

Fermento Milano, un modo nuovo per parlare di vino

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Settembre 2019



Un format innovativo, una location prestigiosa e una selezione di cantine da tutta Italia. Questi sono gli ingredienti di Fermento Milano, l'evento giunto alla sua 3a edizione, che si svolgerà mercoledì 9 ottobre presso i suggestivi Chiostri di San Barnaba. Dedicato a tutti gli enoappassionati l'evento offrirà la possibilità di degustare vini di piccole e autentiche realtà vitivinicole e apprenderne origini, filosofia e curiosità, affiancati dai produttori e da sommelier professionisti.

A fare da affascinante cornice a questo appuntamento organizzato da **FISAR Milano** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) sarà una location nel cuore di Milano, a pochi minuti da Piazza Duomo: un convento del XV secolo con chiostri e giardini senza tempo, che immergerà i partecipanti di Fermento Milano nell'atmosfera perfetta per godersi al meglio l'evento enoico.

La manifestazione si snoderà attraverso i **3 chiostri** (Chiostro dei Glicini, Chiostro delle Statue e Chiostro delle Memorie) che ospiteranno i produttori sotto il porticato. Le aree interne dei chiostri, protette da gazebo, ospiteranno invece la degustazione di Bollicine Slow Wine. L'Auditorium sarà il cuore pulsante degli eventi promossi dai Partner presenti (quali Pasticceria Martesana Milano, Slow Food e Vittorio Fusari con il suo Show Cooking) che qui avranno la possibilità di esporre e far degustare alcuni loro prodotti.

Sarà possibile degustare oltre **251 vini accuratamente selezionati dagli oltre 70 produttori presenti**, provenienti da tutta Italia, con il supporto di sommelier qualificati, che accompagneranno i presenti alla scoperta delle realtà produttive e illustreranno le caratteristiche dei prodotti in assaggio, oltre a suggerire i migliori abbinamenti e a indicare quale sia il più adatto per ogni occasione.

Ad arricchire e animare Fermento Milano ci saranno le iniziative realizzate in collaborazione con i Partner quali: il banco di degustazione di **oltre 30 bollicine**, scelte tra le **100 migliori bollicine d'Italia**, accuratamente selezionate da **Slow Wine**; la presentazione di alcuni eccellenti prodotti Presidi Slow Food grazie alla presenza della grande associazione internazionale impegnata nella valorizzazione del cibo; le "Esperienze di Degustazione" promosse dalla rinomata Pasticceria Martesana Milano con di pasticcini salati e dolci e vini in abbinamento; lo show cooking dello chef stellato Vittorio Fusari che preparerà l'innovativo risotto da lui ideato, ispirato a "Fermento" con ingredienti selezionati tra i Presidi Slow Food provenienti da tutta Italia, per un connubio culturale e gustativo d'eccezione, e molto altro ancora.

A chiusura della manifestazione, avrà luogo la proclamazione dei vincitori dei Fermento Awards, i riconoscimenti destinati ai produttori di vino presenti, con l'obiettivo di valorizzare e promuovere i vini dei 3 produttori vincitori negli esercizi

dell'alta ristorazione milanese.