

**AIS Emilia**

## **Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio 2018**

*Vino, olio e arte patrimonio della cultura italiana*

di Antonietta Mazzeo

L'architettura del Palazzo Ducale di Sassuolo impreziosita da fontane e circondata da spazi verdi, e la bellezza delle decorazioni, veri gioielli della cultura barocca dell'Italia settentrionale, hanno ospitato, sabato 21 aprile 2018, la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio 2018, organizzata da AIS Emilia (Associazione Nazionale Sommelier) in accordo e collaborazione con MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), MIUR (Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca) e MiBACT (Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo) in media partnership con Rai e TGR.

Il tema dell'edizione 2018 della Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio "Vino, Olio e Arte patrimonio della Cultura Italiana", rappresenta compiutamente lo stretto legame tra due prodotti agroalimentari italiani di preminenza. Vino e olio rappresentano, una delle più evidenti ricchezze, che il nostro Paese sa offrire, tanto dal punto di vista delle condizioni climatiche, che della fertilità della sua terra, quanto della capacità umana di trasformare questi doni della natura, in prodotti dalla riconosciuta eccellenza mondiale. Una coltura che nei millenni è diventata cultura: espressione di tradizioni, antichi saperi e sapienza artigianale. L'evento ha voluto celebrare, la cultura del vino e dell'olio, come parte integrante delle nostre radici mediterranee, mostrandone lo stretto legame con espressioni culturali di tipo artistico, un'opportunità, per rinviare il legame fra gli ambiti storici e il contesto sociale in cui sono inseriti. L'unione, con i beni culturali e i nostri musei, è risultata quindi inevitabile, perché vino e olio, così come la vite e l'ulivo, con le loro diverse espressioni artistiche, spesso rappresentative di stili di vita e memoria culturale antica, oltre ad essere state muse ispiratrici, per opere d'arte in ogni epoca, rappresentano un elemento caratterizzante del paesaggio rurale delle nostre regioni, e quindi, patrimonio identitario dell'Italia.

L'VIII° edizione della Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, si inserisce tra gli eventi che celebrano il 2018 quale Anno del Cibo Italiano, proclamato dai dicasteri delle Politiche agricole e dei Beni culturali, e Anno Europeo del Patrimonio Culturale, designato dal Parlamento Europeo e dal Consiglio dell'Unione Europea.(ANSA).

L'iniziativa, come sottolineato dal presidente nazionale AIS, Antonello Maietta, "... *rileva la valenza dell'informazione consapevole su due produzioni-gioiello del made in Italy, nonché la crescita del peso specifico dell'Associazione Italiana Sommelier, non solo nel contesto vitivinicolo e agroalimentare, ma anche in un'ottica culturale, con il coinvolgimento nella propria attività divulgativa di importanti realtà istituzionali, italiane ed europee ...*"

L'evento organizzato da AIS Emilia è stato caratterizzato dal convegno "Vino, olio e arte patrimonio della cultura italiana". Dopo i rituali saluti del Presidente dell'AIS Emilia, Dott.ssa Annalisa Barison, i lavori sono stati aperti dal Dott. Franco Leonardi – (MIPAAF), a cui sono seguiti gli interventi dei relatori, moderati da Antonietta Mazzeo, Sommelier AIS, Tecnico ed Esperto degli Oli d'Oliva Vergini ed Extravergini, che hanno trattato i seguenti argomenti:

**Prof. Andrea Fabbri - Università di Parma - Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco**

*Recupero, salvaguardia e valorizzazione della biodiversità olivicola dell'Emilia Romagna. La caratterizzazione e la tutela di varietà di olivo autoctone, rappresenta il punto chiave per la*

valorizzazione, dell'intera filiera produttiva dell'olio extra vergine di oliva. Prof. Andrea Fabbri, ci parli dell'importanza del recupero, della salvaguardia e della valorizzazione della biodiversità olivicola dell'Emilia Romagna.

