



COMUNICATO STAMPA

LAGO MAGGIORE LETTERALTURA 2011

VERBANIA 22 – 26 GIUGNO
VALLE ANTRONA 1 – 3 LUGLIO
VALLI ANTIGORIO E FORMAZZA 8 – 10 LUGLIO
VALLE VIGEZZO 16 – 17 LUGLIO

Da Folco Quilici a Francesco Guccini, da Piero Dorflès a Sebastiano Vassalli, da Margherita Oggero a Cristina Comencini grandi personaggi si incontrano sul Lago Maggiore e nelle valli ossolane per parlare di letteratura di montagna, viaggio e avventura.

IL VINO DI MONTAGNA

Alpinismo, (R)Esistenze, Montagna e Spiritualità, La Mucca, Il Vino di Montagna, Montagne d'Europa: questi i percorsi tematici che, seguendo il fil-rouge della montagna, del viaggio e dell'avventura, hanno guidato l'ideazione di **alcuni** fra gli appuntamenti di LetterAltura 2011.

Nel corso della storia l'uomo ha sempre coltivato la vite, talvolta in zone particolari, quasi uniche, lavorando terreni impervi e di notevole pendenza. La viticoltura eroica è una straordinaria dimostrazione dell'audacia e del coraggio del lavoro umano nel chiedere alla Natura sostegno anche in territori difficili. È un confronto arduo, dove tutto costa maggior sudore e fatica, per far nascere vini di grande personalità, dai profumi inimitabili, di qualità organolettiche superiori, che hanno il sapore di una sfida vinta. I vigneti rappresentano un monumento storico al valore dell'uomo che deve essere tutelato anche che per il pregio culturale e paesaggistico, oltre a essere esempio ben riuscito di biodiversità.

A LetterAltura si parlerà di vini valdostani con **Mauro Jaccod**, di vini della Valtellina con **Isabella Pellizzatti Perego**, di CERVIM con **Gianluca Macchi** e di vini ossolani con **Mario Garrone**.

Ecco gli appuntamenti:

Giovedì 23 giugno

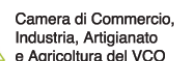
17.30 – 18.30 a Verbania, Parco di Villa Pariani

I vignaioli del cielo

Incontro con **Mauro Jaccod**

Nell'ultimo tratto della Valle d'Aosta, in Valdigne, tra Morgex e La Salle, la vite si innalza ad altezze altrove proibitive. Nel 2007 la Cave du vin blanc de Morgex et de La Salle fonda, insieme alle guide alpine locali, la società consortile "4.000 mètres vins d'altitude" per promuovere i vini prodotti in quota e il lavoro delle guide che operano sui giganti valdostani – Monte Bianco, Cervino, Gran Paradiso.

Al termine dell'incontro degustazione du vin blanc de Morgex metodo classico "le bollicine dei ghiacciai".





COMUNICATO STAMPA

Venerdì 24 giugno

19.00 – 20.00 a Verbania, parco di Villa Pariani

Viaggio alla scoperta della viticoltura montana

Incontro con **Gianluca Macchi**

Un ideale viaggio tra le diverse zone europee che condividono il ruolo, la sfida e i problemi della viticoltura di montagna. Dalla Galizia spagnola alla Styria austriaca, dalla Renania tedesca al Douro portoghese. Racconti di terre, di paesaggi unici, di fatiche e sacrifici, di vini.

Al termine dell'incontro degustazione dei vini più rappresentativi di queste regioni.

Domenica 26 giugno

15.00 – 16.00 a Verbania, Parco di Villa Pariani

Il vino sulle rupi

Incontro con **Isabella Pelizzatti Perego**

La Valtellina è sinonimo di civiltà del vino. Lo dimostrano le migliaia di pietre rosse, poste a secco l'una sopra l'altra, simbolo di un paesaggio unico, fatto di innumerevoli muretti di sostegno ai vigneti. Chiuro, piccolo borgo in provincia di Sondrio, è la capitale della produzione enologica valtellinese.

Al termine dell'incontro degustazione dei vini dell'azienda agricola Ar.Pe.Pe.

Domenica 17 luglio

16.00 – 17.00 Alpe Loana (Valle Vigezzo)

La rinascita della viticoltura ossolana

Incontro con **Mario Garrone**

La vite è una delle colture storiche dell'Ossola. Un gruppo di vignaioli, riuniti in associazione, ha saputo interpretare con modernità e competenza la specificità di questa produzione.

Al termine della presentazione, degustazione dei vini ossolani.

Il programma completo di LetterAltura è disponibile sul sito www.letteraltura.it

Per info **al pubblico**:

Associazione Culturale LetterAltura Via Fratelli Cervi 14, 28921 Verbania

tel.: +39 0323 581233 info@letteraltura.it

Per contatti stampa: **Raffaella Marzi** r.marzi@letteraltura.it