

## VINIMILO 2017: TANTE NOVITA' ALL'INSEGNA DELLA QUALITA'

Un vero *melting pot* il programma che aspetta il pubblico della ViniMilo 2017. Intorno al focus sempre acceso sul vino, un gran numero di attività coinvolgerà infatti i visitatori della ormai storica manifestazione che prenderà il via il **25 agosto con la presentazione alla stampa** per concludersi il **10 settembre**. L'obiettivo della prossima edizione è un restyling che, con la formula di eventi-laboratorio, accenda i riflettori su aspetti del vino e del cibo spesso tralasciati: la qualità piuttosto che la quantità, le tradizioni invece che le massificazioni, le produzioni piccole più che le intensive.

Innanzitutto questa edizione non si svolgerà solamente nel centro urbano ma sarà ospitata anche nelle cantine di Milo e saranno proprio i produttori milesi i tutor dei vari momenti culturali.

Gli eventi più significativi della ViniMilo 2017:

**“Etna Bianco (è) Superiore”**, una serata rigorosamente in bianco. Ci sono diverse uve bianche nei vigneti dell'Etna ma solamente il Carricante di Milo può fregiarsi della denominazione “Superiore”. L'incontro metterà a confronto non solo i territori ma anche le cultivar.

**“Straordinario”**, cibo da strada “fuori dal comune”. In cantina da Barone di Villagrande, 15 chef, 15 produttori di cibi d'eccellenza da tutta la Sicilia, 15 cantine del territorio etneo daranno vita ad una grande festa di creatività e tradizione.

**“L'Etna e i territori dei grandi Bianchi”**, un momento di riflessione sulle potenzialità del vigneto etneo, una piacevole degustazione che sarà rigorosa dal punto di vista tecnico, ma nello stesso tempo giocosa e ricca di spunti per valutare il futuro dei vini prodotti con questa.

**“I vini vulcanici”**, una passerella importante dei vini prodotti nelle aree vulcaniche dell'Italia. I “terroir”, le peculiarità minerali dei vari suoli, le caratteristiche ampelografiche, i vitigni autoctoni e la sapienza del fare che ogni ambiente ha sviluppato, saranno “degustati” alla ricerca dei caratteri comuni e di ciò che rende unici questi vini.

**“Etna 10 anni fa”**, una degustazione guidata dei vini etnei provenienti dalla vendemmia 2007 e prodotti esclusivamente con i vitigni autoctoni dell'Etna: Carricante, Minnella, Vesparola, Grecanico, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

L'**Enoteca letteraria con laboratori e degustazioni guidate** sarà ospitata in un ambiente rilassato e accogliente, si potranno trascorrere serate piacevoli tra libri, chiacchiere, calici, cibo di qualità e jazz.

**Seminari, work shop, incontri su biodiversità e nuove frontiere della viticoltura**, cui parteciperanno docenti, ricercatori ed esperti del settore, faranno da cornice alla ViniMilo. L'attenzione sarà focalizzata sulla viticoltura etnea tra innovazione e tradizione, alle Strade del vino come strumento di promozione per il vigneto Italia, ai nodi problematici di marchio, etichetta e marketing nella diffusione delle eccellenze agroalimentari siciliane.

Un percorso di **cibo di strada isolano**, che si snoderà per le vie di Milo, animerà le serate dei due weekend di settembre.

E per la prima volta, su tutta la manifestazione saranno costantemente accesi i riflettori dei social perché i fan non perdano neanche un attimo della Vinimilo 2017 con news, cronache e aggiornamenti: basta cercare ViniMilo su Facebook, Instagram, Twitter e YouTube.