

PerBacco!

sabato 14 maggio a Pennabilli arriva un nuovo evento con degustazione di vini e prodotti locali

Nel meraviglioso centro storico del borgo di Pennabilli a partire dalle ore 15 un pomeriggio di **degustazione di vini e prodotti locali** e la sera la festa continua con concerto e djset al Saloon.

L'evento è organizzato da **Prometeo-bike**, in collaborazione con la **Pro Loco di Pennabilli**, **Chiocciola la casa del nomade**, il **MUSSS Museo Naturalistico** e con il patrocinio del **Comune di Pennabilli**.

Prometeo-bike APS è un'associazione di giovani di Pennabilli nata nel 2021 intorno alla passione per la **mobilità sostenibile e il territorio della Valmarecchia e del Montefeltro** e porta avanti progetti che ne promuovano le eccellenze.

Da questo nasce l'idea di organizzare una giornata di degustazione di vini e prodotti locali chiamata appunto "PerBacco" in onore dell'antica divinità del vino e della vendemmia, nonché del piacere dei sensi e del divertimento!

La manifestazione coinvolge una decina di **aziende agricole del territorio**, con una **filosofia basata sulla artigianalità e la qualità**, inoltre ci saranno le proposte di alcune **cantine friulane amiche** di Prometeo.

Tra le cantine del territorio saranno presenti l'**Azienda Agricola Flenghi** un'azienda a gestione familiare che nasce nel cuore dell'Alta Valmarecchia con una cantina, di piccole dimensioni, che si propone di lavorare vini di nicchia, prediligendo la qualità alla quantità.

Situata un po' più a valle, nelle prime colline di Rimini, sarà presente anche la cantina **Pian dei Venti**, un'Azienda Agricola che produce vini di qualità dal 1978.

Dalla valle vicina, la Valconca, arrivano invece i giovani fratelli Bianchini dell'azienda agricola **I Muretti**, che portano avanti la tradizione di famiglia imprimendo alla nuova cantina e ai nuovi vigneti un segno dinamico ma competente, una produzione d'artigianale eccellenza per una cantina aperta, che esprime il territorio, con il desiderio di far vivere piccole esperienze di benessere.

A Santa Cristina si trova invece la cantina **Delle Selve**, nata ascoltando racconti su di un mondo migliore legato alla terra. Attorno a questa azienda agricola Delle Selve ci sono una famiglia e tanti amici, e questo la spinta a credere nel futuro.

Dalle colline di Urbino ci saranno anche i vini biologici della **Tenuta Santi Giacomo e Filippo**. Quattordici ettari di vigneti situati nel cuore della Tenuta sono stati impiantati su terreni che erano già biologici da oltre 20 anni. La loro felice esposizione, l'attenta gestione agronomica e l'impegno costante producono delle uve che raccontano la tradizione del territorio.

C'è poi un vino che profuma di solidarietà. **Il MOST** infatti è molto più di ciò che appare.. grazie a un codice Qr ogni bottiglia racconta la storia di uno dei vignaioli che si è preso cura dei filari e della terra che li accoglie.

Protagonisti di questa nuova avventura sono infatti i sorrisi e le mani instancabili degli ospiti che frequentano le realtà educative della Cooperativa Sociale La Fraternità. Nel vino scorrono le loro storie, la fatica, ma anche uno sconfinato entusiasmo.

Dal **Friuli** invece arrivano altre quattro interessanti proposte.

Verso il confine regionale con la Slovenia, nel comune di San Giovanni al Natisone, sulle rive dell'omonimo fiume, ha sede la piccola azienda agricola **Necotium**. L'origine del nome deriva dalla parola latina "nec otium" ossia "non ozio": con questa espressione s'intendeva quindi l'occuparsi dei propri affari e delle proprie faccende. Interessi che, per Christian Patat, proprietario dell'azienda, si ritrovano nella coltivazione dei propri vigneti, ricompresi fra le colline del Natisone ed i "Ronchi" di Manzano.

Miran Buzinel un giovane enologo di Medana (Brda, SLO) che dopo aver fatto numerose esperienze tra l'estero e l'Italia da qualche anno lavora presso la cantina Due del Monte Quarin (GO); quello che verrà presentato a Pennabilli è il suo progetto personale: chardonnay in purezza con uve raccolte tra le colline di medana a poche centinaia di metri dal confine Italiano.

