



Sabato 4 settembre 2021

Ore 15.00

Il Passito dal passato

*Dall'antico Acinaticum al Passito di Libarna,
un vino che arriva dal passato e unisce le Colline del Gavi con le Terre Derthona,
passando dalla Val Borbera.*

Presentazione del progetto eno-culturale.

Acinaticum, dal latino *acinus* (acino), era il vino che gli antichi Romani preparavano con l'uva passita, scegliendo acino dopo acino i migliori chicchi per la preparazione di un nettare dolce e aromatico.

Come allora, dall'incontro di due grandi vitigni del basso Piemonte, il Cortese e il Timorasso, nasce oggi a Libarna *Acinaticum*, vino bianco passito, frutto dell'amore per questa terra e di un progetto culturale rivolto al futuro e alla valorizzazione.

26 agosto '21

LIBARNA, SERRAVALLE SCRIVIA

Sabato 4 settembre l'Area archeologica di Libarna, antica città romana distesa alle pendici delle colline del Gavi Docg, farà da cornice alla presentazione del progetto "Passito di Libarna", l'iniziativa che presenta una novità nel panorama vitivinicolo di questa area del Piemonte, nota per la produzione di grandi vini bianchi come il Gavi Docg e il Derthona Timorasso.

L'idea è nata da un gruppo di amici produttori di uve Cortese e Timorasso - enologi, agronomi, archeologi, designers e studiosi - fortemente legati al territorio e alle sue varie espressioni in campo enologico e culturale, che si sono riuniti intorno all'Associazione Libarna Arteventi dando vita a questo percorso eno-culturale ispirato da un vino dall'anima antica: il passito.

Acinaticum è il termine latino con cui nell'antichità veniva chiamata la tecnica di disidratazione dei grappoli e la successiva trasformazione in vino attraverso un processo fisico che porta alla perdita di acqua negli acini e alla concentrazione dei composti presenti nella bacca, principalmente zuccheri, acidi, sali minerali e profumi.

Sono numerose le testimonianze storiche, archeologiche e letterarie giunte fino a noi e che dimostrano, per esempio, come gli antichi Romani avevano già introdotto questo metodo che prevedeva una maturazione avanzata delle uve su graticci di vimini durante i freddi mesi invernali, da cui poi si produceva un dolce nettare molto concentrato.

Nell'incontro di Libarna sarà presentato il progetto culturale che è alla base dell'iniziativa, il cui intento è anche quello di stimolare le aziende locali a mettere in produzione un proprio vino passito da vitigni autoctoni, avviando un connubio virtuoso con le molte eccellenze dolciarie di questa terra, tra cui gli amaretti, i baci di dama, i canestrelli e il cioccolato.

“L’appuntamento di Libarna, e l’approfondimento sul vino passito - dalla sua storia più antica alle moderne proposte sul mercato - è un ulteriore passo per avviare una collaborazione nell’ambito della produzione di Gavi Docg e Derthona Timorasso, per una promozione e valorizzazione sempre maggiore di questi due grandi vini bianchi e finalmente consolidare quest’area come l’isola bianca del Piemonte” dicono assieme **Maurizio Montobbio** e **Gian Paolo Repetto**, rispettivamente **presidenti del Consorzio Tutela del Gavi Docg e del Consorzio Tutela Vini dei Colli Tortonesi**.

Durante la giornata si susseguiranno gli interventi di **Stefano Maggi** e **Manuela Battaglia** dell’Università di Pavia, insieme a quello di **Lorenzo Zamboni** dell’Università di Milano, che illustreranno la coltivazione della vite e la produzione, il consumo e il commercio del vino in età romana; seguirà l’intervento dell’archeologa **Carla Manganelli**, mentre l’archeologa **Marica Venturino**, già direttore dell’area archeologica di Libarna e **Iudica Dameri**, di Libarna Arteventi, racconteranno la nascita del progetto inserito nel percorso **“Archeosapori”**.

