

**Vinissage** festeggia il traguardo dei **dieci anni**, il prossimo **28 e 29 maggio** al Palazzo dell'**Enofila di Asti**. La manifestazione del **vino biologico, biodinamico e naturale** ha saputo in questo lungo percorso diventare **uno dei più importanti appuntamenti italiani** dedicati al mondo della viticoltura naturale e consapevole: un vero e proprio fiore all'occhiello dell'intensa primavera astigiana.

La due giorni, organizzata dalla **Città di Asti** in collaborazione con **l'Associazione delle Città del Bio e Officina Enoica**, nasce per promuovere e avvicinare appassionati e neofiti al mondo del vino biologico attraverso l'incontro e il dialogo con i produttori. Il fine settimana di Vinissage, infatti, permette al pubblico non solo di degustare e acquistare il meglio della produzione italiana in questo settore, ma soprattutto è l'occasione per conoscere, dialogare e confrontarsi con chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal filare alla cantina. Un viaggio appassionato che esplora tutte le regioni italiane e che quest'anno vedrà crescere la presenza, accanto ai vignaioli, di altre specialità biologiche, dal pane ai prodotti da forno, ma anche marmellate, conserve, formaggi e una selezionata offerta di street food. Ma non solo: per tutti gli appassionati in arrivo ad Asti l'offerta enogastronomica si completa con **L'Europa in festa**, il mercato europeo di Piazza del Palio. Un appuntamento con colori e sapori che come Vinissage festeggia quest'anno la decima edizione e richiama migliaia di visitatori con la presenza di un centinaio di operatori con specialità dolci e salate, ma anche artigianato, curiosità e souvenir provenienti da tutta l'Unione.



**Il "fenomeno bio" è in continua crescita:** nel territorio astigiano, così come in tutt'Italia, è in corso una riconversione dei vigneti, tanto che nel giro di due anni ci saranno 24 mila ettari di superficie vitata coltivata ad agricoltura biologica – come dichiarano il Sindaco Brignolo e

l'Assessore Agricoltura, Turismo, Promozione del territorio Andrea Cerrato. L'occasione per annunciare la decima edizione di Vinissage è la partecipazione della Città di Asti a "Tipicità", interessante appuntamento dedicato all'enogastronomia che si terrà a Fermo, nelle Marche, dal 5 al 7 marzo.

Nelle bottiglie del vino biologico, biodinamico e naturale c'è un **viaggio culturale** che parte dal rispetto della natura, passa da una profonda conoscenza dei territori d'origine e delle loro specificità e conduce ad una degustazione unica a livello organolettico. Le cantine che verranno selezionate per essere presenti negli affascinanti spazi del Palazzo dell'Enofila sono esempi di rigore nella coltivazione senza sostanze chimiche di sintesi, rispettose dei cicli naturali del terreno, pazienti nel lasciare all'uva i giusti tempi di maturazione e di macerazione in cantina, attenti nella selezione di lieviti esclusivamente naturali che consentano di esaltare i profumi e le caratteristiche del vino.

**L'appuntamento per tutti i wine lovers, slow-trotters ed amanti del turismo esperienziale è ad Asti dal 28 al 29 maggio!**



## **INFO AL PUBBLICO**

**Vinissage** – Centro Congressi Palazzo dell'Enofila, C.so Felice Cavallotti 45/47 ASTI

**Orari** – sabato 28 maggio dalle 15 alle 20,30 – domenica 29 maggio dalle 10,30 alle 19

**Ingresso 10 euro** incluso tasca, calice, degustazioni libere e buono sconto di 5 euro da spendere nell'acquisto di prodotti in vendita a Vinissage

**Ingresso ridotto a 5 euro** per gli iscritti alle associazioni di categoria ONAV, AIS, FISAR E SLOW FOOD

**Sabato 28 maggio alle 20.30 – Centro Congressi Palazzo dell'Enofila – Cena vegana su prenotazione fino ad esaurimento posti – € 20,00 a testa**

**Comune di Asti – Servizio Turismo e Manifestazioni** Simona  
Bottero 0141 399526  
**Officina Enoica** Gianni Camocardi 335 6238642  
**Associazione delle Città del Bio** Davide Turchetto 011  
43.64.830