

# Torino Beve Bene 2019: oltre 100 cantine per due giornate “al naturale”

scritto da Silvia Fissore | 15/10/2019



**Sabato 26 e domenica 27 ottobre torna con la sua quinta edizione l'evento regionale legato al mondo dei vini naturali. Tutti gli appuntamenti delle due giornate, ospitati presso il Parco del Valentino**



Sono **attese oltre 100 cantine** per la V edizione di **Torino Beve Bene**, l'evento regionale dedicato al **vino naturale**, realizzato cioè senza l'utilizzo di sostanze chimiche né in vigna né in cantina. Piccole e medie realtà aziendali, provenienti da tutta Italia, che con un lavoro attento e meticoloso preservano i loro terreni e i loro prodotti da ogni componente chimica, racconteranno la loro storia e guideranno il pubblico attraverso il mondo dei vini naturali.

### **Torino Beve Bene 2019: due giornate "al naturale"**

L'appuntamento è per **sabato 26 e domenica 27 ottobre** presso il **Padiglione V di Torino Esposizioni**, nel cuore del **Parco del Valentino**. Durante il fine settimana si potranno dunque assaggiare centinaia di bottiglie provenienti da tutta Italia, prodotte secondo la **filosofia di rispetto dell'ambiente e della salute** del consumatore.

**Ampio spazio verrà riservato anche alla gastronomia**, con la presenza di uno spazio dedicato ad alcune realtà artigianali piemontesi e non solo, che lavorano stando attente alla stagionalità, alla naturalità e al chilometro zero.

E non mancherà il **caffè**: sarà infatti presente **Lavazza con iTierra!**, la gamma di blend premium sostenibili, prodotti da aziende agricole certificate **Rainforest Alliance**, un'organizzazione internazionale no-profit che lavora in più di 80 Paesi in tutto il mondo per conservare la biodiversità, proteggere l'ambiente e promuovere i diritti e il benessere dei lavoratori. Perché il fil rouge dell'intera edizione sarà proprio quello della sostenibilità.

«La riduzione dell'impatto ambientale nella produzione del vino - spiega **Giada Talpo** di Torino Beve Bene - passa anche e soprattutto dalla coltivazione naturale dei vigneti, priva di qualunque componente chimica. Tutte le cantine partecipanti a Torino Beve Bene sposano questa filosofia».

Per rispettare il tema portante di questa edizione **Torino Beve Bene 2019** ha chiesto a tutti i produttori partecipanti di ridurre al minimo i rifiuti, di non utilizzare plastiche monouso, di porre attenzione alla stagionalità dei cibi somministrati. Inoltre, grazie alla collaborazione con la Cooperativa Arti & Mestieri di Boves (Cuneo), tutti i tappi delle bottiglie aperte durante l'evento verranno raccolti e trasformati in sughero granulato per realizzare pannelli di coibentazione per l'edilizia.

## I seminari in programma

Nei due giorni di **Torino Beve Bene 2019**, sono stati programmati quattro diversi seminari:

1. **Sabato 26 ottobre ore 15** - Presentazione di ***Abbasso Impatto Abbasso***, progetto di economia collaborativa che offre agli esercizi di ristorazione e ospitalità prodotti e servizi ecosostenibili per ridurre gli impatti ambientali nei loro consumi
2. **Sempre sabato 26 alle ore 16.30 - *Ritorno alla terra***. Il manifesto dei giovani agricoltori - Fare rete per stimolare la rinascita di ecosistemi produttivi e rigenerati che riscoprono il valore della terra
3. **Domenica 27 ottobre ore 12** - Scegliere il caffè con il gusto e con la testa. Qualità, sostenibilità e attenzione sociale nel mondo del caffè
4. Nella stessa giornata di domenica, alle ore 15: ***“Se il sakè potesse parlare, si dichiarerebbe vino. Introduzione al mondo del sakè, il fermentato di riso che arriva dal Giappone”***. Degustazione e abbinamento di tre tipologie di nionshu a cura di Chicca Vancini, sakè Sommelier.

I seminari sono aperti al pubblico previa iscrizione e fino esaurimento posti, e hanno un costo di 10 euro a persona.

Per informazioni si rimanda a **[www.vinisenzatruccho.it/torino-beve-bene-2019](http://www.vinisenzatruccho.it/torino-beve-bene-2019)**.