

In evidenza

Rassegna NOT e special NOT OFF. Palermo studia l'universo dei vini franchi

di: Redazione

10 gennaio 2019



Inizia il 12 gennaio, a Palermo, **NOT** (*don't modify, don't interfere*) la Rassegna dei vini franchi. Tre giorni di incontri, degustazioni e seminari sui vini artigianali, naturali, biodinamici presso i Cantieri Culturali alla Zisa. Oltre 100 le aziende da tutta Italia e dall'estero e più di 500 i vini da degustare.

Internet: <https://rassegnanot.com>

NOT, oltre l'evento, ospiterà l'incontro annuale di **La 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. L'incontro dedicato si articolerà in un ciclo di approfondimenti riservati ai produttori, operatori e amanti del vino, promosso con **AgriBio Italia**, sul metodo agricolo ispirato ai principi antroposofici di Rudolf Steiner sotto la conduzione straordinaria dello stesso Joly.

Not off

Not Off è il "fuori rassegna", una serie di appuntamenti pomeridiani e serali presso ristoratori, wine bar, pizzerie, e altre location, presso i quali si svolgeranno eventi collaterali. Tra questi, Palazzo Branciforte (Palermo), Enosteria Sicula (Palermo), Osteria dei Vespri (Palermo), Buatta (Palermo), Perciasacchi (Palermo), Gagini (Palermo), Rizzuto Gallery (Palermo), Enoteca BuoniVini (Palermo), Cortile Pepe (Cafalù), Le Lumie (Marsala), Il Moro (Trapani).

Seminari

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 15.00, 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 Artiginali 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, 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. Introducono al grano e all'uva **Dedella Samonà** e **Arturo Genduso**.

Il programma

Il programma completo è consultabile online attraverso il sito degli organizzatori.

<https://rassegnanot.com/landing-not/Programma.html>

Biglietti

Sulla piattaforma Eventbrite o, per i Banchi di Assaggio, direttamente ai Cantieri Culturali della Zisa.

<https://www.eventbrite.it/o/not-rassegna-dei-vini-franchi-17631319306>

Sconto soci Slow Food

Slow Food Sicilia, partner della manifestazione, offre ai soci (vecchi e nuovi, in regola con la tessera) uno sconto del 20% sul biglietto di ingresso alla degustazione presso i banchi di assaggio.

Calendario

10 gennaio

- **Il menu invernale di Gagini Restaurants 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. Il ristorante darà vita ad una cena-abbinamento creando un viaggio multisensoriale attraverso i piatti di **Gioacchino Sensale** e le immagini siciliane di **Virticchio**.

11 gennaio

- **Scarlatti Euforie**: concerto d'organo presso la **Chiesa di San Domenico** alle ore 19 (vedi articolo). Segue degustazione al **Bocum Mixology** alle ore 20,30.

Gaetano Billeci di Palazzo Brancoforte

- **Io Chef Gaetano Billeci del ristorante Palazzo Brancoforte**

I sapori della biodiversità con i vini de La Renaissance a Palazzo Branciforte alle 20,30. Ai fornelli ci saranno lo chef resident **Gaetano Billeci** e **Bonetta Dell'Oglio**. I piatti saranno accompagnati dai vini di **Francesco Guccione** e **Marco Sferlazzo**. Il menù è su Facebook.

- **Marsala PreBritish e Crostacei**, Osteria dei Vespri alle 20,30. **Pierpaolo Badalucco**, tra **Mazara del Vallo**

e Marsala, e Davide Bentivegna di Etnella, produttore tra Mascali, Linguaglossa, Passopisciaro e Randazzo, ci proporranno un focus fra due territori estremamente diversi per caratteristiche paesaggistiche ed ambientali, di cui i vini sono una coerente espressione. La cena, composta dai piatti dello chef di casa Alberto Rizzo, accompagnerà l'incontro fra questi due mondi, prendendo però la via del mare.

- 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)
- NSFV – 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)

La Festa al Santa Cecilia

Arianna Porcelli Safonov

Arianna Porcelli Safonov

La festa con i vignaioli sarà sabato sera, 12 gennaio. Si terrà nel cuore del centro storico di Palermo al Real Teatro Santa Cecilia. Dopo uno *schiticchio palermitano*, la performer 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.

La degustazione ai Cantieri

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

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.

Organizzatori

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.

