

# Rassegna Stampa 2022







### Comunicato stampa

### IL FREISA DI CHIERI FESTEGGIA L'ELEZIONE A VITIGNO DELL'ANNO CON LA XII EDIZIONE DI "DI FREISA IN FREISA"

Dal 13 al 15 maggio Chieri rende omaggio a uno dei vini simbolo del Piemonte con una manifestazione ricca di appuntamenti dedicati a tutta la famiglia. Degustazioni guidate, esibizioni artistiche e musicali, momenti di divertimento per i più piccoli, ma anche una mostra florovivaistica e la nascita di un piccolo vigneto nel centro della cittadina

È tempo di festeggiamenti per il Freisa, eletto dalla Regione Piemonte vitigno dell'anno 2022 per il Piemonte.

Per tre giorni, dal 13 al 15 maggio, nel centro di Chieri, il vino simbolo di Torino e delle sue colline sarà protagonista della XII edizione di "Di Freisa in Freisa", la manifestazione regionale organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese, che attraverso il suo vino vuole raccontare le magnificenze gastronomiche e culturali di un territorio ricco di tesori.

Il programma della tre giorni coinvolgerà il centro storico della "Città delle 100 Torri" in un tripudio di profumi e colori, eccellenze enogastronomiche da assaporare, momenti di festa e altri di approfondimento. E ancora workshop e seminari a tema vino, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative di charity e altre dedicate ai più piccoli.

Ad aprire la kermesse, venerdì 13 maggio alle ore 18 presso la Sala Conceria di Chieri, sarà il convegno "Dal cambiamento climatico all'ecologia integrale. Biodiversità, enoturismo ed inclusione: la trasversale bellezza di un territorio sostenibile".

Un momento di riflessione necessario che vedrà il Freisa di Chieri farsi portavoce di nuove soluzioni a problematiche sempre più stringenti, in un'ottica di sostenibilità e con uno sguardo sempre più aperto verso il futuro.

A confrontarsi sul tema saranno l'imprenditore e scrittore **Oscar Farinetti**, l'astrofisico e divulgatore **Lorenzo Colombo** e il Professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed alimentari dell'Università di Torino **Luca Rolle**, moderati e sollecitati al dibattito dalla giornalista e scrittrice **Chiara Giannotti**.

**Sabato 14 e domenica 15** maggio la festa si sposterà tra le strade, le piazze, i palazzi e i musei della magnifica città di Chieri.

Fulcro della manifestazione sarà la *Freisa Lounge*, in Piazza Cavour, dove poter assaporare tutte le Freisa del Piemonte e scoprire le diverse anime di questo vitigno così eclettico, le

sue etichette e i suoi produttori, attraverso una ricca proposta di appuntamenti per esperti del settore vitivinicolo, winelover e semplici curiosi. Dagli aperitivi alle degustazioni guidate dagli esperti, ai momenti di "pairing" con alcune delle eccellenze gastronomiche del territorio grazie alla collaborazione con i Maestri del Gusto di Torino e con alcuni importanti chef chieresi. Non mancheranno occasioni di incontro con altre realtà vitivinicole, tra approfondimento e curiosità: dal confronto all'ultimo bicchiere tra i giovani rosati di Freisa e quelli storici provenienti dalla Puglia, alla scoperta del sorprendente vermuth a base Freisa creato dall'Opificio II Reale. Dal gemellaggio con l'Albugnano 549, definito il "Nebbiolo del Monferrato", all'appuntamento con la "Freisology", dedicato all'arte della mixologia per un bere responsabile e creativo, a cura della bartender Francesca Tigano.

Grande attesa poi per la serata di sabato 14 maggio, quando la Freisa Lounge ospiterà le atlete del Chieri '76 volleyball in un incontro all'ultimo set point tra musica, vino e sport, grazie alla partecipazione di Dj The Taste.

Ricchissima, come sempre, l'offerta di iniziative collaterali per soddisfare le famiglie e un pubblico di ogni età e dai diversi interessi. Una delle grandi novità di questa edizione sarà l'incontro tra vino e fiori, grazie a "Chieri in fiore", l'affascinante **mostra floro – vivaistica**, realizzata in collaborazione con *Asproflor*, che per tutto il week end inebrierà e colorerà il centro di Chieri, proponendo le migliori eccellenze floreali del territorio e una serie di laboratori peri più piccoli, rimarcando la filosofia "green" che da sempre identifica la produzione e le attività portate avanti dal Consorzio e dai suoi produttori.

Un inno alla sostenibilità che sarà esaltato anche con l'inaugurazione ufficiale di un piccolo vigneto urbano nato presso Il Giardino della Rocchetta, importante spazio verde nel cuore della cittadina, grazie alla rivalorizzazione degli antichi ceppi presenti nel luogo. Un progetto del giovane micro-produttore ed enologo Gabriele Mattalia che ha dato vita al piccolo vigneto con l'impianto di 300 barbatelle di Freisa.

Non solo vino e fiori ma anche prodotti gastronomici del territorio, con i banchetti dei produttori artigianali che si snoderanno per le vie del centro, e laboratori dedicati come quelli di panificazione dei mitici grissini Rubatà, della tipica focaccia dolce chierese e della pizza a cura di ProChieri e in collaborazione con CIOFS-FP.

Arte e cultura saranno protagoniste grazie all'apertura straordinaria di alcuni degli eleganti palazzi e musei della cittadina piemontese, mentre l'iniziativa "Fra musica e storia" proporrà un programma di concerti e visite guidate all'interno delle chiese più affascinanti: un'occasione per gli abitanti di riscoprire la bellezza in cui vivono e per i turisti di andare alla scoperta di nuovi inaspettati tesori.

Sabato 14 due concerti arricchiranno di note e musica la manifestazione: alle 17,30 verrà proposto in Sala Conceria (via della Conceria 2) il concerto del "Vivaldi Jazz Duo", iniziativa realizzata nell'ambito di Torino per Eurovision 2022: Elena Cazzulo, voce, e Mirko Bracale, alla chitarra, interpreteranno un repertorio jazz e swing che contempla grandi musicisti, come Gershwin, Brown, Mingus e tanti altri; alle 19,15 la Banda Bondioli suonerà nei

giardini Cardinal Martini, proponendo il suo originale repertorio tra folk, tradizione e cantautorato de "Il cuore e l'osteria".

In occasione dell'evento la Mostra Archeologica di Chieri (MAC) domenica 15 (ore 15 – 16 - 17) proporrà un'apertura straordinaria dedicata al vino nel mondo romano. La visita a cura del conservatore archeologico della MAC Melania Semeraro guiderà i partecipanti tra i reperti chieresi esposti negli spazi della mostra alla scoperta delle anfore che nel mondo romano erano usate per trasportare dalle varie parti dell'Impero cibi e bevande, tra cui il vino. Seguirà l'intervento a cura dell'archeologo esperto di vinificazione romana Simone Tabusso, che partendo dalle fonti letterarie antiche e dai resti archeologici legati alla produzione vinaria romana, in un percorso che culminerà con l'assaggio di due riproduzioni di vina condita di età romana

Anche i più piccoli saranno coinvolti nella festa grazie a "Freisa Bimbi", in Piazza Umberto I: un insieme di laboratori per insegnare alle nuove generazioni, attraverso il gioco, il lato "naturale" delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva, vero e proprio patrimonio del territorio da conoscere e tutelare. Domenica pomeriggio, inoltre, i più piccoli potranno divertirsi su un campo da mini – volley in compagnia degli allenatori della Chieri Volley 76.

Durante la manifestazione, inoltre, le cantine socie del Consorzio apriranno le loro porte ai visitatori per un'ulteriore immersione nel mondo Freisa, mentre i principali ristoranti di Chieri e dintorni offriranno menù creati ad hoc, dove le specialità gastronomiche del territorio si sposeranno con il Freisa, in gustosi pairing tutti da assaporare.

Spazio anche alla solidarietà: in Piazza Umberto I sarà possibile sostenere la Croce Rossa Italiana – Comitato di Chieri, presente con un proprio stand, nel progetto umanitario "Aiuta CRI Aiuta", che si occupa di raccogliere fondi per ridurre il costo dei trasporti sanitari e socio-sanitari e permettere così alle persone del territorio di accedere a un servizio essenziale.

"La Città è pronta ad accogliere i visitatori e tutti coloro che sono interessati ad approfondire la conoscenza della Freisa, vitigno piemontese dell'anno, e dei suoi straordinari produttori. Siamo lieti di festeggiare in quest'edizione i vent' anni del Consorzio di Tutela e Valorizzazione del DOC Freisa e Vini della Collina Torinese che ringraziamo per il lavoro svolto e a cui dobbiamo l'organizzazione di questa bellissima manifestazione ". Così **Elena Comollo,** Assessore alle attività produttive, commercio, sviluppo e promozione del territorio, agricoltura, fiere e mercati, turismo della Città di Chieri.

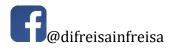
"Per il Freisa il 2022 è un anno speciale perché è stato eletto vitigno dell'anno 2022 per il Piemonte. Un riconoscimento prestigioso che premia gli sforzi fatti in questi anni dal Consorzio e dai produttori per promuoverlo e farlo apprezzare ad un pubblico sempre più vasto. Inoltre proprio quest'anno il nostro Consorzio compie vent'anni di attività – Afferma Marina Zopegni, Presidente del Consorzio del Freisa di Chieri e della Collina torinese –. Questa edizione di "Di Freisa in Freisa", quindi, sarà una vera e propria festa a cui ci sentiamo di invitare tutti: gli abitanti del territorio chierese e torinese, che si godranno le

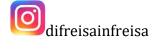
innumerevoli bellezze di questa fantastica città; gli appassionati e gli esperti di enogastronomia, che scopriranno un vino unico nel suo genere e un insieme di prodotti tipici tutti da gustare; i turisti e i curiosi che si immergeranno per due giorni in un mondo fatto di sapori, profumi e tanta bellezza".

Di Freisa in Freisa è organizzato dal Comune di Chieri e dal Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese, con il supporto della Camera di commercio di Torino e dell'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. Ha ricevuto i patrocini del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, Camera di commercio di Torino, Collina Po e Turismo Torino e Provincia.

Sito del Comune di Chieri <u>www.comune.chieri.to.it</u> Sito del Consorzio <u>www.freisadichieri.com</u>

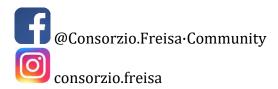
Contatti Ufficio Stampa Consorzio Freisa di Chieri Stefano Bosco boscostefano.press@gmail.com mob +39 338 932 1089













### Comunicato stampa

### DAL 13 AL 15 MAGGIO A CHIERI TORNA "DI FREISA IN FREISA" IN UN'EDIZIONE TUTTA GREEN

Accanto alle degustazioni guidate e alle proposte enogastronomiche, culturali ed artistiche, la manifestazione celebrerà il Freisa, appena eletto vitigno dell'anno 2022 del Piemonte, con diverse iniziative sostenibili, a cominciare da una mostra florovivaistica che trasformerà il centro di Chieri in un giardino colorato

Sarà fortemente legata alla Natura e ai suoi tesori da tutelare la XII edizione di "Di Freisa in Freisa", la manifestazione regionale organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese che annualmente celebra il vino simbolo di Torino e delle Colline Torinesi, in programma a Chieri dal 13 al 15 maggio.

Un programma ricco di iniziative che coinvolgerà il centro storico della "Città delle 100 Torri" in un tripudio di profumi e colori, eccellenze enogastronomiche da assaporare, momenti di festa e altri di approfondimento. E ancora workshop e seminari a tema vino, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative di charity e altre dedicate ai più piccoli.

Protagonista principale della tre giorni di evento sarà, naturalmente, il **Freisa**, appena eletto **vitigno dell'anno 2022 del Piemonte:** un vitigno autoctono con più di cinque secoli di storia, che metterà in mostra tutte le sue diverse anime, le sue etichette e i suoi produttori, tra degustazioni guidate, abbinamenti con altre golosità tipiche del territorio e laboratori multisensoriali di approfondimento.

Grande novità di questa XII edizione sarà poi l'affascinante **mostra floro – vivaistica**, realizzata in collaborazione con *Asproflor*, che sabato 14 e domenica 15 maggio inebrierà e colorerà il centro di Chieri, proponendo le migliori eccellenze floreali del territorio e rimarcando la filosofia "green" che da sempre identifica la produzione e le attività portate avanti dal Consorzio e dai suoi produttori.

Durante *Di Freisa in Freisa*, il mondo del vino si sposerà anche con la cultura, grazie a un "porte aperte" dei principali monumenti e musei di Chieri, proponendo ai partecipanti alla manifestazione un itinerario artistico e storico all'insegna della scoperta e della bellezza. Anche le magnifiche chiese della cittadina parteciperanno alla kermesse, attraverso visite guidate e ospitando concerti musicali.

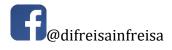
I più piccoli saranno coinvolti nella festa attraverso l'iniziativa "Freisa bimbi". Un insieme di laboratori per bambini dai 3 ai 6 anni e dai 6 ai 12 anni, per insegnare, attraverso il gioco, il lato "naturale" delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva, vero e proprio patrimonio da tutelare del territorio.

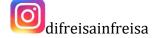
Non mancheranno, poi, iniziative "off" all'evento principale, come le "Cantine aperte", che vedrà alcune aziende vitivinicole del territorio aprire le proprie porte agli interessati per visite guidate nel cuore della loro produzione, e "Freisa & Food" che coinvolgerà i ristoranti e i locali di somministrazione di Chieri nella realizzazione di menù a tema Freisa durante i giorni della manifestazione.

Ad aprire la XII edizione di "Di Freisa in Freisa", venerdì 13 maggio, sarà l'attesissimo **convegno**, realizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Torino e l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, dedicato ai cambiamenti climatici e al loro impatto sull'agricoltura e sulla produzione vitivinicola ma anche sul sistema sociale, economico e turistico sia a livello locale che globale.

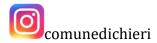
Sito del Comune di Chieri <u>www.comune.chieri.to.it</u> Sito del Consorzio <u>www.freisadichieri.com</u>

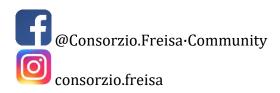
Contatti Ufficio Stampa Consorzio Freisa di Chieri Stefano Bosco <u>boscostefano.press@gmail.com</u> mob +39 338 932 1089











### Eventi diffusi

# Andar per vini in Piemonte

Ľ

A Torino



• Fino a lunedi anche il capoluogo, Torino, ospita una fiera del vino. La Torino Wine Week, forse il più importante evento dedicato al vino in città, chiude al Museo del Risorgimento una settimana di degustazioni, dibattiti e assaggi dedicati al mondo dei professionisti e dei consumatori, esperti e non.

agenda dei winelovers in questi mesi si sta riempiendo di tanti appuntamenti sparsi su tutto il territorio regionale. Con il Salone del vino presso il Museo del Risorgimento termina la Turin wine week si inizia un periodo che vede un susseguirsi di occasioni.
Domenica 1° maggio e ancora nel fine settimana del 7 e

roomenta i naggio e ana del 7 e 8 maggio Alba ospiterà la 4 desima edizione di Vinum. Sempre in quel fine settimana a Nizza Monferrato Nizza è Barbera, 300 etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg di 60 produttori; un programma di masterclass sulle sei macroaree ed una grande offerta gastronomica dei ristoratori locali. Ed ancora per gii amanti del Ruché, presso la tenuta La Mercantile di Castapole Monferrato sempre dal 6 all'8 maggio si svolgerà la Festa del Ruché, la migliore occasione per scoprire questo vino speciale del Monferrato vino speciale del Monferrato la riprogramma a Chieri dal 13 al 15 maggio la XII edizione di 701 Freisa in Freisa", manife-



# A maggio in tutta la regione ci sono feste, sagre, e degustazioni dedicate. Un modo inconsueto per conoscere le proprie radici e le tradizioni

stazione regionale organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese. Accanto alle degustazioni guidate e alle proposte enogastronomiche, culturali ed artistiche, si celebrerà il Freisa, appena eletto vitigno dell'anno 2022 del Piemonte, un vitigno autocto-

no con più di cinque secoli di storia, che metterà in mostra tutte le sue diverse anime, le sue etichette e i suoi produttori. Novità di questa edizione la mostra florovivaistica che trasformerà il centro di Chieri in un giardino colorato. Per seguire gli appuntamenti la nostra carovana enoica dovrà

fare tappa nel centro storico di Alba dove domenica 22 maggio l'Associazione Gowine organizzerà la quarta edizione della Festa degli autoctoni. In un unico contesto si potranno conoscere e degustare dei vini che sono l'espressione di oltre 30 vitigni piemontesi, alcuni di Numerosi gli tutti limese di maggio goni cade:

grande diffusione, altri oggetto di recupero nel corso degli ultimi anni. Ritomiamo in città o meglio in uno dei simboli del Piemonte, la Reggia di Venaria per Roero days con Roero in Reggia ospitato nella Galleria Grande. L'evento sarà aperto al pubblico e agli operatori nella giornata di domenica 22 maggio e nel pomeriggio del 23. Per concludere l'annuale appuntamento apprezzato dagli appassionati di enoturismo, Cantine Aperte organizzato dal Movimento Turismo del Vino, l'associazione no-profit che promuove la cultura dell'enoturismo in Italia. Senza dimenticare che venerdi 13, 20 e 27 maggio ri-tornerà Barbaresco a Tavola organizzato dal Movimento Turismo del Vino, l'associazione no-profit che promuove la cultura dell'enoturismo in Italia. Senza dimenticare che venerdi 13, 20 e 27 maggio ri-tornerà Barbaresco a Tavola organizzato dall'Enoteca Regionale del Barbaresco in collaborazione con i ristoranti della zona d'origine del vino per degustare alla cieca l'ultima annata di Barbaresco docg. La presentazione avverrà sotto forma di cene organizzate in contemporanea in tutti i ristoranti aderenti al-finiziativa e quest'anno per la prima volta anche le grappe di Barbaresco diventano protagoniste (http://www.enotecadelbarbaresco.com/barbaresco-a-tavola-2022-28-edizione/)

Piera Genta



LASFIDA

# La vigna va in città e piace ai turisti

Anche Torino gioca la partita dell'enoturismo con i filari storici Ma tutta la provincia cresce sui mercati nazionali e internazionali con Freisa, Caluso, Carema, Blanchet, Doux d'Henry e Ramié

CLAUDIALUSE

innovamento, nuovi canali di vendita e racconto del territorio. È vero che in Piemonte sono al-tre le province dove la

diffusione delle aziende vitivinicole è maggiore, ma il Torinese sta con-quistando una sua autonomia e auquistando lina sua autonima e au-torevolezza. Partendo dai numeri, le aziende agricole a indirizzo vitivi-nicolo in Piemonte sono circa 33. 781 di cui 1. 124 a Torino e gli ettari hanno raggiunto quota 45. 420 ma Torino ci si ferma a 1. 117 ettari.

Per quanto riguarda i consorzi della provincia, uno piccolo ma che sta portando alla scoperta di produzioni molto radicate, è quello del Pinerolese. Già nell'800 in questa zona si contavano 200 vitigni tra cui Blanchet, Doux d'Henri e Ramiè. «Usciamo da un periodo difficile anche grazie a nuovi soci giovani», racconta Luca Trombotto, presidente del Consorzio per la tutela e la valo-rizzazione dei vini Doc Pinerolese, che in totale ha 15 soci, e titolare dell'azienda La Rivà. «È un bel segnale, non è semplice avviare un'at-tività di questo tipo ma avere giova-ni viticoltori ci rende ottimisti. A livello di export – aggiunge – siamo un consorzio troppo piccolo per riu-scire a supportare la zona sui mercati stranieri ma qualche azienda, sin-golarmente, ci sta provando».

Un po' più grande è il consorzio dei vini docg di Caluso e doc di Care-ma e Canavese, che ha 37 soci di cui due cantine sociali, e produce in media 2.225 000 bottiglie di cui 1,4 milioni di Erbaluce di Caluso, 79.600

Terre e aziende In Piemonte sono circa 33.781 le aziende vitivinicole dicui1124 a Torino Gliettari di vigna hanno invec raggiunto quota 45.420 Sono 1.117 gli ettari di filari in provincia di Torino

bottiglie Carema e 745. 000 botti-

glie Canavese. E poi c'è il Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese che sta spingendo molto per innovarsi. «Questi due anni di pandemia sono stati importanti per rimettersi in gioco – racconta la presidente, Marina Zopegni – soprattutto rispetto alla promozione sui social e per la speri-mentazione di nuovi canali di vendi-ta. Ora si sta continuando a lavorare, per fortuna in un clima più sere-no, alla diffusione dei vini delle no-stre aziende associate. Come consorzio, siamo molto impegnati per l'or-ganizzazione della XII edizione di "Di Freisa in Freisa", che si terrà dal 13 al 15 maggio, un appuntamento che si svolge a Chieri ma accoglie tutte le freisa del Piemonte, Un'occasione di crescita, confronto e orgoglio per il nostro territorio».

Vigneti urbani Torino fa parte della Urban Vineyards Association, che riunisce 11 vigneti nati in dttà oltre a Villa della Regina, anche Milano, Venezia, Siena, Catania, Palermo, Parigi, Lione, Avignone eNewYork

E parte proprio da Torino un nuovo progetto di enoturismo. «Le vi-gne urbane sono un'occasione unica per fare un'esperienza agricola in centro città. Quindi abbiamo deciso di promuovere un turismo ecologico che unisca questa esperienza a tour culturali per vivere la città gui-dati da persone del posto e scoprire anche l'offerta gastronomica», è l'i-dea di Luca Balbiano, presidente di Urban Vineyards Association, che a oggi riunisce 11 vigneti nati in città (oltre a Villa della Regina, anche Milano, Venezia, Siena, Catania, Palermo, Parigi, Lione, Avignone e New York). Un'offerta turistica che punta su mezzi sostenibili. «Solo le città che hanno un vigneto – conclude Balbiano – possono pensare di fare vivere l'esperienza della campagna ai turisti spostandosi solo in bici».—

# Una lunga camminata di Freisa in Freisa

ANCHE FLOROVIVAISMO NELL'EVENTO CHE SI SVOLGE A CHIERI NEL WEEKEND

#### MAURIZIO MASCHIO

una doppia occasione di festa la 12ma edizione della kermesse "Di Freisa in Freisa", che per tutto il weekend invade il centro di Chieri celebrando il vino simbolo di Torino e delle sue colline. Non solo perché il Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese compie vent'anni, ma anche perché il Freisa è stato appena elettovitigno dell'anno 2022 per il Piemonte, riconoscimento che premia l'impegno del Consorzio e dei produttori locali. Il via venerdì 13 dalle ore 17 (e fino alle 23) in piazza Cavour con piatti tipici da tutta Italia e l'apertura alle 18 dell'Enoteca del Freisa, dove si potrà degustare una selezione delle migliori etichette (8 euro per 4 assaggi + cauzione), mentre sempre alle 18 in Sala Conceria si terrà il convegno "Dal cambiamento climatico all'ecologia integrale" con gli interventi di Lorenzo Colombo, Oscar Farinetti e Luca Rolle, moderati da Chiara Giannotti. Sabato 14 e domenica 15 dalle 9 la festa abbraccerà tutta la città e avrà il suo epicentro al Freisa Lounge di piazza Cavour, dove si troveranno i banchi d'assaggio, si potrà partecipare ad aperitivi e degustazioni guidate da esperti, incontri di approfondimento e wine pairing con le eccellenze dei Maestri del Gusto, oltre a



showcooking con gli chef Angelo Piras sabato 14 alle 11,30 e Davide Cristaldi domenica 15 alle 12,30. Non mancheranno menù a tema nei ristoranti, laboratori, spettacoli e intrattenimento per famiglie, con due novità: la mostra mercato florovivaistica "Chieri in fiore" (ore 10-20) in via Vittorio Emanuele II e, domenica alle 11,30, l'inaugurazione del piccolo vigneto urbano del giovane micro-produttore ed enologo Gabriele Mattalia, che ha impiantato 300 barbatelle di Freisa nel Giardino della Rocchetta. Info e programma su www.comune.chieri.to.it. —

I SERCELLI DAL RISERVAL

DA DOMANI A CHIERI LA FESTA PER I VENT'ANNI DEL CONSORZIO

### La tre giorni per il Freisa vino piemontese dell'anno

ANTONELLA TORRA

E tempo di festeggiamenti per il Freisa, eletto dalla Regione Piemonte vitigno dell'anno 2022. «Un riconoscimento prestigioso che premia gli sforzi fatti in questi anni dal Consorzio e ci offre un'occasione imperdibile per far conoscere ancora di più il nostro vino» dice Marina Zopegni, presidente del Consorzio, che quest'anno feste ggia 20 anni di attività.

Così per tre giorni, da domani a domenica nel centro di Chieri, il vino simbolo di Torino e delle sue colline sarà protagonista della XII edizione di «Di Freisa in Freisa», la manifestazione regionale organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese. Una tre giorni in cui il vino, protagonista, diventa anche sponsor delle eccellenze gastronomiche e culturali del territorio. Il centro storico ospiterà workshop e seminari a tema vino, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative dedicate ai più piccoli. Ad aprire la kermesse, domani alle 18 nella Sala Conceria, sarà il convegno«Dal cambiamento climatico all'ecologia integrale. Biodiversità, enoturismo ed inclusione: la trasversale bellezza di un territorio sostenibile» con l'imprenditore Oscar Fari-



Domani alle 181'intervento di Oscar Farinetti in Sala Conceria

netti, l'astrofisico Lorenzo Colombo e il professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed alimentari dell'Università di Torino Luca Rolle. Sabato e domenica la festa si sposta tra le strade, le piazze, i palazzi e i musei. Fulcro della manifestazione sarà la Freisa Lounge, in Piazza Cavour, dove poter assaporare tutte le Freisa del Piemonte: dagli aperitivi alle degustazioni guidate dagli esperti con oltre 100 etichette di vino. Sabato sera la Freisa Lounge ospiterà le atlete del Chieri 76 volleyball in un incontro all'ultimo set point tra musica, vino e sport, grazie alla partecipazione di Dj The Taste.

pazione di DJ nie Taste.
Una delle grandi novità di
questa edizione sarà l'incontro tra vino e fiori, grazie a
«Chieri in fiore» che colorerà
via Vittorio Emanuele rimarcando la filosofia "green"
dell'evento. In questo contesto si inserisce l'inaugurazione domenica di un piccolo vigneto urbano nato al
Giardino della Rocchetta,
un progetto del giovane micro-produttore ed enologo
Gabriele Mattalia.—

@ RPRODUZIONER Œ RVA

### LA REPUBBLICA – 14 MAGGIO 2022

### Chieri

Oggi e domani varie sedi

### Di freisa in freisa Focus sul clima e l'agricoltura

Fortemente legata alla natura e ai suoi tesori da tutelare, si apre ogg la dodicesima edizione della manifestazione regionale "Di freisa in freisa", organizzata da oggi a domenica dal Consorzio de Freisa di Chieri e Collina Torinese In apertura, il convegno dedicato ai cambiamenti climatici e al loro impatto sull'agricoltura e sulla produzione vitivinicola ma anche sul sistema sociale, economico e turistico, realizzato con la Camer. di commercio di Torino e l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia. Nel centro storico della "Città delle 100 Torri", un tripudio di profumi e colori, eccellenze enogastronomiche da assaporare momenti di festa e approfondimento, workshop e seminari, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative di charity e altre dedicate ai più piccoli. - g.cr.

#### CRONACA QUI TORINO – 11 MAGGIO 2022

Il Freisa è stato eletto dalla Regione Piemonte il vitigno dell'anno 2022 e a Chieri è tutto pronto per fe-steggiarlo a dovere. Per tre giorni, dal 13 al 15 maggio, nel centre sterice della città, il vino simbolo di Torino e delle sue colline sarà protagonista della XII edizione di Di Freisa in Freisa", organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese. Profumi, colori ed eccellenze gastronomiche del territorio invaderanno per tre giorni la "Carà delle 100 torri". fra momenti musicali e di festa, degustazioni, cantine aperte, wurkshop a tema vi-

CHIERI Dal 13 al 15 maggio prende il via la serie di eventi dedicati al vitigno dell'anno 2022

### Un weekend "Di Freisa in Freisa"



no, mostre, iniziative di beneficenza e tante attività per bambini e ragazzi.

