



deGusto Trebbiano & Food Festival arriva a Trevi, il 15 e 16 giugno

La manifestazione, giunta alla III edizione, si sposta in una delle più belle cittadine umbre e accoglierà i vini e i prodotti del territorio nelle sale di Villa Fabri. Protagonisti anche momenti di approfondimento, cooking show, laboratori e musica

La città di Trevi si prepara ad accogliere il terzo appuntamento di **deGusto Trebbiano&Food Festival**: due giorni dedicati all'enogastronomia e alle tipicità locali, in programma il 15 e il 16 giugno. Considerata uno dei luoghi più suggestivi dell'Umbria, Trevi è un'antica città romana sorta nei pressi della via Flaminia e delle rive del Clitunno e vanta un incredibile patrimonio storico-artistico tanto da essere inserita nella lista dei Borghi più belli d'Italia.

La città è anche legata a doppio filo all'offerta di **prodotti enogastronomici** di qualità, come l'olio extra vergine d'oliva, i formaggi, gli insaccati e naturalmente il vino, con il **Trebbiano Spoletino**: vitigno di origini antiche risalenti al XV secolo, che negli ultimi anni ha saputo conquistarsi – a giusta ragione – il favore di pubblico e professionisti, per via delle sue sfaccettature e della sua versatilità. Molti ipotizzano addirittura un legame etimologico tra la città e il vitigno, facendo risalire il termine latino "Trebianus" a "Trebis", cioè del territorio di Trevi, poichè Trebbia era l'antico nome di Trevi. Al di là di queste ipotesi, è innegabile il fatto che qui il Trebbiano Spoletino, localmente chiamato anche Trebbiano di Trevi, si coltiva da tempo, in particolare per il Vinsanto, tanto che nelle vecchie cantine di molte case trevane si trovano ancora i "telarini" per appendere l'uva, il torchietto e il caratello.

deGusto, evento patrocinato e sostenuto dal Comune di Trevi, nasce proprio con l'intento di sottolineare il ruolo da protagonista che la città ha nei confronti dell'indotto food&wine del territorio. L'evento si aprirà sabato 15 giugno, alle 10.30, con il **convegno** dal titolo "Il Trebbiano Spoletino, tra storia, tradizioni e nuove opportunità". Il pomeriggio di sabato 15 e di domenica 16 giugno, si apriranno gli stand enogastronomici nella cinquecentesca Villa Fabri. I visitatori potranno così avventurarsi in un vero e proprio viaggio del gusto, fra **prodotti di zona** e i **vini delle cantine del territorio** che producono Trebbiano Spoletino. Il programma si articolerà fra **degustazioni guidate, cooking show e laboratori**, a ingresso libero. Quattro saranno le degustazioni guidate da importanti protagonisti del mondo del vino: **Antonio Boco, Jacopo Cossater, Giampiero Pulcini e Davide Bonucci**. Il filo conduttore sarà la scoperta delle vie del Trebbiano Spoletino, vitigno eclettico e poliedrico che ben si adatta alle differenti tecniche di vinificazione. Conosceremo i produttori che seguono una vinificazione tradizionale, attraverso la via dell'acciaio e del legno, il mondo degli orange wine, i vini spumanti ed i frizzanti ed i vini espressione di personali visioni e interpretazioni.

Un importante momento di approfondimento di cultura alimentare avverrà durante il laboratorio “Alla ricerca del porco perduto” dove si illustrerà il progetto di recupero dell’antica razza del Suino Nero Cinghiato della Valnerina.

Uno spazio sarà dedicato anche ai **più piccoli** con animazioni e lezioni di cucina. Non mancherà neanche la **musica** con Dj set e live music il sabato sera. Un appuntamento imperdibile, in una cornice d’eccezione, che saprà conquistare turisti, appassionati e professionisti.

