



## ViniVeri 2018: Vino secondo Natura compie 15 anni

**Dal 13 al 15 aprile, presso l'AreaExp di Cerea (VR), si è svolta la quindicesima edizione della manifestazione enogastronomica che promuove biodiversità e rispetto della natura.**



ViniVeri 2018, il nostro racconto da Cerea.

Compie quindici anni **ViniVeri 2018**, la nota manifestazione italiana di vini e prodotti alimentari realizzati nel pieno rispetto della natura. E per festeggiarlo, gli organizzatori hanno scelto il tema dell' **"amore per la natura e i suoi cicli"**, chiamando a raccolta centinaia di vigneroni italiani ed europei.

**Dal 13 al 15 aprile a Cerea (VR) presso l'AreaExp**, negli stessi giorni in cui si svolgeva il [Vinitaly 2018](#), sono stati organizzati importanti momenti di confronto e racconto di testimonianze illustri e invitati chef importanti per cene tematiche all'insegna del buon gusto, della filosofia dell'intera kermesse e della convivialità.

«L'Amore come arte del saper attendere – spiega **Giampiero Bea** (il Presidente di ViniVeri) – diventa pertanto l'unica leva per preservare e valorizzare la biodiversità dei territori italiani, soprattutto in un'epoca di eccessiva omologazione. All'amore per la terra si affiancano temi condivisi dal gruppo di vignaioli artigiani, tra cui la passione, il rispetto per l'ambiente e per i terzi, la sostenibilità e l'identità intesa quale senso di appartenenza ad una specifica realtà. Valori, questi, che si ritrovano in calici espressivi della dedizione di coloro i quali, convinti sostenitori del movimento **ViniVeri** e del suo credo, hanno abbandonato il ricorso alla chimica, a sofisticazioni di diverso genere, nell'obiettivo di offrire "vini sani"».

**ViniVeri 2018, il nostro racconto da Cerea**

---

Nessun pesticida, nessuna pratica di forzatura in cantina, ma solo tanto desiderio di crescita e di scambio di opinioni; a colpire, infatti, è quella condivisione di esperienza empirica che contraddistingue questi piccoli artigiani, pronti a consigliarsi l'un l'altro nel tentativo di arricchirsi vicendevolmente. Uno stare insieme che diventa contagioso al punto da coinvolgere realtà produttive che, per la prima volta quest'anno, hanno preso parte alla kermesse, presentando le proprie etichette.

Le tre giornate sono state animate dalle cucine di **Ivan Milani** (Al Pont de Fer di Milano) e di **Ilija Pejic** (Ilija Ristorante di Tarvisio), in abbinamento ai vini dei vigneroni presenti. Una imperdibile e indimenticabile occasione di ritrovarsi attorno ad una tavola rotonda.

**Data di creazione**

26/04/2018

**Autore**

manuela-mancino