

Appuntamenti In evidenza

Rassegna NOT e NOT OFF, il programma completo di Palermo

di: Redazione

14 gennaio 2020



Dal 18 al 20 gennaio 2020 a Palermo, ai Cantieri Culturali alla Zisa, ritorna NOT – Rassegna dei vini franchi con un'edizione ricca di iniziative. Il palinsesto dell'evento durante la tre giorni prevede diversi focus su storie e territori vinicoli, sul paradigma produttivo e il *modus vivendi* di cui NOT si fa vetrina sintetizzato nel pay off *Do Not Modify, Do Not Interfere*.

Stefania Milano e Franco
Virga di Good Company

Contesualmente ai **banchi di assaggio**, con oltre cento produttori provenienti da tutta Italia e dall'estero, si terranno seminari, incontri e laboratori di degustazione negli ambienti del Cre.Zi.Plus, condotti da note firme della stampa di settore, da grandi personaggi impegnati in prima linea nella valorizzazione delle produzioni materiali, dai migliori degustatori e comunicatori del vino.

Sabato 18 gennaio, grande dibattito sul mercato dei vini artigianali, sullo stato dell'arte della nuova tendenza di consumo che vedrà la partecipazione del Master Masv di Unipa, di Wine Monitor/Nomisma e di Porthos Racconta, con il titolo "Apocalittici e integrati, questioni di prospettive sui vini naturali e dinamiche di consumo".

Sandro Sangiorgi

Il convegno si terrà dalle 9,30 alle 16.00 presso lo spazio del **Cre.Zi.Plus**, all'interno dei Cantieri Culturali alla Zisa (NON al Cinema De Seta come inizialmente in programma). La prima parentesi del dibattito si concentrerà sui risultati dell'indagine condotta sul **consumatore italiano** da parte dell'osservatorio sul vino di Nomisma, una delle più autorevoli società nazionali di ricerche statistiche, a cui seguirà la finestra sul **vino naturale in Sicilia** con i dati raccolti dal Master che forma manager delle aziende del settore vitivinicolo diretto dal professore **Sebastiano Torcivia**. Il palco ospiterà poi un talk in cui i vignaioli, portavoce del pensiero produttivo che mette al centro il valore del vignaiolo, si raccontano e si confrontano. L'ultima parte del convegno vedrà **Sandro Sangiorgi**, fondatore della casa editrice Porthos massimo divulgatore del paradigma dei vini naturali, intervistare **Franco Giacosa**, uno dei padri dell'enologia moderna, attraverso un percorso tematico che va dalla *Scoperta dell'enologia tecnologica all'affermazione del vino naturale*.

Alle **16.00** si entrerà nel vivo della Rassegna, si apriranno le porte delle **Tre Navate**, il padiglione che accoglie i **banchi di assaggio di NOT**, cuore pulsante dell'evento con oltre **100 piccole aziende e 500 vini** da degustare. Fino alle **21.00** gli appassionati di vino potranno intraprendere un viaggio appassionante e inedito tra vini e terroir, storie e scommesse di vita.

In contemporanea, all'interno dello **Spazio Eventi Cre.Zi.Plus** si terranno i **laboratori**.

Dalle **17.00 alle 18.30** **Piero Sardo**, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus e **Mateja Gravner**, di Gravner Azienda Agricola fondata da Josko Gravner proclamato uno dei maggiori esponenti del vino naturale, insieme condurranno una degustazione e conversazione sulla rinascita degli antichi paradigmi produttivi dal titolo "**Vini, Formaggi e Salumi Naturali**".

Dalle **18,30 alle 20** **Bernardo Conticelli**, Ambasciatore dello Champagne in Italia, porterà gli appassionati a scoprire la **Champagne dei Vignerons Récoltants**.

Alle **21.00** Al Cantiere Cucina Cre.Zi.Plus si terrà la **cena popolare** e a seguire dalle **22,30** la **festa dei vignaioli di NOT**. La notte si allungherà poi con l'after NOT.

Domenica 19 gennaio i **banchi di assaggio alle Tre Navate** saranno aperti dalle **11,30 alle 19.00**.

Allo Spazio Eventi Cre.Zi.Plus, alle **10,30**, **Sandro Sangiorgi** insieme a **Matteo Gallelo**, coordinatore della didattica di Porthos Racconta (centro di didattica dedicata alla cultura dei vini naturali), condurranno una degustazione di sei campioni di uno stesso vino della medesima azienda, da sei vigne diverse. Un percorso per scoprire il "**Sapore, la Stoffa e il Senso del Luogo**". Proseguirà il ciclo di incontri con la presentazione della ricerca tecnico-scientifica su diversi stili di vini macerati da uve grillo condotta da **Uva Sapiens**.

