



VINO CRUDO

Terra Persone Passione

6 Maggio 2017
Modena, Chostro di San Pietro

Chi siamo:

Un caloroso Benvenuto a Tutti! E' giusto iniziare da una piccola presentazione: siamo un gruppo eterogeneo composto da sommelier, appassionati e operatori del settore che, accumulati dalla passione verso i vini non industriali, ha deciso di associarsi.

Il **VITICCIO** per noi è il dettaglio che molti non vedono, frutto del prodigio della natura e dell'ingegno dell'uomo, che unisce la vite ai filari, la fa crescere e le permette di ergersi e ricercare la luce.

Lo nostra missione è conoscere e far conoscere i vini che rispecchino una filosofia non industriale, prodotti con passione da vignaioli esperti e rappresentativi del loro territorio.

Vini **BIOLOGICI, BIODINAMICI, NATURALI**. Riconosciuti o meno.

TERRA, PERSONE E PASSIONE, in definitiva. Come il nostro slogan.

Descrizione dell'evento:

L'evento è una degustazione /mercato aperta al pubblico di produttori selezionati provenienti da tutte le regioni italiane, in cui le cantine partecipanti potranno esporre, far degustare e vendere i propri vini.

Tutti i vignaioli condividono la filosofia dell'associazione e producono con le proprie uve vini **BIOLOGICI, BIODINAMICI, NATURALI**. Non importa che siano certificati. Siamo disposti ad accogliere chi per scelta ha deciso di non farlo.

Un'iniziativa tale è assente nel modenese ed è unica nel suo genere! Un'occasione ottima per fare conoscere il proprio vino a un territorio votato all'enogastronomia di qualità.

Dove e Quando:

L'evento si terrà nella giornata di **SABATO 6 MAGGIO 2017** dalle **14:00** alle **22.00**.

La sede è nel centro storico di **MODENA**, nel un suggestivo **CHIOSTRO DEI MONACI BENEDETTINI DI SAN PIETRO APOSTOLO** (via San Pietro 7). Una location prestigiosa, che ci riparerà anche in caso di brutto tempo.

Allestiremo noi i banchetti con tutte le attrezzature necessarie alla degustazione. A voi spetta solo il compito di portare il vostro vino e la vostra passione e di comunicarla con entusiasmo ai partecipanti!

Disporremo inoltre di una sala con videoproiettore in cui svolgere **CONFERENZE** aperte al pubblico, sia di carattere tecnico che divulgativo.

Saranno presenti anche **STAND GASTRONOMICI**, in linea con la filosofia dell'evento, che potranno usufruire della cucina professionale presente nel complesso e vendere i loro prodotti. Tutti i produttori avranno un **TICKET OMAGGIO** per il pranzo.

Logistica:

ALLESTIMENTO E SGOMBERO possono avvenire in giornata. Il luogo è comunque flessibile per accomodare le vostre esigenze il giorno prima/dopo. L'allestimento deve comunque essere completato entro le ore 12.00 di Sabato.

Siccome la location è in pieno centro storico, provvederemo noi ai **PERMESSI ZTL** per l'ingresso dei mezzi per le attività di carico e scarico. Ci siamo inoltre attivati per proporvi soluzioni per il parcheggio, per questo avrete nostre informazioni più avanti. Vi chiediamo di segnalarci se avete esigenze particolari.

Per chi volesse **PERNOTTARE** a Modena abbiamo una convenzione con una struttura nelle immediate vicinanze al costo di 25,00 €/notte.

Costi:

Il costo di partecipazione è di **50,00 € + 6 bottiglie di vino**. Un piccolo contributo per aiutarci a sostenere le spese necessarie alla realizzazione dell'evento.

Vi aspettiamo!

Abbiamo selezionato la tua cantina tra tante, perché pensiamo che rispecchi la filosofia dell'evento. Lo pensi anche tu? Sarebbe un onore averti con noi!

Facci sapere cosa ne pensi.

Un saluto,

Il Viticcio