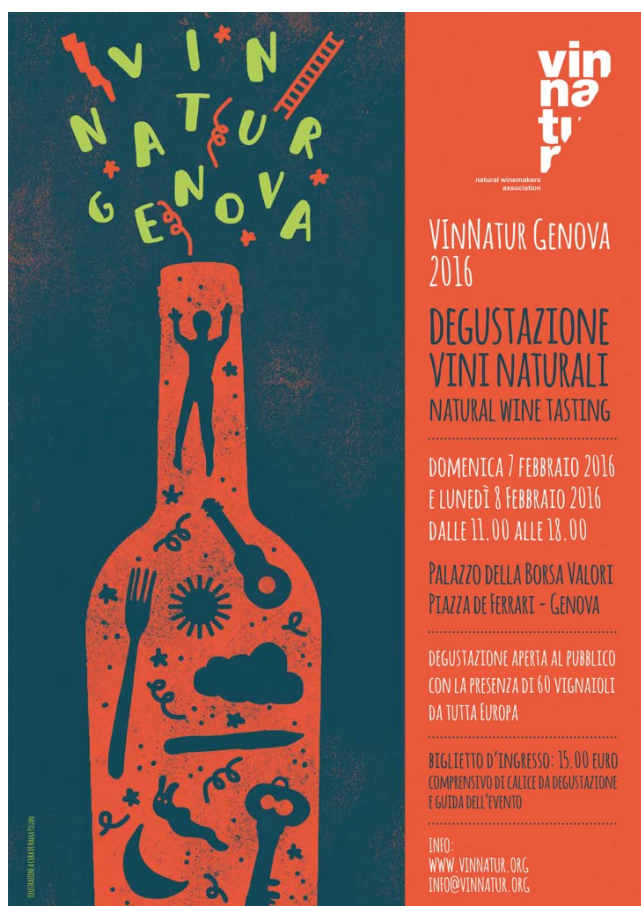




VinNatur: due giorni a Genova per degustare i vini naturali

VinNatur, Genova dedica due giorni alla scoperta dei vini naturali. 70 vignaioli esporranno i loro vini rigorosamente naturali, il tutto accompagnato dai prodotti tipici liguri.



Domenica 7 e lunedì 8 febbraio 2016 a Genova, nel Palazzo della Borsa Valori, sarà protagonista il vino naturale con [VinNatur](#), l'evento enogastronomico che porta nel capoluogo ligure circa 300 vini di 70 vignaioli provenienti da Italia, Francia, Slovenia e Portogallo.

VinNatur aprirà le porte ai degustatori dalle ore 11:00 alle ore 18:00 di entrambe le giornate che, al costo di 15 euro, otterranno un calice da degustazione, un coupon gastronomia e il catalogo dell'evento.

VinNatur 2016

Sabato 6 febbraio è prevista un'anticipazione con **"Aperitivi con i produttori"**. Molti locali genovesi, insieme ai produttori, accoglieranno gli amanti del buon vino. I vignaioli con il loro sapere, incanteranno il pubblico raccontandosi davanti a un calice di vino e sveleranno qual è la loro "regola" per produrre il vino, ovvero, senza l'uso di pesticidi, diserbanti e concimi chimici.

Nei due giorni successivi presso la **Sala delle Grida** sarà allestita un'esposizione gastronomica ligure con una scelta dei migliori prodotti provenienti da aziende selezionate della regione.

Dal manifesto dell'**Associazione VinNatur** che organizza l'evento si legge che il *"VinNatur riunisce vignaioli da tutto il mondo che intendono difendere l'integrità del proprio territorio, rispettandone la storia, la cultura e l'arte che sono state loro tramandate nel tempo, traendo ispirazione da una forte etica ecologica. Produrre vino in maniera naturale significa agire nel pieno rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, limitando attraverso la sperimentazione, l'utilizzo di agenti invasivi e tossici di natura chimica e tecnologica in genere, dapprima in vigna e*

successivamente in cantina”.

