

Solo prodotti naturali a Vinicoli, il tour del centro storico col bicchiere in mano torna il 28 aprile

di **Redazione**

19 Aprile 2019 - 12:27



Genova. Torna domenica **28 aprile** Vinicoli, la manifestazione itinerante attraverso il centro storico di Genova il cui protagonista è il vino naturale, è quest'anno giunta alla sua quarta edizione. L'anno scorso, infatti, l'evento ha superato le mille presenze registrando un forte incremento di persone provenienti da fuori città.

I locali che saranno gli animatori di questa nuova domenica di vino saranno sette, diversi tra loro ma tutti con un'offerta di qualità. In questi stessi locali saranno attivate le card acquistate nei giorni precedenti presso i locali partecipanti oppure direttamente in loco tramite la consegna del kit Vinicoli: la tasca, il bicchiere e la mappa utile per un miglio orientamento lungo la giornata. La partenza sarà, come da tradizione, presso il ristorante "La Forchetta Curiosa" di piazza Negri. Successivamente si camminerà verso via Ravecca dove Vinicoli farà tappa al ristorante "Officina34". Pochi passi e in Piano di Sant'Andrea ecco pronto un altro calice di vino, presso il Barbarossa Cafè. Da qui, discesa verso le atmosfere est Europee del Ristorante e pub Kowalski di via dei Giustiniani per poi incedere alla volta di uno fra i punti fermi del vino naturale a Genova, Ai Troeggi di via Chiabrera. Per le ultime due tappe della enocamminata bisognerà spostarsi verso la "rive droite" dei caruggi: un passaggio presso La Meridiana e la splendida piazza che la ospita

per poi concludere da Maninvino, eccezionalmente ospitato nella cornice elegante dello spazio creativo MaddAlive di vico della Chiesa della Maddalena. Qui, come ulteriore sorpresa per tutti i partecipanti, verrà proposta "Vininprosa", una degustazione teatrale di vini in compagnia dell'attrice e regista Emanuela Rolla e Luca Maschi.

Ogni fermata di questo itinerario prevedrà, come da programma, una mescita di vino e un appetizer di accompagnamento. La scelta enologica, fatta dai locali in collaborazione con il partner distributore Triple "A", avrà un senso per come proposta al pubblico, sia per corposità che per qualità organolettiche. A spiegare ogni cosa, troverete dietro i banconi i produttori in carne e ossa, pronti a sciogliere ogni vostra curiosità su come il vino nasca dal territorio, cresca in cantina e arrivi alla fine nei nostri calici.

Per completare l'offerta dedicata ai possessori della tessera, sarà possibile usufruire negli **street food** convenzionati di prodotti dedicati e di sconti legati all'esibizione della card. Anche in questo senso, si è puntato sulla qualità: potrete gustare gli ham- burger del Masetto, il pollo di Rooster, gli hot dog di Groove o le patate farcite di Patalin.

Il costo della tessera, acquistabile presso i locali partecipanti a Vinicoli, online su Happyticket o direttamente alla partenza il giorno dell'evento, è di **25 euro** e comprende la possibilità di accedere alle sette degustazioni comprensive di un accompagnamento gastronomico, al calice marchiato triple con la sua tasca tracolla e alla mappa della manifestazione. Le tessere saranno suddivise in tre fasce di partenza, in modo da ottimizzare la fruizione dell'evento limitando il più possibile le code: dalle 12 alle 14, dalle 14 alle 17 e dalle 17 alle 19. L'evento terminerà ufficialmente alle ore 22.00.