

## Terroirmarche Festival, 3 giorni di vignaioli bio ad Ancona

*Da sabato 16 a lunedì 18 novembre alla Mole Vanvitelliana di Ancona 3 giorni tra banchi di assaggio, laboratori e incontri promossa dall'associazione Terroirmarche, realtà che riunisce i vini e i vignaioli biologici delle Marche*

Dopo le esperienze di Macerata e di Ascoli Piceno sarà Ancona con la sua Mole Vanvitelliana a ospitare l'annuale appuntamento con Terroirmarche Festival. Una manifestazione che nasce nel 2015 per promuovere le produzioni biologiche dei vignaioli associati, provenienti da tutta la regione. Dal Verdicchio al Pecorino, dai vini del Conero a quelli del Piceno non c'è tipologia che non sarà possibile assaggiare in occasione dei banchi di assaggio, grande appuntamento previsto per le giornate di domenica 17 e di lunedì 18 novembre.

Terroirmarche Festival non è solo banchi di assaggio: il primo degli approfondimenti previsti per la giornata di sabato 16 novembre avrà infatti come titolo "Le Marche tra biologico e biodinamico, diversità e ricchezza", laboratorio che sarà tenuto da **Monty Waldin**, collaboratore della prestigiosa rivista Decanter, della pubblicazione Oxford Companion to Wine e autore dell'Italian Wine Podcast. A seguire un momento dedicato a uno dei territori ospiti con il curatore della guida Slow Wine edita da Slow Food, **Fabio Giavedoni**: "Alla scoperta dei vignaioli artigiani di Friuli-Venezia Giulia e Slovenia".

Terroirmarche Festival ospita infatti da ormai alcune edizioni un certo numero di vignaioli provenienti dalle regioni più diverse. Quest'anno ci saranno cantine provenienti dal Collio goriziano, dalla Valle del Vipacco, in Slovenia, dalla Mosella, in Germania. Realtà che hanno così la possibilità di confrontarsi non solo con il pubblico marchigiano ma anche con i loro colleghi sui temi più stringenti della viticoltura di oggi.

Felicissimo nell'appoggiare e sostenere Terroirmarche **Paolo Marasca, Assessore alla Cultura, al Turismo e alle Politiche Giovanili** per il Comune di Ancona:

*"Abbiamo accolto con entusiasmo l'idea di un appuntamento così importante per il settore, e per il rapporto con l'ambiente che gli è sotteso. Per questo, sosteniamo direttamente gli incontri e le iniziative che, all'interno del festival, toccano temi cruciali dell'esistenza contemporanea. Siamo convinti che uno dei compiti della Mole sia quello di amplificare le eccellenze, le bellezze e le possibilità dell'intero territorio regionale, e in questo solco ci muoviamo sempre, anche nel caso del festival di Terroir."*

Tematiche che rappresentano uno dei momenti centrali del Festival. Per la sera di sabato 16 novembre Terroirmarche ha organizzato un momento di confronto e di riflessione dal titolo "**Terroir, bene comune. Agri-cultura nel rispetto di ambiente e paesaggio**". Una tavola rotonda che vedrà la partecipazione di Sergio Vallesi, ingegnere delle Risorse Idriche ed Ecologo del Paesaggio, Renata Alleva, specialista in Scienze dell'Alimentazione e Presidente ISDE sez. Ascoli Piceno, Olimpia Gobbi, Storica del territorio, Isabella Crespi, Sociologa presso l'Università degli Studi di Macerata. Scopo della serata quello di confrontarsi su quella fragilità che caratterizza i territori della Penisola, e di come il ruolo degli agricoltori possa essere centrale nella sua tutela.

È invece "**Abitare la terra, vivere i paesi**" il titolo dell'incontro di domenica sera previsto con **Franco Arminio**, poeta, scrittore, "paesologo" che negli anni si è affermato come interprete e narratore delle storie dei piccoli centri dell'Italia, descrivendone con puntuale realtà la situazione, soprattutto nel Mezzogiorno. Introduce Giampaolo Gravina, wine-writer.

Domenica 17 novembre, a margine dei banchi di assaggio, anche il tradizionale appuntamento con i Mini-Lab, approfondimenti informali sui vini e sui terroir marchigiani a cura di Loretta Liera, Fabio Fiorillo e Maurizio Silvestri. Chiude il programma lunedì 18 novembre un laboratorio guidato da **Vincenzo Donatiello**, maître e sommelier del ristorante Piazza Duomo di Alba, Cuneo (Tre Stelle Michelin), e pensato per gli operatori: "Terroirmarche e la carta dei vini contemporanea".

L'ingresso ai banchi di assaggio è di 15 euro (10 euro per soci AIS, FIS, FISAR, ONAV, Slow Food, Aspi, AIES), i laboratori sono a pagamento su prenotazione, gli incontri a ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili.

Questo l'elenco delle cantine marchigiane presenti:

Aurora (Offida - Ascoli Piceno)  
Broccanera (Arcevia - Ancona)  
Cavalieri (Matelica - Macerata)  
Col di Corte (Montecarotto - Ancona)  
Failoni (Staffolo - Ancona) | sito web  
Fattoria Nanni (Apiro - Macerata)  
Fiorano (Cossignano - Ascoli Piceno)  
La Distesa (Cupramontana - Ancona)  
La Marca di San Michele (Cupramontana - Ancona)  
La Valle del Sole (Offida - Ascoli Piceno)  
Malacari (Offagna - Ancona) | sito web  
Moroder (Ancona) | sito web  
Pantaleone (Ascoli Piceno)  
Selvagrossa (Pesaro)  
Terra argillosa - PS Winery (Offida - Ascoli Piceno)  
Peruzzi (Monteroberto - Ancona)  
Pievalta (Maiolati Spontini - Ancona)  
Tomassetti (Senigallia - Ancona)  
Vigneti Vallorani (Colli del Tronto - Ascoli Piceno)

*Programma completo della manifestazione sul sito: [www.terroirmarche.com](http://www.terroirmarche.com).*

*Relazioni con la stampa: Jacopo Cossater, 339 768 5085, [jacopocossater@gmail.com](mailto:jacopocossater@gmail.com).*