



VININCONTRO 2019 MEDIOEVO DA GUSTARE



I Vini dell'Alto Piemonte, street food, conferenze e laboratori, musica e passeggiata in vigna

AL RICETTO MEDIEVALE DI CANDELO (XIV secolo)

Dal 12 al 15 settembre 2019

XXVI edizione

L'edizione 2019 è molto composita: il filo conduttore è dato dai vini dei produttori dell'Alto Piemonte - rappresentati dal Consorzio Alto Piemonte - e dai sapori biellesi.

Protagonista assoluto il Ricetto, uno dei Borghi Più Belli d'Italia e Bandiera Arancione, cantina comunitaria per eccellenza, un "unicum" che sta a testimoniare le radici profonde del popolo candelese nei confronti della vitivinicoltura e della cultura contadina in genere. Un itinerario ecomuseale dentro e fuori le mura.

Una novità: l'anteprima di giovedì 12 settembre dalle ore 20.00, con degustazioni guidate dei vini e i prodotti del territorio (in collaborazione con Onaf e Onas).

Come nelle altre edizioni ci saranno musica e street food in tutte le giornate della manifestazione.

L'obiettivo della manifestazione è quello proporre ai visitatori il sapore e il gusto del Piemonte, affiancando alla presentazione dei vini l'offerta di prodotti tipici. Fortissimi sono i legami del territorio di Candelo con la cultura della vite nel passato, ancora più forti quelli del borgo medievale del Ricetto con il vino: fu infatti eretto nel XIV secolo dai contadini del luogo per porre al riparo dalle scorrerie di briganti e mercenari uva, vino e granaglie. E da allora ha continuato a ospitare nelle sue cellule le cantine delle enoteche locali. Una storia secolare testimoniata da numerosi documenti, che attestano per esempio che nel 1700 si producevano ogni anno 23.230 brente, cioè 1.140.720 litri di vino.

Ad affiancare la cultura del vino, quella del cibo con formaggi, riso, dolci e mieli del Biellese e i prodotti di tutto il Piemonte.

Molteplici saranno gli elementi portanti di questa manifestazione dalle valenze storico-turistico-culturali ed enogastronomiche:

a) Vini da degustare: saranno presenti numerosi produttori di vini dell'Alto Piemonte

b) Sapori locali in primo piano: formaggi, dolci, miele e Street food

c) Cultura contadina: esposizione di attrezzi legati alla vitivinicoltura e alla vita contadina. Visita alle cellule ecomuseali

Passeggiata verso il vigneto didattico con degustazione (sabato 14 settembre alle ore 15.00), in collaborazione con Slow-Food Condotta di Biella.

d) Parole e note di cultura: Musica tra le rue. Presentazione di libri legati al vino e al territorio.

e) Cultura storica: presentazione e degustazione del Vino Sinfonia prodotto dall'ecovigneto locale e del Vino del Sorriso prodotto dal vigneto del Campile ad opera dell'Associazione Ti Aiuto Io.

Costi: Biglietto d'ingresso alla manifestazione euro 4,00.

Rispettiamo l'ambiente: Il bicchiere degustazione ha un costo di 3 € (come cauzione). L'importo verrà interamente rimborsato a chi restituirà il bicchiere presso la postazione adibita.

Parcheggi gratis attorno al Ricetto, area camper gratis.