Programma di VinNatur 2016

Sabato 6 febbraio “Aperitivi con i produttori”

Kowalski Ristopub

Indirizzo: Via dei Giustiniani, 3R – Genova

Telefono: 345.042 4398

Produttore: Terpin Franco (Friuli) 18.30

Orario: 20.30

Il Barbarossa Cafè

Indirizzo: Piano San Andrea, 23 – Genova

Telefono: 010.2465097

Produttore: Casa Caterina (Lombardia)

Orario: 19.30-20.45

Bar La Pausa

Indirizzo: Via Assarotti, 12/R – Genova

Telefono: 010.815613

Produttori: Staffa, Ceppaiolo, Collecapretta (Umbria), Furlani (Trentino) ed altri vignaioli

Orario: 18.00 – 20.00

La Formica Negozio di alimenti naturali

Indirizzo: Via Trebisonda, 14R – Genova

Telefono: 010.982086

Produttore: Carussin (Piemonte)

Orario: 17.30 – 19.30

Vinoteca Sola Snc

Indirizzo: Via Colombo, 13 – Genova

Telefono: 339.8293280

Produttore: Casa Caterina (Lombardia)

Orario: 17.30 – 19.00

Galata 81 Enoteca

Indirizzo: via Galata, 81r – Genova

Telefono: 339.8293280

Produttori: Campanino (Umbria) – S. Bartolomeo (Toscana)

Orario: 18.00 – 20.00

Altrove Teatro della Maddalena

Indirizzo: Piazza Cambiaso, 1 – Genova

Telefono: 010.9753672

Produttori: Quarticello (Emilia Romagna), Rocco di Carpeneto (Piemonte)

Orario: 18.00 – 20.00

Sabato 6 febbraio 2016 – ore 20.30 “Cene con i produttori”

Ai Troeggi – Vino, Birra e Bruschetta

Indirizzo: Via Chiabrera, 59-61R – Genova

Telefono: 349.7197363

Produttori: Casa Caterina (Lombardia), Terpin Franco (Friuli)

Braxe Ristorante

Indirizzo: Corso Andrea Podestà, 51 – Genova

Telefono: 010.0985518

Produttori: Carussin, Cascina Roera (Piemonte), Chateau Pascaud-Villefranche (Bordeaux)

Antica Ostaja Ristorante

Indirizzo: Via Piacenza, 54/R – Genova

Telefono: 010.8358193

Produttore: La Biancara (Veneto)

La Forchetta Curiosa Ristorante

Indirizzo: Piazza Negri, 5/R – Genova

Telefono: 010.2511289

Produttori: Daniele Piccinin (Veneto), Dos Tierras (Sicilia), Il Maiolo (Emilia Romagna), Ceppaiolo, Collecappretta (Umbria), Furlani (Trentino)

Il Genovese Ristorante

Indirizzo: Via Galata, 35 – Genova

Telefono: 010.8692937

Produttori: S.Bartolomeo (Toscana), Campanino (Umbria),

Ombre Rosse

Indirizzo: Vico Indoratori, 22 – Genova

Telefono: 010.2757608

Produttori: La Ginestra (Toscana), Tessere (Veneto)

Enoteca Monti

Indirizzo: Via Trento 80/r – Genova

Telefono: 342.7434077

Produttori: Domaine de la Renardière (Jura), Domaine Alain Labet (Jura)

Lunedì 8 febbraio 2016 – ore 20.00 solo su prenotazione

Sola – Enoteca Ristorante

Indirizzo: Via Carlo Barabino, 120 – Genova

Telefono: 010.594513

Produttori: La Biancara (Veneto), Les Briseau (Loira)

Come raggiungere l'evento

Per chi arriva in treno: a piedi in 20 minuti di passeggiata da stazione Genova Brignole autobus 18

e 18 barrato, fermata via XX settembre da stazione Genova Principe, autobus 35 o 35 barrato, fermata via XX settembre oppure Metropolitana, direzione De Ferrari, fermata al capolinea De Ferrari.

Per chi arriva in auto: comodi parcheggi nelle vicinanze, sotterranei Piccapietra (Largo San Giuseppe), City Park (via D'Annunzio). In superficie Park Vittoria (Piazza della Vittoria) e Carignano (Piazza di Carignano).

VINNATUR 2016

Dove: Genova, piazza De Ferrari presso il Palazzo della Borsa Valori

Quando: 7 e 8 febbraio 2016

Orari: entrambi i giorni dalle ore 11 alle 18

Quota d'ingresso: € 15,00 comprensivi di coupon gastronomia, catalogo e calice da degustazione. Pagabile esclusivamente all'ingresso, senza prenotazione. Evento aperto al pubblico.

Organizzazione: Associazione VinNatur

Informazioni: tel 348.9377826

Sito web: www.vinnatur.org

Facebook: www.facebook.com/vinnatur?fref=ts

Twitter: @VinNatur

[mappress mapid="115?]

Data di creazione

01/02/2016

Autore

lucilla-mazzella