





Biowine all'azienda agricola L'Olivella di Frascati

APPUNTAMENTI – Biowine è la nuova, appassionante sfida sul fronte del biologico che lancia nel territorio tuscolano l'Azienda Agricola L'Olivella, una delle realtà vinicole più attive e riconosciute nella filiera del Frascati Doc/Docg, prevista per sabato 19 ottobre 2013 dalle 10 alle 19 nella splendida tenuta in via Colle Pisano 5, a Frascati. La nuova avventura, voluta e realizzata in collaborazione con Slow Food Lazio, porterà a Frascati le migliori aziende produttrici di vini biologici e biodinamici, per una sessione interamente dedicata ai produttori che hanno intrapreso con determinazione questo percorso.



Biowine vuole essere e sarà una manifestazione innovativa. Non sarà una semplice degustazione ma un approccio didattico approfondito al mondo del biologico e del biodinamico. L'evento prevede incontri con i protagonisti e produttori e una zona di comfort agroalimentare con artigiani che proporranno degustazioni di formaggi, salumi, miele, biscotti, extra vergine, e altro ancora. Inoltre, ci sarà un talk stimolante sul legame tra territorio e vini, realizzato secondo le pratiche vitivinicole in 'biologico e biodinamico', con la partecipazione di Fabio Turchetti, giornalista, esperto enogastronomo, oltre che curatore regionale della Guida Slow Wine, e di altri ospiti qualificati. Tutto sarà fatto in maniera "elementare", come recita tra l'altro il sottotitolo della manifestazione, intendendo con questa parola un approccio non tecnico e per addetti ai lavori, ma altamente divulgativo, perché l'attenzione è sempre posta al grande pubblico, i veri fruitori di questa rivoluzione green.

Per questa prima edizione sono state selezionate aziende a caratura nazionale, tutte presenti nella prestigiosa guida Slow Wine di Slow Food Editore. Ci saranno degli spazi dedicati alle aziende e altri dedicati agli alimentari, inoltre ci sarà un padiglione per gli incontri e i seminari, dove si terranno sessioni e discussioni sul mondo del biologico e del biodinamico oggi. Non sarà possibile acquistare prodotti, perché Biowine vuole essere innanzitutto una manifestazione con un taglio prettamente divulgativo al fine di coinvolgere il pubblico, le aziende e gli operatori del settore.

«Come dieci anni fa siamo stati pionieri nel portare a Frascati le degustazioni di vino con la manifestazione EnoDay, che oggi è talmente cresciuta da diventare uno spin-off – dichiara Danilo Notarnicola -, oggi diventiamo promotori e pionieri nel portare sul nostro territorio il valore aggiunto che possono dare le produzioni di biologico e di biodinamico. Per fare questo abbiamo pensato ad una manifestazione originale, realizzata insieme a Slow Food Lazio, che ringrazio, dove l'aspetto più importante è quello di divulgare metodi, tecniche e valori del biologico e le sue potenzialità sui mercati internazionali e interni. BioWine è per noi un test importante che ci permetterà di pianificare il lavoro futuro».

[Read More](#)