Sarà l’affascinante cittadina di **Narni, in provincia di Terni, ad ospitare la prima edizione di Ciliegiolo d’Italia, evento dedicato ad uno dei vitigni autoctoni tra i più illustri del Bel Paese.**
Sabato 16 maggio e domenica 17 maggio, nell’**Auditorium di San Domenico**, si svolgerà **una due giorni all’insegna di questa particolare ed antica uva autoctona,** che si presenterà al vasto pubblico degli appassionati ed agli esperti di settore attraverso degustazioni e dibattiti.
La manifestazione è promossa e ideata dall’Associazione dei Produttori di Ciliegiolo di Narni, sette aziende locali insieme per la promozione e lo sviluppo delle produzioni territoriali vitivinicole autoctone, in particolare del tipo denominato “Ciliegiolo di Narni”.
L’appuntamento è pensato per far conoscere al pubblico la varietà Ciliegiolo con l’assaggio di vini in purezza provenienti da tutto il Paese: 40 le aziende italiani presenti grazie alle quali si potranno confrontare vari Ciliegiolo, cogliere le similitudini ed assaporare le loro diversità, dettate dal clima, dal terreno e dalla mano dell’uomo.
La due giorni avrà un momento importante nei **seminari di approfondimento che si terranno a Palazzo Eroli e che saranno diretti da importanti giornalisti di settore**: Antonio Boco che terrà sabato un seminario-degustazione sul Ciliegiolo in Italia, e Giampaolo Gravina che domenica guiderà un seminario di confronto tra Ciliegiolo Umbri.

A cura di Slow Food Terre dell’Umbria Meridionale si potranno conoscere e assaggiare alcuni Presidi, piccole produzioni di nicchia e di eccellenza, fiore all’occhiello della bella Italia.
Ma la gastronomia non finisce qui! Sia sabato che domenica, infatti, ad animare la kermesse ci saranno i **cooking show, per dare voce alla grande cultura culinaria che contraddistingue l’Umbria.**
L’Associazione dei Produttori di Ciliegiolo di Narni è formata

dalle aziende Leonardo Bussoletti (il cui titolare, Leonardo Bussoletti, è Presidente dell'Associazione), Fattoria Giro di Vento di Az. Agr. Mazzocchi, Tenuta Casale Milli, Tenuta Fabrucciano, Agraria Ponteggia, Cantina Sandonna, Ruffo della Scaletta. Queste sette realtà produttrici di Cilegiolo di Narni in purezza hanno aderito a un disciplinare che certifica l'adozione di determinate norme produttive più rigorose rispetto al disciplinare IGT e si contraddistinguono grazie all'utilizzo di un bollino in etichetta.

Orari:

sabato 12 – 21
domenica 12 – 19

Biglietto di ingresso:

10 euro per degustazione vini, prodotti gastronomici e cooking show (bicchiere in omaggio)
Ingresso gratuito per giornalisti e operatori del settore, tramite mail di richiesta accredito

Seminari:

gratuiti, su prenotazione

Per maggiori info:

info@ciliegioloditalia.it
Davide Bonucci 328-5436775
Marina Ciancaglini 339-8199734