Ciliegiolo d'Italia, gli "storici" vini in scena a Narni

Dopo il successo della prima edizione **torna a Narni, in Umbria, Ciliegiolo d'Italia**, manifestazione ispirata ad uno dei vitigni più storici del territorio. La due giorni è nata infatti con l'intento di promuovere, grazie a degustazioni e seminari, tutte quelle etichette italiane che vedono nel ciliegiolo il loro unico protagonista: vini in purezza in rappresentanza di zone ad alta vocazione vitivinicola. Ciliegiolo d'Italia si fa forte anche dell'impegno rivolto alla valorizzazione di un territorio, quello di Narni, ancora in parte sconosciuto a tanti, ricco di tradizione e ricchezze sia paesaggistiche si culturali.

La kermesse si svolgerà **sabato 14 maggio e domenica 15 maggio nell'Auditorium di San Domenico**, chiesa sconsacrata risalente al XII secolo, che si trova nel cuore del centro storico della caratteristica cittadina umbra.

Saranno circa 40 i vignaioli chiamati a riunirsi a Narni per animare un confronto, offerto ad un pubblico formato da appassionati, giornalisti e operatori, che intende esaltare le differenze che intercorrono tra vini ottenuti in diverse località, con differenti climi, terreni ed idee produttive, ma da un unico vitigno: il ciliegiolo. Ciliegiolo d'Italia sarà non soltanto degustazioni ai banchi di assaggio alla presenza dei vignerons, ma anche seminari, e degustazioni guidate da esperti del mondo vinicolo: Antonio Boco, Giampaolo Gravina, Fabio Pracchia e Giampiero Pulcini. Grazie alla collaborazione con Slow Food Terre dell'Umbria Meridionale si potranno apprezzare, assaggiare ed acquistare alcuni Presidi, piccole e rare creazioni agroalimentari del Bel Paese. E ancora, per due giorni, cooking show che mostreranno la stoffa e la bontà della cucina umbra.

La manifestazione è promossa ed ideata dall'Associazione dei Produttori di Ciliegiolo di Narni, sette aziende locali riunitesi per la promozione e lo sviluppo delle produzioni vitivinicole autoctone, in particolare del tipo denominato “Ciliegiolo di Narni”.