### **Dott.ssa Silvia Mandini - produttrice Mossi 1558**

*Vitigni tradizionali dei colli Piacentini. Le colline dell'Emilia, con terreni e microclimi estremamente variegati, sono da sempre, terre vocate per il vino di pregio. La viticoltura piacentina, affonda nella storia le sue radici di tradizione e vocazionalità, i vini dei colli Piacentini sono numerosi, quelli più conosciuti sono senz'altro il Gutturnio e la Malvasia e l'Ortrugo. La Dott.ssa Silvia Mandini ci parlerà dei vitigni tradizionali delle colline Piacentine.*

### **Dott. Franco Spada - Presidente Consorzio Olio Dop Brisighella**

*La cultura dell'olio extravergine di qualità, tra produzione e mercato. Quello dell'olio di oliva è un mercato dinamico e in crescita, la produzione mondiale è in costante aumentato. In questo scenario, l'Italia deve fare le sue scelte urgentemente, decidendo in primo luogo se vuole competere e in seconda battuta, con quale ruolo farlo. La ragione vorrebbe che il paese si desti da questo letargo e che scelga di rilanciare, facendo quello che sa fare meglio: l'eccellenza. Un'eccellenza che deve affondare le sue radici in un sistema produttivo, distributivo e di consumo, totalmente rinnovato, con l'originalità e la fantasia di cui il paese è capace. Quali modelli e nuove strade percorrere, prima che lo facciano i produttori cileni, australiani, californiani o spagnoli, che da tempo stanno investendo sulla qualità.*

### **Dott. Sandro Cavicchioli - produttore Cantine Cavicchioli**

*"... Balzante, con vivo bollor, è il vino divino del mondo ..."* Lambrusco un vino affascinante, fra mito e realtà.

*Il Lambrusco è la dimostrazione evidente, di quanto ogni vino, sia profondamente legato al carattere del proprio territorio, costituendone la sua espressione più autentica: frizzante, vivace e conviviale, questo vino dalla storia antica e dal vitigno selvatico, è il ritratto dell'Emilia, la regione in cui è prodotto. Il lambrusco è il principe dei vitigni autoctoni, un autentico inno alla gioia, un vino straordinariamente buono e tutto fuorché banale. Le origini del lambrusco si perdono nella notte dei tempi.*

### **Fabio Giberti Assaggiatore Esperto/Formatore di Parmigiano Reggiano, Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Accademia Italiana Maestri Sommelier e membro dell'Accademia Italiana di Gastronomia Storica**

*Le forme del latte e del vino ... Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico Tradizionale ... tra arte e gusto! I prodotti enogastronomici dell'Emilia-Romagna, un patrimonio a qualità certificata, composto dalle 39 DOP e IGP e quasi 300 prodotti censiti come "tradizionali", sono la testimonianza della straordinaria ricchezza, del sapere e della storia, di una regione dove la cultura enologica e l'identità territoriale sposano la più raffinata produzione alimentare. Tutto ciò è tecnica, è sapere, è ... arte! Un connubio perfetto di cultura del lavoro, che da sempre sostiene le necessità quotidiane dell'uomo, ma anche di sapori, profumi e piaceri del gusto. Due, delle forme d'arte più rappresentative della nostra regione, il re dei formaggi il Parmigiano Reggiano e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.*

### **Maurizia Gentili – Pittrice**

*"I Vinarelli" : l'arte di dipingere con il vino. Il vino è arte, opera sapiente dell'uomo, e ad ogni genere di arte si lega, e con ogni genere di arte si esalta. C'è un'alchimia particolare, quando il vino incontra l'arte. Catturare l'anima espressiva del nettare di Bacco usandolo, non come fonte d'ispirazione, ma come strumento di creazione è una soluzione che ha il sapore di "tempi andati", quando l'arte, era prima di tutto, una questione di materiali e di ispirazione. Vi presento la pittrice Maurizia Gentili e i suoi "vinarelli", disegni realizzati con una tecnica personalissima che utilizza i pigmenti del vino.*

Al termine dei lavori, per tutti i partecipanti, il buffet con i prodotti enogastronomici tipici dell'Emilia ed il banco d'assaggio dei vini e degli oli, gestito dai sommelier dell' AIS Emilia, e da tecnici ed esperti degli Oli d'Oliva Vergini ed Extravergini.

L'efficace adesione di un pubblico sempre più interessato, ha decretato il successo di questa VIII° edizione della Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio organizzata da AIS Emilia. "*Vino, olio e arte patrimonio della cultura italiana*", relatori qualificati e produttori capaci di rappresentare, nei propri vini e oli, la realtà del territorio, hanno affermato e mostrato, come l'argomento di questa giornata, la produzione e la tradizione enoica e olearia italiana siano di grande influenza e affinità con la cultura e l'arte.