La degustazione, prevista alle **13.30** e dal titolo "**50 sfumature di Grillo. Mettere a Nudo La Tradizione**", sarà condotta dagli enologi **Mattia Filippi** (fondatore di Uva Sapiens) e **Ivan Cappello** e si concentrerà sull'assaggio di dieci vini.

Alle **16.00** **Francesca Ciancio**, giornalista professionista collaboratrice per Food&Wine, Winenews e Gambero Rosso, terrà una **degustazione alla cieca**. Mettendo a confronto, **Allo Specchio**, vini convenzionali e franchi.

Si proseguirà alle **17,30** con un viaggio alternativo tra calici e pagine, raccontato nel libro '**L'Italia di Vino in Vino. Itinerari a piedi e in bici alla scoperta dei vignaioli biologici e naturali**' edito da Altraeconomia. A fare da ciceroni saranno gli autori stessi, **Luca Martinelli**, **Sonia Ricci** e **Diletta Sereni**, giornalisti e comunicatori esperti di enogastronomia per le più importanti riviste di settore nazionali.

Lunedì 20 gennaio dalle 10.00 alle 17.00 alla Tre Navate i **banchi di assaggio** saranno aperti gratuitamente agli operatori di settore, ristoratori, pizzaioli ed enotecari. Con oltre **500 etichette** in degustazione, si consentirà a chi opera nel settore dell'horeca e della distribuzione di poter approfondire un'ampia e variegata offerta produttiva che si fa portavoce di quei valori a cui una fetta sempre più grande di consumatori, soprattutto giovani, è sensibile.

Alle **17.00** al Cre.Zi.Plus si chiuderà con una **merenda, in festa, di salute** con pane, salame e vini.

Nei giorni precedenti e durante la rassegna, il fermento di NOT contaminerà le città con i **NOT OFF**, il ciclo di appuntamenti dedicati al vino naturale in ristoranti, enoteche, wine bar, spazi culturali.

La rassegna Not è curata da **Good Company**, di Stefania Milano e Franco Vitrga, e da **Gagliardi Associati**, di Giovanni Gagliardi e Manuela Laiacona. **Good Company** è una società che gestisce quattro insegne presso Palermo (Gagini Restaurant, Aja Mola, Buatta, Bocum). Lo studio di consulenza **Gagliardi Associati** si occupa di progettazione e comunicazione.

NOT OFF

Il programma di NOT Off

15 gennaio, ore 20.30

SANLORENZO MERCATO

VIA S. LORENZO, 288 – PALERMO

ASPETTANDO NOT – LA CENA IN OSTERIA CON I VINI FRANCHI

Percorso del gusto in cinque tappe all'Osteria Molino Sansone per scoprire al calice i vini franchi dei vignaioli di Enostore Distribuzione. Masseria Perugini (Calabria), Alepa (Campania), Tenuta Lenzini (Toscana), Tenuta del Conte (Calabria), La Chiusa (Sicilia).

Info e prenotazioni 338 2921519

16 gennaio, ore 20.30

LE ANGELICHE

VICOLO ABBADIA, 10 – PALERMO

GUCCIONE TRA LE ANGELICHE

Percorso sensoriale a tappe tra sapori di territorio e i vini di Francesco Guccione

Info e prenotazioni 091 615 7095

17 gennaio, ore 20.30

MAISON BOCUM

VIA DEI CASSARI, 6 – PALERMO

CHAMPAGNE E TAPAS CON BERNARDO CONTICELLI

Alla scoperta di una delle più prestigiose regioni del vino al mondo con l'ambasciatore dello Champagne in Italia Bernardo Conticelli.

Info e prenotazione: 091 332009

RADICI RISTORANTE, ore 20.30

VICOLO FONDERIA 3-5 – PALERMO

ALCAMO TERROIR

I vini Possente incontrano la cucina dello Chef Ernesto Berardi

Per info e prenotazioni 091 6171631

FUCINA SOCIAL CLUB

VIA MAQUEDA, 383 – PALERMO

LA TOSCANA A PALAZZO MAZZARINO

Stefano Bagnacani incontra Paolo Marchionni dell'omonima azienda di Vigliano (Firenze) e Maria Sole Giannelli di Ficomontanino di Chiusi (Siena). Degustazione vini e assaggi di prodotti e piatti toscani

GAGINI, ore 20.30

VIA DEI CASSARI, 35 – PALERMO

MORGANE FLEURY RACCONTA LA SUA CHAMPAGNE

Cena firmata dagli chef del Gagini Massimiliano Mandozzi ed Elnava De Rosa con gli champagne biodinamici raccontati dalla produttrice di Maison Fleury.

