



sei in: [home](#) >> [Prodotti](#) >> [Vino](#)

Tweet

SHARE



Postato da: Redazione il: 27/09/2014



Mercato dei Vini e Vignaioli Indipendenti a Piacenza il 29 e il 30 novembre

Organizza FIVI – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti e Fiera di Piacenza

In ogni bottiglia di vino Fivi è custodito un tesoro, un angolo di terra italiana da scoprire e conoscere insieme al vino: questo il messaggio dell'immagine scelta per l'edizione 2014 del Mercato dei vini di Piacenza



Sabato 29 e domenica 30 novembre centinaia di vignaioli italiani animeranno il padiglione fieristico di **Piacenza Expo** per la **4ª edizione del MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI** organizzato da **FIVI – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti** insieme alla **Fiera di Piacenza**. Oltre 200 artigiani del vino da tanti angoli d'Italia saranno personalmente presenti per raccontare le loro storie e far conoscere i loro vini al pubblico. Ciascuno di loro segue direttamente l'intera filiera produttiva, dalla cura della vigna fino alla vendita delle bottiglie. In ognuna di queste bottiglie è racchiuso, oltre al vino, l'impegno quotidiano per custodire e tutelare il territorio nel quale il vignaiolo vive e lavora.

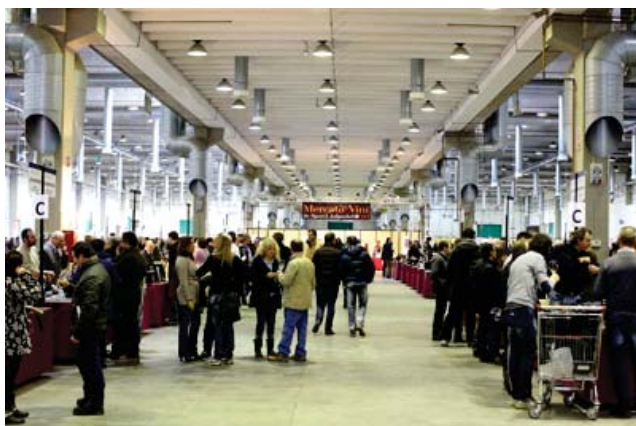
L'immagine che l'illustratore **Marco Cazzato** ha creato per questa edizione del Mercato dei vini è un omaggio alla bellezza femminile che caratterizza molti panorami italiani, alla fertilità della Madre Terra e alla tradizione artistica del nostro paese. Allo stesso tempo la bottiglia si fa paesaggio e racchiude in sé la terra da cui trae origine per poi restituirla intatta nel bicchiere. Il vignaiolo indipendente ha un rapporto diretto con il suo angolo di mondo, lo cura con attenzione e lo valorizza, trasformandone le unicità e l'inconfondibile identità in un racconto liquido, che il vetro custodisce.

Piacenza, il 29 e il 30 novembre sarà per due giorni la più grande piazza italiana del vino artigianale. Sorso dopo sorso, si potranno ritrovare nel calice l'energia e la vitalità che l'agricoltura del nostro paese, nonostante le difficoltà, ancora riesce ad esprimere. Ognuno di noi potrà viaggiare alla scoperta di tante piccole meraviglie e scegliere di portarsi a casa l'angolo d'Italia che più apprezza, custodito in una bottiglia con il logo Fivi.

Il Mercato dei vini riunirà a Piacenza oltre 200 piccoli produttori associati a FIVI. La federazione è attualmente costituita da **800 piccole imprese vitivinicole** che si prendono cura di più di **8.000 ettari vitati** in tutte le regioni italiane, e che insieme producono ogni anno oltre **55 milioni di bottiglie**, esportandole anche all'estero per un valore pari a 200

milioni di euro.

Marco Cazzato, classe 1975, torinese di adozione, è illustratore dal tratto inconfondibile, capace di dare forma a percorsi fantastici di grande fascino espressivo. Collabora da molti anni con *La Stampa*, per la quale dal 2007 illustra la rubrica di Massimo Gramellini, e poi con *Einaudi*, *Il Sole 24Ore*, *Slow Food*, *Linus*, *Baldini Castoldi Dalai Editore*... e molti altri. Al suo attivo anche collaborazioni in ambito musicale con *Marlene Kunz* e cinematografico con il *Torino Film Festival* - www.marcoazzato.it



Il Mercato dei vini 2014 in breve:

Date: sabato 29 e domenica 30 novembre 2014

Luogo: PiacenzaExpo, quartiere fieristico che si trova all'uscita del casello di Piacenza Sud,

Distanze: 1 ora da Milano, Bergamo, Brescia, Verona. Meno di 1 ora da Mantova, Reggio Emilia, Parma, Alessandria.

Orari: sabato dalle ore 12.30 alle 19.30. Domenica dalle ore 11 alle 19

Biglietto ingresso: Euro 15,00 calice degustazione e catalogo inclusi

Euro 10,00 associati AIS, FISAR, ONAV, SLOW FOOD che esibiranno tessera in corso di validità per l'anno 2014. *I minori di 18 anni non pagano il biglietto, possono entrare solo se accompagnati da un adulto* - <http://www.mailticket.it/spettacolo/2845>

www.mercatodeivini.it - twitter: @VignaioliFIVI - facebook: <https://www.facebook.com/vignaioliindipendenti.fivi?ref=hl>

Tags: FIVI Fiera di Piacenza

SOMMARIO

- [:: Eventi e Manifestazioni](#)
- [:: Focus](#)
- [:: Feste e Fiere](#)
- [:: Locali e Personaggi d'autore](#)
- [:: Appunti di Viaggio e Turismo](#)
- [:: Biologico](#)
- [:: Agroalimentare News](#)
- [:: Naturalmente News](#)
- [:: I Libri segnalati e recensiti](#)
- [:: Newsletter](#)
- [:: Appuntamenti](#)

RUBRICHE

- [:: Non solo moda](#)
- [:: Salute e Benessere](#)
- [:: Vedere il Sapore](#)
- [:: Signori in Carozza!](#)
- [:: Identità e Tradizione](#)
- [:: L'Intervista](#)
- [:: La terza pagina](#)
- [:: Biografie](#)
- [:: La Nota di Alfredo Zavanone](#)
- [:: Food Blogger](#)
- [:: In cucina con chef Arsentiy](#)
- [:: Dalla Thailandia con sapore](#)
- [:: La parola a](#)
- [:: Rubrica semiseria di Nanni](#)
- [:: Pane e Pomodoro](#)
- [:: Viaggi con gusto, itinerari diVInI](#)

GRANDI EVENTI

- [:: Expo 2015](#)
- [:: Cibus 2014](#)
- [:: Salone del Gusto 2012](#)
- [:: I prelibati 50 anni del PARMA](#)
- [:: Rhex](#)

GALLERY

