



Comunicato stampa

IL FREISA DI CHIERI FESTEGGIA L'ELEZIONE A VITIGNO DELL'ANNO CON LA XII EDIZIONE DI "DI FREISA IN FREISA"

Dal 13 al 15 maggio Chieri rende omaggio a uno dei vini simbolo del Piemonte con una manifestazione ricca di appuntamenti dedicati a tutta la famiglia. Degustazioni guidate, esibizioni artistiche e musicali, momenti di divertimento per i più piccoli, ma anche una mostra florovivaistica e la nascita di un piccolo vigneto nel centro della cittadina

È tempo di festeggiamenti per il Freisa, eletto dalla Regione Piemonte **vitigno dell'anno 2022** per il Piemonte.

Per tre giorni, **dal 13 al 15 maggio**, nel centro di **Chieri**, il vino simbolo di Torino e delle sue colline sarà protagonista della XII edizione di *"Di Freisa in Freisa"*, la manifestazione regionale **organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese**, che attraverso il suo vino vuole raccontare le magnificenze gastronomiche e culturali di un territorio ricco di tesori.

Il programma della tre giorni coinvolgerà il centro storico della *"Città delle 100 Torri"* in un tripudio di profumi e colori, eccellenze enogastronomiche da assaporare, momenti di festa e altri di approfondimento. E ancora workshop e seminari a tema vino, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative di charity e altre dedicate ai più piccoli.

Ad aprire la kermesse, venerdì 13 maggio alle ore 18 presso la Sala Conceria di Chieri, sarà il convegno ***"Dal cambiamento climatico all'ecologia integrale. Biodiversità, enoturismo ed inclusione: la trasversale bellezza di un territorio sostenibile"***.

Un momento di riflessione necessario che vedrà il Freisa di Chieri farsi portavoce di nuove soluzioni a problematiche sempre più stringenti, in un'ottica di sostenibilità e con uno sguardo sempre più aperto verso il futuro.

A confrontarsi sul tema saranno l'imprenditore e scrittore **Oscar Farinetti**, l'astrofisico e divulgatore **Lorenzo Colombo** e il Professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed alimentari dell'Università di Torino **Luca Rolle**, moderati e sollecitati al dibattito dalla giornalista e scrittrice **Chiara Giannotti**.

Sabato 14 e domenica 15 maggio la festa si sposterà tra le strade, le piazze, i palazzi e i musei della magnifica città di Chieri.

Fulcro della manifestazione sarà la **Freisa Lounge**, in Piazza Cavour, dove poter assaporare tutte le Freisa del Piemonte e scoprire le diverse anime di questo vitigno così eclettico, le

sue etichette e i suoi produttori, attraverso una ricca proposta di appuntamenti per esperti del settore vitivinicolo, *wine lover* e semplici curiosi. Dagli aperitivi alle degustazioni guidate dagli esperti, ai momenti di *“pairing”* con alcune delle eccellenze gastronomiche del territorio grazie alla collaborazione con i Maestri del Gusto di Torino e con alcuni importanti chef chieresi. Non mancheranno occasioni di incontro con altre realtà vitivinicole, tra approfondimento e curiosità: dal confronto all’ultimo bicchiere tra i giovani rosati di Freisa e quelli storici provenienti dalla Puglia, alla scoperta del sorprendente *vermuth* a base Freisa creato dall’*Opificio Il Reale*. Dal gemellaggio con l’Albugnano 549, definito il *“Nebbiolo del Monferrato”*, all’appuntamento con la *“Freisology”*, dedicato all’arte della mixologia per un bere responsabile e creativo, a cura della bartender Francesca Tigano.

Grande attesa poi per la serata di sabato 14 maggio, quando la Freisa Lounge ospiterà le **atlete del Chieri '76 volleyball** in un incontro all’ultimo set point tra musica, vino e sport, grazie alla partecipazione di Dj The Taste.

Ricchissima, come sempre, l’offerta di iniziative collaterali per soddisfare le famiglie e un pubblico di ogni età e dai diversi interessi. Una delle grandi novità di questa edizione sarà l’incontro tra vino e fiori, grazie a *“Chieri in fiore”*, l’affascinante **mostra floro – vivaistica**, realizzata in collaborazione con *Asproflor*, che per tutto il week end inebrierà e colorerà il centro di Chieri, proponendo le migliori eccellenze floreali del territorio e una serie di laboratori per i più piccoli, rimarcando la filosofia *“green”* che da sempre identifica la produzione e le attività portate avanti dal Consorzio e dai suoi produttori.

Un inno alla sostenibilità che sarà esaltato anche con **l’inaugurazione ufficiale di un piccolo vigneto urbano** nato presso Il Giardino della Rocchetta, importante spazio verde nel cuore della cittadina, grazie alla rivalorizzazione degli antichi ceppi presenti nel luogo. Un progetto del giovane micro-produttore ed enologo Gabriele Mattalia che ha dato vita al piccolo vigneto con l’impianto di 300 barbatelle di Freisa.

Non solo vino e fiori ma anche prodotti gastronomici del territorio, con i banchetti dei produttori artigianali che si snoderanno per le vie del centro, e laboratori dedicati come quelli di panificazione dei mitici grissini Rubatà, della tipica focaccia dolce chierese e della pizza a cura di ProChieri e in collaborazione con CIOFS-FP.