Si comincia, venerdì 13 maggio alle 18, discutendo di clima e sostenibilità, presso la Sala Conceria di Chieri, con il convegno "Dal cambiamento climatico all'ecologia integrale.

Ma sabato 14 e domenica 15 maggio comincia la vera festa che sarà soprattutto tra le strade e le piazze. Alla Freisa Lounge, in Piazza Cavour, si potranno assaporare tutte le Freisa del Piemonte e scoprire le etichette e i produttori, attraverso una ricca proposta di appuntamenti per esperti del settore vitivinicolo, amanti del vino e semplici curiosi. Non mancheranno poi le iniziative collaterali tra cui "Chieri in fiore", la mostra floro-vivaistica che colorerà il centro, e i banchetti di produttori artigianali gastronomici che proporranno le loro prelibatezze, con un focus particolare sui prodotti da forno, come i grissini Rubatà e la famosa focaccia dolce chierose. Anche arte e cultura faranno la loro parte con l'apertura straordinaria al pubblico di alcuni eleganti palazzi e musei, mentre la Mostra Archeologica di Chieri (Mac) domenica 15, proporrà una giornata dedicata al vino nel mondo romano. E non mancherà la musica. Sabato saranno due i concerti. Alle 17,30 in Sala Conceria ci sarà il "Vivaldi Jazz Duo" mentre alle 19,15 la Banda Bondioli suonerà nei giardini Cardinal Martini.

Alexia Penna



In alto i calici nella Città delle 100 torri A Chieri va in scena Di Freisa in Freisa, in un'edizione tutta green

Sarà fortemente legata alla Natura e ai suoi tesori da tutelare la XII edizione di Di Freisa in Freisa, la manifestazione che celebra il vino simbolo di Torino e delle Colline Torinesi, in programma a Chieri dal 13 al 15 maggio. Protagonista principale della tre giorni di evento sarà, naturalmente, il Freisa, appena eletto vitigno dell'anno 2022 del Piemonte: un vitigno autoctono con più di cinque secoli di storia, che metterà in mostra le sue etichette e i suoi produttori, tra degustazioni guidate, abbinamenti con altre golosità tipiche del territorio e laboratori multisensoriali di approfondimento.

Anima verde e bontà. Grande novità, la mostra florovivaistica che colorerà il centro di Chieri, proponendo le migliori eccellenze floreali del territorio e rimarcando la filosofia "green" che da sempre identifica la produzione e le attività del Consorzio della Freisa e dai suoi produttori. Il mondo del vino si sposerà anche con la cultura, grazie a un porte aperte dei principali monumenti e musei di Chieri, mentre i più piccoli saranno coinvolti con laboratori per bambini dai 3 ai 6 anni e dai 6 ai 12 anni, per insegnare, attraverso il gioco, il lato naturale delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva. Cantine aperte, invece, vedrà alcune aziende vitivinicole del territorio aprire le proprie porte per visite guidate nel cuore della loro produzione, e Freisa & Food che coinvolgerà i ristoranti e i locali di somministrazione di Chieri nella realizzazione di menù a tema Freisa durante i giorni della manifestazione. Info su freisadichieri.com.

### **TV E RADIO**

- TGR PIEMONTE SERVIZIO 16 MAGGIO 2022
- GRP SERVIZIO + INTERVISTA 17 MAGGIO 2022
- RADIO BECKWITH INTERVISTA 9 MAGGIO 2022
- RADIO VEGA INTERVISTA 10 MAGGIO 2022
- RADIO GRP INTERVISTA 12 MAGGIO 2022
- RADIO VERONICA ONE INTERVISTA 13 MAGGIO 2022

### **RASSEGNA STAMPA WEB**

Di Freisa in Freisa-Agenda - Federvini

A Chieri torna "Di Freisa in Freisa" - VinoNews24

Torna di Freisa in Freisa in una nuova veste green - VinoNews24

<u>Dal 13 al 15 maggio a Chieri (TO) torna "Di Freisa in Freisa" - Vizi & Sapori - Piemonte - Torino - Cantine e Vini d'Italia - Vinit guida enogastronomica</u>

Dal 13 al 15 maggio a Chieri (TO) torna "Di Freisa in Freisa" | Lavinium

A Chieri "Di Freisa in Freisa" - Turismo del Gusto

Di Freisa in Freisa: il Freisa di Chieri festeggia l'elezione a vitigno dell'anno (bereilvino.it)

Il Freisa festeggia l'elezione a vitigno dell'anno, a Chieri (foodandsoon.com)

Vini: Di freisa in freisa a Chieri dal 13 al 15 maggio - La Stampa

Di Freisa in Freisa alza i calici e celebra il vitigno dell'anno (rainews.it)

Un weekend a Chieri per il Freisa 'vino dell'anno' - Piemonte - ANSA.it

A Chieri torna Di Freisa in Freisa | Radio RBE

Di Freisa in Freisa a Chieri dal 13 al 15 maggio - Cronaca Torino

XII edizione della Di Freisa in Freisa - Torino (mentelocale.it)

Di Freisa in Freisa a Chieri. Il buon vino del torinese (ecoditorino.org)

www.cronacatorino.it/torino-eventi/freisa-freisa-chieri.html

<u>Di Freisa in Freisa 2022: degustazioni e appuntamenti nella "Città dalle 100 torri" (13 Maggio 2022 - 15 Maggio 2022, Chieri) (guidatorino.com)</u>

Di Freisa in Freisa | a Chieri | dal 13 al 15 maggio (torinotoday.it)

Dal 13 al 15 maggio a Chieri appuntamento con la 12esima "Di Freisa in Freisa" - Torino Oggi (torinoggi.it)

<u>Torino – Al via 'Di Freisa in Freisa': tre giorni di degustazioni e gastronomia: tutte le Info - Torino News 24 - Le news da Torino</u>

CHIERI. IL FREISA VITIGNO DELL'ANNO 2022 - CentoTorri (100torri.it)

Freisa e tanto altro. La fiera di primavera può crescere bene - CentoTorri (100torri.it)

(https://www.comune.chieri.to.it/home)



Cerca nel sito

UN VITIGNO, MILLE VOLTI.

🍊 (HTTPS://WWW.COMUNE.CHIERI.TO.IT/HOME) 🖊 DI FREISA IN FREISA 2022

Menu

### **DI FREISA IN FREISA** UN'EDIZIONE TUTTA GREEN

**DAL 13 AL 15 MAGGIO** 

### Programma 2022 (https://www.comune.chieri.to.it/eventi/di-freisa-in-freisa-2022-programma)

Depliant Di Freisa In Freisa 2022 (3.94 MB)

(https://www.comune.chieri.to.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fa%252Fe.%252FD.b09de96b44085254ffcd/P/BLOB%3AID%3D84 mode=download)

Manifesto (2.43 MB)

(https://www.comune.chieri.to.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fe%252Fe%252FD.690b5bc925eb98b83c28/P/BLOB%3AID%3D8 mode=download)

Comunicato Stampa (358.18 KB)

(https://www.comune.chieri.to.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fc%252F6%252FD.0232e0525683fb32608c/P/BLOB%3AID%3D84 mode=download)

Sarà fortemente legata alla Natura e ai suoi tesori da tutelare la XII edizione di "Di Freisa in Freisa", la manifestazione regionale organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese che annualmente celebra il vino simbolo di Torino e delle Colline Torinesi, in programma a Chieri dal 13 al 15 maggio.

Protagonista principale della tre giorni di evento sarà, naturalmente, il Freisa, appena eletto vitigno dell'anno 2022 del Piemonte: un vitigno autoctono con più di cinque secoli di storia, che metterà in mostra tutte le sue diverse anime, le sue etichette e i suoi produttori, tra degustazioni guidate, abbinamenti con altre golosità tipiche del territorio e laboratori multisensoriali di approfondimento.

Grande novità di questa XII edizione sarà poi l'affascinante mostra floro - vivaistica , realizzata in collaborazione con Asproflor, che sabato 14 e domenica 15 maggio inebrierà e colorerà il centro di Chieri, proponendo le migliori eccellenze floreali del territorio e rimarcando la filosofia green" che da sempre identifica la produzione e le attività portate avanti dal Consorzio e dai" suoi produttori.

Durante Di Freisa in Freisa , il mondo del vino si sposerà anche con la cultura, grazie a un "porte aperte" dei principali monumenti e musei di Chieri, proponendo ai partecipanti alla manifestazione un itinerario artistico e storico all'insegna della scoperta e della bellezza. Anche le magnifiche chiese della cittadina parteciperanno alla kermesse, attraverso visite guidate e ospitando concerti musicali.

I più piccoli saranno coinvolti nella festa attraverso l'iniziativa "Freisa bimbi". Un insieme di laboratori per bambini dai 3 ai 6 anni e dai 6 ai 12 anni, per insegnare, attraverso il gioco, il lato

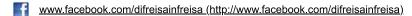
"naturale" delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva, vero e proprio patrimonio da tutelare del territorio.

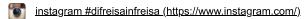
Non mancheranno, poi, iniziative "off" all'evento principale, come le "Cantine aperte", che vedrà alcune aziende vitivinicole del territorio aprire le proprie porte agli interessati per visite guidate nel cuore della loro produzione, e "Freisa & Food" che coinvolgerà i ristoranti e i locali di somministrazione di Chieri nella realizzazione di menù a tema Freisa durante i giorni della manifestazione.

Ad aprire la XII edizione di "Di Freisa in Freisa", venerdì 13 maggio, sarà l'attesissimo convegno, realizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Torino e l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, dedicato ai cambiamenti climatici e al loro impatto sull'agricoltura e sulla produzione vitivinicola ma anche sul sistema sociale, economico e turistico sia a livello locale che globale.

### DI FREISA IN FREISA CHIERI, 13-14-15 MAGGIO 2022 une chieri to it www.freisadichieri ebook.com/difreisainfreisa 🕝 @difreisainfreisa • #difr

### Canali social





twitter #difreisainfreisa (https://twitter.com/login/)

**Home** 

Cosa Fare / Vedere

Cosa fare/vedere (TUTTO) Musei di Torino Chiese di Torino Tour a Torino Shopping a Torino Eventi & Festività

Eventi a Torino

Eventi a Torino (TUTTI) Eventi a Torino: Oggi Eventi a Torino: Domani Eventi a Torino: Weekend Eventi a Torino: Dicembre Mostre a Torino Concerti a Torino Teatro a Torino Natale a Torino Capodanno a Torino

Dove Mangiare

Dove Mangiare (TUTTO) Ristoranti a Torino

Dintorni di Torino Curiosità Informazioni Utili Cerca =

Guida Torino > Eventi > Di Freisa in Freisa 2022: degustazioni e appuntamenti nella "Città dalle 100 torri"

# Di Freisa in Freisa 2022: degustazioni e appuntamenti nella "Città dalle 100 torri"

\*\*\*\*\* (Voti: 1 . Media: 5,00 su 5)

C<sub>an</sub>dlelight

Vivi un'esperienza musicale magica in una location intima e a lume di candela

--ver



Foto © Berutti Daniela



Fever

Dal 13 al 15 maggio 2022 torna nel comune di Chieri (Torino) la manifestazione Di **Freisa in Freisa** con degustazioni guidate, incontri di approfondimento, proposte culturali ed enogastronomiche per una tre giorni di festa e sapori. È tempo di festeggiamenti per il Freisa, eletto dalla Regione Piemonte **vitigno dell'anno 2022** per il Piemonte.



Il programma della tre giorni coinvolgerà il centro storico della "Città delle 100 Torri" in un tripudio di profumi e colori, eccellenze enogastronomiche da assaporare, momenti di festa e altri di approfondimento. E ancora workshop e seminari a tema vino, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative di charity e altre dedicate ai più piccoli.

Ad aprire la kermesse, **venerdì 13 maggio** alle ore 18 presso la Sala Conceria di Chieri, sarà il convegno "Dal cambiamento climatico all'ecologia integrale. Biodiversità, enoturismo ed inclusione: la trasversale bellezza di un territorio sostenibile". **Sabato 14 e domenica 15 maggio** la festa si sposterà tra le strade, le piazze, i palazzi e i musei della magnifica città di Chieri.

Fulcro della manifestazione sarà la **Freisa Lounge**, in Piazza Cavour, dove poter assaporare tutte le Freisa del Piemonte e scoprire le diverse anime di questo vitigno così eclettico, le sue etichette e i suoi produttori, attraverso una ricca proposta di appuntamenti per esperti del settore vitivinicolo, winelover e semplici curiosi. Dagli aperitivi alle degustazioni guidate dagli esperti, ai momenti di "pairing" con alcune delle eccellenze gastronomiche del territorio grazie alla collaborazione con i Maestri del Gusto di Torino e con alcuni importanti chef chieresi. Non mancheranno occasioni di incontro con altre realtà vitivinicole, tra approfondimento e curiosità: dal confronto all'ultimo bicchiere tra i giovani rosati di Freisa e quelli storici provenienti dalla Puglia, alla scoperta del sorprendente vermuth a base Freisa creato dall'Opificio II Reale. Dal gemellaggio con l'Albugnano 549, definito il "Nebbiolo del Monferrato", all'appuntamento con la "Freisology", dedicato all'arte della mixologia per un bere responsabile e creativo, a cura della bartender Francesca Tigano.

Arte e cultura saranno protagoniste grazie all'apertura straordinaria di alcuni degli eleganti palazzi e musei della cittadina piemontese, mentre l'iniziativa "Fra musica e storia" proporrà un programma di concerti e visite guidate all'interno delle chiese più affascinanti: un'occasione per gli abitanti di riscoprire la bellezza in cui vivono e per i turisti di andare alla scoperta di nuovi inaspettati tesori.

Sabato 14 due concerti arricchiranno di note e musica la manifestazione: alle 17,30 verrà proposto in Sala Conceria (via della Conceria 2) il concerto del "Vivaldi Jazz Duo", iniziativa realizzata nell'ambito di Torino per Eurovision 2022: Elena Cazzulo, voce, e Mirko Bracale, alla chitarra, interpreteranno un repertorio jazz e swing che contempla grandi musicisti, come Gershwin, Brown, Mingus e tanti altri; alle 19,15 la Banda Bondioli suonerà nei giardini Cardinal Martini, proponendo il suo originale repertorio tra folk, tradizione e cantautorato de "Il cuore e l'osteria".

In occasione dell'evento la **Mostra Archeologica di Chieri (MAC)** domenica 15 (ore 15 - 16 - 17) proporrà un'apertura straordinaria dedicata al vino nel mondo romano. Anche i più piccoli saranno coinvolti nella festa grazie a "**Freisa Bimbi**", in Piazza Umberto I.

Durante la manifestazione, inoltre, **le cantine socie del Consorzio apriranno le loro porte** ai visitatori per un'ulteriore immersione nel mondo Freisa, mentre i principali ristoranti di Chieri e dintorni offriranno **menù creati ad hoc**, dove le specialità gastronomiche del territorio si sposeranno con il Freisa, in gustosi pairing tutti da assaporare.

Spazio anche alla **solidarietà**: in Piazza Umberto I sarà possibile sostenere la Croce Rossa Italiana – Comitato di Chieri, presente con un proprio stand.

### Quando

Data/e: 13 Maggio 2022 - 15 Maggio 2022

Orario: 00:00 - 00:00

### Dove Chieri

Chieri - Chieri

### Prezzo

### Altre informazioni www.freisadichieri.com

### Categoria dell'evento

• Gastronomia

### Mappa

 $\triangleright$ 

Candlelight	Le Géant	Spedizione e Reso	Entra nel mondo del
	Courmayeur	Gratuiti	vintage
Ann. Fever	Ann. Le Géant Courmayeur	Ann. Campanile1858	Ann. Antiche:
Dillo con uno	UYN Collezione	Ville Esclusive in	Hotel Saı
Charms	Autunno/Inverno	Puglia	Verona
Ann. Rerum Gioielli	Ann. UYN sports	Ann. Apuliarentals.com	Ann. hotelsar





(https://btcommunication.com/agenzia\_comunicazione/servizi/consulenza-informatica-servizi-it)

Eventi (/it/eventi)



# Di Freisa in Freisa dal 13 al15 maggio 2022

È tempo di festeggiamenti per il Freisa, eletto dalla Regione Piemonte vitigno dell'anno 2022 per il Piemonte. Per tre giorni, dal 13 al 15 maggio, nel centro di Chieri, il vino simbolo di Torino e delle sue colline sarà protagonista della XII edizione di "Di Freisa in Freisa", la manifestazione regionale organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese, che attraverso il suo vino vuole raccontare le magnificenze gastronomiche e culturali di un territorio ricco di tesori.

Il programma della tre giorni coinvolgerà il centro storico della "*Città delle 100 Torri*" in un tripudio di profumi e colori, eccellenze enogastronomiche da assaporare, momenti di festa e altri di approfondimento. E ancora workshop e seminari a tema vino, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative di charity e altre dedicate ai più piccoli.

Ad aprire la kermesse, **venerdì 13 maggio** alle ore 18 presso la Sala Conceria di Chieri, sarà il convegno "**Dal** cambiamento climatico all'ecologia integrale. Biodiversità, enoturismo ed inclusione: la trasversale bellezza di un territorio sostenibile'.

Un momento di riflessione necessario che vedrà il Freisa di Chieri farsi portavoce di nuove soluzioni a problematiche sempre più stringenti, in un'ottica di sostenibilità e con uno sguardo sempre più aperto verso il futuro.

A confrontarsi sul tema saranno l'imprenditore e scrittore **Oscar Farinetti**, l'astrofisico e divulgatore **Lorenzo Colombo** e il Professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed alimentari dell'Università di Torino **Luca Rolle**, moderati e sollecitati al dibattito dalla giornalista e scrittrice **Chiara Giannotti**.

**Sabato 14 e domenica 15 maggio** la festa si sposterà tra le strade, le piazze, i palazzi e i musei della magnifica città di Chieri.

Fulcro della manifestazione sarà la *Freisa Lounge*, in Piazza Cavour, dove poter assaporare tutte le Freisa del Piemonte e scoprire le diverse anime di questo vitigno così eclettico, le sue etichette e i suoi produttori, attraverso una ricca proposta di appuntamenti per esperti del settore vitivinicolo, *winelover* e semplici curiosi. Dagli aperitivi alle degustazioni guidate dagli esperti, ai momenti di "*pairing*" con alcune delle eccellenze gastronomiche del territorio grazie alla collaborazione con i Maestri del Gusto di Torino e con alcuni importanti chef chieresi. Non mancheranno occasioni di incontro con altre realtà vitivinicole, tra approfondimento e curiosità: dal confronto all'ultimo bicchiere tra i giovani rosati di Freisa e quelli storici provenienti dalla Puglia, alla scoperta del sorprendente *vermuth* a base Freisa creato dall'*Opificio II Reale*. Dal gemellaggio con l'Albugnano 549, definito il "Nebbiolo del Monferrato", all'appuntamento con la "*Freisology*", dedicato all'arte della mixologia per un bere responsabile e creativo, a cura della bartender Francesca Tigano.

Grande attesa poi per la serata di sabato 14 maggio, quando la Freisa Lounge ospiterà le **atlete del Chieri '76 volleyball** in un incontro all'ultimo set point tra musica, vino e sport, grazie alla partecipazione di Dj The Taste.

Ricchissima, come sempre, l'offerta di iniziative collaterali per soddisfare le famiglie e un pubblico di ogni età e dai diversi interessi. Una delle grandi novità di questa edizione sarà l'incontro tra vino e fiori, grazie a "Chieri in fiore", l'affascinante **mostra floro – vivaistica**, realizzata in collaborazione con Asproflor, che per tutto il week end inebrierà e colorerà il centro di Chieri, proponendo le migliori eccellenze floreali del territorio e una serie di laboratori peri più piccoli, rimarcando la filosofia "green" che da sempre identifica la produzione e le attività portate avanti dal Consorzio e dai suoi produttori.

Un inno alla sostenibilità che sarà esaltato anche con l'inaugurazione ufficiale di un piccolo vigneto urbano nato presso Il Giardino della Rocchetta, importante spazio verde nel cuore della cittadina, grazie alla rivalorizzazione degli antichi ceppi presenti nel luogo. Un progetto del giovane micro-produttore ed enologo Gabriele Mattalia che ha dato vita al piccolo vigneto con l'impianto di 300 barbatelle di Freisa.

Non solo vino e fiori ma anche prodotti gastronomici del territorio, con i banchetti dei produttori artigianali che si snoderanno per le vie del centro, e laboratori dedicati come quelli di panificazione dei mitici grissini Rubatà, della tipica focaccia dolce chierese e della pizza a cura di ProChieri e in collaborazione con CIOFS-FP.

Arte e cultura saranno protagoniste grazie all'apertura straordinaria di alcuni degli eleganti palazzi e musei della cittadina piemontese, mentre l'iniziativa "Fra musica e storia" proporrà un programma di concerti e visite guidate all'interno delle chiese più affascinanti: un'occasione per gli abitanti di riscoprire la bellezza in cui vivono

e per i turisti di andare alla scoperta di nuovi inaspettati tesori.

Sabato 14 due concerti arricchiranno di note e musica la manifestazione: alle 17,30 verrà proposto in Sala Conceria (via della Conceria 2) il concerto del "Vivaldi Jazz Duo", iniziativa realizzata nell'ambito di Torino per Eurovision 2022: Elena Cazzulo, voce, e Mirko Bracale, alla chitarra, interpreteranno un repertorio jazz e swing che contempla grandi musicisti, come Gershwin, Brown, Mingus e tanti altri; alle 19,15 la Banda Bondioli suonerà nei giardini Cardinal Martini, proponendo il suo originale repertorio tra folk, tradizione e cantautorato de "Il cuore e l'osteria".

In occasione dell'evento la **Mostra Archeologica di Chieri (MAC)** domenica 15 (ore 15 – 16 - 17) proporrà un'apertura straordinaria dedicata al vino nel mondo romano. La visita a cura del conservatore archeologico della MAC Melania Semeraro guiderà i partecipanti tra i reperti chieresi esposti negli spazi della mostra alla scoperta delle anfore che nel mondo romano erano usate per trasportare dalle varie parti dell'Impero cibi e bevande, tra cui il vino. Seguirà l'intervento a cura dell'archeologo esperto di vinificazione romana Simone Tabusso, che partendo dalle fonti letterarie antiche e dai resti archeologici legati alla produzione vinaria romana, in un percorso che culminerà con l'assaggio di due riproduzioni di *vina condita di età romana*.

Anche i più piccoli saranno coinvolti nella festa grazie a "**Freisa Bimbi**", in Piazza Umberto I: un insieme di laboratori per insegnare alle nuove generazioni, attraverso il gioco, il lato "naturale" delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva, vero e proprio patrimonio del territorio da conoscere e tutelare. Domenica pomeriggio, inoltre, i più piccoli potranno divertirsi su un campo da mini – volley in compagnia degli allenatori della Chieri Volley 76.

Durante la manifestazione, inoltre, le cantine socie del Consorzio apriranno le loro porte ai visitatori per un'ulteriore immersione nel mondo Freisa, mentre i principali ristoranti di Chieri e dintorni offriranno menù creati ad hoc, dove le specialità gastronomiche del territorio si sposeranno con il Freisa, in gustosi pairing tutti da assaporare.

Spazio anche alla solidarietà: in Piazza Umberto I sarà possibile sostenere la Croce Rossa Italiana – Comitato di Chieri, presente con un proprio stand, nel progetto umanitario "Aiuta CRI Aiuta", che si occupa di raccogliere fondi per ridurre il costo dei trasporti sanitari e socio-sanitari e permettere così alle persone del territorio di accedere a un servizio essenziale.

"La Città è pronta ad accogliere i visitatori e tutti coloro che sono interessati ad approfondire la conoscenza della Freisa, vitigno piemontese dell'anno, e dei suoi straordinari produttori. Siamo lieti di festeggiare in quest'edizione i vent' anni del Consorzio di Tutela e Valorizzazione del DOC Freisa e Vini della Collina Torinese che ringraziamo per il lavoro svolto e a cui dobbiamo l'organizzazione di questa bellissima manifestazione". Così Elena Comollo, Assessore alle attività produttive, commercio, sviluppo e promozione del territorio, agricoltura, fiere e mercati, turismo della Città di Chieri.

"Per il Freisa il 2022 è un anno speciale perché è stato eletto vitigno dell'anno 2022 per il Piemonte. Un riconoscimento prestigioso che premia gli sforzi fatti in questi anni dal Consorzio e dai produttori per promuoverlo e farlo apprezzare ad un pubblico sempre più vasto. Inoltre proprio quest'anno il nostro Consorzio compie vent'anni di attività – Afferma Marina Zopegni, Presidente del Consorzio del Freisa di Chieri e della Collina torinese –. Questa edizione di "Di Freisa in Freisa", quindi, sarà una vera e propria festa a cui ci sentiamo di invitare tutti: gli abitanti del territorio chierese e torinese, che si godranno le innumerevoli bellezze di questa fantastica città; gli appassionati e gli esperti di enogastronomia, che scopriranno un vino unico nel suo genere e un insieme di prodotti tipici tutti da gustare; i turisti e i curiosi che si immergeranno per due giorni in un mondo fatto di sapori, profumi e tanta bellezza".

Di Freisa in Freisa è organizzato dal Comune di Chieri e dal Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese, con il supporto della Camera di commercio di Torino e dell'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. Ha ricevuto i patrocini del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, Camera di commercio di Torino, Collina Po e Turismo Torino e Provincia.

#### **PER INFO**

#### Comune di Chieri

www.comune.chieri.to.it (http://www.comune.chieri.to.it)

### Consorzio del Freisa

www.freisadichieri.com (http://www.freisadichieri.com)

### Ufficio stampa

Stefano Bosco + 39 338 9321089 (tel:+393389321089)



(/#facebook) (/#twitter) (/#whatsapp) (/#pinterest)

### Di Freisa in Freisa 2022

Pubblicato il 11 Maggio 2022



### "DI FREISA IN FREISA": UN VIAGGIO TRA ENOGASTRONOMIA, CULTURA E BELLEZZA

Dal 13 al 15 maggio 2022 la città di Chieri (TO) ospiterà l'XI edizione di "Di Freisa in Freisa": tre giorni che coinvolgeranno un pubblico eterogeneo – esperti del settore vitivinicolo, winelovers, turisti e appassionati di enogastronomia – con un programma ricco di sorprese alla scoperta del Freisa di Chieri, vino simbolo di Torino e della sua collina, e delle bellezze culturali e artistiche di Chieri, la "Città dalle 100 torri".

### FREISA LOUNGE

All'interno della **FREISA LOUNGE**, **presso il Chiostro di Sant'Antonio**, la proposta è ampia e di altissima qualità: aperitivi, degustazioni gratuite e guidate dagli esperti, analisi sensoriali e momenti di "contaminazione" con le eccellenze gastronomiche del territorio. **MAESTRI** 

PRESENTI: Stefano Rossotto (Cinzano TO) - Cantina Balbiano (Andezeno TO)

SHOWCOOKING CON I MAESTRI

SABATO 14 MAGGIO ore 11.30 - 12.30 A tavola con i Maestri del Gusto

A cura di **Angelo Piras**, chef del Ristorante Sandomenico

Lo chef realizzerà il Filetto di Fassona del Maestro del Gusto **Liriodendro** con gli asparagi di **Cascina Rubina** e una cheesecake con i grissini del **Panificio Fabaro**. In abbinamento saranno proposti i vini di **Stefano Rossotto**. Al termine dello showcooking i visitatori potranno assaggiare il sorbetto di **Ottimo** 

### DOMENICA 15 MAGGIO ore 12.30 - 13.30 A tavola con i Maestri del Gusto

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità À cura di **Davide Cristaldi**, chef del *Ristorante De Gustibus* e di *Osteria Vergnano – Le Radici* illustrate nella cookie policy.

del Gusto by De Gustibus. Circando su Accetto acconsenti all'utilizzo dei cookie da parte nostra.

Le farine di **Molino Roccati** incontreranno i Peperoni di Carmagnola del **Consorzio del Peperone di Carmagnola** in abbinamento ai vini della **Cantina Balbiano**. Al termine dello showcooking saranno proposte le specialità dolciarie della pasticceria **Dolci & Dolci – Chicchisani** 

### ♦ LA MOSTRA MERCATO E L'AREA STREET FOOD

Lungo Piazza Cavour e Via Palazzo di Città si svolgerà la MOSTRA MERCATO e l'AREA STREET FOOD delle Eccellenze Piemontesi e Italiane: tra gli espositori, i Maestri Panificio Fabaro (prodotti da forno), Gelateria Ottimo (gelato), Grado Plato (birra), Parsifal (birra).

