



COMUNICATO STAMPA

A GIUGNO LA SESTA EDIZIONE DEL GUTTURNIO FESTIVAL

Nuova collocazione temporale per la due giorni dedicata a degustazioni, assaggi, abbinamenti enogastronomici e buon vivere che consente di scoprire il Piacentino, territorio incantevole ricco di storia, cultura, tradizione e natura.

Milano, aprile 2011. **Si svolgerà i prossimi 4 e 5 giugno**, nel suggestivo scenario quattrocentesco del Palazzo Comunale di **Carpaneto Piacentino**, il Castello Scotti da Vigoleno, **la sesta edizione del Gutturnio Festival**.

L'annuale e consolidata "vetrina", dedicata anche quest'anno al **Gutturnio Frizzante**, promuove l'incontro fra Produttori vitivinicoli e Cantine piacentini e migliaia di appassionati, turisti e curiosi interessati ad approfondire attraverso degustazioni, assaggi e abbinamenti enogastronomici la conoscenza di un territorio unico, il Piacentino, caratterizzato dal connubio fra enologia, gastronomia e cultura.

I visitatori potranno apprezzare il Gutturnio Frizzante e gli altri Vini Piacentini attraverso degustazioni libere e guidate.

Le degustazioni libere si svolgeranno come di consueto nel cortile del Palazzo Comunale, **dalle 15 alle 22 di sabato 4 giugno e dalle 10 alle 22 di domenica**.

Ogni visitatore potrà costruire il proprio personalissimo percorso di degustazione incontrando direttamente i Produttori e le Cantine che aderiscono alla manifestazione, seguendo, oltre che la propria curiosità, i suggerimenti e i consigli dei Sommelier AIS e Fisar.

Le Cantine e i Produttori, con il supporto dei Sommelier, illustreranno le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei propri prodotti, e accompagneranno i vini con alcune specialità piacentine famose in tutto il mondo (i tre salumi Dop - coppa, pancetta e salame - e alcuni formaggi locali, fra cui il Grana Padano prodotto nel Piacentino) e con piatti della tradizione preparati dagli allievi della Scuola Alberghiera.

Per accedere alle degustazioni libere è sufficiente ritirare all'ingresso l'apposito calice (che ogni visitatore potrà portare via con sé) e i 5 coupon che consentiranno di degustare altrettanti vini (costo del calice e dei coupon: 12 Euro. La successiva "ricarica", che consente la degustazione di altri 2 vini, avrà un costo di 1 solo Euro).

Anche quest'anno, attraverso la registrazione sul sito internet della manifestazione (www.gutturniofestival.it), i visitatori potranno degustare i vini ad un prezzo ridotto: stampando l'apposita cartolina potranno infatti accedere alle prime 5 degustazioni con soli 10 Euro.

Le degustazioni guidate si terranno nei pomeriggi di sabato e domenica al piano superiore del Palazzo Comunale, in Sala Bot.

Durante le degustazioni a tema i Sommelier non si limiteranno ad illustrare le caratteristiche organolettiche del Gutturnio Frizzante e degli altri Vini Piacentini, ma daranno spazio all'approfondimento delle infinite possibilità di abbinamento fra vino e cibo.

Ogni degustazione guidata ha un costo di 10 Euro e va prenotata all'ingresso oppure attraverso il sito web del **GUT Festival**.

Per informazioni:
Ufficio Stampa Gutturnio Festival
Laura Toschi - NIS
Cell. 348 4914664
Tel. 02 3450437

ufficiostampa@nuoveipotesi.it - laura.toschi@libero.it



COMUNICATO STAMPA

Il piano superiore della sede comunale sarà dedicato alla scoperta e alla promozione del territorio piacentino e delle sue eccellenze agroalimentari, con la presenza dell'**Associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini** (che è fra i promotori del GUT Festival), **della Strada del Po e dei Sapori della bassa Piacentina** e di **Uppennino Piacentino**. In questo contesto sarà possibile assaggiare ed acquistare i prodotti DOP piacentini, famosi in tutto il mondo: salumi, miele, olio e formaggi.