Maurizio Montobbio e **Gian Paolo Repetto**, insieme al produttore **Ezio Poggio**, all’enologo **Francesco Bergaglio** e al sommelier **Paolo Novara** condurranno il workshop dedicato alla produzione dell’*Acinaticum* – il Passito di Libarna – e dei passiti attualmente prodotti in questo territorio, alle sue potenzialità e ai suoi possibili sviluppi nel mercato enologico.

Davide Ferrarese di VignaVeritas presenterà le nuove mappe che ha realizzato sulle Denominazioni del Gavi Docg e dei Colli Tortonesi, in cui sono riportate le aree vitate all’interno dei singoli territori comunali.

L’evento, aperto al pubblico, è inserito nel Festival Attraverso, ed è organizzato dall’Associazione Libarna Arteventi, dalla Soprintendenza ABAP-AL, dal Comune di Serravalle Scrivia insieme ai Consorzi Tutela del Gavi e dei Colli Tortonesi, con la collaborazione della Pro Loco di Serravalle Scrivia, della Strada del vino e dei sapori dei Colli Tortonesi, dell’Istituto Superiore “Ciampini-Boccardo” di Novi Ligure, dell’ATL Alexala e dell’Agenzia Nuvole.

Per la partecipazione è obbligatoria la prenotazione e la certificazione verde COVID-19 (info: www.libarna.al.it – www.scoprilibarna.it)

Saranno adottate tutte le misure necessarie nel rispetto della normativa al momento vigente in materia di emergenza sanitaria da COVID-19.

PROGRAMMA

Dal mattino sono organizzate visite guidate a tema a cura del personale della Soprintendenza alle ore 11.30, 12.00 e 14.00 (è necessaria la prenotazione).

15.00-15.15	Saluti istituzionali e introduzione	Simone Lerma Direttore Area archeologica di Libarna Soprintendenza ABAP per le province di Alessandria, Asti e Cuneo
15.15-16.00	Dalla vite al vino: coltivazione, produzione, consumo e commercio in età romana	Alberto Carbone Sindaco del Comune di Serravalle Scrivia Stefano Maggi Manuela Battaglia Università di Pavia

16.00-16.30	Archeologia del vino a Libarna: le ragioni di un progetto	Lorenzo Zamboni Università di Milano Marica Venturino Archeologa, già funzionario della Soprintendenza ABAP per le province di Alessandria, Asti e Cuneo
16.30-17.00	Dall' <i>acinaticum</i> al passito tra fonti storiche e archeologia	Iudica Dameri Presidente Libarna Arteventi APS Carla Manganelli Archeologa
17.00	<i>Acinaticum</i> di Libarna, un passito tra i passiti	Intervengono: - Davide Ferrarese Consulente viticolo, VignaVeritas - Maurizio Montobbio Consorzio tutela del Gavi - Gian Paolo Repetto Consorzio tutela vini dei Colli Tortonesi - Ezio Poggio Produttore - Paolo Novara Sommelier Coordina: - Francesco Bergaglio Enologo

a seguire Degustazione di *Acinaticum* - Passito di Libarna e di altri passiti piemontesi, abbinati a eccellenze dolciarie del territorio, tra cui amaretti di Gavi, baci di Libarna, baci di dama di Tortona.
Saranno presenti banchi d'assaggio di Gavi Docg, Derthona e Terre di Libarna Timorasso, serviti da sommelier AIS, con degustazione di prodotti tipici delle rispettive aree di produzione, tra cui farinata, coppa al Gavi, Montebore, salame nobile del Giarolo, serviti dagli allievi del corso in "Enogastronomia" dell'Istituto Superiore "Ciampini-Boccardo" di Novi Ligure.

Per informazioni:
Libarna Arteventi
Iudica Dameri – 329 6484707
libarna.arteventi@gmail.com
www.scoprilibarna.it

Soprintendenza ABAP per le province di Alessandria, Asti e Cuneo
Infopoint: 0143 633420
sabap-al.arealibarna@beniculturali.it
www.libarna.al.it

Consorzio tutela del Gavi
0143 645068
info@consorzioGavi.com

www.consorziogavi.com

Consorzio tutela vini dei Colli Tortonesi

392 0316625

info@collitortonesi.com

www.collitortonesi.com