### ◆ FREISA BIMBI

Anche i più piccoli saranno coinvolti grazie a **FREISA BIMBI**, in Piazza Umberto I: un insieme di **laboratori per bambini** dai 3 ai 6 anni e dai 6 ai 12 anni, per insegnare, attraverso il gioco, il lato "naturale" delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva, vero e proprio patrimonio del territorio da conoscere e tutelare.

### **+ CANTINE APERTE**

I visitatori saranno inoltre accolti anche nelle **cantine del territorio**, tra cui le **aziende Maestri del Gusto e Torino DOC**:

**Azienda Agricola Stefano Rossotto** – Cinzano (To) con orario 15-20 [Maestro del Gusto e Torino Doc]

**Azienda Vitivinicola Balbiano Melchiorre** – Andezeno (To) con orario 15-19 [Maestro del Gusto e Torino Doc]

**Terre dei Santi Società Cooperativa Agricola** – Castelnuovo Don Bosco (At) con orario 8.30/13 – 14.30/18 [Torino Doc]

**Cantina Sperimentale dell'Università degli Studi di Torino** – Chieri (To) – visita al vigneto sabato 14 maggio ore 10.30 *[Torino Doc]* 

Scopri tutto il ricchissimo programma e la mappa dell'evento

🔁 Depliant programma Di Freisa in Freisa 2022 (3.94 MB)

■ Mappa evento Di Freisa in Freisa 2022 (972.92 KB)

Contatti | Credits | Note legali | Cookie policy

Tutto il materiale di questo sito è rilasciato sotto licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia

Camera di commercio di Torino - Via Carlo Alberto, 16 - 10123 Torino - Centralino 011.57161 - Fax 011.5716516

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy.

Cliccando su Accetto acconsenti all'utilizzo dei cookie da parte nostra.

Accetto Consulta la cookie policy



Sito web

### Di Freisa In Freisa

### A Chieri Festa Con Degustazioni E Incontri

Da Venerdì 13 a Domenica 15 Maggio 2022 - Chieri (TO)



#### Di Freisa in Freisa torna a Chieri dal 13 al 15 Maggio 2022.

La nuova edizione del Di Freisa in Freisa a Chieri porterà, come sempre, degustazioni, incontri di approfondimento, laboratori, spettacoli e ospiti.

Manifestazione annuale che si propone di valorizzare un vitigno autoctono con più di cinque secoli di storia, insieme alle altre denominazioni piemontesi.

L'evento è un rassegna di eccellenza della cultura enogastronomica locale, in cui le innumerevoli sfumature del Freisa saranno protagoniste di un programma culturale ricco di laboratori, degustazioni, arte, teatro e ospiti di alto profilo.

#### Informazioni:

www.facebook.com/difreisainfreisa www.comune.chieri.to.it

Mi piace 0

Condividi



12 Maggio 2022 alle 19:27 1 minuti di lettura



n Piemonte il 2022 è 'L'anno del Freisa', dichiarato dalla Regione nell'ambito della strategia di promozione vitivinicola, e a Chieri, dal 13 al 15 maggio, va in scena la 12/a edizione della rassegna 'Di Freisa in Freisa', con un fitto calendario di degustazioni guidate, esibizioni artistiche e musicali, spettacoli per i bambini, una mostra florovivaistica e la nascita di un piccolo vigneto nel centro della cittadina. A organizzare la kermesse sono il Comune di Chieri e il Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese.

L'apertura venerdì 13 maggio, alle ore 18, presso la Sala Conceria di Chieri, con il convegno «Dal cambiamento climatico all'ecologia integrale. Biodiversità, enoturismo ed inclusione: la trasversale bellezza di un territorio sostenibile». Sabato 14 e domenica 15 maggio la festa si sposterà tra le strade, le piazze, i palazzi e i musei della città delle cento torri. Fulcro della manifestazione sarà la Freisa Lounge, in Piazza Cavour, luogo di incontro di tutte le Freisa del Piemonte, dove i produttori porteranno le loro etichette per fare scoprire le diverse anime del vitigno.

In programma anche un confronto tra i giovani rosati di Freisa e quelli storici provenienti dalla Puglia, il lancio del vermouth a base Freisa creato dall'Opificio Il Reale, il gemellaggio con l'Albugnano 549, definito il "Nebbiolo del Monferrato", la "Freisology", dedicato all'arte della mixologia. Una delle novità 2022 sarà 'Chieri in fiore', mostra florovivaistica, realizzata in collaborazione con Asproflor, che per tutto il week end colorerà il centro di Chieri, «Per il Freisa il 2022 è un anno speciale perché è stato eletto vitigno dell'anno 2022 per il Piemonte - sottolinea Marina Zopegni, presidente del Consorzio del Freisa di Chieri e della Collina torinese -. Un riconoscimento prestigioso che premia gli sforzi fatti in questi anni dal Consorzio. Inoltre proprio quest'anno il nostro Consorzio compie vent'anni di attività: questa edizione di 'Di Freisa in Freisa', quindi, sarà una vera e propria festa a cui invitiamo tutti».

### Argomenti

tempo libero

Chieri

**LEGGII COMMENTI** 

adv

# Di Freisa in Freisa a Chieri dal 13 al 15 maggio

Tempo di festeggiamenti per uno dei vini orgoglio regionale del Piemonte

DI REDAZIONE - maggio 2022 13:29



È tempo di festeggiamenti per il Freisa, eletto dalla Regione Piemonte **vitigno dell'anno 2022** per il Piemonte.

Per tre giorni, **dal 13 al 15 maggio,** nel centro di **Chieri**, il vino simbolo di Torino e delle sue colline sarà protagonista della XII edizione di *"Di Freisa in* 

Freisa", la manifestazione regionale organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese, che attraverso il suo vino vuole raccontare le magnificenze gastronomiche e culturali di un territorio ricco di tesori.

Il programma della tre giorni coinvolgerà il centro storico della "Città delle 100 Torri" in un tripudio di profumi e colori, eccellenze enogastronomiche da assaporare, momenti di festa e altri di approfondimento. E ancora workshop e seminari a tema vino, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative di charity e altre dedicate ai più piccoli.

Ad aprire la kermesse, venerdì 13 maggio alle ore 18 presso la Sala Conceria di Chieri, sarà il convegno "Dal cambiamento climatico all'ecologia integrale. Biodiversità, enoturismo ed inclusione: la trasversale bellezza di un territorio sostenibile".

Un momento di riflessione necessario che vedrà il Freisa di Chieri farsi portavoce di nuove soluzioni a problematiche sempre più stringenti, in un'ottica di sostenibilità e con uno sguardo sempre più aperto verso il futuro.

A confrontarsi sul tema saranno l'imprenditore e scrittore Oscar Farinetti,

l'astrofisico e divulgatore Dipartimento di Scienze Torino **Luca Rolle**, mode scrittrice **Chiara Gianno**t Cronaca l'otino ha modificato le politiche per rispotidere al regulsiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione del Dati Personali (GDPR), ario presso il versità di ista e

e piazze, i palazzi e i

In particolare há agglomato la Frivacy Policy e la Cookie Policy per renderie plù chiare e trasparenti e per introdurre i nuovi diritti che il

Regolamento ti garantisce.

Sabato 14 e domenica 15 musei della magnifica cii

11 Invittamo a prendeme visione; leggi qui.

Accetto

www.cronacatorino.it/torino-eventi/freisa-chieri-13-15-maggio.html

Fulcro della manifestazione sarà la *Freisa Lounge*, in Piazza Cavour, dove poter assaporare tutte le Freisa del Piemonte e scoprire le diverse anime di questo vitigno così eclettico, le sue etichette e i suoi produttori, attraverso una ricca proposta di appuntamenti per esperti del settore vitivinicolo, winelover e semplici curiosi. Dagli aperitivi alle degustazioni guidate dagli esperti, ai momenti di "pairing" con alcune delle eccellenze gastronomiche del territorio grazie alla collaborazione con i Maestri del Gusto di Torino e con alcuni importanti chef chieresi. Non mancheranno occasioni di incontro con altre realtà vitivinicole, tra approfondimento e curiosità: dal confronto all'ultimo bicchiere tra i giovani rosati di Freisa e quelli storici provenienti dalla Puglia, alla scoperta del sorprendente vermuth a base Freisa creato dall'Opificio Il Reale. Dal gemellaggio con l'Albugnano 549, definito il "Nebbiolo del Monferrato", all'appuntamento con la "Freisology", dedicato all'arte della mixologia per un bere responsabile e creativo, a cura della bartender Francesca Tigano.

Grande attesa poi per la serata di sabato 14 maggio, quando la Freisa Lounge ospiterà le atlete del Chieri '76 volley ball in un incontro all'ultimo set point tra musica, vino e sport, grazie alla partecipazione di Dj The Taste.

Ricchissima, come sempre, l'offerta di iniziative collaterali per soddisfare le famiglie e un pubblico di ogni età e dai diversi interessi. Una delle grandi novità di questa edizione sarà l'incontro tra vino e fiori, grazie a "Chieri in fiore", l'affascinante mostra **floro – vivaistica**, realizzata in collaborazione con *Asproflor*, che per tutto il week end inebrierà e colorerà il centro di Chieri, proponendo le migliori eccellenze floreali del territorio e una serie di laboratori peri più piccoli, rimarcando la filosofia "green" che da sempre identifica la produzione e le attività portate avanti dal Consorzio e dai suoi produttori.

Un inno alla sostenibilità che sarà esaltato anche con l'inaugurazione ufficiale di un piccolo vigneto urbano nato presso Il Giardino della Rocchetta, importante spazio verde nel cuore della cittadina, grazie alla rivalorizzazione degli antichi ceppi presenti nel luogo. Un progetto del giovane micro-produttore ed enologo Gabriele Mattalia che ha dato vita al piccolo vigneto con l'impianto di 300 barbatelle di Freisa.

Non solo vino e fiori ma dei produttori artigianal come quelli di panificazi chierese e della pizza a c CronacaTöfino hā modificato le politiche per rispondere al regulsiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione del Dati Personali (GDPR).

In particolare ha agglomato la Privacy Policy e la Cookie Policy per rënderle plù chlare e trasparënti e per introdurre i nuovi diritti che il Regolamento ti garantisce.

TI Invitiamo a prendeme visione; leggi qui.

io, con i banchetti e laboratori dedicati a focaccia dolce CIOFS-FP.

Arte e cultura saranno pi eleganti palazzi e musei della cittadina piemontese, mentre l'iniziativa "Fra musica e

ria di alcuni degli

*storia*" proporrà un programma di concerti e visite guidate all'interno delle chiese più affascinanti: un'occasione per gli abitanti di riscoprire la bellezza in cui vivono e per i turisti di andare alla scoperta di nuovi inaspettati tesori.

Sabato 14 due concerti arricchiranno di note e musica la manifestazione: alle 17,30 verrà proposto in Sala Conceria (via della Conceria 2) il concerto del "Vivaldi Jazz Duo", iniziativa realizzata nell'ambito di Torino per Eurovision 2022: Elena Cazzulo, voce, e Mirko Bracale, alla chitarra, interpreteranno un repertorio jazz e swing che contempla grandi musicisti, come Gershwin, Brown, Mingus e tanti altri; alle 19,15 la Banda Bondioli suonerà nei giardini Cardinal Martini, proponendo il suo originale repertorio tra folk, tradizione e cantautorato de "Il cuore e l'osteria".

In occasione dell'evento la Mostra Archeologica di Chieri (MAC) domenica 15 (ore 15 – 16 – 17) proporrà un'apertura straordinaria dedicata al vino nel mondo romano. La visita a cura del conservatore archeologico della MAC Melania Semeraro guiderà i partecipanti tra i reperti chieresi esposti negli spazi della mostra alla scoperta delle anfore che nel mondo romano erano usate per trasportare dalle varie parti dell'Impero cibi e bevande, tra cui il vino. Seguirà l'intervento a cura dell'archeologo esperto di vinificazione romana Simone Tabusso, che partendo dalle fonti letterarie antiche e dai resti archeologici legati alla produzione vinaria romana, in un percorso che culminerà con l'assaggio di due riproduzioni di vina condita di età romana

Anche i più piccoli saranno coinvolti nella festa grazie a "Freisa Bimbi", in Piazza Umberto I: un insieme di laboratori per insegnare alle nuove generazioni, attraverso il gioco, il lato "naturale" delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva, vero e proprio patrimonio del territorio da conoscere e tutelare. Domenica pomeriggio, inoltre, i più piccoli potranno divertirsi su un campo da mini – volley in compagnia degli allenatori della Chieri Volley 76.

Durante la manifestazione, inoltre, le cantine socie del Consorzio apriranno le loro porte ai visitatori per un'ulteriore immersione nel mondo Freisa, mentre i principali ristoranti di Chieri e dintorni offriranno menù creati ad hoc, dove le specialità

gastronomiche del territ assaporare.

CronacaTorino ha modificato le politiche per rispondere al regulsiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione del Dati

Personali (GDPR).

si pairing tutti da

Spazio anche alla solidar Rossa Italiana – Comitat

Rossa Italiana – Comitat umanitario "Aiuta CRI A dei trasporti sanitari e so In particolare há agglomato la Privacy Policy e la Cookie Policy per renderie plù chiare e trasparenti e per introdurre i nuovi diritti che il Regolamento ti garantisce.

TI Invitiamo a prendeme visione; leggi qui.

ostenere la Croce id, nel progetto per ridurre il costo ne del territorio di

accedere a un servizio essenziale.

"La Città è pronta ad accogliere i visitatori e tutti coloro che sono interessati ad approfondire la conoscenza della Freisa, vitigno piemontese dell'anno, e dei suoi straordinari produttori. Siamo lieti di festeggiare in quest'edizione i vent' anni del Consorzio di Tutela e Valorizzazione del DOC Freisa e Vini della Collina Torinese che ringraziamo per il lavoro svolto e a cui dobbiamo l'organizzazione di questa bellissima manifestazione ". Così Elena Comollo, Assessore alle attività produttive, commercio, sviluppo e promozione del territorio, agricoltura, fiere e mercati, turismo della Città di Chieri.

"Per il Freisa il 2022 è un anno speciale perché è stato eletto vitigno dell'anno 2022 per il Piemonte. Un riconoscimento prestigioso che premia gli sforzi fatti in questi anni dal Consorzio e dai produttori per promuoverlo e farlo apprezzare ad un pubblico sempre più vasto. Inoltre proprio quest'anno il nostro Consorzio compie vent'anni di attività – Afferma Marina Zopegni, Presidente del Consorzio del Freisa di Chieri e della Collina torinese –. Questa edizione di "Di Freisa in Freisa", quindi, sarà una vera e propria festa a cui ci sentiamo di invitare tutti: gli abitanti del territorio chierese e torinese, che si godranno le innumerevoli bellezze di questa fantastica città; gli appassionati e gli esperti di enogastronomia, che scopriranno un vino unico nel suo genere e un insieme di prodotti tipici tutti da gustare; i turisti e i curiosi che si immergeranno per due giorni in un mondo fatto di sapori, profumi e tanta bellezza".

Di Freisa in Freisa è organizzato dal Comune di Chieri e dal Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese, con il supporto della Camera di commercio di Torino e dell'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. Ha ricevuto i patrocini del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, Camera di commercio di Torino, Collina Po e Turismo Torino e Provincia.

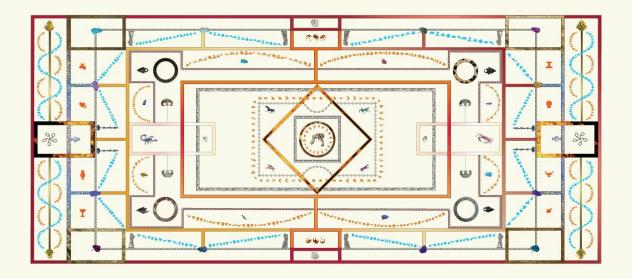
CronacaTorino ha modificato le politiche per risporidere al regulsiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione del Dati Personali (GDPR).

In particolare ha agglomato la Frivacy Folicy e la Cookie Folicy per rénderle più chiare e trasparénti e per introdurre i nuovi diritti che il Regolamento ti garantisce.

Ti Invitiamo a prendeme visione; leggi qui.

### 2022 - IL FREISA VITIGNO DELL'ANNO

## 2022 ANNO DEL FREISA



Lunedì 11 luglio 2022 a Villa della Regina, nella fantastica cornice della vigna urbana, il vitigno autoctono **Freisa** diventa "**Vitigno dell'anno 2022**".

Informativa ×

Noi e terze parti selezionate raccogliamo informazioni personali e utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per "miglioramento dell'esperienza", "misurazione" e "targeting e pubblicità" come specificato nella cookie policy. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.

Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento.

In caso di vendita di informazioni personali, puoi fare opt-out utilizzando il link "Non vendere le mie informazioni personali". Per saperne di più sulle categorie di informazioni personali raccolte e sulle finalità per le quali tali informazioni saranno utilizzate, si prega di fare riferimento alla nostra privacy policy.

Usa il pulsante "Accetta" per acconsentire. Usa il pulsante "Rifiuta" o chiudi questa informativa per continuare senza accettare.

Rifiuta Accetta

Scopri di più e personalizza

Oltre all'Assessore sono intervenuti la direttrice della Villa, la Dott.sa **Chiara Teolato** e **Paolo Chiavarino**, Assessore al Commercio della Città di Torino.

### **Moderatore:**

• Franco Binello - Giornalista

#### Sono intervenuti:

- Gianpiero Gerbi Enologo
  - Introduzione al Freisa
- Marina Zopegni Consorzio Freisa di Chieri e della Collina Torinese, Presidente
- Filippo Mobrici Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Presidente
- Luca Trombotto Consorzio di Tutela vini Doc Pinerolese, Direttore
- Giacomo Boveri Consorzio Tutela vini Colli Tortonesi, Az Vigneti Boveri
- Luigi Fassi Artissima, Direttore
- Luca Balbiano Az Agricola Balbiano
- Domenico Capello Associazione PiùFreisa, Presidente
  - L'Associazione Più Freisa
- Vincenzo Gerbi La Cantina sperimentale Bonafous, Direttore
  - La Cantina Sperimentale Bonafous
- Davide Viglino Vignaioli Piemontesi, Direttore

#### Informativa

Noi e terze parti selezionate raccogliamo informazioni personali e utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per "miglioramento dell'esperienza", "misurazione" e "targeting e pubblicità" come specificato nella cookie policy. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni.

Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso, in qualsiasi momento.

In caso di vendita di informazioni personali, puoi fare opt-out utilizzando il link "Non vendere le mie informazioni personali". Per saperne di più sulle categorie di informazioni personali raccolte e sulle finalità per le quali tali informazioni saranno utilizzate, si prega di fare riferimento alla nostra privacy policy.

Usa il pulsante "Accetta" per acconsentire. Usa il pulsante "Rifiuta" o chiudi questa informativa per continuare senza accettare.

### **UFFICIO STAMPA**

#### I NOSTRI COMUNICATI

Dal 13 al 15 maggio a Chieri torna "Di Freisa In Freisa", in un'edizione green Da venerdì 13 a domenica 15 maggio sarà fortemente legata alla natura e ai suoi tesori da tutelare la dodicesima edizione di "Di Freisa in Freisa", la manifestazione regionale organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese, con il patrocinio della Città Metropolitana di Torino. Ad aprire "Di Freisa in Freisa", venerdì 13 maggio, sarà ilconvegno realizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Torino e l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, dedicato ai cambiamenti climatici e al loro impatto sull'agricoltura e sulla produzione vitivinicola ma anche sul sistema sociale, economico e turistico.

Nel centro storico della "Città delle 100 Torri" ci sarà un tripudio di **profumi e colori, eccellenze enogastronomiche da assaporare, momenti di festa e di approfondimento, workshop e seminari a tema, vino, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative di charity e altre dedicate ai più piccoli.** 

Protagonista principale dell'evento sarà naturalmente il **Freisa**, appena eletto **vitigno dell'anno 2022 del Piemonte**: un vitigno autoctono con più di cinque secoli di storia, che metterà in mostra tutte le sue diverse anime, le sue etichette e i suoi produttori, tra degustazioni guidate, **abbinamenti con altre golosità tipiche del territorio** e **laboratori multisensoriali di approfondimento**.

La novità dell'edizione 2022 è la **mostra florovivaistica**, realizzata in collaborazione con **Asproflor**, che <u>sabato 14 e domenica 15 maggio</u> colorerà il centro di Chieri, proponendo le migliori eccellenze floreali del territorio e rimarcando la **filosofia "green"** che da sempre identifica la produzione e le attività portate avanti dal Consorzio e dai suoi produttori. Durante Di Freisa in Freisa, il mondo del vino si sposerà anche con la cultura, grazie ad un **itinerario alla scoperta dei principali monumenti, musei e chiese di Chieri**.

I più piccoli saranno coinvolti nella festa con l'iniziativa "Freisa bimbi", che proporrà laboratori per bambini dai 3 ai 6 anni e dai 6 ai 12 anni, per insegnare attraverso il gioco la rilevanza ecologica e paesaggistica delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva.

Alla manifestazione è abbinata l'iniziativa "Cantine aperte", che vedrà alcune aziende vitivinicole del territorio ospitare visite guidate nel cuore della loro produzione. "Freisa & Food" che coinvolgerà invece i ristoranti e i locali di somministrazione di Chieri nella realizzazione di menù a tema.

Per saperne di più si possono consultare i siti Internet www.comune.chieri.to.it e www.freisadichieri.com



#### Dettagli

Categoria: Agricoltura

 □ Pubblicato: 12 Maggio 2022 - ② ore 15.54

Home > 2022 > Maggio > 11 > Di freisa in freisa 2022 a Chieri

#### Di freisa in freisa 2022 a Chieri

△ Paola Montonati 

☐ 11 Maggio 2022

団 Alto Piemonte Turismo, Arte e Cultura, Enogastronomia, Eventi, Paola's Stories, Rubriche, Tutte le News



#### **Condividi**

Vedrà come filo rosso la Natura e i suoi tesori da tutelare la XII edizione di Di Freisa in Freisa, la manifestazione ideata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese che ogni anno omaggia il vino simbolo di Torino e delle Colline Torinesi, in programma a Chieri dal 13 al 15 maggio.

Ci sarà un programma ricco di iniziative che coinvolgerà il centro storico della Città delle 100 Torri in un tripudio di profumi e eccellenze enogastronomiche da assaporare, momenti di festa e altri di approfondimento, come workshop e seminari a tema vino, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative di charity e eventi dedicati ai più piccoli.

Protagonista principale della tre giorni sarà il Freisa, eletto vitigno dell'anno 2022 del Piemonte, con più di cinque secoli di storia, che metterà in mostra le sue etichette e i suoi produttori, tra degustazioni guidate, abbinamenti con altre golosità tipiche del territorio e laboratori multisensoriali di approfondimento.

Grande novità di questa XII edizione sarà poi la mostra floro – vivaistica, realizzata in collaborazione con Asproflor, che sabato 14 e domenica 15 maggio animerà il centro di Chieri, con le migliori eccellenze floreali del territoric

Privacy & Cookies Policy

Durante Di Freisa in Freisa, il mondo del vino si sposerà anche con la cultura, con le porte aperte dei principali monumenti e musei di Chieri, proponendo ai partecipanti alla manifestazione un itinerario artistico all'insegna della scoperta e della bellezze e le magnifiche chiese della cittadina parteciperanno alla kermesse, attraverso visite guidate e ospitando concerti musicali.

I più piccoli saranno coinvolti nella festa attraverso l'iniziativa Freisa bimbi, dei laboratori per bambini dai 3 ai 6 anni e dai 6 ai 12 anni, per insegnare, attraverso il gioco, le vigne e l'importanza di un frutto come l'uva, un patrimonio da tutelare del territorio.

Non mancheranno, poi, iniziative collegate all'evento principale, come le Cantine aperte, che vedrà alcune aziende vitivinicole del territorio aprire le proprie porte agli interessati per visite guidate nel cuore della loro produzione, e Freisa & Food che coinvolgerà i ristoranti e i locali di somministrazione di Chieri nella realizzazione di menù a tema durante i giorni della manifestazione.

Ad aprire la XII edizione di Di Freisa in Freisa, venerdì 13 maggio, sarà il convegno, realizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Torino e l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, dedicato ai cambiamenti climatici e al loro impatto sull'agricoltura e sulla produzione vitivinicola e sul sistema sociale, economico e turistico sia a livello locale che globale.



#### Related articles

Privacy & Cookies Policy

Home » Piemonte » Eventi » Di Freisa in Freisa - Chieri

#### Di Freisa in Freisa – Chieri

13-15 Maggio 2022 Grande festa dedicata al vino Freisa.



🛗 13 Mag 2022 - 15 Mag 2022 👂 PIEMONTE - Chieri (Torino) 🗁 <u>Cibo-Vino | Festival-Fiere</u>

♥ <u>Visualizza la mappa</u>

**Dal 13 al 15 Maggio 2022**, le strade di <u>Chieri</u>, in provincia di Torino, si animano per la festa **Di Freisa in Freisa** dedicata al vino tipico di queste parti.

La manifestazione ha già superato i 500 anni del vitigno autoctono, ossia dalla scoperta della bolla doganale che dichiara l'esistenza del vino Freisa.

Nei tre giorni di festa, per le vie della città sono allestite **enoteche itineranti**, banchi e stands di **degustazione** e ristorazione. La festa è anche l'occasione per organizzare **laboratori didattici**, dibattiti, **concorsi**, wine tastings con menù in abbinamento, **mostre fotografiche**, **approfondimenti tecnici**, etc.

Per blogger, instagrammers e visitatori è organizzato anche un **contest Instagram & bodypainting** sulle foto dedicate al Freisa

Sei curioso di sapere con cosa potresti abbinare il vino? Scopri i <u>piatti tipici del **Piemonte** >>></u>

Vedi altri eventi o luoghi da visitare in Piemonte>>>

(foto dalla pagina <u>Facebook</u> ufficiale dell'evento)

0 y 1 0 0

PER SAPERNE DI PIÙ >>>

Luci d'Artista - Torino 💳

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt-out if you wish. Accept Read More

**MENU** 













## LangheRoeroMonferrato.net

**TERRITORIO & EVENTI** 

### Festa a Villa della Regina di Torino per il Freisa, vitigno dell'anno 2022

Scritto da Andrea Di Bella Giovedì, 14 Lug 2022 - 0 Commenti

Il Freisa è stato festeggiato a Villa della Regina di Torino per la sua elezione a vitigno dell'anno 2022. Grande presentazione del vitigno autoctono piemontese con i Consorzi di Tutela.

Questo sito utilizza i cookie (Informativa ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016) INFORMATIVA sulla PRIVACY. Documento informativo ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016. La nostra informativa sulla privacy è stata aggiornata. Per poter continuare con la navigazione, vi preghiamo di leggere la versione aggiornata e approvarne i termini.

Maggiori informazioni

Si, accetto

Non accetto





La cerimonia si è svolta lunedì 11 luglio nelle meravigliose sale della Residenza Reale sulla collina della città che ospita il "Vigneto Urbano", coltivato anch'esso a Freisa.

L'evento è stato organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte con la collaborazione di VisitPiemonte nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del Freisa.

Sono intervenuti l'assessore all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte Marco Protopapa, la direttrice di Villa della Regina Chiara Teolato, l'assessore al Commercio del Comune di Torino Paolo Chiavarino, l'enologo Giampiero Gerbi, i rappresentanti dei Consorzi di Tutela piemontesi, Luca Balbiano in rappresentanza dell'azienda vitivinicola Balbiano , l'Associazione più Freisa e il Centro sperimentale Bonafous.

Hanno partecipato l'associazione Le Donne del Vino e l'associazione Soroptimist, in quanto la Freisa è tra i rari vini piemontesi declinati al femminile.

