio** in una degustazione di "Pane e Vino", un percorso mistico e tecnico tra pani da grani autoctoni e vini naturali.

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.

(vedi lista LINK <https://rassegnanot.com/landing-not/Programma.html>)

NOT sarà una festa per tutti, porterà i vignaioli e i loro vini nei ristoranti, nelle pizzerie, nelle enoteche, nelle gallerie d'arte, nelle botteghe del gusto di Palermo e di altre città della Sicilia con i **NOT OFF**. Fuori salone attorno alla tavola e al cibo, strutturati per mettere in rete ristoratori e produttori, con l'obiettivo di diffondere la cultura dei vini franchi, e incuriosire gli appassionati del vino.

Il calendario dei NOT OFF:

4 gennaio

- **Trapani NOT** presso l'Osteria il Moro di Trapani alle 20,30

10 gennaio

- **Il menu invernale con i vini di Cos** al Gagini Social Restaurants alle 20,30 (Pa)
- **La cucina di Alberto Rizzo incontra i vini di Viola e Guccione** presso Osteria dei Vespri alle 20,30 (Pa)
- **Assaggi d'Arte** all'Enosteria Sicula alle 20,30 (Pa)

11 gennaio

- **Scarlatti Euforia** al Bocum Mixology alle 20,30 (Pa)
- **I sapori della biodiversità con i vini de La Renaissance** a Palazzo Branciforte alle 20,30 (Pa)
- **Marsala PreBritish e Crostacei** all'Osteria dei Vespri alle 20,30 (Pa)
- **Fabio Cardilio e i vini naturali** da Buatta alle 20,30 (Pa)
- **Sciùreinvention** al Sciùrum Restaurant&Lounge alle 20,30 (Pa)
- **Pizza Slow e i vini naturali** a Villa Costanza alle 20,30 (Pa)
- **NSFW - Not Suitable For Work** presso Cortile Pepe alle 20,30 a Cefalù (Pa)

12 gennaio

- **Aperitivo con i vini di Arianna Occhipinti** al ristorante Terrazza Costantino, dalle 19 alle 21, a Sclafani Bagni (Pa)
- **Degustazione dei vini Campisi** presso Prospero Enoteca Letteraria alle 20,30 (Pa)

13 gennaio

- **Tutto al naturale** presso Perciasacchi alle 20,30 (Pa)
- **Festa Popolare** all'Osteria dei Vespri alle 20,30 (Pa)

NOT™



RASSEGNA DEI VINI FRANCHI

Condirà il ricco programma “**NOTte**”, la **fiesta con i vignaioli** del sabato sera, 12 gennaio, che si terrà nel cuore del centro storico di Palermo al Real Teatro Santa Cecilia. Dopo uno *schiticchio* palermitano (il tipico aperitivo rinforzato locale) con i vini di NOT, l'attrice **Arianna Porcelli Safonov** si cimenterà nella performance ironica dal titolo inequivocabile “Monologhi sul vino naturale, sulla sua gente e su altri castighi sociali”. Concluderà il concerto del Brass Group Swing Ensemble.

Lo spirito di NOT è raccontato 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 **un centro polifunzionale per le Arti e fucina creativa per progetti multiculturali e multietnici**.

Partner di Not sono **Giusy Vitale e Giuseppe Prezzemolo** ideatori del format **Prezzemolo&Vitale**. Il virtuoso modello di retail, tra bottega e gdo, adesso con un seguito di consumatori anche a Londra, **sostiene le produzioni territoriali, le identità gastronomiche degli areali siciliani e italiani, in prima linea nella valorizzazione della qualità delle materie prime e del cibo**. P&V ha anche impostato la 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 inseriscono proprio la divulgazione e l'avvicinamento a questa tipologia di vini con appuntamenti di degustazione dedicati al consumatore.

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

393 8544362