Arte e cultura saranno protagoniste grazie all’apertura straordinaria di alcuni degli eleganti palazzi e musei della cittadina piemontese, mentre l’iniziativa **“Fra musica e storia”** proporrà un programma di concerti e visite guidate all’interno delle chiese più affascinanti: un’occasione per gli abitanti di riscoprire la bellezza in cui vivono e per i turisti di andare alla scoperta di nuovi inaspettati tesori.

Sabato 14 due concerti arricchiranno di note e musica la manifestazione: alle 17,30 verrà proposto in Sala Conceria (via della Conceria 2) il concerto del *“Vivaldi Jazz Duo”*, iniziativa realizzata nell’ambito di Torino per Eurovision 2022: Elena Cazzulo, voce, e Mirko Bracale, alla chitarra, interpreteranno un repertorio jazz e swing che contempla grandi musicisti, come Gershwin, Brown, Mingus e tanti altri; alle 19,15 la *Banda Bondioli* suonerà nei

giardini Cardinal Martini, proponendo il suo originale repertorio tra folk, tradizione e cantautorato de "Il cuore e l'osteria".

In occasione dell'evento **la Mostra Archeologica di Chieri (MAC)** domenica 15 (ore 15 – 16 - 17) proporrà un'apertura straordinaria dedicata al **vino nel mondo romano**. La visita a cura del conservatore archeologico della MAC Melania Semeraro guiderà i partecipanti tra i reperti chieresi esposti negli spazi della mostra alla scoperta delle anfore che nel mondo romano erano usate per trasportare dalle varie parti dell'Impero cibi e bevande, tra cui il vino. Seguirà l'intervento a cura dell'archeologo esperto di vinificazione romana Simone Tabusso, che partendo dalle fonti letterarie antiche e dai resti archeologici legati alla produzione vinaria romana, in un percorso che culminerà con l'assaggio di due riproduzioni di *vina condita di età romana*

Anche i più piccoli saranno coinvolti nella festa grazie a "**Freisa Bimbi**", in Piazza Umberto I: un insieme di laboratori per insegnare alle nuove generazioni, attraverso il gioco, il lato "naturale" delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva, vero e proprio patrimonio del territorio da conoscere e tutelare. Domenica pomeriggio, inoltre, i più piccoli potranno divertirsi su un campo da mini – volley in compagnia degli allenatori della Chieri Volley 76.

Durante la manifestazione, inoltre, le cantine socie del Consorzio apriranno le loro porte ai visitatori per un'ulteriore immersione nel mondo Freisa, mentre i principali ristoranti di Chieri e dintorni offriranno menù creati ad hoc, dove le specialità gastronomiche del territorio si sposteranno con il Freisa, in gustosi pairing tutti da assaporare.

Spazio anche alla solidarietà: in Piazza Umberto I sarà possibile sostenere la Croce Rossa Italiana – Comitato di Chieri, presente con un proprio stand, nel progetto umanitario "Aiuta CRI Aiuta", che si occupa di raccogliere fondi per ridurre il costo dei trasporti sanitari e socio-sanitari e permettere così alle persone del territorio di accedere a un servizio essenziale.

"La Città è pronta ad accogliere i visitatori e tutti coloro che sono interessati ad approfondire la conoscenza della Freisa, vitigno piemontese dell'anno, e dei suoi straordinari produttori. Siamo lieti di festeggiare in quest'edizione i vent'anni del Consorzio di Tutela e Valorizzazione del DOC Freisa e Vini della Collina Torinese che ringraziamo per il lavoro svolto e a cui dobbiamo l'organizzazione di questa bellissima manifestazione". Così **Elena Comollo**, Assessore alle attività produttive, commercio, sviluppo e promozione del territorio, agricoltura, fiere e mercati, turismo della Città di Chieri.

*"Per il Freisa il 2022 è un anno speciale perché è stato eletto vitigno dell'anno 2022 per il Piemonte. Un riconoscimento prestigioso che premia gli sforzi fatti in questi anni dal Consorzio e dai produttori per promuoverlo e farlo apprezzare ad un pubblico sempre più vasto. Inoltre proprio quest'anno il nostro Consorzio compie vent'anni di attività – Afferma **Marina Zopegni**, Presidente del Consorzio del Freisa di Chieri e della Collina torinese –. Questa edizione di "Di Freisa in Freisa", quindi, sarà una vera e propria festa a cui ci sentiamo di invitare tutti: gli abitanti del territorio chierese e torinese, che si godranno le*

innumerevoli bellezze di questa fantastica città; gli appassionati e gli esperti di enogastronomia, che scopriranno un vino unico nel suo genere e un insieme di prodotti tipici tutti da gustare; i turisti e i curiosi che si immergeranno per due giorni in un mondo fatto di sapori, profumi e tanta bellezza”.

Di Freisa in Freisa è organizzato dal Comune di Chieri e dal Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese, con il supporto della Camera di commercio di Torino e dell’Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. Ha ricevuto i patrocini del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, Camera di commercio di Torino, Collina Po e Turismo Torino e Provincia.

Sito del Comune di Chieri www.comune.chieri.to.it

Sito del Consorzio www.freisadichieri.com

Contatti Ufficio Stampa Consorzio Freisa di Chieri

Stefano Bosco

boscostefano.press@gmail.com

mob +39 338 932 1089



@difreisainfreisa



difreisainfreisa



@comunechieri



comunedichieri



@Consorzio.Freisa.Community



consorzio.freisa