



Comunicato stampa

## TREVISO SLOW WINE 2018

***Il prossimo 28 gennaio Slow Food Treviso, in collaborazione con il Coordinamento Regionale del Veneto di Slow Food e con Best Western Premier BHR Treviso Hotel, organizza la quinta edizione di Treviso Slow Wine. Oltre 70 produttori vinicoli segnalati nell'edizione 2018 della Guida Slow Wine presenteranno le proprie etichette, accompagnate da specialità gastronomiche regionali.***

Domenica 28 gennaio 2018, dalle ore 10.30 alle ore 19.00, le sale del Centro Congressi del Best Western Premier BHR Treviso Hotel saranno pronte ad accogliere questo prestigioso appuntamento enogastronomico, che ha registrato nella scorsa edizione la presenza di oltre 70 espositori e più di 1000 visitatori.

Quest'anno verranno accolte altrettante rinomate case vinicole del Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige presenti nella Guida Slow Wine 2018 di Slow Food Editore e, come nelle precedenti edizioni, verrà dedicato spazio alle eccellenze gastronomiche degli "Artigiani del Cibo" selezionati da Slow Food Treviso, i cui prodotti potranno essere degustati e acquistati dal pubblico. Ospiti speciali di questa edizione anche una rappresentanza di cantine della Slovenia.

Treviso Slow Wine si rivolge a ristoratori, gastronomie e a tutto il vasto pubblico degli appassionati del vino, che avranno la possibilità di conoscere alcune fra le migliori etichette delle aree interessate.

Un viaggio che si snoda dal Trentino Alto Adige, a Verona con le aree del Custoza, Bardolino, Valpolicella e Soave, al Vicentino e al Padovano con Breganze e i Colli Berici e Euganei, a Treviso con le Colline del Prosecco, alla zona del Piave e di Pramaggiore, proseguendo attraverso le Terre di Pianura e Le Colline Orientali del Friuli, il Collio, Isonzo e Carso, per concludersi nella vicina Slovenia.

Ai visitatori verrà richiesto un contributo all'associazione di soli 10 euro, comprensivo di degustazione dei vini e dei prodotti agroalimentari in esposizione e in vendita presso gli stand degli artigiani del gusto. In omaggio, inoltre, il calice e il portacalice con il logo di Slow Food.

Anche quest'anno il ricavato della manifestazione finanzierà le attività educative di Slow Food e della Fondazione per la Biodiversità, in particolare i progetti "10.000 Orti in Africa" (la condotta Slow Food di Treviso ha totalmente sostenuto la realizzazione di orti scolastici e familiari in Burkina Faso, Madagascar, Congo, Kenia e Tanzania), "Orti in Condotta" (che coinvolge circa 15 Istituti Comprensivi della Provincia di Treviso) e "Pensa che Mensa", rivolto a genitori, insegnanti e allievi degli Istituti Comprensivi 1 e 2 di Mogliano Veneto.

Con un ulteriore contributo di 5 euro i visitatori con età fino a 30 anni potranno diventare soci di Slow Food.

L'area ristoro/degustazione, a cura di BHR Treviso Hotel, proporrà piatti tipici della cucina veneta preparati dallo staff del Ristorante DiVino Osteria Trevigiana, partner dell'iniziativa con la direzione dell'Hotel. Sarà così possibile completare la visita con un genuino pranzo domenicale che coniuga la cultura del vino e la tradizione alimentare all'insegna dei principi dettati da Slow Food.