

L'8 e 9 novembre a Merano WineFestival si parla di natura del vino con il convegno **Naturae et Purae, Bio&Dynamica e Wild Cooking**

Nella giornata prologo di Merano WineFestival, l'8 novembre, Castel Trauttmansdorff ospita il convegno Naturae et Purae al quale partecipano esperti come Andrea Paternoster, Carlo Nesler, Mario Pojer, Gae Saccoccio e il dottor Lucio Lucchin. Il giorno seguente in Piazza della Rena si svolge Wild Cooking, mentre nel Kurhaus e nelle Terme Storiche i protagonisti sono i vini biologici, biodinamici e PIWI.

Merano, 10 ottobre 2018 – Esperti e interpreti del mondo del vino si confrontano sui concetti della naturalità e della purezza cercando di rispondere al quesito: **“Vino veleno o vino alimento? Alle radici del bere”**. Questo il tema di confronto durante il simposio di apertura che giovedì 8 novembre, durante il convegno **Naturae et Purae** ideato dal patron **Helmuth Köcher** e dal giornalista **Angelo Carrillo**, apre la 27^a edizione di [Merano WineFestival](#).

Si parla delle **nuove tendenze che puntano al ritorno alla radice della vitivinicoltura** e dell'alimentazione durante il convegno Naturae et Purae dell'8 novembre a Castel Trauttmansdorff. E lo si fa con l'intervento di specialisti come **Andrea Paternoster, Carlo Nesler, Mario Pojer, Gae Saccoccio** e il **dottor Lucio Lucchin**, esperti nell'ambito del vino, dei cibi fermentati e dell'alimentazione. Gli interventi andranno alle radici delle bevande fermentate e della loro origine pratica e culturale partendo dal **miele** (“Da cibo a bevanda degli dei. Il lungo viaggio del miele fino a noi”), **sulla fermentazione di cibi e vini** (“Porridge e altri fermenti: I cereali fermentati nel canone della tradizione alimentare mondiale” e “Dalle fermentazioni ancestrali allo Zero Infinito, il vino dalla cultura contadina”), **sull'alimentazione** (“Pane e vino nell'alimentazione del Mediterraneo. Mito e realtà”). Si parlerà inoltre di economia del vino con **“Vino naturale: moda calante o sfida crescente? Mercato o meretricio? Lo smercio dei vini nella lettura mitopoietica”** con Gae Saccoccio. Al termine del convegno sono previsti Walking Lunch e Wine Tastings allo Schlossgarten Restaurant di Castel Trauttmansdorf, dove è possibile anche una visita ai Giardini Botanici con focus sui vini.

Il 9 novembre, nel contesto di **Wild Cooking** in Piazza della Rena, rinomati chef si esibiscono in spettacolari showcooking dedicati ai cibi naturali e alle esperienze antiche e nuove di fermentazione, mentre all'interno del Kurhaus e delle Terme Storiche nello spazio dedicato a **bio&dynamica** è possibile degustare selezionati vini biologici, biodinamici e varietà PIWI (ovvero vini derivanti dai nuovi genomi viticoli ottenuti dall'incrocio di viti resistenti alle malattie fungine).

Il convegno è a numero limitato e il biglietto di ingresso prevede anche la visita guidata ai celebri Giardini di Castel Trauttmansdorff. Iscrizioni office@meranowinefestival.com.

Programma completo su meranowinefestival.com/eventi/naturae-et-pur-ae-bio-dynamica/

Cartella stampa Merano WineFestival a questo link bit.ly/2fER0yz

Ufficio Stampa: smstudio | Press & PR

Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 press@meranowinefestival.com

Federica Da Col M +39 324 8940641 press@smstudiopress.it