Al termine del percorso di degustazione i visitatori potranno acquistare presso lo **Spazio Enoteca** i migliori vini delle Cantine che partecipano al **GUT Festival**.

Anche quest'anno il **sabato sera** vuole essere un'occasione d'**incontro e conoscenza con i giovani**, con un **Happy Hour con musica jazz dal vivo** durante il quale essi potranno avvicinarsi al Gutturnio Frizzante e agli altri Vini Piacentini scoprendone le caratteristiche, la piacevolezza, la versatilità e, aspetto non secondario, come consumarlo responsabilmente.

Domenica pomeriggio è previsto uno spettacolo di cabaret con musica dal vivo.

Fra le novità di questa sesta edizione del **GUT Festival** la **Libreria dedicata al Gutturnio**, gestita con la **Libreria Fahrenheit 451** e, grazie al gemellaggio con la regione tedesca del Pfalz, l'inedita presenza dei produttori di Winechange (<http://www.winechanges.de>) e di **alcuni dei loro vini bianchi fermi**, coinvolti anche nelle degustazioni guidate.

Il **GUT Festival** è sempre molto attento alla qualità dei vini presentati; vengono infatti ammessi alla manifestazione solo i vini che superano il vaglio di una severa **Commissione di Degustazione**.

La Commissione vede fra i suoi membri degustatori professionisti, autorevoli giornalisti, ristoratori quotati, Sommelier AIS e Fisar di fama e noti appartenenti allo Slow Food: **Giancarlo Grassi, sommelier dell'Osteria del Teatro di Piacenza, Massimo Volpari, enotecario e selezionatore dei vini per la guida Slowfood, Daniele Repetti, chef del ristorante "Il Nido del Picchio" di Carpaneto, Roberto Gazzola, patron del ristorante "la Palta" di Bilegno, Vittorio Barbieri, co-selezionatore dei vini per la guida Slowfood, Elena Simonetti, sommelier Fisar e Massimo Marruchi Sommelier AIS.**

Anche quest'anno la **Commissione di Degustazione** conferirà un "**Premio Qualità Aziende**", una Menzione di Qualità ai Gutturnio Frizzante dei cinque Produttori che maggiormente si distinguono perseguendo sempre più la via della qualità.

L'assegnazione della Menzione di Qualità avverrà nella serata del 4 giugno.

Le aziende vitivinicole meritevoli della **Menzione di qualità** verranno premiate con gli ambiti **Vinarelli** realizzati dall'artista **Maurizia Gentili**, attestati creati con una tecnica che utilizza pigmenti del vino, tannini e antociani che, penetrando nella carta e ossidandosi, dopo l'evaporazione della parte alcolica e acquosa danno la tinta. Ottenere le colorazioni è tutto un gioco di strati, fluidità e densità. E, naturalmente, di tipo di vino. In questo caso, ovviamente e rigorosamente Gutturnio frizzante puro.

E con il **GUT Festival** torna anche la **Tavola Piacentina**, che consente di sperimentare per tutta la durata del Festival sapori e profumi locali in molti ristoranti di Carpaneto e dintorni e in quelli della **Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini**.

I locali aderenti all'iniziativa, oltre a proporre a pranzo e a cena menù tipici delle Valli Piacentine, offriranno i migliori abbinamenti enogastronomici, enfatizzando quello tra il Gutturnio Frizzante e i piatti della cucina tradizionale piacentina.

Per informazioni:
Ufficio Stampa Gutturnio Festival
Laura Toschi - NIS
Cell. 348 4914664
Tel. 02 3450437
ufficiostampa@nuoveipotesi.it - laura.toschi@libero.it



COMUNICATO STAMPA

Infine, per approfondire la conoscenza del Piacentino sono previsti anche pacchetti turistici suddivisi in tre aree: "Cultura e svago", "Natura e sport", "Ospitalità e buona tavola".