Per info e prenotazioni 091 589918

OSTERIA DEI VESPRI, ore 20.30

PIAZZA DEI VESPRI, 6 – PALERMO

ETNA INCONTRA MENFI. DUE GRANDI ROSSI AL NATURALE

Viaggio del gusto in due grandi territori rappresentati da due aziende promettenti siciliane: Sciacca e Boccone.

Per info e prenotazioni 091 6171631

19 gennaio, ore 20.30

VILLA COSTANZA

VIA P. BONANNO, 42 – PALERMO ore 20.30

ORTI, PIZZA & VINO

I piatti di Antonio Terzo e le pizze al pedellino di Maurizio Battaglia e Marco Bianco in abbinamento ai vini di Lamoresca e il Mortellito.

Per info e prenotazioni 091 547027

LIBERTÀ – VINI NATURALI E CUCINA, ore 20.00

VIA LIBERTÀ, 93 – PALERMO

APERITIVO CON GLI AMICI VIGNAIOLI

Nino Barraco, Stefano Amerighi, Pierpaolo Badalucco, Francesco Maria De Franco, Aldo Viola, Francesco Ferreri insieme con i loro vini al Libertà.

Info e prenotazioni: 091 9102341

AJA MOLA, ore 20.30

VIA DEI CASSARI, 39 – PALERMO

DRINK WITH LOVE & JAZZ

Le Nuvole, Cirelli e Ayunta protagoniste alla cena firmata da Giuseppe Calvaruso. Percorso narrato e musicato alla scoperta degli areali Vulture, del Montepulciano d'Abruzzo e dell'Etna.

Info e prenotazione 091 729 6599

OSTERIA DEI VESPRI, ore 20.30

PIAZZA DEI VESPRI, 6 – PALERMO

LE GRANDI ESPRESSIONI DEL VINO NATURALE

I fratelli Rizzo ospitano Casa Caterina e Federico Graziani.

Un percorso di assaggi per approfondire le migliori espressioni della Franciacorta e dell'Etna naturale. Per info e prenotazioni 091 6171631

CRE.ZI.PLUS, ore 20.30

VIA PAOLO GILI, 4 – PALERMO

VINI CAMPISI AL CRE.ZI.PLUS

Marcin Oz racconta la sua scommessa in Sicilia attraverso una degustazione in abbinamento ai piatti della cucina del Cre.Zi.Plus e ai prodotti delle Trazzere del Gusto. Info e prenotazioni 334 152 0175.

BITTA BISTRO

VIA DEL PARLATORIO, 1-10 – BAGHERIA ORE 19.30

NOT ORDINARY WINES tra Francia e Calabria

Aperitivo eccellenze di territorio e i vini naturali di Carlo La Rocca di Domaine de L'Agramante, nuovo progetto nella Côtes du Rhône Rouge, di Antonello Canonico di Cretapaglia e Giuseppe Calabrese. Per info e prenotazioni: 393 216 2888

20 gennaio, ore 19.00

SANLORENZO MERCATO

VIA S. LORENZO, 288 – PALERMO

NOT STAPPARTY – LA FESTA FINALE DELLA RASSEGNA

Gran finale della rassegna con i vini franchi di Not e i vignaioli all'Osteria Mulino Sansone. Aperitivo 'artigianale' per celebrare la chiusura della seconda edizione arricchito con tapas, stuzzichini e specialità di territorio. Info e prenotazioni 338 2921519.

TRATTORIA AL FARO VERDE DA BENITO DAL 1978, ore 20.30

VIA S. NICOLICCHIO, 14 – S. FLAVIA (PA)

IL PESCE DI BORGATA, DAL RECUPERO DEI PESCI POVERI ALLE TRADIZIONI DELL'ANTICO BORGO MARINARO DI PORTICELLO

Cena con Bonetta dell'Oglio, le Donne di Mare, Maurizio Balistreri e i fratelli Balistreri custodi dei modi della borgata e Massimo Padova di Riofavara. Info e prenotazioni 3315267142. – 3357469870

Le aziende partecipanti

(* aziende con il produttore)