Questo sito utilizza i cookie (Informativa ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016) INFORMATIVA sulla PRIVACY. Documento informativo ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016. La nostra informativa sulla privacy è stata aggiornata. Per poter continuare con la navigazione, vi preghiamo di leggere la versione aggiornata e approvarne i termini. l'immagine creata da Francesco Pozzato, giovane artista scelto da Artissima, la Fiera Internazionale di Arte che si svolge ogni anno a Torino, e da Regione Piemonte al fine di offrire un'immagine coordinata innovativa e di impatto, che i Consorzi di tutela e le Enoteche regionali possano utilizzare in occasione delle attività promozionali.



Questo sito utilizza i cookie (Informativa ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016) INFORMATIVA sulla PRIVACY. Documento informativo ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016. La nostra informativa sulla privacy è stata aggiornata. Per poter continuare con la navigazione, vi preghiamo di leggere la versione aggiornata e approvarne i termini.

torinese di tutti, scegliendo per la Freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. L'iniziativa rientra infatti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni della Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole".

Il presidente di VisitPiemonte", Beppe Carlevaris, sottolinea che "La valorizzazione dei vitigni autoctoni rientra tra le azioni di promozione e valorizzazione dei prodotti piemontesi che VisitPiemonte ha nella propria mission. Il connubio enogastronomia-territorio è infatti uno degli asset fondamentali anche per la ricaduta turistica della nostra regione".

Chiara Teolato, direttrice di Villa della Regina - MiC Direzione regionale Musei Piemonte, afferma: "Siamo lieti di ospitare questo importante evento nel complesso museale di Villa della Regina, con il suo vigneto da cui si produce vino Freisa Doc. Si tratta di uno dei pochi vigneti urbani di tutta Europa, unico a Torino, e non solo si affaccia su un panorama straordinario della città, ma costituisce uno degli elementi fondanti dell'identità della residenza, nata infatti agli inizi del Seicento proprio come "vigna" del Cardinal Maurizio di Savoia".

Prima del brindisi con tutte le denominazioni del Freisa dell'Enoteca dei vini della provincia di Torino, Luca Balbiano ha guidato un'interessante passeggiata tra i filari della storica vigna urbana, facente parte della Urban Vineyards Association (U.V.A.), l'associazione che annovera 11 Vigneti Urbani in tutto il mondo, da Parigi a New York.

"Il vigneto urbano non ha soltanto valore dal punto di vista vitivinicolo. È un patrimonio storico, culturale e sociale che va tutelato e accompagnato nella sua evoluzione. È un modello innovativo per le città di domani, un inno alla bellezza sostenibile, un'opportunità da cogliere per dare vita ad un turismo più consapevole, intelligente e rispettoso. È l'esempio perfetto di come la Natura possa davvero salvare il mondo", ha affermato Luca Balbiano, presidente dell'associazione.

Questo sito utilizza i cookie (Informativa ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016) INFORMATIVA sulla PRIVACY. Documento informativo ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016. La nostra informativa sulla privacy è stata aggiornata. Per poter continuare con la navigazione, vi preghiamo di leggere la versione aggiornata e approvarne i termini.



Il Freisa, osservato speciale

Il Freisa è tra i vitigni autoctoni piemontesi più importanti per la sua storicità e qualità. Nel 1500 era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo. Si è poi largamente diffuso in tutta l'area astigiana, essendo in molti comuni a sinistra del Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il Barbera.

Ad oggi la superficie rivendicata a Freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa: complessivamente oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.

Andrea Di Bella

Questo sito utilizza i cookie (Informativa ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016) INFORMATIVA sulla PRIVACY. Documento informativo ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016. La nostra informativa sulla privacy è stata aggiornata. Per poter continuare con la navigazione, vi preghiamo di leggere la versione aggiornata e approvarne i termini.



SAGRE E TERRITORIO CULTURA E SPETTACOLO BAMBINI E RAGAZZI POLITICA E ATTUALITÀ SALUTE E BENESSERE NOTIZIE CONTATTA LA REDAZIONE Q

**UNCATEGORIZED** 

#### In alto i calici torna "Di Freisa in Freisa"



**UNCATEGORIZED** 

### Moncalieri e Collegno: le feste estive

UNCATEGORIZED

## Voglia di impresa: l'evento sul fare impresa consapevolmente

CULTURA E SPETTACOLO UNCATEGORIZED

Carmagnola, sbarca la "Festa della Birra" con lo street food e la grande musica UNCATEGORIZED

# In alto i calici torna "Di Freisa in Freisa"

Bicchieri alla mano inizia "Di Freisa in Freisa"! L'evento che celebra il vino simbolo delle Colline Torinesi, si svolgerà a Chieri dal 13 al 15 maggio 2022 e sarà organizzato dal Comune e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese. In quei giorni la Città si animerà di profumi e sapori, degustazioni e workshop senza dimenticare momenti musicali, seminari, esposizioni artistiche e iniziative di charity.



Published 8 mesi ago on 13 Maggio 2022 By Clarissa Ciano

icchieri alla mano inizia "Di Freisa in Freisa"! L'evento che celebra il vino simbolo delle Colline Torinesi, si svolgerà a Chieri dal 13 al 15 maggio 2022 e sarà organizzato dal Comune e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese. In quei giorni la Città si animerà di profumi e sapori, degustazioni e workshop senza dimenticare momenti musicali, seminari, esposizioni artistiche e iniziative di charity.

Il Freisa, eletto vitigno dell'anno del 2022 del Piemonte, sarà il protagonista della scena per questi tre giorni di eventi. Questo vitigno autoctono con più di cinque secoli di storia,

mostrerà tutta la sua versatilità grazie alle degustazioni, gli abbinamenti gastronomici e i laboratori multisesoriali di approfondimento.

#### Il programma dell'evento "Di Freisa in Freisa"

Venerdì 13 maggio, ad aprire l'evento, ci sarà il **convegno**, realizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Torino e l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. Sarà dedicato ai cambiamenti climatici e al loro impatto sull'agricoltura e sulla produzione vitivinicola. Senza tralasciare le ricadute sul sistema sociale, economico e turistico sia a livello locale che globale. Infatti il tema della manifestazione di quest'anno sarà la Natura e suoi tesori da tutelare.

Sabato 14 e domenica 15 maggio 2022 ci sarà anche la **mostra floro – vivaistica**, realizzata in collaborazione con *Asproflor*. Durante quei giorni il centro di Chieri si colorerà con le migliori eccellenze floreali del territorio, rimarcando la filosofia "green" che da sempre identifica la produzione e le attività portate avanti dal Consorzio e dai suoi produttori.



Fonte: https://www.comune.chieri.to.it

Durante l'evento, l'**enogastronomia si unirà alla cultura con un "porte aperte"** dei principali monumenti e musei di Chieri. Grazie a questa iniziativa i partecipanti alla manifestazione potranno seguire un **itinerario artistico e storico** all'insegna della scoperta

e della bellezza. Anche le magnifiche chiese della cittadina parteciperanno alla kermesse, attraverso visite guidate e ospitando concerti musicali.

Anche i più piccoli saranno coinvolti nella festa con un insieme di laboratori, per bambini dai 3 ai 6 anni e dai 6 ai 12 anni, per insegnare, attraverso il gioco, il lato "naturale" delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva, vero e proprio patrimonio da tutelare del territorio.

Ci saranno anche molte iniziative collaterali come le "cantine aperte", "Freisa & Food" che coinvolgerà i ristoranti e i locali del chierese che proporranno menu a tema Freisa per tutti i giorni dell'evento.

RELATED TOPICS: #CHIERI #CULTURA E SPETTACOLO #DEGUSTAZIONI #EVENTI #FREISA #PRODUTTORI #VINO #WORKSHOP

#### DON'T MISS

 Carmagnola, sbarca la "Festa della Birra" con lo street food e la grande musica

#### **UP NEXT**

Voglia di impresa: l'evento sul fare impresa consapevolmente



Clarissa Ciano

YOU MAY LIKE

**DEGUSTAZIONI** ~ HOME TERRITORI V INTERVISTE ~ **NEWS** SPECIALI





#### A Chieri torna "Di Freis Freisa"

di Redazione

Un'edizione tutta green. Accanto alle degustazioni guidate e alle proposte enogastronomiche, culturali e artistiche, la manifestazione celebrerà il neoeletto vitigno dell'anno 2022 del Piemonte.

Sarà fortemente legata alla natura e ai suoi tesori da tutelare la XII edizione di "Di Freisa in Freisa", la manifestazione regionale organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese che annualmente celebra il vino simbolo di Torino e delle Colline Torinesi.

In calendario dal 13 al 15 maggio a Chieri, l'evento propone iniziative che coinvolgono il centro storico della Città delle 100 Torri tra profumi e colori, eccellenze enogastronomiche da assaporare, momenti di festa e altri di approfondimento. E ancora workshop e seminari a tema vino, aperitivi, esposizioni artistiche, proposte musicali, iniziative di charity e altre dedicate ai più piccoli.

Protagonista principale della tre giorni di evento sarà, naturalmente, il Freisa – appena eletto vitigno dell'anno 2022 del Piemonte. Un vitigno autoctono con più di cinque secoli di storia, che metterà in mostra tutte le sue diverse anime, le sue etichette e i suoi produttori, tra degustazioni guidate, abbinamenti con altre golosità tipiche del territorio e laboratori multisensoriali di approfondimento.





PROGETTO SOSTENUTO D



Utilizziamo i cookie sul nostro sito Web per offrirti l'esperienza più pertinente ricordando le tue preferenze. Cliccando su "Accetta tutti", acconsenti all'uso di TUTTI i cookie. Tuttavia, puoi visitare "Impostazioni cookie" per fornire un consenso controllato.

Impostazioni cookie

FREISA DI CHIERI DOC

Accetta Tutti Leggi Privacy Policy

## Piemonte

## Di Freisa in Freisa alza i calici e celebra il vitigno dell'anno

Tanti gli appuntamenti in calendario, tra degustazioni guidate, esibizioni artistiche e musicali, spettacoli per i bambini e una mostra florovivaistica

① 15/05/2022 Tgr Piemonte



appena stato eletto vitigno dell'anno 2022 del Piemonte: parliamo della Freisa, vino simbolo di Torino e delle colline torinesi, con più di cinque secoli di storia, protagonista questo finesettimana della 12esima edizione di "Di Freisa in Freisa" a Chieri. In mostra etichette e produttori, tra degustazioni guidate e laboratori.

Fitto il calendario tra esibizioni artistiche e musicali, spettacoli per i bambini, una mostra florovivaistica e la nascita di un piccolo vigneto nel centro della cittadina. A organizzare la kermesse, il Comune di Chieri e il Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese.

#### **Regione Piemonte**

## **Piemonteinforma**

## Agenzia quotidiana di informazione sulle attività della Giunta regionale

A / Piemonteinforma / Notizie

Agricoltura

## Freisa vitigno dell'Anno 2022 protagonista a Torino

Alessandra Quaglia

Alessandra.Quaglia@regione.piemonte.it

Data notizia: 12 Luglio 2022

Iniziativa promossa da Assessorato all'Agricoltura e VisitPiemonte per valorizzare la Freisa e dare visibilità ai territori di produzione e alle aziende vitivinicole

Lunedì 11 luglio nello splendido scenario di Villa della Regina a Torino, Residenza Reale con il vigneto urbano coltivato a Freisa, il vitigno storico autoctono piemontese è stato protagonista con i produttori e con il Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese, il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani.

All'evento, organizzato dall'**Assessorato all'Agricoltura** e Cibo della Regione Piemonte insieme a **VisitPiemonte** nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del Freisa, vitigno dell'Anno 2022 del Piemonte, sono intervenuti l'assessore all'Agricoltura e Cibo della

Χ

Questo sito fa uso di cookie tecnici necessari al corretto funzionamento del sito e, previo consenso dell'utente, di cookie analytics e di terze parti per migliorare l'esperienza di navigazione. Selezionando **Accetta tutti** si acconsente all'utilizzo di cookie analytics e di terze parti. Le preferenze possono essere modificate selezionando **Personalizza** o, in qualsiasi momento, selezionando la voce **Impostazione cookie** presente nel footer di tutte le pagine. La chiusura del banner mediante selezione dell'apposita X, posta in alto a destra, comporta il permanere delle impostazioni di default e dunque la continuazione della navigazione in assenza di cookie diversi da quelli tecnici. Per maggiori informazioni, consultare la **Cookie Policy**.

Personalizza Accetta tutti

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Nel 2019 è stato il Dolcetto, nel 2020 il Cortese e le attività promozionali si sono sviluppate anche nel 2021, ora è l'anno della Freisa.

Per l'occasione, un'etichetta artistica impreziosisce un'edizione limitata di bottiglie di "Freisa vitigno dell'anno 2022", attraverso l'immagine creata da Francesco Pozzato, giovane artista scelto da **Artissima**, la fiera internazionale di arte che si svolge ogni anno a Torino, e da Regione Piemonte al fine di offrire un'immagine coordinata innovativa e di impatto, che i Consorzi di tutela e le Enoteche regionali possano utilizzare in occasione delle attività promozionali.

"Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati e abbiamo voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per la Freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. L'iniziativa rientra infatti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni della Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole", dichiara l'assessore all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte, **Marco Protopapa**.

Video

Per visualizzare questa sezione è necessario Abilitare i Cookie

"La valorizzazione dei vitigni autoctoni rientra tra le azioni di promozione e valorizzazione dei prodotti piemontesi che VisitPiemonte ha nella propria mission. Il connubio enogastronomia-territorio è infatti uno degli asset fondamentali anche per la ricaduta turistica della nostra regione, precisa il presidente di VisitPiemote", **Beppe Carlevaris**.

"Siamo lieti di ospitare questo importante evento nel complesso museale di Villa della Regina, con il suo vigneto da cui si produce vino Freisa DOC. Si tratta di uno dei pochi vigneti urbani di tutta Europa, unico a Torino, e non solo si affaccia su un panorama mozzafiato della città, ma costituisce uno degli elementi fondanti dell'identità della residenza, nata infatti agli inizi del Seicento proprio come "vigna" del Cardinal Maurizio di Savoia", spiega la direttrice di Villa della Regina - MiC Direzione regionale Musei Piemonte, **Chiara Teolato**.

Χ

Questo sito fa uso di cookie tecnici necessari al corretto funzionamento del sito e, previo consenso dell'utente, di cookie analytics e di terze parti per migliorare l'esperienza di navigazione. Selezionando **Accetta tutti** si acconsente all'utilizzo di cookie analytics e di terze parti. Le preferenze possono essere modificate selezionando **Personalizza** o, in qualsiasi momento, selezionando la voce **Impostazione cookie** presente nel footer di tutte le pagine. La chiusura del banner mediante selezione dell'apposita X, posta in alto a destra, comporta il permanere delle impostazioni di default e dunque la continuazione della navigazione in assenza di cookie diversi da quelli tecnici. Per maggiori informazioni, consultare la **Cookie Policy**.

Personalizza

Langhe Freisa: complessivamente oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.

Tag

#vino #freisa #assessore-marco-protopapa #vitigno

Close menu\_

X

Questo sito fa uso di cookie tecnici necessari al corretto funzionamento del sito e, previo consenso dell'utente, di cookie analytics e di terze parti per migliorare l'esperienza di navigazione. Selezionando **Accetta tutti** si acconsente all'utilizzo di cookie analytics e di terze parti. Le preferenze possono essere modificate selezionando **Personalizza** o, in qualsiasi momento, selezionando la voce **Impostazione cookie** presente nel footer di tutte le pagine. La chiusura del banner mediante selezione dell'apposita X, posta in alto a destra, comporta il permanere delle impostazioni di default e dunque la continuazione della navigazione in assenza di cookie diversi da quelli tecnici. Per maggiori informazioni, consultare la **Cookie Policy**.

Personalizza

#### **ASCOLTACI IN FM**

FM 87.60 FM 87.80 FM 88.00 FM 91.50 FM 96.60





Emittente radiofonica locale a carattere comunitario dell'Associazione culturale "Francesco Lo Bue"

CAFÉ BLEU

#### A CHIERI TORNA DI FREISA IN FREISA

## 11 Maggio 2022 | 12:16 ••• Claudio Petronella

Dal 13 al 15 maggio si tiene la dodicesima edizione dell'evento organizzato dal Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese. Qual è il programma di Di Freisa in Freisa 2022? Ne abbiamo parlato a Café Bleu su RBE con Marina Zopegni, presidente del Consorzio.

Sta per partire Di Freisa in Freisa 2022, dodicesima edizione dell'evento organizzato dal Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese che omaggia uno dei vini simbolo del Piemonte. Dal 13 al 15 maggio la "Città delle 100 torri" offre degustazioni, incontri e spettacoli per un pubblico di tutte le età. Di Freisa in Freisa 2022 apre venerdì con un convegno organizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Torino e l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. Il tema dell'incontro è il cambiamento climatico e il suo impatto sull'agricoltura e sulla produzione vitivinicola ma anche sul sistema sociale,

economico e turistico. L'appuntamento del fine settimana chierese celebra il Freisa come vitigno dell'anno 2022 del Piemonte con i suoi cinque secoli di storia e il suo essere così radicato al territorio.

Qual è il **programma** di Di Freisa in Freisa? Marina Zopegni, presidente del Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese ha presentato l'evento in diretta a Café Bleu. Vi anticipiamo che nell'intervista si ricorda l'inaugurazione di un piccolo vitigno urbano al Giardino della Rocchetta, spazio verde nel cuore di Chieri.

#### Ascolta l'intervista



TAG chieri Collina Torinese Di Freisa in Freisa freisa Freisa di Chieri Italia Piemonte Torino vino Vino italiano Vino piemontese Foto via sito web freisadichieri.com

#### Forse potrebbero interessarti anche questi articoli



### Chieri: il Freisa è il vitigno dell'anno 2022

Di Valentina Dattilo - 12 Aprile 2022 - ENOGASTRONOMIA



L'assessora allo Sviluppo e promozione del territorio e al Turismo del Comune di Chieri, Elena Comollo, annuncia e festeggia il doppio importante traguardo per Chieri e il chierese: il riconoscimento del Freisa quale vitigno dell'anno 2022, annunciato a Verona in occasione dell'apertura del 54/o Vinitaly, e il riconoscimento da parte della Regione Piemonte del Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese.

Un encomio prestigioso per la Città di Chieri e che premia il lavoro e gli sforzi dei produttori vitivinicoli.

Ringrazio la presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della DOC Freisa di Chieri, Marina Zopegni, per l'impagabile lavoro svolto in questi anni per migliorare il posizionamento della denominazione a livello nazionale ed internazionale. Davvero un bell'inizio per il Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese, di cui la Regione ha appena sancito la nascita. Il Freisa rappresenta una delle eccellenze del nostro territorio. Invitiamo i 25 Comuni del Distretto a brindare con noi, dal 13 al 15 maggio, in occasione della manifestazione "Di Freisa in Freisa".

Ha commentato l'assessora Comollo.			
In questo articolo:			
chieri Freisa vino			
Commenti: 0	Ordina per N	leno recenti	
Questa conversazione è chiusa			
Plug-in Commenti di Facebook			
-			

#### Freisa, il vitigno dell'anno 2022 tra gli autoctoni piemontesi più importanti

30 Luglio 2022



uva 2

#### Piemonte: Freisa, vitigno dell'anno 2022



Il Fresia o la Fresia?



Una splendida dimora storica sabauda, un vitigno e, di conseguenza, un vino con secoli di vita alle spalle, una vigna metropolitana, la calda temperatura estiva e una vista su Torino affascinante. Le Mole Antonelliana, simbolo della città, la grande Piazza Vittorio Veneto, il Monte dei Cappuccini, la Gran Madre di Dio e sullo sfondo le montagne e l'ovest, ovvero il passaggio di sempre verso la Francia, dove ai tempi della Torino Romana sorgeva la porta Segusina.

Sono forse attimi di surrealismo del passato, di pazzia del frigorifero come amava dire Lawrence Durrell, celebre scrittore britannico, nel definire la savia follia surrealista, o momenti di squisita realtà dei giorni nostri? Tutto vero e tutto reale, nulla di surreale. Una meravigliosa serata voluta e organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte insieme a VisitPiemonte nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del freisa, vitigno dell'Anno 2022 del Piemonte. Lo scenario la Villa della Regina a Torino, Residenza Reale con il vigneto urbano coltivato a freisa, il vitigno storico autoctono piemontese diventa protagonista insieme ai produttori ed al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Con il Consorzio del Freisa anche il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani. E poi i personaggi politici, i giornalisti, i tecnici del vino e gli ospiti: consumatori e appassionati.



Ma soprattutto c'è lui, il vino Freisa. Quando parliamo di vitigno freisa menzioniamo uno dei vitigni autoctoni piemontesi più importanti, basti pensare alla sua storia e alla sua qualità. Bisogna infatti tornare nel passato di alcuni secoli, nel 1500, quando era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo.

Una storia dunque di almeno 500 anni, così come appare dai documenti giunti ai giorni nostri. La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicarne l'uva locale. Ma come è stata possibile questa sopravvivenza della viticoltura e dell'enologia? Dalle invasioni barbariche che fecero seguito alla caduta dell'Impero Romano furono senza dubbio i monaci che, al sicuro dei loro templi religiosi, portarono avanti e tramandarono la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto sì per la celebrazione dell'Eucaristia, ma non solo. Per il vitigno freisa e altre uve di questo lembo di Piemonte racchiuso tra il fiume Po e il Monferrato si devono ringraziare i monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano abili poi a diffonderne la coltivazione. La sua diffusione si è poi allargata in tutta l'area astigiana, diventando nel tempo in molti comuni situati alla sinistra del fiume Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il barbera.

Oggi la superficie territoriale coltivata a freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa. Parliamo di un totale complessivo di oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.



L'evento è stato inserito in quello che viene definito come progetto "Vitigno dell'anno" nato dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni della Regione Piemonte, in qualità di ambasciatori insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.

Non si dimentichi infatti che Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati, ecco perché si è voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per il freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. Una iniziativa che rientra a tutti gli effetti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni del vino Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole produttive.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, la cui Presidente è Marina Zopegni è nato nel 2002 e ha, come molti Consorzi, l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese. Inoltre si occupa di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni Freisa di Chieri e Collina Torinese. Naturalmente ha poi il compito di svolgere le attività di vigilanza e promozione della viticoltura incoraggiandone le migliorie, sia nell'applicazione di sistemi di produzione più razionali ed ecocompatibili, sia nella produzione dei vini, mettendo a disposizione dei consorziati un'assistenza orientativa e tecnica oltre che di tutela legale nella protezione delle denominazioni.

Le denominazioni sono due: Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999. Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti. Dalla serata evento di cui vi ho fatto menzione ho però voluto andare oltre. Non che fossi a digiuno in termini di vino Freisa, ci mancherebbe, ma la curiosità spinge sempre a volere scoprire qualcosa di nuovo, di apprezzabile, di comunicabile al pubblico. Ho pertanto raggiunto la città di Chieri per incontrare uno

dei produttori di Freisa più rappresentativi nella sua cantina. Il nome non ha importanza, ciò che conta è il vino, e poi anche io ho un pizzico di savia pazzia del frigorifero.

Gustarsi un Freisa classico, storico, quello con le bolle, o per meglio dire frizzante, giusto per capirci con un risottino cucinato con fragole e Fresia è stato un vero piacere. Per non parlare dei Plin, l'agnolottino tipico piemontese preparato con le tre carni annaffiate dal vino Freisa in cottura, in abbinamento con un Freisa superiore.



Villa della Regina

Questa è una tipologia di vino che oggi si ottiene grazie alla ricerca effettuata nel tempo e all'innovazione tecnologica che consente di avere vini da lungo invecchiamento. Infine il Fresia dolce, quello che un tempo si chiamava amabile e dalla bassa gradazione, 5/6 gradi appena. A Chieri non puoi non abbinarlo alla tipica Focaccia di Chieri, un dolce tanto semplice quanto delizioso di cui ovviamente ho seguito tutte le fasi di preparazione in una delle pasticcerie più rinomate della città.

Una bella serata, una cantina con grandi vini e un'ottima cucina cosa chiedere di più dall'incontro con questo vino? Una domanda però c'è ancora: ma si dice il Freisa o la Freisa, alla piemontese? Una domanda alla quale in fondo non c'è risposta, in genere si tende a chiamare il freisa il vitigno e la Freisa il vino; sul territorio si ama il femminile riguardo al vino, forse per la finezza e l'eleganza, ma è anche un vino che al momento giusto esprime ruvidità e durezza da uomo, dunque maschile. Il o la poco cambia, fate come volete ma godetevelo perché merita e vi assicuro che non è surrealismo.





#### Freisa vitigno dell'anno 2022

Postato da: Claudio Zeni il: 31 Luglio 2022 In: Turismo&libri Nessun commento

Quando parliamo di vitigno freisa menzioniamo uno dei vitigni autoctoni piemontesi più importanti, basti pensare alla sua storia e alla sua qualità. Bisogna infatti tornare nel passato di alcuni secoli, nel 1500, quando era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo.

Una storia dunque di almeno 500 anni, così come appare dai documenti giunti ai giorni nostri. Per il vitigno freisa e altre uve di questo lembo di Piemonte racchiuso tra il fiume Po e il Monferrato si devono ringraziare i monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano abili poi a diffonderne la coltivazione.

La sua diffusione si è poi allargata in tutta l'area astigiana, diventando nel tempo in molti comuni situati alla sinistra del fiume Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il barbera.

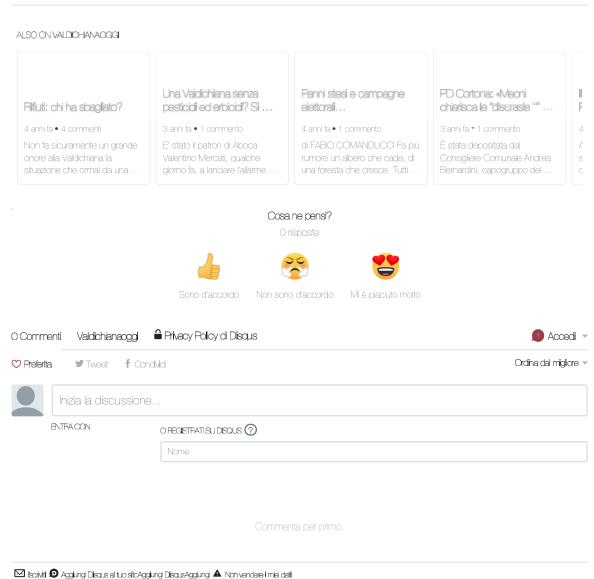
Oggi la superficie territoriale coltivata a freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa. Parliamo di un totale complessivo di oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, la cui Presidente è Marina Zopegni è nato nel 2002 e ha, come molti Consorzi, l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese. Inoltre si occupa di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Le denominazioni sono due: Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999.

Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti.

#### di Claudio Zeni







Il quarto polo della viticultura piemontese, troppo spesso snobbato, capace di regalare invece vini nobili, trasversali e territoriali. I nostri undici assaggi dal Monferrato alle Colline Tortonesi, passando per Chieri

12 LUGLIO 2022 AGGIORNATO ALLE 12:28

5 MINUTI DI LETTURA

f

y

in

 $\bowtie$ 

P

**@** 

Una terrazza che affaccia su Torino, ripiena di vigne che degradano verso l'orizzonte. É l'angolo speciale di Villa della Regina, dove il riferimento storico è ai Savoia e alle residenze reali, ma quello contemporaneo è sicuramente alla Freisa. Un vitigno che è stato principessa e che ora, più spesso, veste i panni di Cenerentola. "La Freisa è una delle nostre uve più importanti e con più potenziale - chiosa **Filippo Mobric**i. Presidente del Consorzio Tutela

Articoli rimanenti

Accedi a tutti i contenuti del sito senza limiti

1€/mese per 3 mesi, poi 5,99€/mese per 3 mesi

ATTIVA ORA

Sei già abbonato? Accedi

capace di competere a livello storico con Nebbiolo, Barbera e Dolcetto e una trasversalità non solo a tavola, ma anche nella capacità di adattarsi ai terreni. Collina torinese, Monferrato, Langhe, Colli Tortonesi: tutti terreni geologicamente molto diversi tra di loro, che ci regalano vini straordinariamente unici e peculiari. Vero specchio, di volta in volta, della terra dove nascono.