Il **GUT Festival** è organizzato dal **Comune di Carpaneto** e dall'**Associazione Gut** (nata proprio per promuovere la manifestazione), in collaborazione con il **Consorzio Vini DOC Colli Piacentini**, l'**Associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini** e l'**Assovipp** (Associazione Viticoltori di Piacenza e Parma).

Tutte le informazioni sulla manifestazione sono disponibili all'indirizzo: www.gutturniofestival.it

Viticultura e vinificazione nel Piacentino

La tradizione della viticultura e della vinificazione nel Piacentino è molto antica: il ritrovamento di viti e vinaccioli fossili, di alcune pergamene e antichi oggetti testimonia che la presenza di produzioni vinicole in quest'area risale a molti secoli fa, quando sui colli attorno all'antica Placentia già si ergevano vigneti.

Nel 1878, inoltre, è avvenuto a Croce Santo Spirito, nel letto del Po, il ritrovamento del "Gutturnium", il famoso boccale d'argento di epoca romana da cui ha preso il nome il più celebre vino rosso piacentino.

Il Piacentino è un territorio fortemente vitato: la viticultura, infatti, si estende per circa 6.500 ettari di territorio agrario interamente in area collinare, fra i 150 e i 450 metri.

Gli ettari iscritti all'Albo della D.O.C. Colli Piacentini sono circa 4.600, cioè il 71% del totale.

Nell'ultimo triennio la produzione media di vino D.O.C. ha raggiunto i 220.000 hl/anno, collocandosi indubbiamente tra le più alte d'Italia, senz'altro tra le prime 20 D.O.C. su circa 370.

*Il **Gutturnio** è il re dei vini piacentini, con una produzione media di ca. 100.000 hl/anno.*

*Altri vini importanti del territorio sono **Bonarda**, **Malvasia** ed **Ortrugo**, vino quest'ultimo che non ha risentito della crisi e che negli ultimi anni ha avuto percentualmente il maggior incremento di produzione e di vendita.*

*Vi sono inoltre alcuni prodotti di nicchia che risultano essere prodotti di eccellenza dal punto di vista qualitativo tanto da ottenere importanti riconoscimenti a tutti i livelli, come il **Vin Santo**, i **Passiti** e il **Vin Santo di Vigoleno**.*

I vini D.O.C. dei Colli Piacentini hanno rese basse, non superiori a 100 q/ha, nel pieno rispetto del rigoroso disciplinare di produzione.

L'eccellenza della produzione vitivinicola e la qualità dei vini D.O.C. dei Colli Piacentini è testimoniata anche dall'aumento nel tempo dei riconoscimenti ricevuti sia sulle guide specializzate sia a Vinitaly, e dai premi ricevuti dalle singole aziende.

*Il **Consorzio Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini** rappresenta, considerando anche l'indotto delle cantine sociali ad esso aderenti, quasi 700 aziende e oltre i due terzi della produzione locale.*

*Quest'anno, grazie alla sua importante opera, si è proceduto alla **variazione del disciplinare di produzione Colli Piacentini**, le cui modifiche più significative hanno riguardato l'estrapolazione del Gutturnio e dell'Ortrugo, ad ognuno dei quali è stato dedicato un disciplinare ad hoc per permettere maggiori qualificazioni del prodotto e difesa dello stesso sia in ambito nazionale sia internazionale, in particolare del Gutturnio, con una migliore definizione (anche numerica) delle tipologie che lo riguardano con una riduzione del 50% delle stesse.*

Va ricordato, infine, che il Gutturnio festeggia gli oltre 40 anni dell'assegnazione della D.O.C., tra le prime riconosciute e quindi una delle più antiche d'Italia.

Per informazioni:

Ufficio Stampa Gutturnio Festival

Laura Toschi - NIS

Cell. 348 4914664

Tel. 02 3450437

ufficiostampa@nuoveipotesi.it - laura.toschi@libero.it