

Comunicato stampa

I PicenINvisibili a Milano

Degustazione con i rossi dell'entroterra ascolano
Hotel dei Cavalieri – Sala Cavallo - Milano – Piazza Missori
Lunedì 2 Marzo 2009 ore 16.30 / 20.30

Milano, 6 Febbraio 2009

Una degustazione di nicchia, organizzata da ASSapori e Vinità, si terrà **Lunedì 2 Marzo** dalle ore **16.30** alle ore **20.30** presso l'**Hotel dei Cavalieri in Sala Cavallo – Piazza Missori** in centro a Milano, con la partecipazione di 14 Cantine che, con lo pseudonimo di **PicenINvisibili** sono: **Aurora, Ciù Ciù, Le Caniette, Maria Pia Castelli, Oasi degli Angeli, San Giovanni, San Savino e Walter Mattoni** a cui si uniscono **Cameli Irene, Clara Marcelli, Allevi Maria Letizia, Aldo di Giacomi, Poderi San Lazzaro** e l'Azienda vitivinicola biologica **Fiorano**.

Vignaioli marchigiani originari di Cupra Marittima, Monte Urano, Offida, Ripatransone, Castorano e Cossignano nell'entroterra ascolano: **PICENI** per l'esattezza.

Di loro dicono *"Amici di vecchia data, ci accomuna l'amore per il vino e l'impegno nel perseguire sempre risultati migliori; le nostre cantine crescono ogni anno di qualità grazie alla prosperità del terreno e dei nobili vitigni del Montepulciano e del Sangiovese, alla base dei rossi, e dei due autoctoni, Pecorino e Passerina, dei bianchi, ma soprattutto alla cura e alla passione che mettiamo nel lavoro, che ci sprona a non accontentarci mai. Ci piace stare insieme, ritrovarci per confrontarci, scambiarcì esperienze e impressioni in modo da crescere sempre di più."*

Accompagnano la degustazione prodotti del territorio piceno: pastificio **Mancini** di Monte San Pietrangeli, pastificio artigianale **Maroni** e **Marilungo** di Campofilone, i formaggi di **Eros Scarafoni** di Belmonte Piceno, i salumi di **Doriano Scibè** di Grottazzolina e l'olio di **Laura Frattini** di Ripatransone.

Il territorio PICENO ha radici storico culturali antichissime e complesse; rocche, castelli e torri, sorti un tempo per dominio o difesa, rappresentano ora la peculiarità maggiore dei paesi. Affacciato sul mare e protetto dall'Appennino, è ricco di verdi colline floride di vigneti e olivi.

L'attuale provincia di Ascoli Piceno è il cuore geografico della regione storica dove nell'Età del Ferro fiorì la civiltà dei *Picentes* o *Piceni*. Il nome di origine totemica, deriva da *picus*, il picchio che, raccontano Stradone, Plinio e Festo, avrebbe guidato dalla conca di Rieti verso l'Adriatico, un gruppo di giovani Sabini, votati, secondo l'antico rito italico della primavera sacra, a lasciare la terra di origine per nuove mète.

I Piceni furono un popolo di grandi agricoltori e guerrieri. Le loro **olive, mele e vino** furono apprezzati per tutta l'antichità fino ai giorni nostri. Gli storici della romanità tramandano che essi insegnarono la lievitazione del pane ai Romani e che avessero un fiorente mercato di prodotti agricoli con le popolazioni galliche e germaniche.

Da tale contesto storico-culturale non poteva che nascere un gruppo di aziende così ricche di tradizioni, attente alla salvaguardia del territorio e alla qualità del vino che qui si produce.

La manifestazione avrà due tempi di accoglienza.

Ore 16.30/20.30 ingresso **riservato** a Ristoratori, wine bar, stampa di settore, agenti e distributori.

Ore 18.00/20.30 ingresso **per il pubblico** a €10.00 a persona con bicchiere in omaggio

Ufficio Stampa Vinità – MI - Cristina Thompson

Tel. 02 89052804 - Mob. 339 2004744

R.S.V.P. ct@vinita.it - eventi@assapori.it