Freisa vitigno autoctono quindi, capace di sintetizzare l'anima di terreni che nelle ere geologiche si sono evoluti enormemente e che oggi sono molto distanti e diversi l'uno dall'altro. Basti pensare che dove oggi sorgono le colline Patrimonio Unesco del Monferrato, nell'astigiano (in cui la Freisa trova una delle sue case d'elezione, insieme al chierese) una volta c'era il mare e recentemente sono state messe in esposizione dei reperti fossili di balene risalenti al paleolitico. Ma soprattutto Freisa che cerca di smarcarsi da un passato in cui era "vino locale. Il vino della casa, quello che veniva bevuto in ogni famiglia" continua l'enologo, "e soprattutto un vino frizzante". Quella stessa storica leggerezza che negli anni '50-'60 aveva fatto diventare molto consumato questo vino nelle campagne piemontesi (ma scarsamente al di fuori dei confini regionali), negli anni '80 al cambiare dei gusti e delle mode, diventa il suo vulnus più importante. Era successo per il Lambrusco, è successo per il Freisa. Oggi entrambi (il primo sicuramente di più) stanno vivendo un grande rinascimento sia qualitativo che di percezione nei confronti del pubblico. Con una differenza: il Lambrusco ha ritrovato la sua primavera in cui la versione frizzante del vino continua ad avere una decisa importanza. La Freisa invece è rinata nel momento in cui i suoi produttori hanno cominciato a investire e studiare sulla Freisa come vino fermo prima e poi da invecchiamento.

Gli stessi produttori che negli anni '90 hanno cominciato a investire "su questa nuova era della Freisa, sono gli stessi che oggi da qualche anno si sono riuniti nell'Associazione Più Freisa - con sede ad Asti, costola di Quelli della Freisa - e stanno pigiando l'acceleratore sulla promozione di un prodotto che può decisamente dire la sua anche sui mercati internazionali più importanti. In tutto la superficie coltivata con questa uva copre poco più di 1000 ettari in tutto il Piemonte (dati Istat) e questo purtroppo gli causa un depauperamento delle potenzialità commerciali reali. Pur non potendo aggredire i mercati più grandi, però, la Freisa ha invece grandissime potenzialità sui mercati di nicchia come la Penisola Scandinava, dove piuttosto che il vino-brand, è sempre di più richiesto il racconto del territorio identificabile con il volto stesso del produttore. Piccole realtà artigiane, proprio come quelle che caratterizzano le varie zone produttive del Freisa".

Dall'export arriva infine forse la prossima evoluzione di questo vino. "Negli Usa - conclude Gerbi - sono assolutamente innamorati della Freisa frizzante. Per loro è un vino funny, leggero e poco impegnativo, che si abbina particolarmente bene ad alcuni dei piatti più tradizionali della cucina americana". Un nuovo cambiamento, un nuovo orizzonte da conquistare. Nel frattempo, vi raccontiamo questo vino attraverso undici assaggi che coprono tutte le zone produttive.

#### Le degustazioni

Monferrato Astigiano - Filari di Freisa

Articoli rimanenti

Accedi a tutti i contenuti del sito senza limiti

1€/mese per 3 mesi, poi 5,99€/mese per 3 mesi

ATTIVA ORA

Sei già abbonato? Accedi

#### 1. Bugianen 2016 - Freisa d'Asti Doc Superiore - La Montagnetta

Questa Freisa d'Asti Superiore DOC di La Montagnetta è una delle migliori espressioni dell'estro sperimentatore del suo creatore, Domenico "Mimmo" Capello. A caratterizzarla, il 20% delle uve lasciate appassire lievemente prima di passare alla pigiatura: un passaggio che dona struttura e corpo, mistero quasi, a un vino già molto importante. La frutta rossa si tramuta in frutta cotta e il palato si arrotonda notevolmente. Fenomenale capacità di affrontare l'andare del tempo.

#### 2. Anphora - Piemonte Doc Freisa - La Montagnetta

Immaginare questo vino ad accomagnare un piatto di plin, magari anche due, è quasi banale. Eppure la struttura intensa eppure decisamente equilibrata di questo vino si abbraccia perfettamente ai primi piatti della tradizione piemontese. Ma non solo: la nota di nocciola nel retropalato (regalata anche dal singolare affinamento di 12 mes` anfora di terracotta) lo rende straordinariamente amico del cioccolato. Atteso alla prova del tempo, è un interessante progetto di sperimentazione su un vino - e un vitigno - che in passato è stato snobbato nelle sue versioni più complesse.

#### 3. SorìdiGiul 2016 - Freisa d'Asti Doc Superiore - Tenuta Santa Caterina

Ancora, in questo caso, un vino invecchiato: 8 mesi di tonneaux e 12 mesi di botte grande. E' sicuramente una delle testimonianze del fatto che relegare, in passato, la Freisa alla sola vinificazione frizzante ci ha privati di grandissimi vini: il naso è importante, il palato rotondo e complesso, con un continuo rimando tra note fruttate e tostature. Per gli amanti delle carni bianche, sarebbe perfetto con un arrosto di tacchino ripieno.

#### 4. Podej Dla Terra 2018 - Freisa D'Asti Doc - IDivini

Ruvida, sincera, quasi spiazzante. Questa Freisa d'Asti è vinificata nel cuore del Monferrato Astigiano da due giovani viticoltori che arrivano dalle Fiandre. Il loro tentativo di creare un vino il più possibile territoriale e rappresentativo del vitigno è riuscito: in bottiglia troviamo una Freisa tenace, un tannino importante, decisamente con poche morbidezze piacione ma tanta sincerità. Perfetto per chi vuole cominciare ad approcciarsi al Freisa tentando di capire il livello e i sentori basilari di questa uva.

#### 5. Vigna Villa della Regina 2017 - Freisa di Chieri Doc - Cantine Balbiano

Un pezzo di storia: della viticoltura a torino e nel chierese, ma soprattutto della Freisa. Gli studi sui cloni di Villa della regina sono ancora in corso, ma negli anni tanto è stato fatto. Il risultato con i suoi sentori di ciliegia e lampone, è la Freisa più tipica, elegante e identitaria che si possa immaginare.

#### 6. Freisa di Chieri Doc Frizzante 2021 - Cantine Balbiano

L'origine della Freisa, che oggi sta rinascendo nella considerazinoe popolare, soprattutto oltre oceano. Non bisogna aspettarsi un vino modaiolo o eccessivamente leggero: qui la resistenza e la forza della Freisa sono ingentiliti dalla frizzantezza, ma sicuramente non domati.

#### 7. Freisa di Chieri Doc Superiore - Stefano Rossotto

Decisamente una scommessa vinta quella di Stefano Rossotto, che convince già al primo assaggio con questa sua versione invecchiata. Ammaliante, ha un deciso equilibrio al naso e al palato, per un risultato misurato e non

Articoli rimanenti

#### Accedi a tutti i contenuti del sito senza limiti

#### 1€/mese per 3 mesi, poi 5,99€/mese per 3 mesi

ATTIVA ORA

Sei già abbonato? Accedi

asciutto e dalla buona acidità, ma decisamente morbido nella parte tannica. Un buon matrimonio tra rese e terreni diversi.

#### 9. Coste dei Frei 2018 - Freisa Langhe - Azienda Agricola 499

Una delle zone minori, se legata alla produzione di Freisa, ma decisamente capace di regalare delle interpretazioni originali e veraci di questa uva. L'azienda agricola 499, nello specifico, produce in metodo biologico e con un'attenzione al lavoro in vigna che regala al bicchiere un vino con pochi compromessi, decisamente diretto nonostante i 12 mesi in barrique usate. I toni più scuri sono quelli di viola, liquirizia e cioccolato. Con la camomilla ad ingentilire.

#### 10. Braghé 2018 - Colli Tortonesi Freisa - Claudio Mariotto

Le colline fanno bene alla Freisa. In questo caso, quelle di Tortona che regalano un vino finale un po' diverso dalle declinazioni più famose. DEcisamente rotondo ed equilibrato in bocca, ha un tannino molto morbido. La ciliegia lascia il posto alla rosa, che fa da coprotagonista insieme al lampone che continua a parlare al cuore e del cuore di questo vitigno.

#### 11. La Cappelletta - Colli Tortonesi Freisa - Vigneti Boveri Giacomo

Si annuncia alla vista con un colore rosso rubino, decisamente concentrato e profondo. Il ventaglio di profumi che ne delinea il profilo olfattivo racconta note di piccola frutta a bacca rossa e nera, arricchite da un leggero tocco più speziato sul finale. All'assaggio è di media struttura, con un sapore particolarmente secco e un sorso che si muove con perfetto equilibrio.

Argomenti
Vini e spiriti Cantine e vini I piaceri del Gusto

ALIAN.TECH IL



Articoli rimanenti

Accedi a tutti i contenuti del sito senza limiti

1€/mese per 3 mesi, poi 5,99€/mese per 3 mesi

ATTIVA ORA

Sei già abbonato? Accedi

Freisa vitigno dell'anno 2022: festeggiato il vino di Torino

Da Andrea Di Bella - 15/07/2022

Il vitigno Freisa è stato festeggiato a Villa della Regina di Torino per la sua elezione a vitigno dell'anno 2022. La presentazione del vitigno autoctono piemontese con i Consorzi di tutela

Villa della Regina di Torino ha ospitato una festa speciale: protagonista il Freisa. A rendere omaggio al vitigno storico piemontese, i produttori assieme al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese, il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani.



Freisa vitigno dell'anno 2022. Photocredit Andrea Di Bella

La cerimonia si è svolta **lunedì 11 luglio** nelle meravigliose sale della Residenza Reale sulla collina della città che ospita anche il "Vigneto Urbano", coltivato anch'esso a Freisa.

L'evento è stato organizzato dall'**Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte** con la collaborazione di **VisitPiemonte** nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del vitigno.

Sono intervenuti l'assessore Marco Protopapa, la direttrice di Villa della Regina Chiara Teolato, l'assessore al Commercio del Comune di Torino Paolo Chiavarino, l'enologo Giampiero Gerbi, i rappresentanti dei Consorzi di Tutela piemontesi, Luca Balbiano in rappresentanza dell'azienda vitivinicola Balbiano, che gestisce la "Vigna urbana" di Torino, l'Associazione più Freisa e il Centro sperimentale Bonafous.

Hanno partecipato l'associazione Le Donne del Vino e l'associazione Soroptimist, in quanto la Freisa è tra i rari vini piemontesi declinati al femminile.

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. **Nel 2019 è stato il Dolcetto, nel 2020 il Cortese** e le attività promozionali si sono sviluppate anche nel 2021, ora è l'anno del Freisa.

Per l'occasione, un'etichetta artistica impreziosisce un'edizione limitata di bottiglie di "Freisa vitigno dell'anno 2022", attraverso l'immagine creata da **Francesco Pozzato**, giovane artista scelto da **Artissima**, la Fiera Internazionale di Arte che si svolge ogni anno a Torino, e da Regione Piemonte al fine di offrire un'immagine coordinata innovativa e di impatto, che i Consorzi di tutela e le Enoteche regionali possano utilizzare in occasione delle attività promozionali.

"Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni – dichiara l'assessore all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte, **Marco Protopapa** – e i vini di qualità certificati e abbiamo voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per la Freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. L'iniziativa rientra infatti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni della Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole".

Il presidente di VisitPiemonte", **Beppe Carlevaris**, sottolinea che "La valorizzazione dei vitigni autoctoni rientra tra le azioni di promozione e valorizzazione dei prodotti piemontesi che VisitPiemonte ha nella propria mission. Il connubio enogastronomia-territorio è infatti uno degli asset fondamentali anche per la ricaduta turistica della nostra regione".



Villa della Regina a Torino. Photocredit Andrea Di Bella

**Chiara Teolato**, direttrice di Villa della Regina e funzionario storico dell'arte presso la Direzione regionale Musei Piemonte MiC , afferma: "Siamo lieti di ospitare questo

Riservatezza

importante evento nel complesso museale di Villa della Regina, con il suo vigneto da cui si produce vino Freisa Doc. Si tratta di uno dei pochi vigneti urbani di tutta Europa, unico a Torino, e non solo si affaccia su un panorama straordinario della città, ma costituisce uno degli elementi fondanti dell'identità della residenza, nata infatti agli inizi del Seicento proprio come "vigna" del Cardinal Maurizio di Savoia".

Advertisement

Prima del brindisi con tutte le denominazioni del Freisa dell'Enoteca dei vini della provincia di Torino, **Luca Balbiano** ha guidato un'interessante passeggiata tra i filari della storica vigna urbana, facente parte della **Urban Vineyards Association** (U.V.A.), l'associazione che annovera 11 Vigneti Urbani in tutto il mondo, da Parigi a New York.



Vigneto Urbano di Villa della Regina. Photocredit Andrea Di Bella

"Il vigneto urbano non ha soltanto valore dal punto di vista vitivinicolo. È un patrimonio storico, culturale e sociale che va tutelato e accompagnato nella sua evoluzione. Un modello innovativo per le città di domani, un inno alla bellezza sostenibile, un'opportunità da cogliere per dare vita ad un turismo più consapevole, intelligente e rispettoso. L'esempio perfetto di come la Natura possa davvero salvare il mondo", ha affermato **Luca Balbiano**, presidente dell'associazione.

#### Un assaggio di Freisa

Il primo documento che parla di Freisa fu trovato a **Pancalieri nel 1517**, dove in una bolla doganale si attesta la produzione di queste uve in città con prezzi simili ai migliori vitigni europei.

Il suo sviluppo in tutto il Piemonte avviene attorno al XVIII secolo e sin da allora ha fatto discutere e ha diviso gli intenditori in due schiere contrapposte: estimatori e denigratori. la discordia è però giustificata dalla varietà di caratteristiche che il vino può assumere, a seconda del terreno e dell'esposizione cui è soggetto il vitigno che, infatti, è molto resistente agli sbalzi climatici, alle malattie e si adatta ai suoli più diversi e alle esposizioni meno favorevoli, garantendo un sicuro raccolto, anche a scapito della finezza, in qualunque condizione.



Le denominazioni del Freisa. Photocredit Andrea Di Bella

Attualmente la coltivazione è piuttosto estesa e la produzione è stata diversificata in **due differenti tipologie**: il *Freisa* asciutto e il *Freisa* amabile frizzante, che incontra un favore sempre maggiore tra i consumatori.

Ad oggi la superficie rivendicata a *Freisa* sul territorio piemontese è di circa **376 ettari**, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa: complessivamente **oltre 2 milioni di bottiglie prodotte** da **quasi 300 aziende vitivinicole**.

#### Andrea Di Bella

https://www.foodandsoon.com

ECONOMIA E SOCIETA CRONACA COLTURA E SPETTACOLI



RUBRICHE LIFESTYLE SPORT

# il Torinese



Quotidiano online di Informazione Società Cultura



## II Freisa vitigno dell'anno 2022

13 APRILE 2022 · LIFESTYLE

L'assessora Elena COMOLLO annuncia il riconoscimento da parte della Regione Piemonte del Distretto del Cibo

«Un riconoscimento prestigioso che dà lustro alla Città di Chieri e che premia il lavoro e gli sforzi dei nostri produttori vitivinicoli. Ringrazio la Presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione della DOC Freisa di Chieri, Marina Zopegni, per l'impagabile lavoro svolto in questi anni per migliorare il posizionamento della denominazione a livello nazionale ed internazionale. Davvero un bell'inizio per il Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese, di cui la Regione ha appena sancito la nascita. Il Freisa rappresenta una delle eccellenze del nostro territorio. Invitiamo i 25 Comuni del Distretto a brindare con noi, dal 13 al 15 maggio, in occasione della manifestazione "Di Freisa in Freisa"». Così l'assessora allo Sviluppo e promozione del territorio e al Turismo del Comune di Chieri Elena COMOLLO commenta un doppio riconoscimento importante per Chieri ed il chierese: il riconoscimento del Freisa quale vitigno dell'anno 2022, annunciato a Verona in occasione dell'apertura del 54/o Vinitaly, ed il riconoscimento da parte della Regione Piemonte del Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese.













Le Brevi Video Libri Contatti

## A Chieri "Di Freisa in Freisa"



Da venerdì 13 a domenica 15 maggio sarà fortemente legata alla natura e ai suoi tesori da tutelare la dodicesima edizione di "Di Freisa in Freisa", la manifestazione regionale organizzata dal Comune di Chieri e dal Consorzio del Freisa di Chieri e Collina Torinese, con il patrocinio della Città Metropolitana di Torino. Ad aprire "Di Freisa in Freisa", venerdì 13 maggio, sarà il convegno realizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Torino e l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, dedicato ai cambiamenti climatici e al loro impatto sull'agricoltura e sulla produzione vitivinicola ma anche sul sistema sociale, economico e turistico.



Le Brevi Video Libri Contatti



Nel centro storico della "Città delle 100 Torri" ci sarà un tripudio di **profumi e colori**, **eccellenze enogastronomiche da assaporare**, **momenti di festa e di approfondimento**, **workshop e seminari a tema**, **vino**, **aperitivi**, **esposizioni artistiche**, **proposte musicali**, **iniziative di charity** e altre dedicate ai più piccoli.

Protagonista principale dell'evento sarà naturalmente il **Freisa**, appena eletto **vitigno dell'anno 2022 del Piemonte**: un vitigno autoctono con più di cinque secoli di storia, che metterà in mostra tutte le sue diverse anime, le sue etichette e i suoi produttori, tra degustazioni guidate, **abbinamenti con altre golosità tipiche del territorio** e **laboratori multisensoriali di approfondimento**.



Le Brevi Video Libri Contatti



La novità dell'edizione 2022 è la **mostra florovivaistica**, realizzata in collaborazione con **Asproflor**, che <u>sabato 14 e domenica 15 maggio</u> colorerà il centro di Chieri, proponendo le migliori eccellenze floreali del territorio e rimarcando la **filosofia "green"** che da sempre identifica la produzione e le attività portate avanti dal Consorzio e dai suoi produttori.

Durante Di Freisa in Freisa, il mondo del vino si sposerà anche con la cultura, grazie ad un itinerario alla scoperta dei principali monumenti, musei e chiese di Chieri.



Le Brevi Video Libri Contatti



I più piccoli saranno coinvolti nella festa con l'iniziativa "**Freisa bimbi**", che proporrà **laboratori per bambini dai 3 ai 6 anni e dai 6 ai 12 anni**, per insegnare attraverso il gioco la rilevanza ecologica e paesaggistica delle vigne e l'importanza di un frutto come l'uva.

Alla manifestazione è abbinata l'iniziativa "Cantine aperte", che vedrà alcune aziende vitivinicole del territorio ospitare visite guidate nel cuore della loro produzione. "Freisa & Food" che coinvolgerà invece i ristoranti e i locali di somministrazione di Chieri nella realizzazione di menù a tema.

Per saperne di più si possono consultare i siti Internet <u>www.comune.chieri.to.it</u> e <u>www.freisadichieri.com</u>

Redazione Centrale TdG

Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. |

Redazione Centrale - Editore ADV SRLS - P.IVA 11457360011

Sul nostro sito utilizziamo cookie per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità per social media e analizzare il traffico web.

Ok No Privacy policy



L'informazione utile e positiva, dal 2007

#### Di Freisa in Freisa a Chieri. Il buon vino del torinese

14 Aprile 2022 di EdT

#### Torna "Di Freisa in Freisa" a Chieri.

La XII edizione si articolerà nei tre giorni del lungo fine settimana, dal venerdì alla domenica. Al centro dell'attenzione, ovviamente, il vino, quello buono delle colline torinesi. La manifestazione si svolgerà nel centro storico della cittadina alle porte di Torino.

Giusto quest'anno il Freisa è stato eletto "Vitigno dell'anno 2022 del Piemonte", un vino autoctono con oltre 500 anni di storia. Un motivo in più per rendere omaggio a questo particolare prodotto, nella "Città delle 100 torri".

Previsti anche laboratori per i più piccoli (Freisa bimbi), dai 3 ai 12 anni, per conoscere meglio le vigne e l'uva. Monumenti e musei aperti al pubblico. In programma anche una mostra floro-vivaistica e "Cantine aperte", con la possibilità di visite guidate nelle realtà vitivinicole del territorio.

#### Di Freisa in Freisa 2022

Chieri, dal 13 al 15 maggio.

Per aggiornamenti, dettagli e per visionare il **programma completo** dell'evento, con **date**, **orari** e appuntamenti, visitare il sito web del **Comune di Chieri** oppure il portale web FreisadiChieri.

Per altre informazioni consigliamo di rivolgersi all'ufficio del Servizio Promozione del Territorio e Attività Culturali, attraverso il numero di telefono 011.94.28.462.



Sul nostro sito utilizziamo cookie per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità per social media e analizzare il traffico web.

Ok No Privacy policy

#### (2021)

Un'ottima notizia che fa ben sperare in un ritorno alla normalità, dopo lo stop obbligato dello scorso anno. Dal 10 al 12 settembre si potranno fare degustazioni guidate, incontri a tema, assaporare prodotti tipici del territorio e partecipare ad eventi culturali.

#### (2018)

In arrivo la nona edizione dell'evento "Di Freisa in Freisa", programmato come sempre nel centro città di Chieri. Un appuntamento pensato per valorizzare un vitigno autoctono che ha alle spalle 500 anni di storia (raggiunti proprio lo scorso anno).

Diverse le cantine aperte durante il fine settimana. Spazio anche alle mostre, agli spettacoli senza dimenticare le interessanti degustazioni con i prodotti tipici del luogo. Una manifestazione all'insegna della cultura enogastronomica del territorio.

Di Freisa in Freisa si terrà sabato 2 e domenica 3 giugno, con un'anteprima già venerdì 1° giugno dalle 18 in Piazza del Gusto (piazza Cavour) fino alle 22. Piatti tipici regionali (d'Italia). Sabato dalle 10 a mezzanotte, sempre in piazza; domenica, dalle 10.30 alle 22.

#### (2017)

Un appuntamento particolare quest'anno, che festeggia i 500 anni della denominazione "...pro qualibet carrata fresearorum solidum unum, denarios sex", frase contenuta in un documento doganale del 1517 e che segna la nascita di uno dei vini piemontesi più poliedrici.

Sabato 17 e domenica 18 giugno. Inaugurazione sabato a mezzogiorno (un anticipo venerdì alle 18 presso il Cortile del Municipio, con la cittadinanza onoraria a Carlo Petrini).

#### (2016)

A metà giugno torna il consueto appuntamento con Di Freisa in Freisa, in quel di Chieri, provincia di Torino. Sabato 11 e domenica 12 giugno, una nuova edizione dedicata al famoso vino piemontese, organizzata da Go Wine. Si inizia il fine settimana di sabato dalle 16.00 alle 23.00 e si prosegue il giorno seguente dalle 12.00 alle 20.00. Il luogo della manifestazione è Chieri, lungo via Vittorio Emanuele II, in pieno centro città. Presenti più di 50 aziende con più di 60 vini.

#### (2014)

Anche quest'anno è partita la "due giorni" di Chieri, comune alle porte di Torino, su un vino tipico del Piemonte, famoso anche ad Asti: la Freisa. Si tratta della quinta fiera, dal titolo significativo "Di Freisa in Freisa, Di Gusto in Gusto", programmata nella cittadina da Go Wine. Gli appassionati del buon vino e i visitatori attirati dal "nettare degli dei" potranno contare su ottimi prodotti di qualità della regione, come Freisa di Chieri e Pinerolese Freisa, Freisa d'Asti, Langhe Freisa, Monferrato Freisa, Colli Tortonesi Freisa. Più di 50 aziende con oltre 60 vini.

Oggi, sabato 3 maggio, Di Freisa in Freisa sarà aperta al pubblico dalle 15 alle 20, mentre domenica, 4 maggio, dalle 11 alle 20, in pieno centro: via Vittorio Emanuele II, nelle piazze Cavour, Umberto e Dante, in via Palazzo di Città.

- Torino fiere, Torino provincia, Torino sagre
- < Planetario di Torino, astronomia e divertimento
- > Torino Wine Week, il festival del vino

Lascia un commento	



ARCHIVIO

**CINQUE SENSI** 

**COSE NOSTRE** 

LUOGHI E LIBRI

#### HOME | BIOGRAFIA | CONTATTI



CONDIVIDI SU FACEBOOK

#### Condividi su Facebook

SEGUICI SU FACEBOOK







## 2022, ANNO DEL FREISA

BY GANDOLFO • 16 LUGLIO 2022 • CINQUE SENSI • COMMENTS (0) •  $\bigcirc$  1713

Il 2022 è l'anno del Freisa, scelto come vitigno dell'anno.

Per l'occasione, un'etichetta artistica impreziosisce un'edizione limitata di bottiglie di "Freisa vitigno del 2022", attraverso l'immagine creata da Francesco Pozzato, giovane artista scelto da Artissima, la fiera internazionale di arte che si svolge ogni anno a Torino, e da Regione Piemonte al fine di offrire un'immagine coordinata innovativa e di impatto, che i Consorzi di tutela e le Enoteche regionali possano utilizzare in occasione delle attività promozionali.

È del 1517 la bolla doganale che cita per la prima volta una delle denominazioni piemontesi più eclettiche: "pro qualibet carrata fresearorum solidum unum, denarios sex" (trad. per ogni tipo di frisa carrato, un solido e sei pence). Quindi il vino Freisa ha ormai superato i 5 secoli di vita.

Le prime documentazioni sulla varietà **Freisa d'Asti** quindi risalgono all'inizio del Cinquecento. Se ne trova traccia nei documenti di pedaggio della dogana di Pancalieri. In base a tali documenti, le freise sono poste tra i vini pregiati e sono stimate il doppio del vino comune. La prima descrizione dedicata alla "Freisa" risale alla fine del Settecento ed è quella del Conte Giuseppe Nuvolone-Pergamo, direttore dell'Orto Sperimentale della Reale Società di Agricoltura di Torino che inserisce il vitigno fra le uve nere piemontesi di prima qualità. Alla fine dell'Ottocento la coltivazione della Freisa venne intensificata, per la sua caratteristica di resistere all'attacco della peronospora. Alla fine dell'Ottocento il Freisa è segnalato come vitigno predominante nel circondario di Torino e come uno dei più reputati vini di bottiglia richiesti a

LATEST

POPULAR

RANDO



TRE MILIONI BOTTIGLIE PI ALTA LANGA

24 DICEMBRE 202



GIROVAGANI ABBAZIA DI STAFFARDA

23 DICEMBRE 202



NON È UNPA CICLISTI

22 DICEMBRE 202



WALTER FERI IL SUO CASCI NUOVO

17 |

RE 202

Torino. Negli stessi anni anche nel circondario di Asti il Freisa era considerato un vitigno ed un vino molto diffuso

Il Freisa è un vitigno versatile e con geni decisamente nobili, visto che recenti studi del CNR lo indicano come diretto discendente del Nebbiolo. Oggi il Freisa è coltivato quasi esclusivamente in Piemonte, dove interessa una superficie di 854 ettari, quasi il 2% dell'area vitata regionale. I vigneti si estendono dalle colline a sud di Torino, che vanno da **Chieri** ad Asti, al Casalese alessandrino e in piccole aree della Langa Cuneese, nel Tortonese, nel Pinerolese, Canavese e nei Colli Novaresi.

In genere il Freisa veniva vinificato soprattutto in versione spumante o "mosso". Se ne ottiene così un vino di facile accesso, beverino e poco impegnativo, abbastanza vicino come tipologia ai lambruschi mantovani e reggiani o alla bonarda dell' Oltre Po. Questa scelta deriva anche dal fatto che il Freisa, benché sia genealogicamente parente stretto del ben più famoso Nebbiolo, l'uva principe del Piemonte, ha con una componente tannica sensibilmente più marcata di questo. Da alcuni decenni è però prodotto in versione "ferma". Vino da tutto pasto, di buon corpo, è secco e asciutto

È un vitigno autoctono e poliedrico, le cui uve rosse si prestano a stili di vinificazione profondamente diversi, dando vita a vini frizzanti, secchi, dolci, giovani, ma anche adatti a invecchiare.

#### \*\*\*\*Condividi

◆ Previous post: SCAFFALE: PEPE', UNA VITA PIENA DI SCATTI	Next Post: <b>●</b> IL GIORNO PRIMA EROVERSO LA MARMOLADA
ABOUT THE AUTHOR: GANDOLFO	

RELATED POSTS

#### LASCIA UNA RISPOSTA

Invia commento

©2014 Enneci Communication - Powered by Managersrl

SCAFFALE: DO ACCORNERO



ATTESA NAT/ SEMPRE PIU' ANTICIPO

15 DICEMBRE 202



**ATTUALITÀ HOME CRONACA ECONOMIA SPORT SPETTACOLO MOTORI** Food, Week news FOOD INNOVAZIONE

Alla scoperta di Chieri e del vitigno dell'anno, il Freisa

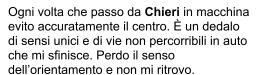
13/12/2022

Share this post?