- Arianna Occhipinti*
- Azienda Agricola Rallo | Linea Naturale*
- Cos*
- Di Giovanna | linea naturale | Enostore*
- Daino | I Vigneri*
- I Custodi delle vigne dell'Etna | I Vigneri*

- Spadafora Dei Principi di Spadafora | Linea Naturale*
- Abbazia San Giorgio | Contrade*
- Agricola Virà*
- Aldo Viola*
- Alessandro Viola*
- Ayunta*
- Azienda Agricola Di Salvo*
- Azienda Agricola Francesco Modica*
- Azienda Agricola Guccione*
- Azienda Agricola Siciliano | Contrade*
- Barraco*
- Bioviola | Linea Naturale*
- Boccone*
- Bonavita*
- Bosco Falconeria*
- Bruno Ferrara Sardo | Contrade
- Cantine del Malandrino*
- Contrade*
- Dos Tierras Badalucco De La Iglesia Garcia*
- Elios*
- Enostore Distribuzione*
- Etnella | Contrade*
- Fattorie Romeo del Castello | Distribuzione Gitana*
- Fausta Mansio*
- Federico Graziani | I Vigneri*
- Ferracane | Vini d'autore*
- Feudo Tudia*
- Fiorale Vini*
- Grottafumata*
- Gueli*
- I Vigneri di Salvo Foti | I Vigneri*
- Il Mortellito*
- La Chiusa*
- La Moresca*
- La Valigia Di Bacco*
- Lauria*
- Le Furie*
- Le Sette Aje*
- Longarico | Contrade
- Manenti | I Vigneri*
- Marco De Bartoli*
- Marilena Barbera*
- Marino Abate*
- Mastro Di Baglio*
- Meridio*
- Nuzzella*
- Porta Del Vento*
- Possente*
- Riofavara*
- Salvatore Marino*
- Salvatore Tamburello | Linea Naturale*
- Sciacca*
- Sergio Drago | Contrade*
- Serragghia Giotto Bini*

- Tanca Nica*
- Tonnino | Linea Naturale | Contrade*
- Valcerasa | Vini d'autore*
- Valdibella*
- Vigna Nica | Vini d'autore*
- Vigneti Vecchio | Vini d'autore
- Vino di Anna*
- Vini Campisi*
- Vini Scirto*
- Vini d'autore*
- Viteadovest*

ABRUZZO

- Controvento*
- Francesco Cirelli*
- Ludovico Azienda Agricola*

ALTO ADIGE

- In der Eben*

BASILICATA

- Agricola Le Nuvole*

CALABRIA

- 'A Vita*
- Cretapaglia Bio Agricola*
- Giuseppe Calabrese Agricoltore a Saracena*
- Masseria Perugini | Enostore*
- Tenuta Del Conte | Enostore*

CAMPANIA

- Alepa | Enostore*
- Cantine Matrone*
- Enoz*
- I Cacciagalli*

LAZIO

- Colacicchi*
- Damiano Ciolli*
- Occhipinti | Vini d'autore

LIGURIA

- Roberto Rondelli | LM*
- Terrazze Singhie*

PIEMONTE

- Carussin | Vini d'autore
- Rocco di Carpeneto*
- Vinicea*

PUGLIA

- San Ruggero | Enostore*

EMILIA ROMAGNA

- Azienda Agricola Bragagni | Distribuzione Gitana*
- Lusenti*

- Podere Magia*
- Vigne di San Lorenzo in Campiume*

SARDEGNA

- Tenute Dettori*

LOMBARDIA

- Casa Caterina*
- Divella*
- LM Fine Wine Merchant*
- Mario Gatta*
- Nicola Gatta | Vini d'autore*

TOSCANA

- Fattoria La Striscia | LM*
- Ficomontanino*
- Fonterenza | Vini d'autore
- Paolo Marchionni*
- Ranchelle*
- Stefano Amerighi*
- Tenuta Lenzini | Enostore

VENETO

- Calalta*
- Ca' de Zago | Vini d'autore
- Corte de Pieri*
- Corte Sant'Alda*
- Insolente*
- Volcanalia*

FRIULI VENEZIA GIULIA

- Zidarich | Vini d'autore
- Flaibani | LM*

ALTRO

- Sabadi

ESTERO

Francia

- Domaine de l'Agramante*
- Clotaire Michal | LM
- Sons of Wine – Farid Yahimi | Distribuzione Gitana*

Germania

- Sfefan Vetter | Distribuzione Gitana

Spagna

- Garay | LM
- Micro Bio Wines | Distribuzione Gitana*

Internet

www.rassegnanot.com