

[VinNatur 2018: a Genova vince il gusto...naturalmente](#)

scritto da Marco Benvenuto | 25/01/2018



Sono stati 70 i produttori che, il 21 e 22 gennaio, sono arrivati a Genova da Austria, Francia, Italia e Slovenia per la kermesse dei vini naturali. La Gazzetta del Gusto era presente e vi racconta com'è andata!

Se doveva essere un successo lo è stato davvero. Standing ovation finale per l'edizione genovese di [VinNatur 2018](#), l'evento organizzato dall'**Associazione viticoltori naturali** che si è svolto domenica 21 e lunedì 22 gennaio al Palazzo della Borsa.

Un'occasione unica di interagire con i vignaioli, confrontarsi con loro e assaggiare i loro vini ottenuti con metodi di lavoro che prevedono il minor numero possibile di interventi in vigna e in cantina. Metodi che escludono anche l'utilizzo di additivi chimici e di manipolazioni da parte dell'uomo. Ma la terza edizione di VinNatur è stato anche il momento per capire quanto i [vini naturali](#) si sposino

bene alla cucina del territorio ligure.

Nelle **serate di domenica 21 e lunedì 22**, nei locali del centro storico di Genova, sono state organizzate cene che hanno avuto un riscontro entusiasmante. Qui i piatti della tradizione culinaria ligure, si sono abbinati ai vini naturali.



«Siamo molto affezionati a Genova - ha dichiarato il presidente dell'associazione, **Angiolino Maule** - dove abbiamo già organizzato due banchi d'assaggio negli anni scorsi, entrambi con grande successo. Qui i consumatori si dimostrano particolarmente interessati ai vini naturali e, inoltre, c'è una ristorazione illuminata che ha compreso come, proporre questi vini, possa essere un modo per valorizzare la propria offerta gastronomica. Possiamo dire che Genova è la capitale dei vini naturali in Italia».



Nei due giorni, tra i banchi di degustazione allestiti a Palazzo della Borsa, accanto ai [produttori di vino](#) hanno trovato posto anche alcuni artigiani che hanno presentato le loro specialità gastronomiche. Presenti i piatti tradizionali della cucina regionale ligure preparati seguendo le antiche ricette popolari.