**Facebook Twitter Pinterest** 



Freisa Discover, l'itinerario degustativo e turistico in giro per la città organizzato dal Consorzio del Freisa di Chieri e dei vini della Collina Torinese.



«Metti il navigatore» mi dicono tutti, ma io sono ancora della generazione che guarda la cartina e sceglie l'itinerario. Poi, magari, si aggiusta.

Ma a Chieri no, non ce la faccio.

Quando vado alle Maddalene a vedere la pallavolo, partendo da Torino, faccio sempre la strada collinare che passa da Pecetto e da Madonna della Scala. Mi piace e mi ci porta senza entrare in città.

Ci voleva proprio Freisa Discover per mostrarmi tutto quello che mi sono perso in questi anni.







#### IN EVIDENZA



Co.Mark: cresce del 14,6% l'export dei distretti piemontesi

#### SAPERI DIGITALI **CON DON LUCA PEYRON**



Parlo di un evento destinato a giornalisti e co dal Consorzio del Freisa di Chieri e dei vir Torinese e dalla sua energica Presidente, M



Appuntamento in pieno centro, allo splendido Via Santa Clara.

*Freisa Discover* si è rivelato un bellissimo pe turistico per avvicinare le tante espressioni d spiegate dagli stessi produttori, andando a p

«In questo periodo storico così importante pe nominato vitigno dell'anno 2022 dalla Regior prossimo anno festeggerà i 50 anni della DC grazie e celebrare una volta ancora il nostro innumerevoli e magnifici sapori e i suoi ambe Marina Zopegni.

## ZIPNEWS ALLA RADIO



News alla radio da Torino e dal Piemonte in breve – ore 7.00

#### **RUBRICHE**



di Roberto Codebò Messi, Mbappé & C.: luci e ombre di questo autunno qatariota



RADIO BLOG CON VALTER GERBI



Un'occasione per me per vincere sciocchi pr

Chieri ha un patrimonio culturale di grande s

Il *Museo del Tessile* racconta la storia della c uomini e donne che lì si sono avvicendati. Ve tra gli arredi, osservare i manufatti, gironzola diverse epoche, ascoltare le testimonianze. I

L'aperitivo in uno dei cortili più belli del torine del centro storico. Dal Duomo alle botteghe, dal Medioevo ai giorni nostri.



Punto di arrivo un colle ovviamente a me scc sulle Alpi con una vista sul Monviso che non vedere. Dalla *Chiesa di San Giorgio* respiri l' ti inebri del panorama delle Alpi di gran parte Cuneo.



Poi, visto che ero lì per il Freisa, hanno comi mie papille gustative.









Sul piazzale della chiesa tutti i produttori con degustazione almeno un vino, accompagnati con le specialità del territorio.



Presenti i prodotti di Cantina Bonafous, Cai Gabriele Mattalia, Miglioretti, Stefano Ros dei Santi.



Una bella varietà di etichette, con tutte le sfu offrire. Dai vini più semplici, vivaci e fruttati,  $\epsilon$  più strutturati e complessi, fino alle bottiglie c dessert.



Un bel modo di festeggiare il vitigno che la R voluto premiare, ma anche una bella occasic festeggiamenti del prossimo anno.



Freisa che ha ottenuto significativi riconoscin del settore. I 96/100 di *Doctor Wine* alla Freis *Regina* 2018 di Balbiano, o le *Tre Viti Ais* alla 2018 di Rossotto.

Per non parlare del *Sole di Veronelli* alla *Sor* Caterina o del *Tastevin* all'*Altra* de La Monta, Freisa di Asti ed è meglio non cominciare con non se ne esce.

#### **Fabrizio Bellone**

Enogastronomia a cura di Fabrizio Bellone, y

Previous Articolo
Il centro studi Piemontesi
propone per Natale libri sul
Piemonte e in piemontese

Next Articolo <u>Torino, sabato 17 la riapertura</u> <u>della Biblioteca Luigi Carluccio</u>

#### About author

Fabrizio Bellone (fabrizio)

Giornalista, sommelier AIS, fondatore di una Comunità Slow Food legata al cibo e al consumo consapevole. Si occupa di enogastronomia e

Riservatezza

### La Stanza del vino

## La Freisa di Chieri nel piatto



### di Luciano Pavesio

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese lancia un'iniziativa in occasione della Fiera di San Martino per celebrare il Freisa, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte, coinvolgendo i ristoratori e gli chef di Chieri (TO)

Sabato 12 e domenica 13 novembre, in occasione dell'appuntamento annuale con la Fiera nazionale di San Martino, i cittadini chieresi e i turisti potranno fare un viaggio nei sapori e scoprire tutte le anime di uno dei prodotti enogastronomici di punta della cittadina piemontese e, più in generale, del Piemonte: la Freisa di Chieri.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, grazie al prezioso contributo del Comune di Chieri, lancia infatti l'iniziativa "La Freisa di Chieri nel Piatto" che coinvolge i ristoratori e gli chef in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri si incontra "nel piatto" insieme ad altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno, o la Zucca di Sciolze.



I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa, dieci in tutto, avranno infatti il compito di mettere in carta il loro "Piatto di San Martino", creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti questi ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese,

ed esaltandone il connubio con la **Freisa di Chieri DOC**, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte e vero e proprio ambasciatore del gusto di questa magnifica area del Piemonte.

I piatti proposti rimarranno in carta almeno **fino al 30 di novembre** e tutte le ricette saranno oggetto di una pubblicazione: un ricettario elettronico che il Consorzio, grazie alla collaborazione con l'esperta di comunicazione gastronomica Paola Uberti, realizzerà e pubblicherà on line sul proprio sito web (<u>http://www.freisadichieri.com</u>) in prossimità del Natale per far conoscere al pubblico la versatilità di un vino unico come il Freisa di Chieri e i suoi abbinamenti più intriganti.

I ristoratori e gli chef aderenti a "La Freisa di Chieri nel Piatto" spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette.

Per dare ancora più risalto al progetto e coinvolgere anche il pubblico, il **Consorzio della Freisa di Chieri** lancerà un'iniziativa social attivando una **"giuria da casa" o, meglio "dal ristorante".** 

I visitatori che, durante la due giorni della Fiera, degusteranno uno o più "Piatti di San Martino" saranno invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione "fotografica" all'insegna dei sapori, dei colori e della creatività in cucina.

"In questo periodo storico così importante per il nostro Freisa, nominato vitigno dell'anno 2022 dalla Regione Piemonte e che il prossimo anno

festeggerà i 50 anni della DOC, abbiamo voluto dire grazie e celebrare una volta ancora il nostro territorio, i suoi innumerevoli e magnifici sapori e i suoi ambasciatori di gusto – spiega Marina Zopegni, presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese – "La Freisa di Chieri nel Piatto" sarà una festa nella festa. Durante la Fiera nazionale di San Martino coinvolgeremo tutti i visitatori e i turisti curiosi di scoprire qualcosa in più di Chieri e della sua storia. Li guideremo in un viaggio gastronomico ricco di eccellenze uniche nel loro genere, li faremo incontrare con la creatività e l'abilità culinaria dei nostri ristoratori e chef e li inviteremo a brindare alla vita con un ottimo bicchiere di Freisa di Chieri".



I ristoranti aderenti e il loro "Piatto di San Martino"

AGRIGRILL CASCINA CAPELLO (Piazza Cavour 3 – Tel. 333.4529922)

"Esplosione di sapori": Tortelloni di Zucca di Sciolze fatti a mano, serviti su una vellutata di cardo dorato e cipolla bionda Piatlina di Andezeno, cosparsi di amaretti e peperone di Carmagnola essiccato in scaglie.

## BOKU (Piazza Mazzini 6 - Tel. 0115503093)

Tempura di Cardo dorato di Andezeno, Peperone di Carmagnola e Cipolla Bionda Piatlina, Uramaki con riso aromatizzato al Freisa, Gambero in tempura e Zucca di Sciolze.

### IL CENACOLO OSTERIA (Via San Domenico 2B – Tel. 392.0832152)

Tarte Tatin di Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno e Robiola di Roccaverano.

## LA CANTINA DEL CONVENTO (Via Santa Clara 5 – Tel. 338.2762626)

Tarte Tatin di Cipolla Bionda di Andezeno.

Giganti di Zucca di Sciolze con gocce di pesto, seirass alla cannella e ricotta salata.

## LE TERRAZZE (Corso Matteotti 7 – Tel. 011.9427031)

Risotto con Zucca di Sciolze, Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno caramellata al Freisa.

## OSTERIA LE RADICI DEL GUSTO (Via Vittorio Emanuele 32- Tel. 375.6313227)

Tradizione e non solo...Capunet vegetariano, patate, funghi e riduzione vegetale.

## RISTORANTE DE GUSTIBUS (Via Martiri della Libertà 9 – Tel. 011 9400713)

Degustazione "Viaggi dalla Sicilia al Piemonte".

## RISTORANTE SOCIALE EX MATTATOIO (Via Giovanni Paolo XXIII 8B – Tel. 345.3002693)

Cheesecake con grissino Rubatà di Chieri, salsa di Peperone di Carmagnola e chips di Cipolla Piatlina di Andezeno.

### STASERA CUCINO IO (Piazza Mazzini 8 – Tel. 011 5791725)

Cardo dorato di Andezeno, crema di Toma d'Alpeggio e uovo poché.

Cappellaccio di Faraona, il suo fondo e vellutata di Zucca di Sciolze.

Guancia di maialino brasata al Freisa con tortino di patate e Cipolla Piatlina di Andezeno.

## VICTOR37 (Via Vittorio Emanuele 37C - Tel. 011 9416344)

Spiedone di pollo sospeso con verdure del territorio.

Novembre 10, 2022 Michelangelo Tagliente <u>Dal mondo enogastronomico</u>

chieri, consorzio della freisa di chieri, doc, freisa, freisa di chieri



**EVENTI** 

## La Freisa di Chieri nel Piatto, il vino sposa il cibo

10 NOVEMBRE 2022 EMILIO



Sabato 12 e domenica 13 novembre, in occasione dell'appuntamento annuale con la Fiera nazionale di San Martino, i cittadini chieresi e i turisti potranno fare un viaggio nei sapori e scoprire tutte le anime di uno dei prodotti enogastronomici di punta della cittadina piemontese e, più in generale, del Piemonte: la Freisa di Chieri.



Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, grazie al prezioso contributo del Comune di Chieri, lancia infatti l'iniziativa "La Freisa di Chieri nel Platto" che coinvolge i ristoratori e gli chef in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri si incontra "nel piatto" insieme ad altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno, o la Zucca di Sciolze.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa, dieci in tutto, avranno infatti il compito di mettere in carta il loro **"Piatto di San Martino"**, creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti questi ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese, ed esaltandone il connubio con la Freisa di

Chieri DOC, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte e vero e proprio ambasciatore del gusto di questa magnifica area del Piemonte.

I piatti proposti rimarranno in carta almeno fino al 30 di novembre e tutte le ricette saranno oggetto di una pubblicazione: un ricettario elettronico che il Consorzio realizzerà e pubblicherà on line sul proprio sito web (www.freisadichieri.com) in prossimità del Natale per far conoscere al pubblico la versatilità di un vino unico come il Freisa di Chieri e i suoi abbinamenti più intriganti.

I ristoratori e gli chef aderenti a "La Freisa di Chieri nel Piatto" spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette.

Non è tutto. Per dare ancora più risalto al progetto e coinvolgere anche il pubblico, il Consorzio della Freisa di Chieri lancerà un'iniziativa social attivando una "giuria da casa" o, meglio "dal ristorante". I visitatori che, durante la due giorni della Fiera, degusteranno uno o più "Piatti di San Martino" saranno invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione "fotografica" all'insegna dei sapori, dei colori e della creatività in cucina.

"In questo periodo storico così importante per il nostro Freisa, nominato vitigno dell'anno 2022 dalla Regione Piemonte e che il prossimo anno festeggerà i 50 anni della DOC, abbiamo voluto dire grazie e celebrare una volta ancora il nostro territorio, i suoi innumerevoli e magnifici sapori e i suoi ambasciatori di gusto - Spiega Marina Zopegni, Presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese - "La Freisa di Chieri nel Piatto" sarà una festa nella festa. Durante la Fiera nazionale di San Martino coinvolgeremo tutti i visitatori e i turisti curiosi di scoprire qualcosa in più di Chieri e della sua storia. Li guideremo in un viaggio gastronomico ricco di eccellenze uniche nel loro genere, li faremo incontrare con la creatività e l'abilità culinaria dei nostri ristoratori e chef e li inviteremo a brindare alla vita con un ottimo bicchiere di Freisa di Chieri'.

#piemonte

#freisa

#freisadichierinelpiatto

CONDIVIDI f 💆 🔤



STORIA PRECEDENTE

Vino italiano frena nella GDO di Germania, Usa e UK PROSSIMA STORIA

The Wine Revolution, vini naturali a Sestri Levante

## Scopri il Museo Ducati insieme ad una esperienza culturale esclusiva: vedi l'offerta

Bologna Welcome







in





















**GAZZETTA DEL VINO • PIEMONTE** 

## Discovering Freisa: la rinascita dei cinquant'anni

Le colline torinesi, che partono dal Po e arrivano sul confine con il Monferrato astigiano, sono luogo d'origine di un vitigno che nel 2023 festeggerà i primi 50 anni della sua DOC. Amabile e versatile, la Freisa di Chieri è stato anche nominato vitigno dell'anno 2022 e sta vivendo una nuova stagione di gloria



La Freisa di Chieri è il vino dell'anno per la Regione Piemonte.

Vitigno dell'anno per la Regione
Piemonte, la Freisa di Chieri è un rosso il
cui valore e potenziale, per molto tempo,
sono stati sottovalutati – come per altro è
accaduto anche con il Grignolino e la
Barbera. Oggi, tuttavia, complice anche
una serie di interessanti iniziative attivate
dal suo Consorzio di Tutela, questo
amabile rosso dai riflessi rubino sta
vivendo una nuova e vivace stagione,

anche in vista dei primi 50 anni della DOC, le cui celebrazioni sono attese per il 2023.

#### Sommario



- 1. Freisa di Chieri: diverse varianti di un vino da rivalutare
- 2. Freisa nel Piatto 2022: il "Piatto di San Martino" abbinato alla Freisa
- 3. Il giudizio del pubblico attraverso i Social
- 4. Storia, caratteristiche e DOC della Freisa di Chieri
- 5. Le declinazioni della Freisa di Chieri
  - 5.1. Freisa di Chieri Secco
  - 5.2. Freisa di Chieri Superiore
  - 5.3. Freisa di Chieri Dolce
  - 5.4. Freisa di Chieri Frizzante
  - 5.5. Freisa di Chieri Spumante

## Freisa di Chieri: diverse varianti di un vino da rivalutare

Ricco di sfumature e versatile, la **Freisa di Chieri** si declina in tanti modi ugualmente interessanti: dalle bolle vinificate in rosé, alla Freisa mossa, da quella ferma invecchiata in botte o meno, fino allo spumante dolce.

E proprio partendo da questa versatilità a tavola, il Consorzio della Freisa di Chieri ha deciso di coinvolgere i ristoratori e gli chef della zona in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri incontra altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno o la Zucca di Sciolze.



I produttori del Consorzio (Foto © Silvia Fissore).

## Freisa nel Piatto 2022: il "Piatto di San Martino" abbinato alla Freisa

È infatti partita in questi giorni, in occasione dell'antica Fiera contadina di San Martino, che ogni 11 novembre anima le vie del borgo antico di Chieri, l'iniziativa "Freisa nel Piatto". I ristoranti e i locali aderenti al progetto, dieci in tutto, avranno il compito di mettere in carta il loro "Piatto di San Martino", creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti gli ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese ed esaltandone il connubio con la Freisa.

I piatti proposti rimarranno in carta almeno fino al 30 di novembre e tutte le ricette saranno raccolte in un ricettario elettronico scaricabile dal sito del Consorzio (Consorzio della Freisa di Chieri) in prossimità del Natale.

I ristoratori aderenti a "La Freisa di Chieri nel Piatto" spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette.

## Il giudizio del pubblico attraverso i Social

Per coinvolgere anche il pubblico, il Consorzio della Freisa di Chieri lancerà un'iniziativa social attivando una "giuria da casa" o, meglio "dal ristorante". I visitatori che degusteranno uno o più "Piatti di San Martino" saranno infatti invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione "fotografica".



L'iniziativa "Freisa nel Piatto" coinvolge i ristoratori del territorio (Foto © Silvia Fissore).

## Storia, caratteristiche e DOC della Freisa di Chieri

Ma facciamo un passo indietro per raccontarvi qualcosa su questo vitigno e

sul suo territorio. Le prime informazioni ufficiali risalgono ad alcune tariffe di pedaggio del XVI secolo, tuttavia i primissimi custodi dell'uva furono probabilmente i monaci dell'Abbazia di Vezzolano (To), che – dopo la caduta dell'Impero Romano d'Occidente – lo salvarono dall'oblio, tramandandone la coltivazione.

Ma bisogna attendere il XIX secolo per le prime testimonianze ampelografiche, dopo che il **Conte Giuseppe Nuvolone- Pergamo**, direttore dell'Orto
Sperimentale della Reale Società di
Agricoltura di Torino, decide di inserirlo nel suo manuale di Ampelogia scrivendo che "Freisa produce vino acerbo, secco e robusto...".

Oggi la DOC è racchiusa tutta attorno alle colline della cittadina chierese, a pochi chilometri dal capoluogo sabaudo e interessa 11 piccoli comuni, oltre a Chieri: Pecetto Torinese. Pino Torinese. Pavarolo. Baldissero Torinese, Montaldo Torinese, Mombello Torinese, Andezeno, Arignano, Moriondo Torinese. Marentino e Riva presso Chieri. Non manca una breve incursione perfino nel Comune di Torino limitatamente alla Regione San Luca. Regione Eremo, Regione Santa Margherita, Parco di Villa Genero e Regione Villa della Regina (che fa parte della rete delle Vigne Urbane). Si tratta di un'area caratterizzata da terreni a impasto calcareo - argilloso, posizionati a un'altitudine minima di 180 metri sul livello del mare.

Attualmente, i custodi di questo vitigno sono **9 aziende agricole**, che fanno parte

del Consorzio: Stefano Rossotto, Cantine Balbiano, Rubatto Guido, Giuseppe Masera, Terre dei Santi, Il Girapoggio, Agricola Miglioretti, Coppo Leonardo, oltre alla Cantina Sperimentale della Facoltà di Scienze Agrarie e Forestali di Torino.

Per un viaggio alla scoperta della Freisa di Chieri e delle sue colline vi consigliamo di consultare il sito del consorzio di tutela, dove periodicamente vengono riportate tutte le iniziative che animano il territorio.

## Le declinazioni della Freisa di Chieri

### Freisa di Chieri Secco

Colore: rosso rubino con tendenza al granato

Odore: caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola Sapore: asciutto, talvolta vivace leggermente acidulo, che con l'invecchiamento diventa più armonico e delicato; eventuali sentori di legno qualora

## Freisa di Chieri **Superiore**

Colore: rosso granato o cerasuolo con riflessi aranciati con l'invecchiamento Odore: caratteristico delicato eventualmente con note di lampone e viola Sapore: secco, delicatamente morbido ed con

eventuali sentori

di legno

affinato in botte

## Freisa di Chieri Dolce

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro talvolta con lievi riflessi violacei

#### Odore:

vivace

caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola Sapore: dolce, fresco, talora

### Freisa di Chieri Frizzante

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro Spuma: fine ed evanescente Odore: caratteristico delicato con note di lampone e di rosa e viola Sapore: armonico, elegante con retrogusto gradevole di lampone

## Freisa di Chieri **Spumante**

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro Spuma: fine, persistente Odore:

caratteristico delicato con note

di lampone e di rosa e viola

Sapore: brut, dry

dolce, armonico, sottofondo

gradevole di lampone





© Riproduzione vietata

Tags

Torino

Vini piemontesi

### Condividi su:

Ti è piaciuto questo articolo?

Registrati alla nostra newsletter

Autore

TUTTI GLI ARTICOLI



### Silvia Fissore

Milanese sotto la Mole, giornalista e pr. Nel 2007 sono entrata nel food come addetta stampa, col lancio di FoodLab, scuola di cucina torinese tra le prime a estendere l'impostazione professionale ai corsi amatoriali. Seguo l'ufficio stampa del Festival del Giornalismo Alimentare. Di Milano conservo la mente aperta e lo snobismo, a Torino devo la capacità di riflettere e ripartire da zero.





da abbinare

Antonella







## La Freisa di Chieri protagonista nel piatto: dove gustarla questo mese

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese lancia un'iniziativa per celebrare il Freisa, coinvolgendo i ristoratori e gli chef di Chieri per tutto il mese con degustazioni speciali

di Alessandra Favaro

Ultima Modifica: 10/11/2022

abato 12 e domenica 13 novembre, in occasione dell'appuntamento annuale con la Fiera nazionale di San Martino, i cittadini chieresi e i turisti potranno fare un viaggio nei sapori e scoprire tutte le a di uno dei prodotti enogastronomici di punta della cittadina piemonte. ù in generale, del Piemonte: la Freisa di Chieri.





- 2. I piatti proposti e i ristoranti aderenti
- 3. I ristoranti aderenti e il loro "piatto di San Martino"
  - 3.1. · AGRIGRILL CASCINA CAPELLO (Piazza Cavour 3 Tel. 333.4529922)
  - 3.2. · BOKU (Piazza Mazzini 6 Tel. 0115503093)
  - 3.3. · IL CENACOLO OSTERIA (Via San Domenico 2B Tel. 392.0832152)
  - 3.4. LA CANTINA DEL CONVENTO (Via Santa Clara 5 Tel. 338.2762626)
  - 3.5. LE TERRAZZE (Corso Matteotti 7 Tel. 011.9427031)
  - 3.6. · OSTERIA LE RADICI DEL GUSTO (Via Vittorio Emanuele 32- Tel. 375.6313227)
  - 3.7. · RISTORANTE DE GUSTIBUS (Via Martiri della Libertà 9 Tel. 011 9400713)
  - 3.8. RISTORANTE SOCIALE EX MATTATOIO (Via Giovanni Paolo XXIII 8B Tel. 345.3002693)
  - 3.9. · STASERA CUCINO IO (Piazza Mazzini 8 Tel. 011 5791725)
  - 3.10. · VICTOR37 (Via Vittorio Emanuele 37C Tel. 011 9416344)
  - 3.11. Related posts:

## La Freisa di Chieri nel Piatto

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, grazie al prezioso contributo del Comune di Chieri, lancia infatti l'iniziativa "La Freisa di Chieri nel Piatto" che coinvolge i ristoratori e gli chef in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri si incontra "nel piatto" insieme ad altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno, o la Zucca di Sciolze.





tutto, avranno infatti il compito di mettere in carta il loro "Piatto di San Martino", creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti questi ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese, ed esaltandone il connubio con la Freisa di Chieri DOC, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte e vero e proprio ambasciatore del gusto di questa magnifica area del Piemonte.

### I piatti proposti e i ristoranti aderenti

I piatti proposti rimarranno in carta almeno fino al 30 di novembre e tutte le ricette saranno oggetto di una pubblicazione: un ricettario elettronico che il Consorzio, grazie alla collaborazione con l'esperta di comunicazione gastronomica Paola Uberti, realizzerà e pubblicherà on line sul proprio sito web (www.freisadichieri.com) in prossimità del Natale per far conoscere al pubblico la versatilità di un vino unico come il Freisa di Chieri e i suoi abbinamenti più intriganti.

I ristoratori e gli chef aderenti a "La Freisa di Chieri nel Piatto" spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette.





e coinvolgere anche il pubblico, il Consorzio della Freisa di Chieri lancerà un'iniziativa social attivando una "giuria da casa" o, meglio "dal ristorante".

I visitatori che, durante la due giorni della Fiera, degusteranno uno o più "Piatti di San Martino" saranno invitati a postare la foto della loro **ricetta preferita**, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione "fotografica" all'insegna dei sapori, dei colori e della creatività in cucina.





"In questo periodo storico così importante per il nostro Freisa, nominato vitigno dell'anno 2022 dalla Regione Piemonte e che il prossimo anno festeggerà i 50 anni della DOC, abbiamo voluto dire grazie e celebrare una volta ancora il nostro territorio, i suoi innumerevoli e magnifici sapori e i suoi ambasciatori di gusto – Spiega Marina Zopegni, Presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese – "La Freisa di Chieri nel Piatto" sarà una festa nella festa. Durante la Fiera nazionale di San Martino coinvolgeremo tutti i visitatori e i turisti curiosi di scoprire qualcosa in più di Chieri e della sua storia. Li guideremo in un viaggio gastronomico ricco di eccellenze uniche nel loro genere, li faremo incontrare con la creatività e l'abilità culinaria dei nostri ristoratori e chef e li inviteremo a brindare alla vita con un ottimo bicchiere di Freisa di Chieri".





### · AGRIGRILL CASCINA CAPELLO (Piazza Cavour 3 – Tel. 333.4529922)

"Esplosione di sapori": Tortelloni di Zucca di Sciolze fatti a mano, serviti su una vellutata di cardo dorato e cipolla bionda Piatlina di Andezeno, cosparsi di amaretti e peperone di Carmagnola essiccato in scaglie.

BOKU (Piazza Mazzini 6 – Tel. 0115503093)

Tempura di Cardo dorato di Andezeno, Peperone di Carmagnola e Cipolla Bionda Piatlina, Uramaki con riso aromatizzato al Freisa, Gambero in tempura e Zucca di Sciolze.

· IL CENACOLO OSTERIA (Via San Domenico 2B – Tel. 392.0832152)

Tarte Tatin di Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno e Robiola di Roccaverano.

· LA CANTINA DEL CONVENTO (Via Santa Clara 5 – Tel. 338.2762626)

Tarte Tatin di Cipolla Bionda di Andezeno.

Giganti di Zucca di Sciolze con gocce di pesto, seirass alla cannella e ricotta salata.

· LE TERRAZZE (Corso Matteotti 7 – Tel. 011.9427031)

Risotto con Zucca di Sciolze, Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno caramellata al Freisa.





### LITIALIUCIC JZ- TCI, J/J, UJ IJZZ//

Tradizione e non solo...Capunet vegetariano, patate, funghi e riduzione vegetale.

· RISTORANTE DE GUSTIBUS (Via Martiri della Libertà 9 – Tel. 011 9400713)

Degustazione "Viaggi dalla Sicilia al Piemonte".

· RISTORANTE SOCIALE EX MATTATOIO (Via Giovanni Paolo XXIII 8B – Tel. 345.3002693)

Cheesecake con grissino Rubatà di Chieri, salsa di Peperone di Carmagnola e chips di Cipolla Piatlina di Andezeno.

- · STASERA CUCINO IO (Piazza Mazzini 8 Tel. 011 5791725)
  - Cardo dorato di Andezeno, crema di Toma d'Alpeggio e uovo poché.
  - Cappellaccio di Faraona, il suo fondo e vellutata di Zucca di Sciolze.
  - Guancia di maialino brasata al Freisa con tortino di patate e Cipolla Piatlina di Andezeno.
- · VICTOR37 (Via Vittorio Emanuele 37C Tel. 011 9416344)

Spiedone di pollo sospeso con verdure del territorio.

