

Conto alla rovescia per la II edizione di **Ciliegiolo d'Italia, manifestazione nata per rendere omaggio ad un'uva antica, quanto nobile e preziosa: il ciliegiolo.**

Ciliegiolo d'Italia vi aspetta a Narni (Tr), il 14 e 15 maggio, con **degustazioni ai banchi di assaggio presenziati dai vignaioli, degustazioni guidate presentate da importanti firme del mondo vinicolo, cooking show a cura di chef umbri e gastronomia.**

La manifestazione prenderà vita nei suggestivi spazi dell'Auditorium di San Domenico, chiesa sconsacrata e di rara bellezza, risalente al XII secolo, dove si riuniranno 30 produttori da tutta Italia pronti per far assaggiare i loro vini a base ciliegiolo; un confronto pensato per **esaltare le differenze che intercorrono tra vini ottenuti in diverse località, con differenti climi, terreni ed idee produttive,** ma da un unico vitigno.



A Ciliegiolo d'Italia **si potrà partecipare, previa prenotazione, ad alcuni seminari e degustazioni curate dai giornalisti** Antonio Boco, Giampaolo Gravina, Fabio Pracchia e Giampiero Pulcini, che avranno come temi vecchie annate, vitigni e territori a confronto, ed il ciliegiolo di Narni. **Grazie alla collaborazione con Slow Food Terre dell'Umbria Meridionale si potranno invece apprezzare, degustare ed acquistare alcuni Presidi, piccole e rare creazioni agroalimentari del Bel Paese.**

Ma la gastronomia sarà anche altro. Sia sabato che domenica, infatti, a dare ancora più pepe alla kermesse ci saranno i **cooking show, che mostreranno la stoffa e la bontà della cucina umbra.**



Grazie a Ciliegiolo d'Italia, che si svolgerà nel centro storico di Narni, **sarà possibile anche andare alla scoperta di una paese dalle numerose ricchezze storiche, culturali e**

paesaggistiche, come Narni sotterranea, la rocca Albornoziana risalente al 1367 e posta a 332 m.s.l.m. e tanto altro ancora.

L'Associazione dei Produttori di Ciliegiolo di Narni è formata dalle aziende Leonardo Bussoletti (il cui titolare, Leonardo Bussoletti, è il Presidente dell'Associazione), Fattoria Giro di Vento di Azienda Agricola Mazzocchi, Tenuta Casale Milli, Tenuta Fabrucciano, Agraria Ponteggia, Cantina Sandonna, Ruffo della Scaletta. Queste sette realtà che producono ed etichettano Ciliegiolo di Narni in purezza hanno aderito a un disciplinare che certifica l'adozione di determinate norme di lavorazione, sia in vigna che in cantina, più rigorose rispetto al disciplinare IGT, e si contraddistinguono grazie ad un bollino posto in etichetta.



Ciliegiolo d'Italia si avvale del contributo dell'Unione Europea, della Repubblica Italiana e della Regione Umbria – Programma di Sviluppo rurale per l'Umbria 2014-2020, Misura 3.2.1 -, del patrocinio e del supporto del Comune di Narni e della Provincia di Terni

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 (info@ciliegioloditalia.it)

Seminari e degustazioni guidate gratuiti, su prenotazione (info@ciliegioloditalia.it)