Cantine e Produttori:

SICILIA

- **ABBAZIA SAN GIORGIO**
- **AGRICOLA VIRÀ**
- **ALDO VIOLA**
- **ANIMA CORALE**
- **ARIANNA OCCHIPINTI**
- **AYUNTA**
- **AZIENDA AGRICOLA BARRACO**
- **AZIENDA AGRICOLA COS**
- **AZIENDA AGRICOLA GUCCIONE**
- **AZIENDA AGRICOLA GUELI**
- **BARRACCO FRANCESCA**
- **BONAVITA**
- **BOSCO FALCONERIA**
- **CANTINA DEL MALANDRINO**
- **CANTINA MALOPASSO**
- **CANTINE BARBERA**
- **DAINO**
- **DOS TIERRAS BADALUCCO DE LA I.G.**
- **ELIOS-MODUSBIBENDI**
- **ENÒ-TRIO NUNZIO PUGLISI**
- **ETNELLA**
- **FABIO FERRACANE**
- **FEDERICO GRAZIANI**
- **HIBISCUS**
- **I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA**
- **I VIGNERI DI SALVO FOTI**
- **LA CHIUSA**
- **LANTIERI MALVASIA DELLE LIPARI**
- **LE SETTE AJE**
- **MANENTI**
- **MARABINO**
- **MARCO DE BARTOLI**
- **MASTRO DI BAGLIO**
- **MERIDIO**
- **NUZZELLA**
- **PORTA DEL VENTO**
- **POSSENTE**
- **RALLO**
- **SPADAFORA DEI PRINCIPI DI SPADAFORA**
- **TANCA NICA**
- **VINI CAMPIS**
- **VINI FERRARA SARDO**
- **VINI SCIRTO**
- **VINO DI ANNA**
- **VITEADOVEST**

ABRUZZO

- **CAPRERA**
- **FRANCESCO CIRELLI**
- **DE FERMO**

BASILICATA

- **AGRICOLA LE NUVOLE**

CALABRIA

- 'A VITA
- CATALDO CALABRETTA VITICOLTORE
- CRETAPAGLIA AGRICOLA
- GIUSEPPE CALABRESE AGRICOLTORE A SARACENA
- TENUTA DEL CONTE
- VINI TRACLÒ

CAMPANIA

- ALEPA
- MASSERIA STARNALI
- MONTE DI GRAZIA

EMILIA ROMAGNA

- CORDANI MARCO
- MARINFERNO
- MUTILIANA
- ORSI – VIGNETO SAN VITO
- PODERE MAGIA

FRIULI VENEZIA GIULIA

- DENIS MONTANAR

LAZIO

- COLACICCHI
- PALAZZO PROSEDI
- RICCARDI REALE

LIGURIA

- AZIENDA AGRICOLA SANTA CATERINA

LOMBARDIA

- 1701 FRANCIACORTA
- CASA CATERINA

MARCHE

- COL DI CORTE
- LA MARCA DI SAN MICHELE

PIEMONTE

- CASCINA TAVIJN
- CASTELLO CONTI
- VALDISOLE
- VALLI UNITE

PUGLIA

- AZIENDA AGRICOLA CRISTIANO GUTTAROLO
- AZIENDA AGRICOLA SAN RUGGIERO
- NATALINO DEL PRETE

SARDEGNA

- TENUTE DETTORI

TOSCANA

- CAMPINUOVI
- FABBRICA DI SAN MARTINO

- PACINA
- PAOLO MARCHIONNI A VIGLIANO
- PODERE CONCORI
- STEFANO AMERIGHI
- TENUTA LENZINI
- TERRE AMANO-FATTORIA DI BACCHERETO

UMBRIA

- FATTORIA MANI DI LUNA

VALLE D'AOSTA

- AZIENDA AGRICOLA LE VIEUX JOSEPH

VENETO

- CASA BELFI
- CORTE SANT'ALDA
- IL MORALIZZATORE
- LA BIANCARA DI ANGIOLINO MAULE
- MUSELLA

AUSTRIA

- ANDREAS GSELMANN

FRANCIA

- DOMAINE ALEXANDRE BAIN
- DOMAINE DE BRIN
- DOMAINE JOSEPH CHAMONARD
- DOMAINE NICOLAS MAILLET
- DOMAINE OUDIN
- PIERRE FRICK