### **Related Posts:**

- 1. Al via a Chieri, "Di Freisa in Freisa"... sabato 11 giugno e domenica 12 giugno
- 2. Piemonte, "Vitigno dell'anno 2022": IL Fresia o LA Fresia?
- 3. Da nord a sud: viaggio gustoso tra i tipi di zucca italiane
- 4. Come cucinare la zucca e in quali ricette usarla una volta











### L'Autore



Alessandra Favaro giornalista







InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano









<u>Concessionaria Pubblicitaria</u> <u>Redazione</u>





Scrivi la tua email

**INVIA** 

### **Il Nostro Network**

<u>Sfizioso</u>

<u>Saporie</u>

<u>Compagnia degli chef</u> <u>Via Bagutta</u>

Alzaia Naviglio Pavese 52, 20143 Milano | P.IVA 07791150969 | Tel.02.86998453 | redazione@informacibo.it | Privacy policy | Cookie policy | Preferenze sui Cookie

Questo sito utilizza i cookie per migliorare servizi ed esperienza degli utenti. Continuando la navigazione nel sito acconsenti al loro uso. <u>Maggiori informazioni</u> Chiudi Vinit

### Registrati Login Servizi per le aziende

- Vini
- Prodotti Tipici
- Aziende e profili
- Notizie
- Luoghi

Cerca notizie, ricerca a testo

Acquista dai produttori

Vinit Vendita Diretta Online

Cerca Ultime notizie, Rubriche, In primo piano, Autori più attivi, Articoli più letti 09.11.2022 | Eventi Inserisci una news

### "La Freisa di Chieri nel piatto"

Chi: Vizi & Sapori Invia un commento

Dove: Piemonte » Torino

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese lancia un'iniziativa in occasione della Fiera di San Martino per celebrare il Freisa, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte, coinvolgendo i ristoratori e gli chef di Chieri (TO)



Sabato 12 e domenica 13 novembre, in occasione dell'appuntamento annuale con la Fiera nazionale di San Martino, i cittadini chieresi e i turisti potranno fare un viaggio nei sapori e scoprire tutte le anime di uno dei prodotti enogastronomici di punta della cittadina piemontese e, più in generale, del Piemonte: la Freisa di Chieri.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, grazie al prezioso contributo del Comune di Chieri, lancia infatti l'iniziativa "La Freisa di Chieri nel Piatto" che coinvolge i ristoratori e gli chef in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri si incontra "nel piatto" insieme ad altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno, o la Zucca di Sciolze.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa, dieci in tutto, avranno infatti il compito di mettere in carta il loro *"Piatto di San Martino"*, creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti questi ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese, ed esaltandone il connubio con la **Freisa di Chieri DOC**, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte e vero e proprio ambasciatore del gusto di questa magnifica area del Piemonte.

I piatti proposti rimarranno in carta almeno **fino al 30 di novembre** e tutte le ricette saranno oggetto di una pubblicazione: un ricettario elettronico che il Consorzio, grazie alla collaborazione con l'esperta di comunicazione gastronomica Paola Uberti, realizzerà e pubblicherà on line sul proprio sito web (**www.freisadichieri.com**) in prossimità del Natale per far conoscere al pubblico la versatilità di un vino unico come il Freisa di Chieri e i suoi abbinamenti più intriganti.

I ristoratori e gli chef aderenti a "La Freisa di Chieri nel Piatto" spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette.

Per dare ancora più risalto al progetto e coinvolgere anche il pubblico, il **Consorzio della Freisa di Chieri** lancerà un'iniziativa social attivando una **"giuria da casa" o, meglio "dal ristorante".** 

I visitatori che, durante la due giorni della Fiera, degusteranno uno o più "Piatti di San Martino" saranno invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione "fotografica" all'insegna dei sapori, dei colori e della creatività in cucina.

"In questo periodo storico così importante per il nostro Freisa, nominato vitigno dell'anno 2022 dalla Regione Piemonte e che il prossimo anno festeggerà i 50 anni della DOC, abbiamo voluto dire grazie e celebrare una volta ancora il nostro territorio, i suoi innumerevoli e magnifici sapori e i suoi ambasciatori di gusto – spiega **Marina Zopegni,** presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e

Collina Torinese – "La Freisa di Chieri nel Piatto" sarà una festa nella festa. Durante la Fiera nazionale di San Martino coinvolgeremo tutti i visitatori e i turisti curiosi di scoprire qualcosa in più di Chieri e della sua storia. Li guideremo in un viaggio gastronomico ricco di eccellenze uniche nel loro genere, li faremo incontrare con la creatività e l'abilità culinaria dei nostri ristoratori e chef e li inviteremo a brindare alla vita con un ottimo bicchiere di Freisa di Chieri".

### I ristoranti aderenti e il loro "Piatto di San Martino"

### AGRIGRILL CASCINA CAPELLO (Piazza Cavour 3 – Tel. 333.4529922)

"Esplosione di sapori": Tortelloni di Zucca di Sciolze fatti a mano, serviti su una vellutata di cardo dorato e cipolla bionda Piatlina di Andezeno, cosparsi di amaretti e peperone di Carmagnola essiccato in scaglie.

### **BOKU (Piazza Mazzini 6 – Tel. 0115503093)**

Tempura di Cardo dorato di Andezeno, Peperone di Carmagnola e Cipolla Bionda Piatlina, Uramaki con riso aromatizzato al Freisa, Gambero in tempura e Zucca di Sciolze.

### IL CENACOLO OSTERIA (Via San Domenico 2B – Tel. 392.0832152)

Tarte Tatin di Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno e Robiola di Roccaverano.

### LA CANTINA DEL CONVENTO (Via Santa Clara 5 – Tel. 338.2762626)

Tarte Tatin di Cipolla Bionda di Andezeno.

Giganti di Zucca di Sciolze con gocce di pesto, seirass alla cannella e ricotta salata.

### LE TERRAZZE (Corso Matteotti 7 – Tel. 011.9427031)

Risotto con Zucca di Sciolze, Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno caramellata al Freisa.

### OSTERIA LE RADICI DEL GUSTO (Via Vittorio Emanuele 32- Tel. 375.6313227)

Tradizione e non solo...Capunet vegetariano, patate, funghi e riduzione vegetale.

### RISTORANTE DE GUSTIBUS (Via Martiri della Libertà 9 – Tel. 011 9400713)

Degustazione "Viaggi dalla Sicilia al Piemonte".

### RISTORANTE SOCIALE EX MATTATOIO (Via Giovanni Paolo XXIII 8B – Tel. 345.3002693)

Cheesecake con grissino Rubatà di Chieri, salsa di Peperone di Carmagnola e chips di Cipolla Piatlina di Andezeno.

### STASERA CUCINO IO (Piazza Mazzini 8 – Tel. 011 5791725)

Cardo dorato di Andezeno, crema di Toma d'Alpeggio e uovo poché.

Cappellaccio di Faraona, il suo fondo e vellutata di Zucca di Sciolze.

Guancia di maialino brasata al Freisa con tortino di patate e Cipolla Piatlina di Andezeno.

### VICTOR37 (Via Vittorio Emanuele 37C – Tel. 011 9416344)

Spiedone di pollo sospeso con verdure del territorio.

### Silvana Albanese

### Luciano Pavesio

Tag: Freisa, san martino, Chieri, Torinese, Zopegni



LA GRANDE PINACOTECA
LA GRANDE PINACOTECA
Mostra "Il Moncalvo a Chieri"
CALENDARIO EVENTI
CONTATTI

**CHIERI E CHIERESE** 

# "LA FREISA DI CHIERI NEL PIATTO", I SAPORI DEL TERRITORIO TRA

### **CALENDARIO EVENTI**

### ANIMALI SMARRITI



"Animali smarriti" segnalazioni dal 14 al 17 dicembre



"Animali smarriti" segnalazioni dal 10 al 13

### **RALLY CHIERI NEWS**



Rally. Barbotto vince la prima edizione della North West Regularity Cup



Riservatezza

## RICETTE E ABBINAMENTI CREATIVI

DI REDAZIONE · 3 NOVEMBRE 2022

Pubblicità



Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese lancia un'iniziativa in occasione della Fiera di San Martino per celebrare il Freisa, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte, coinvolgendo i ristoratori e gli chef di Chieri

dicembre

QUI TORO (RASSEGNA STAMPA)



QUI JUVE (RASSEGNA STAMPA)



**ARCHIVI** 



IL CERCALAVORO. Le opportunità della settimana (20-12-2022)



ORIENTAMENTO-SCUOLA E FORMAZIONE

Orientamento – Ecco le date per le iscrizioni alle scuole e alla formazione professionale 3 DICEMBRE 2022



Marina Zopegni con alcuni sindaci a "Di Freisa in Freisa"

Sabato 12 e domenica 13 novembre, in occasione dell'appuntamento annuale con la Fiera nazionale di San Martino, i cittadini chieresi e i turisti potranno fare un viaggio nei sapori e scoprire tutte le anime di uno dei prodotti enogastronomici di punta della cittadina piemontese e, più in generale, del

PIEMONTE ARTE: REMBRANDT, DEFENDENTE FERRARI, VIANA, TEXTILES, ETERNITA' EGIZIA, MURALES...

Piemonte: la Freisa di Chieri. Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, grazie al prezioso contributo del Comune di Chieri, lancia infatti l'iniziativa "La Freisa di Chieri nel Piatto" che coinvolge i ristoratori e gli chef in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri si incontra "nel piatto" insieme ad altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno, o la Zucca di Sciolze. I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa, dieci in tutto, avranno infatti il compito di mettere in carta il loro "Piatto di San Martino", creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti questi ingredienti

Passione Fumetti: La vendetta di Anubi e l'antico Egitto in Morgan Lost

simbolo del territorio torinese e chierese, ed esaltandone il connubio con la Freisa di Chieri DOC, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte e vero e proprio ambasciatore del gusto di questa magnifica area del Piemonte. I piatti proposti rimarranno in carta almeno fino al 30 di novembre e tutte le ricette saranno oggetto di una pubblicazione: un ricettario elettronico che il Consorzio, grazie alla collaborazione con l'esperta di comunicazione gastronomica Paola Uberti, realizzerà e pubblicherà on line sul proprio sito web (www.freisadichieri.com) in prossimità del Natale per far conoscere al pubblico la versatilità di un vino unico come il Freisa di Chieri e i suoi abbinamenti più

### ALLEGRO MOLTO a cura di EDOARDO FERRATI

Pubblicità

Pubblicità

intriganti. I ristoratori e gli chef aderenti a "La Freisa di Chieri nel Piatto" spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette. Non è tutto. Per dare ancora più risalto al progetto e coinvolgere anche il pubblico, il Consorzio della Freisa di Chieri lancerà un'iniziativa social attivando una "giuria da casa" o, meglio "dal ristorante". I visitatori che, durante la due giorni della Fiera, degusteranno uno o più "Piatti di

San Martino" saranno invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione "fotografica" all'insegna dei sapori, dei colori e della creatività in cucina. "In questo periodo storico così importante per il nostro Freisa, nominato vitigno dell'anno 2022 dalla Regione Piemonte e che il prossimo anno festeggerà i 50 anni della DOC, abbiamo voluto dire grazie e celebrare una volta ancora il nostro territorio, i suoi innumerevoli e magnifici sapori e i suoi ambasciatori di gusto – Spiega Marina Zopegni, Presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione

delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese – "La Freisa di Chieri nel Piatto" sarà una festa nella festa. Durante la Fiera nazionale di San Martino coinvolgeremo tutti i visitatori e i turisti curiosi di scoprire qualcosa in più di Chieri e della sua storia. Li guideremo in un viaggio gastronomico ricco di eccellenze uniche nel loro genere, li faremo incontrare con la creatività e l'abilità culinaria dei nostri ristoratori e chef e li inviteremo a brindare alla vita con un ottimo bicchiere di Freisa di Chieri".







### Piemonte, "Vitigno dell'anno 2022": IL Fresia o LA Fresia?

di Fabrizio Salce

Ultima Modifica: 30/08/2022

na splendida dimora storica sabauda, un vitigno e, di conseguenza, un vino con secoli di vita alle spalle, una vigna metropolitana, la calda temperatura estiva e una vista su Torino affascinante.

Sono forse attimi di surrealismo del passato, di pazzia del frigorifero come amava dire Lawrence Durrell, celebre scrittore britannico, nel definire la savia follia surrealista, o momenti di squisita realtà dei giorni nostri?

Tutto vero e tutto reale, nulla di surreale. Una serata voluta e organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte insieme a **VisitPiemonte** nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del freisa, vitigno dell'Anno 2022 del Piemonte.







La Villa della Regina, a Torino

Lo scenario la Villa della Regina a Torino, Residenza Reale con il vigneto urbano coltivato a freisa, il vitigno storico autoctono piemontese diventa protagonista insieme ai produttori ed al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Con il Consorzio del Freisa anche il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani. E poi i personaggi politici, i giornalisti, i tecnici del vino e gli ospiti: consumatori e appassionati.

### Indice



- 1. Il vino Freisa
- 2. Vitigno dell'Anno
- 3. Il consorzio di tutela
- 4. IL Freisa o LA Freisa?
  - 4.1. Related posts:

Il vino Freisa







Ma soprattutto c'è lui, il vino Freisa. Quando parliamo di vitigno freisa menzioniamo uno dei vitigni autoctoni piemontesi più importanti, basti pensare alla sua storia e alla sua qualità. Bisogna infatti tornare nel passato di alcuni secoli, nel 1500, quando era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo.

Una storia dunque di almeno 500 anni, così come appare dai documenti giunti ai giorni nostri. La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicarne l'uva locale.

### Ma come è stata possibile questa sopravvivenza della viticoltura e dell'enologia?

Dalle invasioni barbariche che fecero seguito alla caduta dell'Impero Romano furono senza dubbio i monaci che, al sicuro dei loro templi religiosi, portarono avanti e tramandarono la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto sì per la celebrazione dell'Eucaristia, ma non solo. Per il vitigno freisa e altre uve di questo lembo di Piemonte racchiuso tra il fiume Po e il Monferrato si devono ringraziare i monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano abili poi a diffonderne la coltivazione.





diventando nel tempo in molti comuni situati alla sinistra del fiume Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il barbera.

Oggi la superficie territoriale coltivata a freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa. Parliamo di un totale complessivo di oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.

### Vitigno dell'Anno



L'evento è stato inserito in quello che viene definito come **progetto "Vitigno dell'anno"** nato dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni della **Regione Piemonte**, in qualità di ambasciatori insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.

Non si dimentichi infatti che il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati, ecco perché si è voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per il freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. Un' iniziativa che rientra a tutti gli effetti tra le azioni di





### Il consorzio di tutela

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, la cui Presidente è Marina Zopegni è nato nel 2002 e ha, come molti Consorzi, l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese. Inoltre si occupa di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Naturalmente ha poi il compito di svolgere le attività di vigilanza e promozione della viticoltura incoraggiandone le migliorie, sia nell'applicazione di **sistemi di produzione più razionali ed ecocompatibili**, sia nella produzione dei vini, mettendo a disposizione dei consorziati un'assistenza orientativa e tecnica oltre che di tutela legale nella protezione delle denominazioni.

Le denominazioni sono due: Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999.

### Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti.

Dalla serata evento di cui vi ho fatto menzione ho però voluto andare oltre. Non che fossi a digiuno in termini di vino Freisa, ci mancherebbe, ma la curiosità spinge sempre a volere scoprire qualcosa di nuovo, di apprezzabile, di comunicabile al pubblico. Ho pertanto raggiunto la città di **Chieri** per incontrare uno dei produttori di Freisa più rappresentativi nella sua cantina. Il nome non ha importanza, ciò che conta è il vino, e poi anche io ho un pizzico di savia pazzia del frigorifero.

Gustarsi un Freisa classico, storico, quello con le bolle, o per meglio dire frizzante, giusto per capirci con un risottino cucinato con fragole e Fresia è stato un vero piacere. Per non parlare dei **Plin, l'agnolottino tipico piemontese** preparato con le tre carni annaffiate dal vino Freisa in cottura, in abbinamento con un Freisa superiore.

### Scopri qui i prodotti tipici piemontesi

Questa è una tipologia di vino che oggi si ottiene grazie alla ricerca effettuata nel tempo e all'innovazione tecnologica che consente di avere vini da lungo invecchiamento. Infine il **Fresia dolce**, quello che un tempo si chiamava amabile e dalla bassa gradazione, 5/6 gradi appena. A Chieri non puoi non abbinarlo alla **tipica Focaccia di Chier**i, un dolce tanto semplice quanto delizioso di cui ovviamente ho seguito tutte le fasi di preparazione in una delle pasticcerie più rinomate della città.







Una bella serata, una cantina con grandi vini e un'ottima cucina cosa chiedere di più dall'incontro con questo vino? Una domanda però c'è ancora: **ma si dice il Freisa o la Freisa, alla piemontese?** Una domanda alla quale in fondo non c'è risposta, in genere **si tende a chiamare il freisa il vitigno e la Freisa il vino**; sul territorio si ama il femminile riguardo al vino, forse per la finezza e l'eleganza, ma è anche un vino che al momento giusto esprime ruvidità e durezza da uomo, dunque maschile. Il o la poco cambia, fate come volete ma godetevelo perché merita e vi assicuro che non è surrealismo.

### **Related Posts:**

- 1. Al via a Chieri, "Di Freisa in Freisa"... sabato 11 giugno e domenica 12 giugno
- 2. Lo sproloquio enologico di Pier Luigi Nanni, sommelier professionista
- 3. Vini dell'Alto Adige, tutto il gusto delle Alpi nel bicchiere
- 4. "Freisa" il vino di Torino



### L'Autore

### Freisa "digitale" per innovare Consorzio, Zopegni a fine mandato incoraggia la linea dei giovani

Il prodotto dà valore al territorio e il territorio valorizza il prodotto. «Grazie ai giovani, anche nel mondo della Freisa c'è spazio per l'innovazione. Social e digitale sono un campo da esplorare sempre di più».

Negli ultimi giorni del mandato, Marina Zopegni traccia il bilancio della sua prima esperienza alla guida del Consorzio Freisa di Chieri e della Collina torinese.

E' la presidente in carica dal 2019. «Avevo accettato il ruolo consapevole che sarebbe stata una sfida rischiosa e non da poco. Ero stata per anni all'agricoltura e alle attività produttive, ma non avevo altre esperienze in questo ambito».

Oggi sono 9 le aziende parte del Consorzio, al suo ventesimo anno di attività. Per la presidente, sono due i punti di forza che distinguono loro e il loro prodotto. «Da un lato, gli standard qualitativi, mai messi in discussione e sempre ai

massimi livelli, dalle materie prime alle lavorazioni. Dall'altro, il ricambio generazionale: nelle aziende della Freisa è costante ed evidente. Il 70% dei nostri soci sono giovani, tutti pronti a credere nel futuro del nostro vino e del nostro territorio».

L'ultimo triennio è stato un periodo complesso per tutti i settori: prima la pandemia, poi l'instabilità internazionale e l'aumento dei prezzi. Per l'agricoltura bisogna aggiungere anche i cambiamenti climatici sempre più evidenti.

«Basta guardare alla siccità di quest'ultima estate - ragiona Zopegni - Non sono certo una novità, ma per l'agricoltura e il mondo del vino in particolare sono un'incognita sempre maggiore. In questo contesto, fare squadra tra le aziende e valorizzare i prodotti è ancora più difficile. Non ci siamo mai fermati e sono contenta dei tanti progetti che abbiamo rea-



Marina Zopegni

lizzato».

Pensa soprattutto a Freisa Fridays, l'iniziativa digitale realizzata durante la pandemia con video e contenuti vari per i social. Con immagini e interviste mostravano e raccontavano vigne, aziende e produttori. «E'stata la dimo-

strazione che, a proposito di innovazione, anche web e social network offrono opportunità che il settore deve continuare a sfrutta-

Ormai appuntamento fisso del mese di maggio, negli ultimi anni la manifestazione Di Freisa in Freisa è cresciuta e ha consolidato il format. Per la presidente «l'evento è tra quelli che meglio rappresentano il legame tra la Freisa e il territorio: è già molto forte, ma è un aspetto su cui continuare a investire. Prodotto e territorio si valorizzano a vicenda, creando le condizioni per crescere entrambi».

Per gli stessi motivi, il Consorzio ha aderito al Distretto del Cibo del Chierese e del Carmagnolese, al Distretto Urbano del Commercio e alla Fondazione della Comunità Chierese. «Sono gli ambiti in cui, a mio parere, concentrare gli sforzi futuri. In questi mesi abbiamo gettato le basi per iniziative e

progetti in rete tra territori e p duttori».

Durante l'ultima edizione del nitaly di Verona, la Freisa è sta eletta vitigno piemonte dell'anno. «Una grande opport nità che ci rende orgogliosi - so ride Zopegni - Stiamo avenu occasioni di visibilità come l'eve to di luglio a Villa della Regina Torino, organizzato dalla Reg ne. Queste, unite a una parteci zione sempre più assidua i manifestazioni locali, ci perr tono di aumentare la consap lezza della qualità del prode la riconoscibilità».

Lunedì, i soci si riunirann eleggere il successore della dente o rinnovare l'incario altri tre anni. Intanto, per k sime settimane, sono in definizione gli ultimi detta una serie di iniziative col alla nuova edizione della l San Martino, in program novembre.

### MARTEDI', 27 DICEMBRE 2022

Cerca nel sito..

CRONACA (CATEGORIA.PHP?ID=2) ▼ POLITICA (CATEGORIA.PHP?ID=32) ▼ GLI EDITORIALI DI CIVICO20NEWS (AUTORE.PHP?ID=262)

CULTURA E SPETTACOLO (CATEGORIA PHP?ID=14) ▼

SPORT (CATEGORIA.PHP?ID=1) ▼

SCIENZA E MEDICINA (CATEGORIA,PHP?ID=19) ▼

ECOMMA FINANTA CATEGORIA PHP210=36) AND THE COMMAND THE COMMAND CATEGORIA PHP210=361) (A PLANTA CATEGORIA PHP210=361)

abbinamenti

MOTORI (CATEGORIA.PHP?ID=28) TECNOLOGIA (CATEGORIA.PHP?ID=8) DI TUTTO UN PO' (CATEGORIA.PHP?ID=15) ▼ L'UOMO J MISTERI E L'IGNOTO (CATEGORIA.PHP2ID=40)
creativi&tw\_p=tweetbutton&url=https%3A%2F%2Fwww.civico2Onews.it%2Fsito%2Farticolo.php%3Fid%3D46199)

VOCI E COSE DAL PIEMONTE (CATEGORIA, PHP? ID=44)

VIDEO DAL WEB (CATEGORIA.PHP?ID=21)

L'ANGOLO DELLA POESIA (CATEGORIA.PHP?ID=45)



SITO REALIZZATO DA FABIO MANDAGLIO (HTTPS://WWW.FABIOEMME.IT)



(https://torinowebtv.it/)

(autore.php?id=117) Voci e cose dal Piemonte (categoria.php?id=44)



"La Freisa di Chierenel piatto", i sapori del territorio tra ricette e abbinamenti creativi



### Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese lancia un'iniziativa in occasione della Fiera di San Martino

**Sabato 12** e **domenica 13 novembre** in occasione dell'appuntamento annuale con la Fiera nazionale di San Martino, i cittadini chieresi e i turisti potranno fare un viaggio nei sapori e scoprire tutte le anime di uno dei prodotti enogastronomici di punta della cittadina piemontese e, più in generale, del Piemonte: la **Freisa di Chieri**.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, grazie al prezioso contributo del Comune di Chieri, lancia infatti l'iniziativa "La Figisa di Chieri nel Piatto" che coinvolge i ristoratori e gli chef in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri si incontra "nel piatto" insieme ad altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno, o la Zucca di Sciolze.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa, dieci in tutto, avranno infatti il compito di mettere in carta il loro "*Piatto di San Martino*", creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti questi ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese, ed esaltandone il connubio con la Freisa di Chieri DOC, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte e vero e proprio ambasciatore del gusto di questa magnifica area del Piemonte.

I piatti proposti rimarranno in carta almeno fino al 30 di novembre e tutte le ricette saranno oggetto di una pubblicazione: un **ricettario elettronico** che il Consorzio, grazie alla collaborazione con l'esperta di comunicazione gastronomica Paola Uberti, realizzerà e pubblicherà on line sul proprio sito web (<u>www.freisadichieri.com (http://www.freisadichieri.com)</u>) in prossimità del Natale per far conoscere al pubblico la versatilità di un vino unico come il Freisa di Chieri e i suoi abbinamenti più intriganti.

I ristoratori e gli chef aderenti a "La Freisa di Chieri nel Piatto" spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette.

Non è tutto. Per dare ancora più risalto al progetto e coinvolgere anche il pubblico, il Consorzio della Freisa di Chieri lancerà un'**iniziativa social** attivando una "giuria da casa" o, meglio "dal ristorante". I visitatori che, durante la due giorni della Fiera, degusteranno uno o più "Piatti di San Martino" saranno invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione "fotografica" all'insegna dei sapori, dei colori e della creatività in cucina.

HOME (HTTPS://WWW.CIVICO20NEWS.IT/SITO)

PUBBLICITA' SU CIVICO20NEWS (ADVERTISING.PHP)

"In questo periodo storico così importante per il nostro Freisa, nominato vitigna della 2000 2000 della Regiona Pierna Pi



### I RISTORANTI ADERENTI E IL LORO "PIATTO DI SAN MARTINO"

• AGRIGRILL CASCINA CAPELLO (Piazza Cavour 3 - Tel. 333.4529922)

"Esplosione di sapori": Tortelloni di Zucca di Sciolze fatti a mano, serviti su una vellutata di cardo dorato e cipolla bionda Piatlina di Andezeno, cosparsi di amaretti e peperone di Carmagnola essiccato in scaglie.

• BOKU (Piazza Mazzini 6 - Tel. 0115503093)

Tempura di Cardo dorato di Andezeno, Pepero de di Carmagnola e Cipolla Bionda Piatlina, Uramaki con riso aromatizzato al Freisa, Gambero in tempura e Zucca di Sciolze.

• IL CENACOLO OSTERIA (Via San Domenico 2B - Tel. 392.0832152)

Tarte Tatin di Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno e Robiola di Roccaverano.

• LA CANTINA DEL CONVENTO (Via Santa Clara 5 – Tel. 338.2762626)

Tarte Tatin di Cipolla Bionda di Andezeno.

Giganti di Zucca di Sciolze con gocce di pesto, seirass alla cannella e ricotta salata.

• LE TERRAZZE (Corso Matteotti 7 - Tel. 011.9427031)

Risotto con Zucca di Sciolze, Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno caramellata al Freisa.

• OSTERIA LE RADICI DEL GUSTO (Via Vittorio Emanuele 32- Tel. 375.6313227)

Tradizione e non solo...Capunet vegetariano, patate, funghi e riduzione vegetale.

- RISTORANTE DE GUSTIBUS (Via Martiri della Libertà 9 Tel. 011 9400713) Viaggi dalla Sicilia al Piemonte.
- RISTORANTE SOCIALE EX MATTATOIO (Via Giovanni Paolo XXIII 8B Tel. 345.3002693)

Cheesecake con grissino Rubatà di Chieri, salsa di Peperone di Carmagnola e chips di Cipolla Piatlina di Andezeno.

• STASERA CUCINO IO (Piazza Mazzini 8 - Tel. 011 5791725)

Cardo dorato di Andezeno, crema di Toma d'Alpeggio e uovo poché.

Cappellaccio di Faraona, il suo fondo e vellutata di Zucca di Sciolze.

Guancia di maialino brasata al Freisa con tortino di patate e Cipolla Piatlina di Andezeno.

HOME (HTTPS://WWW.CIVICO20NEWS.IT/SITO)

PUBBLICITA' SU CIVICO20NEWS (ADVERTISING.PHP)

Torino



Cerca



COSA FARE A TORINO OGGI DOMANI WEEKEND



SPECIALE NATALE E CAPODANNO A TORINO

Ristoranti e Sagre Torino Chieri (TO)

### L'iniziativa La Freisa di Chieri nel Piatto. Tutte le informazioni

Fino a domenica 13 novembre 2022



Sabato 12 e domenica 13 novembre 2022, in occasione dell'appuntamento annuale con la Fiera nazionale di San Martino, i cittadini chieresi e i turisti potranno fare un viaggio nei sapori e scoprire tutte le anime di uno dei prodotti enogastronomici di punta della cittadina piemontese e, più in generale, del Piemonte: la Freisa di Chieri.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, grazie al prezioso contributo del Comune di Chieri, lancia infatti l'iniziativa *La Freisa di Chieri nel Piatto* che coinvolge i ristoratori e gli chef in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri si incontra *nel piatto* insieme ad altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno, o la Zucca di Sciolze.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa, dieci in tutto, avranno infatti il compito di mettere in carta il loro *Piatto di San Martino*, creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti questi ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese, ed esaltandone il connubio con la Freisa di Chieri DOC, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte e vero e proprio ambasciatore del gusto di questa magnifica area del Piemonte.

