



22, 23, 24 e 25 aprile | 29, 30 aprile e 1° maggio

## Ad Alba, i grandi vini del Piemonte protagonisti nei due weekend della 45<sup>a</sup> edizione di Vinum

“Una vigna che sale sul dorso di un colle fino a incedersi nel cielo, è una vista familiare, eppure le cortine dei filari semplici e profonde appaiono una porta magica. Sotto le viti la terra rossa è dissodata, le foglie nascondono tesori e di là dalle foglie sta il cielo”.

Cesare Pavese, FERIA d’agosto, Einaudi, Torino 1946

Appuntamento consolidato di metà primavera, a cavallo tra la fine di aprile e l’inizio di maggio, nella **Città di Alba** ritorna **Vinum**, la **più grande enoteca a cielo aperto d’Italia**, che celebra quest’anno la sua **45<sup>a</sup> edizione**. Il meglio della produzione vinicola del Piemonte sarà protagonista – **da sabato 22 a martedì 25 aprile e da sabato 29 aprile a lunedì 1° maggio** – con **oltre 700 etichette in degustazione**, guidate e curate dall’Associazione Italiana Sommelier, offrendo una panoramica su circa **400 produttori**, i cui vini verranno proposti in abbinamento con lo **Street Food èd Langa**, valorizzando l’eccellente qualità delle ricette della tradizione riproposte dai Borghi albesi, sotto il cappello della **Giostra delle Cento Torri**.

Calici tintinnanti e atmosfera di festa accompagneranno la manifestazione, sempre più capillare sulle colline di Langhe e Roero, nell’appuntamento che fa incontrare gli intenditori di vino, i gourmet e chi desidera appassionarsi all’arte e alla cultura del basso Piemonte, facendosi cullare dalla bellezza dei vigneti e delle colline che nel 2014 l’Unesco ha riconosciuto quale Patrimonio mondiale dell’Umanità.

A svelare il calendario della manifestazione, sul palco del **Teatro Sociale “G. Busca” di Alba**, la serata di **martedì 21 marzo**, aperta dal ricordo di **Gigi Rosso**, tra gli ideatori della manifestazione, attraverso le testimonianze di famigliari e amici e la proiezione di un video nell’ambito del progetto **“Per Aspera ad Astra”**.

Tra gradite conferme e piacevoli novità, ecco i punti salienti di questa 45<sup>a</sup> edizione, che segna un ulteriore passo lungo il percorso per una **certificazione di sostenibilità dell’evento** attraverso lo **standard internazionale ISO 20121**.

### I LUOGHI

Dalle 10.30 alle 20 di ciascuno dei sette giorni della manifestazione, la Città di Alba si aprirà a enoturisti e *wine lovers* alla scoperta delle proposte enologiche della kermesse, che vedrà un ruolo di primo piano per il **Palazzo Mostre e Congressi “G. Morra” di piazza Medford**, che ospiterà “I grandi vini rossi delle Langhe”, a partire dagli iconici Barolo DOCG e Barbaresco DOCG, grazie alla collaborazione con il Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani.

**Piazza Bubbio**, davanti all’ex tribunale, vedrà nuovamente protagonista il Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani con “I vini bianchi delle Langhe”, accompagnati dallo *street food* proposto dal Borgo Moretta.

Ad arricchire l’offerta di **piazza Rossetti**, il Consorzio di tutela Roero insieme al Consorzio del Vermouth di Torino e all’associazione Cantine di Alba, degustando le proposte gastronomiche dei Borghi del Fumo, Santa Rosalia e Santa Barbara.

Il **Cortile della Maddalena**, con ingresso da piazza Falcone, offrirà quindi i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, del Consorzio di tutela del Gavi, del Consorzio di tutela del Brachetto d'Acqui, oltre a fornire una panoramica su Freisa di Chieri DOC, Collina torinese DOC, Erbaluce Caluso DOCG, Carema DOC e Canavese DOC. Il "salotto" della Città vedrà inoltre protagonisti – in una sorta di atlante nel calice della viticoltura mondiale curato da GoWine – i vini di tutto il mondo, spaziando fra i cinque continenti: ogni Paese sarà rappresentato da un vino (in alcuni casi privilegiando varietà autoctone del luogo), con etichette dai principali Paesi europei (Francia, Spagna, Grecia e Austria), dai Paesi del cosiddetto "Nuovo mondo" (Sud africa, Cile e Argentina in America Latina, Australia e Nuova Zelanda in Oceania) con alcune chicche in Asia, dal Libano alla Cina, e in California e Messico. A dare ulteriore lustro al Cortile della Maddalena, la Regione Valle d'Aosta e la Città gemella di Medford con i rispettivi vini e un ricco banco d'assaggio con le preziose degustazioni di grappe prodotte dalle aziende aderenti al Consorzio di Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, mentre dell'offerta sul fronte food si occuperanno APRO Accademia Alberghiera di Alba e i borghi Bricchet e San Martino.