DEGUSTO IN BREVE

Sabato 15 e domenica 16 giugno

Villa Fabri - Via delle Grotte, 2 - Trevi (PG)

Orari stand e banchi di assaggio:

Sabato ore 16-23; domenica ore 16-21

Costo biglietto per i banchi di assaggio del vino: 1 giorno 10 euro con il calice in omaggio, 2 giorni 15 euro

Degustazioni guidate: gratuite su prenotazione a degustospoleto@gmail.com

Stand gastronomici: ingresso libero

PROGRAMMA

Sabato 15 giugno – Villa Fabri - 16.00 - 23.00

- Ore 10.30. Convegno **Il Trebbiano Spoletino, tra storia, tradizioni e nuove opportunità.**

Complesso Museale di San Francesco – Sala dello Spagna

Introduzione a cura di Bernardino Sperandio – Sindaco di Trevi

Il Trebbiano: etimologia e fonti storico-letterarie. - Prof.ssa Giuseppina Prospero Valenti – già Docente di Storia Romana presso l’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata Roma”

L’antico legame tra Trevi ed il Trebbiano Spoletino – A. Caterina Natalini.

Il Trebbiano di Trevi. Franco Spellani - ProTrevi

Il Paesaggio rurale come risorsa del territorio – Andrea Sisti. Presidente dell’Associazione Mondiale Agronomi.

Il Consorzio Tutela Vini Montefalco e la Doc Spoleto – Filippo Antonelli – Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco.

- Ore 13-15 banco d’assaggio per giornalisti e operatori

- Ore 16.00 apertura stand e banchi di assaggio

- Ore 16.30 **Turbo Spoletino. I Trebbiano Spoletino nella ricerca e nell'evoluzione stilistica.**
Degustazione a cura di Antonio Boco e AIS Umbria.

- Ore 17.30 Laboratorio evento – **Alla ricerca del porco perduto: il progetto di recupero del Suino Nero Cinghiato della Valnerina.** Lavorazione (a vista) del maiale e degustazione guidata di salumi di **Cinghiato di Sant'Antonio.** In collaborazione con la macelleria Il Casale de Li Tappi di Norcia e Università di Perugia Facoltà di Agraria e la rete del Suino Nero Cinghiato

- Ore 18.00 **Bollicine di Trebbiano Spoletino.** La plasticità del trebbiano spoletino attraverso le sue interpretazioni in versione frizzante o spumante. Degustazione a cura di Jacopo Cossater e AIS Umbria.

- Dalle 19,30 Dj Set

- Dalle 21.30 Musica dal vivo

A seguire Dj Set

Domenica 16 giugno Sabato 15 giugno – Villa Fabri - 16.00 - 21.00

- Ore 10.00 **Passeggiata tra gli ulivi in fiore.** Immersi nella fascia olivata più bella del mondo, lungo la suggestiva via dei Condotti, tra panorami mozzafiato, muretti a secco e uliveti secolari. Per riprendere un po' le forze...uno spuntino e un brindisi tra gli ulivi, naturalmente con... Trebbiano Spoletino! In collaborazione con ProTrevi

- Ore 16.00 apertura stand e banchi di assaggio

- Ore 16.30 **Il Trebbiano Macerato: ritorno alle origini o semplicemente moda?** Degustazione a cura di Giampiero Pulcini e AIS Umbria

- Ore 17.30 Laboratorio **Facciamo il formaggio.** La magia della trasformazione del latte in formaggio e ricotta, attraverso le abili mani del casaro. In collaborazione con la Fattoria del Gallo Mirko di Castel Ritaldi.

- **Ore 18.30 “Riconosci il Trebbiano Spoletino: alla scoperta delle caratteristiche varietali del vitigno.** Degustazione alla cieca con bicchieri neri – a cura di Davide Bonucci e AIS Umbria

Ogni giorno

dalle ore 16.00

Animazioni per i più piccoli. *Giocchi e merende in giardino.*

L'olio buono in tutti i sensi.

Obiettivo è insegnare ai più piccoli (ma anche a mamma e papà) come riconoscere un vero olio Extra Vergine d'oliva e le regole base della buona alimentazione in modo divertente.

dalle ore 17.00 *La Strangozzeria*: a scuola di **strangozzi** con le pastaie di Eggi.

In giardino “La braceria” con...bruschette & ciccia. A cura della ProTrevi

INFORMAZIONI

www.degustospoleto.it

FB: DeGusto Spoleto

degustospoleto@gmail.com

Informazioni per la stampa e accrediti

Marina Ciancaglini - Garage Wine

339 8199734 - marina@garagewine.it

foto della precedente edizione scaricabili al seguente link:

https://drive.google.com/drive/folders/1BIh8SMZgF9SEfi2_nbWHUQEzZdTtLFso