

# Gavi capitale del primo vino a “denominazione artistica”

## Tre giorni di studi, mostre, street food e il premio la Buona Italia

### Evento

MIRIAM MASSONE  
GAVI



**Libarna**  
Sabato  
nell'area  
archeologica  
lo street food  
dell'antica  
Roma

**G**avi caput mundi. Per tre giorni - da domani a domenica - il minuscolo borgo della Val Lemme, dominato dal Forte, diventa capitale del vino, dell'arte e della storia. Unica deviazione concessa, ai turisti e agli appassionati di vino, è all'area archeologica di Libarna, sulla via Postumia, per un viaggio a ritroso nel tempo fino alle origini del vino, con degustazioni e street food dell'antica Roma. Ciceroni, i soci del consorzio tutela del Gavi, che comprende 11 Comuni, si estende su una superficie di 1500 ettari, conta 440 aziende e impiega 5 mila persone nell'intera filiera per un totale di 55 milioni di fatturato.

Gavi è stata scelta, quest'anno, e in occasione della tre giorni «Valore Forte - Gavi for Arts», dal Centro studi per il turismo dell'Università di Bergamo per presentare il primo rapporto nazionale «Wine Food&Arts, in Italia». Assieme al consorzio di tutela, presieduto da Maurizio Montobbio, gli esperti del centro studi hanno osservato 219 progetti di realtà (consorzi e produttori) che so-



**11**  
**paesi**  
Sono quelli  
che fanno  
parte  
del consorzio  
del Gavi  
presieduto  
da Maurizio  
Montobbio  
(in foto)

no riuscite a legare, con successo, vino cibo arte e cultura. Se ne discuterà domani al Forte, ma qualcosa è già Premièmerso: le aziende vitivinicole che investono in un nuovo packaging o in eti-

chetta d'autore percepiscono un aumento del prodotto venduto (fino al 40% in più) e una maggiore visibilità aziendale (fino al 60%) che raggiunge il 92% se si investe in produzioni culturali,

arti performative, eventi multidisciplinari; chi si è impegnato nel restauro e nella valorizzazione di beni culturali raggiunge fino al 100% in più di visibilità aziendale e di relazioni con la comunità locale. Su questo fronte Gavi è tra le migliori realtà. Non a caso, è qui, domani, che verrà consegnato il premio la Buona Italia a una delle 20 aziende selezionate, che meglio ha interpretato «la filiera della bellezza»: è la prima delle 7 regole per la Buona Italia identificate durante il laboratorio Gavi nel 2014. «Integrare le dimensioni culturali e turistiche nella filiera enogastronomica vuol dire futuro, e successo, soprattutto per le piccole denominazioni» dice Francesco Moneta, il curatore. Gavi, oltre alla doc e alla docg, quest'anno diventa anche «denominazione artistica».

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



## Gli appuntamenti

### VENERDI' 27

**Ore 11** al Forte di Acqui sarà assegnato alla «filiera della bellezza» il premio La Buona Italia dedicato ai progetti che nel nostro Paese meglio esprimono il legame tra il mondo del vino e del cibo e quello delle arti e della cultura. La short list è composta da 20 idee. Nello stesso contesto, e sempre al Forte di Acqui verrà presentato il primo rapporto «Wine, food&Arts Italia» in collaborazione con il Cestit, centro studi per il turismo dell'università di Bergamo: si spiegano le interconnessioni tra le arti, la cultura e il settore agroalimentare nazionale (l'indagine, inedita, è promossa dal Consorzio del Gavi). Il Consorzio e il Cestit hanno osservato 219 progetti: 96 aziende vinicole Wine, 5 consorzi vinicoli Wine, 43 aziende alimentari non vinicole, 5 consorzi alimentari non vinicoli, 70 altre realtà oltre che 48 musei del cibo e del vino pubblici e istituzionali. Poi, presentazione etichetta istituzionale del Gavi Docg 2015.

**16** inaugurazione dei nuovi pannelli bilingue del Forte donati dal Consorzio Tutela del Gavi.

**16,30** conferenza sul rapporto tra festival culturali e territori.

**17.30:** vernissage e inaugurazione della mostra «In principio è la Terra», un'esposizione delle opere di 33 artisti che parlano di terra e di rapporto tra natura, uomo e terra.

### SABATO 28

**Ore 9,30** al Forte di Acqui, con Attilio Scienza, professore di viticoltura all'università di Milano, e Filippo Maria Gamberi, soprintendente per i beni archeologici della Lombardia, il convegno «Vigne e vini nell'archeologia dell'Italia settentrionale».

**15,30:** all'area archeologica di Libarna conferenza «Produzione e consumo del vino nell'antichità». Nelle stesse ore apertura di «Street Food a Libarna: alle origini del cibo di strada», un percorso di degustazioni di prodotti del territorio i cui ingredienti affondano le proprie origini nell'antica Roma.

### DOMENICA 29

**Ore 10** all'enoteca di San Cristoforo, presentazione della vendemmia 2015.

**15** al Forte di Gavi, «Alla Corte del Gavi», degustazione di Gavi Docg e delle Dop piemontesi con acquisto del bicchiere (5 euro). Con pagamento ingresso al Forte (solo domenica pomeriggio con servizio navetta da Gavi).

Per info: [www.consorziogavi.com](http://www.consorziogavi.com) e [www.gavi972.it](http://www.gavi972.it).