**Piazza San Paolo**, infine (presso la quale sarà costante la copertura dell'evento a cura di Radio Alba), vedrà protagonisti l'Asti Spumante DOCG e il Moscato d'Asti DOCG (in degustazione mixati in sorprendenti e rinfrescanti cocktail grazie al Consorzio dell'Asti DOCG, con la sua Ape Asti Glam), insieme al Dolcetto nelle sue declinazioni del Diano d'Alba DOCG, Dogliani DOCG e Dolcetto d'Alba DOC, con lo street food a cura dei borghi San Lorenzo, Rane e Patin e Tesòr e con la Nocciola Piemonte IGP in collaborazione con la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa.

### VINUM LAB

Per chi alle degustazioni volesse affiancare un approfondimento sui segreti delle denominazioni, Sala Beppe Fenoglio – all'interno del Cortile della Maddalena – sarà teatro di **Vinum Lab**, un ricco calendario di appuntamenti organizzato in collaborazione con AIS Piemonte, con le Master Class curate dal sommelier Andrea Dani. In ciascuno dei 7 giorni di Vinum – aperti **alle ore 11** da **"I Formaggi DOP incontrano i grandi Vini"**, connubio perfetto con le degustazioni guidate dall'ONAF, protagonista anche a Palazzo Mostra e Congressi con l'Isola dei formaggi DOP del Piemonte, tutti i giorni della manifestazione dalle 10.30 alle 20 –, **alle ore 17 è prevista una Master Class** che vedrà l'abbinamento del vino con un piatto preparato dallo chef Fulvio Siccardi, che proporrà i prodotti di eccellenza DOP e IGP della Regione Piemonte. Fra i protagonisti, anche i vini della Città gemella di Medford e della Valle d'Aosta, l'associazione GoWine, il Consorzio di Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, il Consorzio Alta Langa e la Cooperativa Emmaus.

### VINUM A TAVOLA

Presso il **Castello di Roddi**, cinque percorsi gastronomici a cura di grandi chef del panorama nazionale arricchiranno la proposta di questa edizione: completati da una ricca proposta di vini delle principali DOC e DOCG piemontesi "al calice", con una scelta tra 80 etichette, i partecipanti potranno scegliere liberamente o lasciarsi guidare dai consigli dell'Associazione Italiana Sommelier.

Sempre alle 20.30, si comincia sabato 22 aprile con **Raffaele Lenzi** (Ristorante al Lago di Torno, 1 Stella Michelin), mentre domenica 23 sarà la volta di **Michele Minchillo** (Vitium Restaurant di Crema, 1 Stella Michelin); lunedì 24 toccherà a **Davide Palluda** (All'Enoteca di Canale, 1 Stella Michelin) e sabato 29 a **Paolo Griffa** (Caffè Nazionale di Aosta, 1 Stella Michelin), chiudendo il 30 aprile con **Luigi Taglienti** (Ristorante IO Luigi Taglienti di Piacenza, già 1 Stella Michelin).

### VINUM IN CANTINA

Nato allo scopo di soddisfare le esigenze degli enoturisti e dei gourmet di tutto il mondo, in ciascuno dei sette giorni di Vinum verrà quindi riproposto **VinumInCantina – Food&Wine Experience**, con la possibilità di visitare alcune tra le più importanti cantine di Langhe, Roero e Monferrato selezionate da grandi chef che, al termine del tour, prepareranno uno speciale aperitivo abbinato al vino dell'azienda ospitante. L'esperienza è completa di un servizio navetta con andata e ritorno da Alba, con partenza da piazza Medford alle ore 16 e ritorno alle 19.

Il calendario prevede sabato 22 aprile la *green experience* (il progetto targato Coldiretti Cuneo che mira a diffondere una viticoltura orientata alla qualità sempre più sostenibile e globale) con l'abbinamento tra la **cantina Rocca Giovanni** e lo chef **Alessandro Mecca**, domenica 23 aprile l'accoppiata tra **Marchesi di Barolo** e lo chef **Raffaele Lenzi**, lunedì 24 aprile la *green experience* con lo chef **Michele Minchillo** presso **Cà del Baio**, martedì 25 aprile lo chef **Flavio Costa** presso la **Tenuta Carretta**, sabato 29 aprile la *green experience* presso l'**Azienda Piazza Comm. Armando** con lo chef **Eugenio Boer**, domenica 30 aprile lo chef **Paolo Griffa** presso la cantina **Cecilia Monte** e lunedì 1° maggio lo chef **Luigi Taglienti** presso la cantina **Cordero di Montezemolo**.

