

## Il convegno *Naturae et Purae* apre il sipario del 28° Merano WineFestival con i focus **Bio&Dynamica e Wild Cooking** dedicati al vino e alla cucina naturale

**Venerdì 8 novembre Merano WineFestival 2019 presenta la terza edizione di *Naturae et Purae*, simposio su sostenibilità, naturalità e purezza nel settore wine&food. In programma un omaggio al visionario enologo Rainer Zierock, due masterclass dedicate, cooking show e lezioni dal vivo in collaborazione con chef, tra cui il talentuoso Terry Giacomello.**

**Merano, 22 ottobre 2019** – Nella giornata di apertura di **Merano WineFestival**, la storica manifestazione dedicata al panorama wine&food d'eccellenza presenta un focus dedicato, a dieci anni dalla scomparsa, a **Rainer Zierock**, il leggendario enologo, le cui visioni hanno lasciato un'impronta influente nel quadro vitivinicolo internazionale, esaltando non solo l'aspetto della naturalità del vino ma, soprattutto, la sua natura culturale. Tema centrale di ***Naturae et Purae***, un confronto con esperti e interpreti del mondo del vino e dell'alimentazione che suggerisce riflessioni e approfondimenti dedicati a produttori e appassionati del settore.

Dalle 9.30 per l'intera mattinata, Piazza della Rena ospita la lezione enologica "**Nel segno di Zierock**" fra documentazioni, testimonianze e filosofie che hanno contraddistinto una visione del vino pionieristica, anticipatrice di molti temi attuali. *"...la sua più grande intuizione fu quella di anticipare l'approccio ambientalista alla viticoltura, attraverso la formulazione del **Pentagono**. Propose una visione olistica della produzione di vino mediante uno schema che richiama il terroir (clima, suolo, vitigno) e l'uomo: depositario di cultura, tradizione ed etica. Senza questi elementi sarebbe solo un'attività economica senza lo spirito delle origini"*, scrive di lui il **Professor Attilio Scienza**, docente di scienze agrarie all'Università degli studi di Milano. Un simposio organizzato nell'ambito di **bio&dynamica**, l'appuntamento che vede protagonisti vini biologici, biodinamici, naturali, orange, PIWI e vini da agricoltura integrata con la partecipazione di **oltre 100 produttori e più di 200 etichette**. A seguire, si svolgono **due Masterclass** dedicate ai vini realizzati o pensati da Rainer Zierock. La prima, "**Round Zierock, un viaggio attraverso i vini e l'empatia enologica di Rainer Zierock**" e, dalle 14.00 alle 15.00, "**Dolo-Mytos - 10 annate di un vino nel mito di e post Zierock**".

Chef rinomati, ospiti d'eccezione e focus sulle tendenze culinarie del momento animano invece **The Circle**, lo spazio in Piazza della Rena dedicato all'approfondimento in chiave 'pop' di Merano WineFestival. È qui che si trova il centro gravitazionale delle "cucine in fermento" di **Wild Cooking**, l'evento dedicato al mondo dei cibi naturali e delle fermentazioni spontanee che quest'anno tratta il tema "**Muffe, spore e batteri – The Italian Gran Tour**". Dalle 12.00 alle 18.00 si svolgono **cooking show e lezioni dal vivo** guidate da chef del calibro di **Terry Giacomello** del Ristorante 'Inkiostro' (les Collectionneurs), presente con le sue contaminazioni tecno-gastronomiche. Ma anche lezioni di gusto a cura di **Mattia Baroni** (Bad Schörgau) con la sua cucina del benessere, **Peter Brunel** con una gioiosa macchina del gusto, **Alberto Sparacino** di Cum Quibus (les Collectionneurs), portavoce di una toscana moderna, **Davide Caranchini** con una cucina materica e **Theodor Falser** del Ristorante 'Johannestube' (les Collectionneurs), esperto di cucina selvatica naturale. Focus e interpretazioni culinarie accompagnate dai vini naturali di bio&dynamica che propongono un'esperienza sensoriale e gastronomica unica.

### **Bad Schörgau e *Naturae et Purae***

Prologo dell'appuntamento con *Naturae et Purae*, dal 6 all'8 novembre, l'importante incontro sui temi della ricerca gastronomica del futuro, organizzato dall'Hotel Bad Schörgau, in collaborazione con il centro NoiTech di Bolzano e il gruppo internazionale Future Food Institute che si conclude con una conferenza stampa dello chef e ricercatore gastronomico Mattia Baroni l'8 novembre nell'ambito di *Naturae et Purae*.

**Programma completo** su [meranowinefestival.com/eventi/naturae-et-pur-ae-biodynamica/](http://meranowinefestival.com/eventi/naturae-et-pur-ae-biodynamica/)

#### **Ufficio Stampa & PR:**

[smstudio](http://smstudio) srl

Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 [press@meranowinefestival.com](mailto:press@meranowinefestival.com)

Federica Da Col federica.dacol@smstudiopress.it M +39 324 89 40 641