Poi c'è **GAF Garagisti Anonimi Friulani**, un collettivo eterogeneo che ha deciso un paio di anni fa di iniziare a vinificare in casa con scarsi mezzi alcune uve provenienti da vigneti della zona; adesso il lato romantico è stato accantonato e il vino che verrà presentato è stato fatto dagli stessi ma in una cantina attrezzata.

Ultimo ma non ultimo Tommaso Zanuttini, avvocato in un importante studio che ha deciso di lasciare tutto per dedicarsi alla vigna, con il suo progetto, **Ronc Platat**: ronc in friulano significa podere in collina con vigna, platat invece significa nascosto... e proprio perchè è nascosto non può dirci altro e vi invita a venire a provarlo!

Per quanto riguarda il cibo, da accompagnare alla degustazione di vino, saranno presenti l'azienda agricola **Ca' di Viazadur** di Faenza, una passione per la terra che si tramanda da quattro generazioni e ora Andrea (29 anni) dopo aver girato il mondo si occupa della farm house sposando un modello di vendita diretto più sostenibile per l'ambiente.

Viene da Cesenatico invece **Canabeerinto**, una realtà che vuole diffondere consapevolezza sull'uso della canapa in tutte le sue forme, proponendola come prodotto alimentare, come tessuto, come allestimento, ma soprattutto creando un luogo per farci le feste. A Perbacco porteranno una selezione di prodotti alimentari a base di canapa, come biscotti, farina, olio, caffè, pasta e tisane.

Durante l'evento verrà proposta una selezione di formaggi di **Cau & Spada** un'azienda familiare che nasce nel cuore del Montefeltro nel lontano 1973. Specializzata nella produzione di formaggi pecorini, controlla ogni fase della lavorazione, dal pascolo alla stagionatura quale perfetto esempio di "filiera corta": il latte trasformato proviene solo ed esclusivamente dalle greggi dell'azienda non trascurando le colture che sono totalmente a regime biologico certificato.

Da San Leo arrivano invece tre interessanti realtà.

La cooperativa di comunità **Fer-Menti Leontine** nata dalla volontà di (ri)attivare servizi valorizzando e mettendo in rete le risorse ed il potenziale già presenti sul territorio ha riaperto l'antico forno del centro storico che per un gap generazionale ha visto la sua chiusura dopo 60 anni di attività. Il **Panificio di San Leo**, per i suoi prodotti, predilige farine poco raffinate, prodotte e macinate a pietra nel territorio locale. I prodotti rispettano i tempi e le lavorazioni della pasta madre, questo per poter garantire la massima digeribilità dei prodotti. I valori dei prodotti sono rappresentati dalla tradizionalità delle ricette, dall'artigianalità delle lavorazioni, dalla sostenibilità sociale delle persone che lavorano e dal rispetto del territorio grazie alla filiera corta di produzione.



(foto del Centro Storico do si terrà l'evento)

Da Legnanone frazione di San Leo **Il Satiro Brigante** un progetto di vita condivisa di amici che amano la natura, gli animali e credono in un mondo migliore. L'azienda produce formaggi di capra a latte crudo, prodotti senza compromessi, che mettono al centro il benessere animale e del territorio della Valmarecchia.

Per quanto riguarda le carni e i salumi sarà presente **Il Grigione del Montefeltro** dell'**Azienda Agricola Gabrielli** nata nel 2016, per riportare in vita antiche tradizione romagnole e rendere migliore la scelta delle carni da servire sulle nostre tavole. L'allevamento genuino a pascolo libero del maiale "Il Grigione", in filiera lunga e naturale, stimola la sensibilità verso i valori che costituiscono l'espressione di un patrimonio di cultura peculiare del nostro paese.

A coronamento dell'evento **Prometeo-bike** in collaborazione con il **Parco Sasso Simone e Simoncello**, per la rassegna **Microcosmi** propone per la mattina di sabato 14 un' affascinante **escursione in e-bike** attraverso sentieri sterrati e antiche strade romane. Per informazioni e iscrizioni Giorgio 333 2438434.

Inoltre nella stessa giornata di sabato 14 maggio, in occasione della **Notte europea dei Musei**, su iniziativa del MUSSS Museo naturalistico e Centro visite del parco del Sasso Simone e Simoncello - gestito dal 2015 dall'associazione Chiocciola la casa del nomade - i Musei di Pennabilli, uniti nella veste comune di **Pennabilli Città Museo**, saranno aperti ad ingresso gratuito e propongono un ricco programma di **visite guidate gratuite**, a partire dalle 15 fino alle 22.