## CORSI DI CUCINA

Novità assoluta di quest'anno, all'interno del Castello di Roddi, in una delle più belle scuole di cucina italiane, attraverso **corsi teorico-pratici di cucina** verranno insegnate le ricette della tradizione di Langhe, Monferrato e Roero e i grandi piatti icona di importanti chef che guideranno le lezioni. Nelle pertinenze dell'antico maniero, 7 modernissime postazioni in acciaio, complete di tutti gli attrezzi da cucina, vedranno protagonisti i partecipanti, sempre coinvolti in prima persona, che avranno la possibilità di degustare ciò che si prepara, accompagnato da un calice di vino, ricevendo in omaggio il materiale didattico con la ricetta e il grembiule.

Il calendario delle esperienze, sempre alle 10.30, prevede l'esordio sabato 22 aprile con **Damiano Nigro**, mentre domenica 23 sarà la volta di **Raffaele Lenzi** (Ristorante al Lago di Torno, 1 Stella Michelin); lunedì 24 spazio a **Michele Minchillo** (Vitium Restaurant di Crema, 1 Stella Michelin), seguito martedì 25 da **Dennis Cesco** (Ristorante Damà, Relais Villa d'Amelia di Benevello) per continuare sabato 29 con **Eugenio Boer** (Ristorante Bu:r di Milano, già 1 Stella Michelin), chiudendo infine domenica 30 con **Paolo Griffa** (Caffè Nazionale di Aosta, 1 Stella Michelin) e lunedì 1° maggio con **Luigi Taglienti** (Ristorante IO Luigi Taglienti di Piacenza, già 1 Stella Michelin).

## VINUM OUTDOOR

Anche quest'anno Vinum sarà arricchito da una serie di appuntamenti a corollario della manifestazione, a partire dalle **"Passeggiate gourmet"** curate da Confartigianato Cuneo, che vedranno il Castello di Roddi come meta.

Ad ampliare l'offerta *outdoor*, anche il **tour dei cru "I grandi vigneti del Barolo"** promosso da Strada del Barolo. Venerdì 28 aprile alle ore 20, con partenza da piazza Prunotto, i più sportivi potranno cimentarsi in **1/4 di Vinum Maratona**, 10,550 km di corsa podistica non agonistica a carattere ricreativo.

Domenica 30 aprile alle 17.30, in piazza Risorgimento, per il tredicesimo anno la Città di Alba ospiterà i festeggiamenti per l'**International Jazz Day** – evento gratuito creato nel 2011 per sostenere la multiculturalità e l'inclusione grazie al linguaggio musicale del jazz –, con un eccezionale quintetto composto da Filippo Cosentino alla chitarra/basso, Gaetano Tucci al sassofono, Alessio Pamovio al pianoforte e Daniele Bertone alla batteria con John Type.

Doppio appuntamento, lunedì 1° maggio, quando dalle ore 9 le colline intorno ad Alba si animeranno in virtù della **Caccia al tesoro nelle Langhe** organizzata da Turismo in Langa. Coloro che fossero interessati a partecipare alla XIII edizione dovranno iscriversi entro le ore 18 di mercoledì 26 aprile, sul sito [www.turismoinlanga.it](http://www.turismoinlanga.it). A chiudere la giornata, gli **eventi folkloristici** che culmineranno nel centro cittadino di Alba alle 15 in piazza Risorgimento con il festival **"Bandiere per un amico"**, curato dalla Giostra delle Cento Torri.

## VINUM BIMBI

Consolidando la tradizione, per l'intera durata della manifestazione anche quest'anno non mancherà un'offerta per bambini e famiglie, da sempre al centro dell'attenzione dei grandi eventi della città, con lo spazio **"Vinum Bimbi"**, curato dall'associazione Sinergia Outdoor: ai piedi del duomo cittadino, piazza Risorgimento accoglierà i più piccoli in un'area attrezzata con giochi didattici realizzati artigianalmente in legno e materiali naturali. Uno spazio gioco dove, in compagnia dei loro genitori, i piccoli visitatori potranno conoscere, divertendosi, i Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato, Patrimonio mondiale UNESCO.

Il carnet degustazione completo e tutte le esperienze di Vinum saranno acquistabili anche online, sul sito web [www.vinumalba.com](http://www.vinumalba.com): fino al 10 aprile è previsto inoltre uno sconto del 10% sul totale del carrello.

