



**Comune di Noceto
Ufficio Stampa**

**FOOD WINE FESTIVAL
PRIMA EDIZIONE
CENTRO STORICO NOCETO
DOMENICA 20 DICEMBRE 2015**

Debutterà a Noceto domenica 20 dicembre dalla mattina alla sera, collocandosi in una data che la prossimità del Natale renderà ancora più ricco di suggestione, il **Food Wine Festival**, un evento inedito per il territorio che proporrà un viaggio attraverso la (ri)scoperta delle eccellenze enogastronomiche ed i buoni sapori, all'insegna di una qualità che coniuga tradizioni ed innovazioni.

Protagonisti dell'evento - che sorge sotto l'egida dell'Amministrazione Comunale di Noceto con riferimento all'Assessorato al Commercio guidato dal Vicesindaco Daisy Bizzi, in sinergia con ASCOM, la locale Proloco e la Casa Vinicola Podere Crocetta di Zibello, rappresentata dal sommelier Corrado Rizzoli e dalla collaboratrice Gianna Bevini - saranno una decina di aziende vinicole provenienti per la maggior parte dal territorio parmense ma anche dalle zone del pavese, del veronese e dell'alto Monferrato astigiano, oltre che una decina di produttori agricoli che proporranno tipicità e delizie a Km zero del nostro territorio..

Ed è il filo conduttore della qualità che lega le aziende vinicole che saranno presenti all'evento del prossimo 20 dicembre, che hanno la comune caratteristica di coniugare alla passione una grande competenza, metodiche dove è bandito l'utilizzo di prodotti chimici e lunghe tradizioni vignaiole, per permettere di ottenere prodotti d'eccellenza, che sembra contengano la fragranza, il calore e la morbidezza dei territori collinari che accolgono i vigneti.

Lo stesso filo conduttore – antiche tradizioni, passione ed esperienza – che lega i produttori agricoli presenti, che porteranno sulle loro bancarelle direttamente dalle loro aziende con una filiera pari a zero, parmigiano, maiale nero, salumi, miele, olio e prodotti ortofrutticoli.

L'appuntamento non si prefigge solo la semplice degustazione ed apprezzamento dei prodotti, ma vuole essere anche un'occasione di conoscenza dei vini: durante la giornata sarà infatti possibile seguire un momento di approfondimento tenuto da Maria Beatrice Petrini, esperta nel settore, che gestiva con la famiglia lo storico ristorante Aquila Romana, ora rinnovato nel 19-28.

E sarà sempre il 19-28 che proporrà le degustazioni di "anolini da passeggio" e "ciccioli da passeggio", prodotti delle antiche tradizioni del nostro territorio.

Ufficio stampa Comune di Noceto

Simona Sansuini

Tel 0521-622128

Fax 0521-622100

e-mail:

simona.sansuini@comune.noceto.pr.it



**Comune di Noceto
Ufficio Stampa**

Presente in piazza anche la Consulta dei Giovani, che si occuperà del confezionamento delle strenne e dei regali di Natale.

E nel contesto della valorizzazione dei salumi, è stato organizzato un momento speciale per proporre quella che è un'autentica novità del settore "La tenera Noce di Cocchi" – un salume magro, morbido e raffinato al palato - prodotta dall'omonimo salumificio nocetano dei fratelli Cocchi che hanno sviluppato un'idea del sindaco Fabio Fecci che li esortava a creare un prodotto tipico nocetano da affiancare al tradizionale Nocino, l'infuso di noci.

Anche la solidarietà parteciperà all'evento : la Comunità Betania con sede principale a Marore , con riferimento alla struttura di Borghetto, proporrà le stelle di Natale il cui ricavato sarà devoluto ad iniziative volte al recupero dei tossicodipendenti.

Alle ore 16,00 avranno luogo le premiazioni della prima edizione del concorso fotografico organizzato da Vinum 26 come da volantino allegato, dove sono riportate le condizioni di partecipazione

Ufficio stampa Comune di Noceto
Simona Sansuini
Tel 0521-622128
Fax 0521-622100
e-mail:
simona.sansuini@comune.noceto.pr.it



**Comune di Noceto
Ufficio Stampa**

CANTINE PARTECIPANTI AL 1° CHRISTMAS FOOD WINE FESTIVAL - NOCETO

Vigna Cunial - Traversetolo (PR)

Vini biologici. Azienda nata nel 2002 e situata nella zona collinare appenninica DOC Colli di Parma nel Comune di Traversetolo. 50.000 bottiglie produzione.

Spumanti da uve malvasia, sauvignon, pinot nero, pinot bianco, chardonnay

Vini rossi da uve barbera, cabernet sauvignon, merlot, syrah

Azienda Agricola Antonio Aldini - Mattaleto di Langhirano (PR)

Azienda nata nel 2005. Piccola produzione 5.000 bottiglie.

Malvasia aromatica di Candia, Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon. Vini rifermentati in bottiglia senza sboccatura.

Vino bianco spumante, vino rosso spumante, vino rosso fermo.

Tomasetti Family Winery - Polesine Parmense (PR)

Azienda nata nel 2004. 15.000 bottiglie produzione. Vitigni Merlot e Lambrusco. Vini rossi fermi, vini rossi frizzanti.

Rifermentazione in bottiglia.

Azienda Vitivinicola Ca' Nova - Costamezzana di Noceto (PR)

Sorge sulle colline di Costamezzana. Nasce agli inizi del millennio. Piccola produzione di bottiglie. Malvasia, Marsanne, Ortrugo, Barbera, Bonarda, Merlot. Vini bianchi frizzanti, vini rossi frizzanti, DOC Colli di Parma, vini rossi fermi.

Podere Crocetta (Nebbia e Sabbia) - Zibello (PR)

Azienda agricola situata nella bassa parmense in località Zibello. Nata nei primi anni 2000. Circa 30-40.000 bottiglie produzione. Uve Lambrusco Maestri e Fortana. Vini bianchi e rossi rifermentati in bottiglia da uve fortana. Vini frizzanti bianchi, rossi, rosè.

Tenuta Belvedere - Montecalvo Versiggia (PV)

Nasce nel 2013 e si trova nel cuore dell'Oltrepò Pavese a Montecalvo Versiggia (PV). 10 ettari vitati. In attesa del Metodo Classico e del Pinot Nero in purezza, produce attualmente Bonarda DOC Oltrepò Pavese e spumanti da uve Pinot Nero.

Azienda Agricola Monrealto - Cariano della Valpolicella (VR)

Piccola realtà di Cariano della Valpolicella che nasce nei primi anni 2000. 10 ettari vitati. Vini prodotti bianco e rosso veronese, bianco e rosso superiore, valpolicella, ripasso, amarone, passito bianco e grappa di amarone.

Azienda Agricola Alessandro Motta – Castel Rocchero (AT)

Situata tra le dolci colline dell'alto Monferrato astigiano. Nasce inizi 2000. 5 ettari vitati. Vini Brachetto d'Acqui DOCG, Moscato d'Asti DOCG, Barbera d'Asti DOCG, Pinot Nero rifermentato in bottiglia brut.

Ufficio stampa Comune di Noceto

Simona Sansuini

Tel 0521-622128

Fax 0521-622100

e-mail:

simona.sansuini@comune.noceto.pr.it