## GLI INTERVENTI

*"Nel panorama dei grandi personaggi che hanno fatto la storia dell'enogastronomia di questo territorio come Luciano Degiacomi, Pio Boffa, Raoul Molinari, Roberto Ponzio, Giacomo Morra e Beppe Colla, non poteva mancare un omaggio a Gigi Rosso, vignaiolo umile e discreto, partito dal basso fino a diventare uno dei patriarchi del vino albese – dichiara il Sindaco della Città di Alba, Carlo Bo, cui fa seguito il pensiero dell'Assessore albese a Turismo e Manifestazioni, Emanuele Bolla –. In questa serata ci è sembrato naturale dare quindi spazio alla presentazione di Vinum, manifestazione che mosse i primi passi negli anni '70, sotto il nome di 'Fiera dei vini di Pasqua', grazie alla geniale intuizione, fra gli altri, di Gigi Rosso. La manifestazione farà inoltre da trampolino a una serie di grandi eventi, aperti dal ritorno – a partire dal 28 aprile e per tutto il mese di maggio – degli aperitivi musicali di Back to the Fridays".*

*“Vinum si consolida sempre più come il grande evento di avvio della stagione turistica del nostro territorio e siamo felici di riproporre questo appuntamento, che costituisce una straordinaria vetrina per i vini di tutto il Piemonte, legandone la presentazione all’omaggio a uno dei patriarchi del vino delle nostre colline, Gigi Rosso – afferma la **Presidente dell’Ente Fiera di Alba, Liliana Allena** –. Con la presentazione dell’evento durante il Vinitaly, lunedì 3 aprile, presso l’area istituzionale della Regione Piemonte, la Città di Alba comincerà a prepararsi per la manifestazione, che dalle piazze del centro storico, con i vini del Piemonte e lo street food a cura dei Borghi albesi, si aprirà coinvolgendo tutto il territorio, raggiungendo il Castello di Roddi in cui il vino sarà protagonista, con una ricchissima carta da 80 etichette, insieme ai piatti d’eccellenza proposti da chef stellati”.*

*“È una grande gioia poter tornare a una manifestazione finalmente libera dagli strascichi della pandemia. Lo scorso anno di questi tempi non era così, anche se il peggio era già alle spalle. Ecco quindi che una manifestazione come Vinum, che unisce territorio, competenze, eccellenze e tradizioni, diventa il biglietto da visita di una terra straordinaria che rende celebre il Piemonte in tutto il mondo. Per questo territorio il vino è un marchio di fabbrica, un pezzo del Dna e Vinum rappresenta una vetrina straordinaria da cui poter mostrare questa eccellenza al pubblico, ai professionisti e agli appassionati. Con questo evento si apre anche di fatto la stagione turistica per questo territorio che, dopo gli anni del Covid, ha ripreso a crescere come destinazione nazionale e internazionale. Nel 2022, il territorio di Langhe, Monferrato Roero ha registrato oltre 600mila arrivi e quasi 1,4 milioni di pernottamenti, con un tempo medio di permanenza pari a 2,2 notti. La crescita dei movimenti turistici rispetto al 2021 è stata di oltre il 30%, ma abbiamo superato anche i numeri del 2019, ultimo anno prima della pandemia, con una crescita del 13% degli arrivi e quasi del 18% per quanto riguarda le presenze. Questi numeri sono la prova della grande capacità di attrazione turistica di questo territorio anche grazie a quel mix, ineguagliabile, tra qualità, bellezza del paesaggio, agricoltura, enogastronomia e tradizioni”, afferma il **Presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio**, con gli **Assessori regionali a Turismo e Agricoltura, Vittoria Poggio e Marco Protopapa**.*

*“Ritorna puntualmente l’importante e ormai irrinunciabile appuntamento con Vinum, che rappresenta senza dubbio la più grande enoteca a cielo aperto dei vini piemontesi. Una grande vetrina che consente a tutti i nostri vini di essere apprezzati dai wine lovers provenienti da diverse parti d’Italia e dall’estero”, conclude il **Vice Presidente di Piemonte Land of Wine, Filippo Mobrì**.*

## MAGGIORI INFORMAZIONI SUL SITO

[www.vinumalba.com](http://www.vinumalba.com)

**organizzazione:**

**ENTE FIERA ALBA**

Piazza Medford 3, Alba (CN) - Tel. +39 0173 361051 [info@vinumalba.com](mailto:info@vinumalba.com)

**ufficio stampa:**

[ufficiostampa@fieradeltartufo.org](mailto:ufficiostampa@fieradeltartufo.org)

Pietro Ramunno + 39 339 5943085