I piatti proposti rimarranno in carta almeno fino al 30 di novembre e tutte le

CATEGORIE

11	Concerti e Nightlife
(8)	Teatro e Spettacoli
41	Ristoranti e Sagre
血	Mostre e Musei
₩	Bambini e Famiglia
	Shopping e Moda
	Cinema e TV
O	Itinerari e Visite
3	Sport e Fitness
	Libri e Incontri
*	Benessere e Salute
<b>4</b>	Attualità e Tendenze

Per offrire un servizio migliore, questo sito fa uso di cookies tecnici e di terze parti. Continuando la navigazione nel sito, si acconsente al loro impiego secondo la nostra Cookie Policy.

Distributore CopriDivani, Trapun

Lenzuola e tanto altro.

G.L.G. Store

gastronomica Paola Uberti, realizzerà e pubblicherà on line sul proprio sito web della Freisa di Chieri in prossimità del Natale per far conoscere al pubblico la versatilità di un vino unico come il Freisa di Chieri e i suoi abbinamenti più intriganti.

I ristoratori e gli chef aderenti a La Freisa di Chieri nel Piatto spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette.

Per dare ancora più risalto al progetto e coinvolgere anche il pubblico, il Consorzio della Freisa di Chieri lancerà un'iniziativa social attivando una giuria da casa o, meglio dal ristorante. I visitatori che, durante la due giorni della Fiera, degusteranno uno o più Piatti di San Martino saranno invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione fotografica all'insegna dei sapori, dei colori e della creatività in cucina.

### Potrebbe interessarti anche:

- ▶ Factory 1895 Coffee Designers by Lavazza, degustazioni e tour, fino al 20 maggio 2023
- ► Gusto in Quota a Sestriere. Tutte le informazioni, fino al 4 gennaio
- ▶ Il Capodanno all'Osteria Rabezzana con gli Smallable Ensemble, 31 dicembre 2022
- La Pista 500, fino al 28 maggio 2023

Scopri cosa fare oggi a Torino consultando la nostra agenda eventi. Hai programmi per il fine settimana? Scopri gli eventi del weekend.

Trascorri il tuo Capodanno all'NH Marina: aperitivo, cena gourmet e spettacolo in stile casinò di Las

Sponsored

Le previsioni del traffico in

cura di MY WAY LIGURIA

autostrada per oggi e domani a

Capodanno 2023 al Melià: prenota la tua cena raffinata e accogli il

nuovo anno tra musica e

Capodanno 2023 a Genova: buon cibo, palazzi storici, mostre e tanto divertimento. Info e biglietti

Candlaliaht

Mentelocale Web Srl - Piazza della Vittoria 6/6 - Genova Testata giornalistica registrata al Tribunale di Genova nr. 16/2005 legrizione al Degistro della Impresa di Canava e 02/27210006 - D.E.A. di Canava: 486100 - Cadica Eiscala / Diva 02/27210006

Per offrire un servizio migliore, questo sito fa uso di cookies tecnici e di terze parti. Continuando la navigazione nel sito, si acconsente al loro impiego secondo la nostra Cookie Policy.

Privacy

Sponsored

### Informativa Privacy Informativa Cookies Lavora con noi Pubblicità sul sito

### Mentelocale.it è presente nelle seguenti città:

Agrigento, Alessandria, Aosta, Arezzo, Asti, Belluno, Bergamo, Biella, Bologna, Bolzano, Brescia, Cagliari, Caltanissetta, Catania, Como, Cremona, Cuneo, Enna, Ferrara, Firenze, Forlì - Cesena, Frosinone, Genova, Grosseto, Imperia, La Spezia, Latina, Lecco, Livorno, Lodi, Lucca, Mantova, Massa - Carrara, Messina, Milano, Modena, Monza Brianza, Napoli, Novara, Nuoro, Oristano, Padova, Palermo, Parma, Pavia, Piacenza, Pisa, Pistoia, Prato, Ragusa, Ravenna, Reggio Emilia, Rieti, Rimini, Roma, Rovigo, Sassari, Savona, Siena, Siracusa, Sondrio, Sud Sardegna, Torino, Trapani, Trento, Treviso, Varese, Venezia, Verbano - Cusio - Ossola, Vercelli, Verona, Vicenza, Viterbo

### e si occupa delle seguenti tematiche:

Concerti e Nightlife, Teatro e Spettacoli, Ristoranti e Sagre, Mostre e Musei, Bambini e Famiglia, Shopping e Moda, Cinema e TV, Itinerari e Visite, Sport e Fitness, Libri e Incontri, Benessere e Salute, Viaggi e Vacanze, Attualità e Tendenze

-36%

di Fabrizio Salce 01 agosto 2022 | 09:55











na splendida dimora storica sabauda, un vitigno e, di conseguenza, un vino con secoli di vita alle spalle, una vigna metropolitana, la calda temperatura estiva e una vista su Torino affascinante. Le Mole Antonelliana, simbolo della città, la grande Piazza Vittorio Veneto, il Monte dei Cappuccini, la Gran Madre di Dio e sullo sfondo le montagne e l'ovest, ovvero il passaggio di sempre verso la Francia, dove ai tempi della Torino romana sorgeva la porta Segusina.



### Freisa, vitigno dell'anno 2022 del Piemonte

Sono forse attimi di surrealismo del passato, di pazzia del frigorifero come amava dire Lawrence Durrell, celebre scrittore britannico, nel definire la savia follia surrealista, o momenti di squisita realtà dei giorni nostri? Tutto vero e tutto reale, nulla di surreale. Una meravigliosa serata voluta e organizzata dall'assessorato all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte insieme a VisitPiemonte nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del freisa, vitigno dell'Anno 2022 del Piemonte. Lo scenario la Villa della Regina a Torino, residenza reale con il vigneto urbano coltivato a freisa, il vitigno storico autoctono piemontese diventa protagonista insieme ai produttori ed al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Con il Consorzio del Freisa anche il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani. E poi i personaggi politici, i giornalisti, i tecnici del vino e gli ospiti: consumatori e appassionati.











- 1. Bar e ristoranti a orari ridotti contro il caro bollette? No, serve
- 2. Il caro bollette finisce sullo scontrino: accanto al prezzo della <u>pizza anche luce, gas e affitto</u>
- 3. <u>Fondi per l'acquisto di</u> macchinari professionali: ecco come ottenerli

CLICCA PER I PRIMI DIECI







qualità. Bisogna, infatti, tornare nel passato di alcuni secoli, nel 1500, quando era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino,

come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo

### Vecchio di oltre 500 anni

Una storia, dunque di almeno 500 anni, così come appare dai documenti giunti ai giorni nostri. La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicarne l'uva locale. Ma come è stata possibile questa sopravvivenza della viticoltura e dell'enologia? Dalle invasioni barbariche che fecero seguito alla caduta dell'Impero Romano furono senza dubbio i monaci che, al sicuro dei loro templi religiosi, portarono avanti e tramandarono la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto sì per la celebrazione dell'Eucaristia, ma non solo. Per il vitigno freisa e altre uve di questo lembo di Piemonte racchiuso tra il fiume Po e il Monferrato si devono ringraziare i monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano abili poi a diffonderne la coltivazione.

### Il vitigno oggi

La sua diffusione si è poi allargata in tutta l'area astigiana, diventando nel tempo in molti comuni situati alla sinistra del fiume Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il barbera.

Oggi la superficie territoriale coltivata a freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa. Parliamo di un totale complessivo di oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.

L'evento è stato inserito in quello che viene definito come progetto "Vitigno dell'anno" nato dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni della Regione Piemonte, in qualità di ambasciatori insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.

Non si dimentichi infatti che Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati, ecco perché si è voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per il freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. Una iniziativa che rientra a tutti gli effetti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni del vino Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole produttive.





Balbiano viaggia a tutta... Freisa







### Ultimi articoli



Il supermercato del futuro? Il "test" Carrefour a Torino

Il ristorante Piazza Repubblica punta sul carrello dei formaggi

Ryanair, record di passeggeri ad agosto: +52% rispetto al 2021

Il maestro del vino Angelo Valentini: «Sarà una buona vendemmia, ma entrando in vigneto ho pianto»



### Il lavoro dei consorzi

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle Doc Freisa di Chieri e Collina Torinese, la cui presidente è Marina Zopegni è nato nel 2002 e ha, come molti Consorzi, l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese. Inoltre, si occupa di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Naturalmente ha poi il compito di svolgere le attività di vigilanza e promozione della viticoltura incoraggiandone le migliorie, sia nell'applicazione di sistemi di produzione più razionali ed ecocompatibili, sia nella produzione dei vini, mettendo a disposizione dei consorziati un'assistenza orientativa e tecnica oltre che di tutela legale nella protezione delle denominazioni. Le denominazioni sono due: Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999. Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti.

### Il vino raccontato da chi lo produce

Dalla serata evento di cui vi ho fatto menzione ho però voluto andare oltre. Non che fossi a digiuno in termini di vino Freisa, ci mancherebbe, ma la curiosità spinge sempre a volere scoprire qualcosa di nuovo, di apprezzabile, di comunicabile al pubblico. Ho pertanto raggiunto la città di Chieri per incontrare uno dei produttori di Freisa più rappresentativi nella sua cantina. Il nome non ha importanza, ciò che conta è il vino, e poi anche io ho un pizzico di savia pazzia del frigorifero.

Gustarsi un Freisa classico, storico, quello con le bolle, o per meglio dire frizzante, giusto per capirci con un risottino cucinato con fragole e Fresia è stato un vero piacere. Per non parlare dei Plin, l'agnolottino tipico piemontese preparato con le tre carni annaffiate dal vino Freisa in cottura, in abbinamento con un Freisa superiore.

Questa è una tipologia di vino che oggi si ottiene grazie alla ricerca effettuata nel tempo e all'innovazione tecnologica che consente di avere vini da lungo invecchiamento. Infine il Fresia dolce, quello che un tempo si chiamava amabile e dalla bassa gradazione, 5/6 gradi appena. A Chieri non puoi non abbinarlo alla tipica Focaccia di Chieri, un dolce tanto semplice quanto delizioso di cui ovviamente ho seguito tutte le fasi di preparazione in una delle pasticcerie più rinomate della città.

Il mondo del vino piange Roberto Felluga



### Femminile o maschile?

Una bella serata, una cantina con grandi vini e un'ottima cucina cosa chiedere di più dall'incontro con questo vino? Una domanda però c'è ancora: ma si dice il Freisa o la Freisa, alla piemontese? Una domanda alla quale in fondo non c'è risposta, in genere si tende a chiamare il freisa il vitigno e la Freisa il vino; sul territorio si ama il femminile riguardo al vino, forse per la finezza e l'eleganza, ma è anche un vino che al momento giusto esprime ruvidità e durezza da uomo, dunque maschile. Il o la poco cambia, fate come volete ma godetevelo perché merita e vi assicuro che non è surrealismo.

© Riproduzione riservata

**₽** STAMPA

### HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Conosciamo meglio il Freisa, vitigno dell'anno 2022 del Piemonte - Italia a Tavola











**VINO WINE VITIGNO FRESIA** VINO FREISA **TORINO PIEMONTE AUTOCTONO** CHIERI

### SCRIVI UN COMMENTO

- · Iscriviti alle newsletter settimanali via mail
- · Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola
  - · Iscriviti alla newsletter su WhatsApp
  - · Ricevi le principali news su Telegram

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

**Guarda Anche** 

Contenuti Spor II mondo del vino piange Roberto Felluga



f ♥ ◎ Q

Home > I luoghi del bere > Piemonte: Freisa, vitigno dell'anno 2022

I luoghi del bere

# Piemonte: Freisa, vitigno dell'anno 2022

by redazione1



#### Il Fresia o la Fresia???

Una splendida dimora storica sabauda, un vitigno e, di conseguenza, un vino con secoli di vita alle spalle, una vigna metropolitana, la calda temperatura estiva e una vista su Torino affascinante.

Le Mole Antonelliana, simbolo della città, la grande Piazza Vittorio Veneto, il Monte dei Cappuccini, la Gran Madre di Dio e sullo sfondo le montagne e l'ovest, ovvero il passaggio di sempre verso la Francia, dove ai tempi della Torino Romana sorgeva la porta Segusina.

Sono forse attimi di surrealismo del passato, di pazzia del frigorifero come amava dire Lawrence Durrell, celebre scrittore britannico, nel definire la savia follia surrealista, o momenti di squisita realtà dei giorni nostri?

Tutto vero e tutto reale, nulla di surreale. Una meravigliosa serata voluta e organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte insieme a

coltivato a freisa, il vitigno storico autoctono piemontese diventa protagonis insieme ai produttori ed al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Con il Consorzio del Freisa anche il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani.

E poi i personaggi politici, i giornalisti, i tecnici del vino e gli ospiti: consumatori e appassionati.



#### Ma soprattutto c'è lui, il vino Freisa.

Quando parliamo di vitigno freisa menzioniamo uno dei vitigni autoctoni piemontesi più importanti, basti pensare alla sua storia e alla sua qualità.

Bisogna infatti tornare nel passato di alcuni secoli, nel 1500, quando era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo.

### Una storia dunque di almeno 500 anni, così come appare dai documenti giunti ai giorni nostri.

La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicarne l'uva locale.

# Ma come è stata possibile questa sopravvivenza della viticoltura e dell'enologia?

Dalle invasioni barbariche che fecero seguito alla caduta dell'Impero Romano furono senza dubbio i monaci che, al sicuro dei loro templi religiosi, portarono avanti e tramandarono la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto sì per la celebrazione dell'Eucaristia, ma non solo.

Per il vitigno freisa e altre uve di questo lembo di Piemonte racchiuso tra il fiume Po e il Monferrato si devono ringraziare i monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano abili poi a diffonderne la coltivazione.

Oggi la superficie territoriale coltivata a freisa sul territorio piemontese è di circa 3 cettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa. Parliamo di un totale complessivo di oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.

L'evento è stato inserito in quello che viene definito come progetto "Vitigno dell'anno" nato dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni della Regione Piemonte, in qualità di ambasciatori insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.

Non si dimentichi infatti che Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati, ecco perché si è voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per il freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna.

Una iniziativa che rientra a tutti gli effetti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni del vino Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole produttive.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, la cui Presidente è Marina Zopegni è nato nel 2002 e ha, come molti Consorzi, l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese.

Inoltre si occupa di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Naturalmente ha poi il compito di svolgere le attività di vigilanza e promozione della viticoltura incoraggiandone le migliorie, sia nell'applicazione di sistemi di produzione più razionali ed ecocompatibili, sia nella produzione dei vini, mettendo a disposizione dei consorziati un'assistenza orientativa e tecnica oltre che di tutela legale nella protezione delle denominazioni.



Le denominazioni sono due: Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999.

Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di

sempre a volere scoprire qualcosa di nuovo, di apprezzabile, di comunicabile pubblico. Ho pertanto raggiunto la città di Chieri per incontrare uno dei produttori di Freisa più rappresentativi nella sua cantina. Il nome non ha importanza, ciò che conta è il vino, e poi anche io ho un pizzico di savia pazzia del frigorifero.

Gustarsi un **Freisa** classico, storico, quello con le bolle, o per meglio dire frizzante, giusto per capirci con un risottino cucinato con fragole e Fresia è stato un vero piacere. Per non parlare dei **Plin**, l'agnolottino tipico piemontese preparato con le tre carni annaffiate dal vino Freisa in cottura, in abbinamento con un Freisa superiore.

Questa è una tipologia di vino che oggi si ottiene grazie alla ricerca effettuata nel tempo e all'innovazione tecnologica che consente di avere vini da lungo invecchiamento. Infine il Fresia dolce, quello che un tempo si chiamava amabile e dalla bassa gradazione, 5/6 gradi appena. A Chieri non puoi non abbinarlo alla tipica Focaccia di Chieri, un dolce tanto semplice quanto delizioso di cui ovviamente ho seguito tutte le fasi di preparazione in una delle pasticcerie più rinomate della città.

Una bella serata, una cantina con grandi vini e un'ottima cucina cosa chiedere di più dall'incontro con questo vino?

# Una domanda però c'è ancora: ma si dice il Freisa o la Freisa, alla piemontese?

Una domanda alla quale in fondo non c'è risposta, in genere si tende a chiamare il freisa il vitigno e la Freisa il vino; sul territorio si ama il femminile riguardo al vino, forse per la finezza e l'eleganza, ma è anche un vino che al momento giusto esprime ruvidità e durezza da uomo, dunque maschile.

Il o la poco cambia, fate come volete ma godetevelo perché merita e vi assicuro che non è surrealismo.

Fabrizio Salce

Mi piace

FREISA PIEMONTE

**ARTICOLI SIMILI** 

Ristorante Zur Kaiserkron: nella notte di San Lorenzo la cena Calici di Stelle Il San Patrizio Festival porta i sapori d'Irlanda a Milano

Ristorante Vun: la cucina stellata di Andrea Aprea

YARTICOLI RECENTI









C'è ancora un bel sole in liguria...







Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI

CITTÀ

SPORT

CHIVASSO PINEROLESE SETTIMO

ABBONATI

#### 















**CHE TEMPO FA** 



MER 2

5.5°C 10.2°(



4.5°C 9.2

,C



erling PUBBLICITA OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE









#### RUBRICHE

Fotogallery

Videogallery

Stadio Aperto

Backstage

Immortali

Il Punto di Beppe Gandolfo

Nuove Note

L'oroscopo di Corinne



ECONOMIA E LAVORO | 04 novembre 2022, 12:44

### "La Freisa di Chieri nel piatto", sapori del territorio tra ricette e abbinamenti creativi

Appuntamento sabato 12 e domenica 13 novembre





Sabato 12 e domenica 13 novembre, in occasione dell'appuntamento annuale con la Fiera nazionale di San Martino, i cittadini chieresi e i turisti potranno fare un viaggio nei sapori e scoprire tutte le anime di uno dei prodotti enogastronomici di punta della cittadina piemontese e, più in generale, del Piemonte: la Freisa di Chieri.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, grazie al prezioso contributo del Comune di Chieri, lancia infatti l'iniziativa "La Freisa di Chieri nel





#### Scopri con noi il bellissimo entroterra

a Rossini, 14 - IMPERIA - tel. 0183.74000 v.hotel-rossini.it - info@hotel-rossini.it



#### IN BREVE

#### martedì 27 dicembre

Mercatino San Rocco a Grugliasco, fino al 30 dicembre si può presentare domanda di partecipazione (h. 13:05)



Peste suina africana: salgono a 217 le positività accertate tra Liguria e Piemonte (h. 12:50)

Ambiente e Natura Storie sotto la Mole

Viaggia sicuro con Evolgo

Macaluso Fabiana Contemporary Artist Motori

Dalla padella alla brace

E poe...sia!

Conversazioni

I racconti del vento

I corsivi di Virginia

Fiera Nazionale del Peperone

Cultura Energetica

La finanza in parole semplici

Pronto condominio

#### **ACCADEVA UN ANNO FA**



Cronaca

Covid Piemonte: contagi in aumento, oltre 4 mila nuovi casi e due decessi nelle ultime 24 ore



Attualità

La Circoscrizione 7 di Torino crea 2 nuove Sottocommissioni, riflettori su multiculturalità e pari opportunità



Cronaca

Ubriaco colpisce al volto il titolare di un negozio in via Rossini

Leggi tutte le notizie

*Piatto*" che coinvolge i ristoratori e gli chef in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri si incontra "nel piatto" insieme ad altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno, o la Zucca di Sciolze.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa, dieci in tutto, avranno infatti il compito di mettere in carta il loro "Piatto di San Martino", creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti questi ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese, ed esaltandone il connubio con la Freisa di Chieri DOC, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte e vero e proprio ambasciatore del gusto di questa magnifica area del Piemonte.

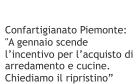
I piatti proposti rimarranno in carta almeno fino al 30 di novembre e tutte le ricette saranno oggetto di una pubblicazione: un ricettario elettronico che il Consorzio, grazie alla collaborazione con l'esperta di comunicazione gastronomica Paola Uberti, realizzerà e pubblicherà on line sul proprio sito web (www.freisadichieri.com) in prossimità del Natale per far conoscere al pubblico la versatilità di un vino unico come il Freisa di Chieri e i suoi abbinamenti più intriganti.

I ristoratori e gli chef aderenti a "La Freisa di Chieri nel Piatto" spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette.

Non è tutto. Per dare ancora più risalto al progetto e coinvolgere anche il pubblico, il Consorzio della Freisa di Chieri lancerà un'iniziativa social attivando una "giuria da casa" o, meglio "dal ristorante". I visitatori che, durante la due giorni della Fiera, degusteranno uno o più "Piatti di San Martino" saranno invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione "fotografica" all'insegna dei sapori, dei colori e della creatività in cucina.

"In questo periodo storico così importante per il nostro Freisa, nominato vitigno dell'anno 2022 dalla Regione Piemonte e che il prossimo anno festeggerà i 50 anni della DOC, abbiamo voluto dire grazie e celebrare una volta ancora il nostro territorio, i suoi innumerevoli e magnifici sapori e i suoi ambasciatori di gusto - Spiega Marina Zopegni, Presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese - "La Freisa di Chieri nel Piatto" sarà una festa nella festa. Durante la Fiera nazionale di San Martino coinvolgeremo tutti i visitatori e i turisti curiosi di scoprire qualcosa in più di Chieri e della sua storia. Li guideremo in un viaggio gastronomico ricco di eccellenze uniche nel loro genere, li faremo incontrare con la creatività e l'abilità culinaria dei nostri ristoratori e chef e li inviteremo a brindare alla vita con un ottimo bicchiere di Freisa di Chieri".







"Lavoriamo 12 ore e ci mancano le posate per gli anziani". Oss in protesta contro la Regione: "Scaricano emergenza su noi" (h. 11:05)

(h. 11:41)



Asl To5, da gennaio assunti a tempo indeterminato 55 tra oss e infermieri (h. 11:03)



Badanti a casa e criptovalute: la Start up dell'anno 2022 non sa scegliere. E c'è un primo posto per due (h. 07:15)



Prova colore senza danni: ecco come fare (h. 07:00)



#### lunedì 26 dicembre

Cibo e vino trascinano il Piemonte: per Capodanno s va verso il sold out (h. 17:39)



La legge ucraina sulle minoranze scatena le reazioni negative di romeni e ungheresi (h. 07:00)



A Natale occhi più grandi della bocca (h. 07:00)



Leggi le ultime di: Economia e lavoro

### La Freisa di Chieri nel piatto

Di **Fabio Italiano** - 5 Novembre 2022



Sabato 12 e domenica 13 novembre, in occasione dell'appuntamento annuale con la Fiera nazionale di San Martino, i cittadini chieresi e i turisti potranno fare un viaggio nei sapori e scoprire tutte le anime di uno dei prodotti enogastronomici di punta della cittadina piemontese e, più in generale, del Piemonte: la Freisa di Chieri.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, grazie al prezioso contributo del Comune di Chieri, lancia infatti l'iniziativa "La Freisa di Chieri nel Piatto" che coinvolge i ristoratori e gli chef in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri si incontra "nel piatto" insieme ad altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno, o la Zucca di Sciolze.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa, dieci in tutto, avranno infatti il compito di mettere in carta il loro "Piatto di San Martino", creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti questi ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese, ed esaltandone il connubio con la Freisa di Chieri DOC, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte e vero e proprio ambasciatore del gusto di questa magnifica area del Piemonte.

I piatti proposti rimarranno in carta almeno fino al 30 di novembre e tutte le ricette saranno oggetto di una pubblicazione: un ricettario elettronico che il Consorzio, grazie alla collaborazione con l'esperta di comunicazione gastronomica Paola Uberti, realizzerà e pubblicherà on line sul proprio sito web (www.freisadichieri.com) in prossimità del Natale per far conoscere al pubblico la versatilità di un vino unico come il Freisa di Chieri e i suoi abbinamenti più intriganti.

I ristoratori e gli chef aderenti a "La Freisa di Chieri nel Piatto" spazieranno tra fantasia e tradizione per incontrare i gusti di tutti: tortelloni di zucca, tempura di cardo dorato di Andezeno, uramaki con riso aromatizzato al Freisa, tarte tatin di cipolla bionda di Andezeno e, ancora, cheesecake con grissino Rubatà di Chieri e salsa di Peperone di Carmagnola, guancia di maialino brasata al Freisa e molte altre ricette.

Non è tutto. Per dare ancora più risalto al progetto e coinvolgere anche il pubblico, il Consorzio della Freisa di Chieri lancerà un'iniziativa social attivando una "giuria da casa" o, meglio "dal ristorante". I visitatori che, durante la due giorni della Fiera, degusteranno uno o più "Piatti di San Martino" saranno invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri ben visibile, sui propri canali social e su quelli del Consorzio, in modo da dare vita a una vera e propria competizione "fotografica" all'insegna dei sapori, dei colori e della creatività in cucina.

"In questo periodo storico così importante per il nostro Freisa, nominato vitigno dell'anno 2022 dalla Regione Piemonte e che il prossimo anno festeggerà i 50 anni della DOC, abbiamo voluto dire grazie e celebrare una volta ancora il nostro territorio, i suoi innumerevoli e magnifici sapori e i suoi ambasciatori di gusto – Spiega Marina Zopegni, Presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese – "La Freisa di Chieri nel Piatto" sarà una festa nella festa. Durante la Fiera nazionale di San Martino coinvolgeremo tutti i visitatori e i turisti curiosi di scoprire qualcosa in più di Chieri e della sua storia. Li guideremo in un viaggio gastronomico ricco di eccellenze uniche nel loro genere, li faremo incontrare con la creatività e l'abilità culinaria dei nostri ristoratori e chef e li inviteremo a brindare alla vita con un ottimo bicchiere di Freisa di Chieri".

#### I RISTORANTI ADERENTI E IL LORO "PIATTO DI SAN MARTINO"

- AGRIGRILL CASCINA CAPELLO (Piazza Cavour 3 Tel. 333.4529922)
  "Esplosione di sapori": Tortelloni di Zucca di Sciolze fatti a mano, serviti su una vellutata di cardo dorato e cipolla bionda Piatlina di Andezeno, cosparsi di amaretti e peperone di Carmagnola essiccato in scaglie.
- BOKU (Piazza Mazzini 6 Tel. 0115503093)

  Tempura di Cardo dorato di Andezeno, Peperone di Carmagnola e Cipolla Bionda Piatlina,
  Uramaki con riso aromatizzato al Freisa, Gambero in tempura e Zucca di Sciolze.
- IL CENACOLO OSTERIA (Via San Domenico 2B Tel. 392.0832152)

  Tarte Tatin di Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno e Robiola di Roccaverano.
- LA CANTINA DEL CONVENTO (Via Santa Clara 5 Tel. 338.2762626)

  Tarte Tatin di Cipolla Bionda di Andezeno.

  Giganti di Zucca di Sciolze con gocce di pesto, seirass alla cannella e ricotta salata.
- LE TERRAZZE (Corso Matteotti 7 Tel. 011.9427031)
  Risotto con Zucca di Sciolze, Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno caramellata al Freisa.
- OSTERIA LE RADICI DEL GUSTO (Via Vittorio Emanuele 32- Tel. 375.6313227) Tradizione e non solo...Capunet vegetariano, patate, funghi e riduzione vegetale.
- RISTORANTE DE GUSTIBUS (Via Martiri della Libertà 9 Tel. 011 9400713) Degustazione "Viaggi dalla Sicilia al Piemonte".

• RISTORANTE SOCIALE EX MATTATOIO (Via Giovanni Paolo XXIII 8B – Tel. 345.3002693)

Cheesecake con grissino Rubatà di Chieri, salsa di Peperone di Carmagnola e chips di Cipolla Piatlina di Andezeno.

- STASERA CUCINO IO (Piazza Mazzini 8 Tel. 011 5791725)
   Cardo dorato di Andezeno, crema di Toma d'Alpeggio e uovo poché.
   Cappellaccio di Faraona, il suo fondo e vellutata di Zucca di Sciolze.
   Guancia di maialino brasata al Freisa con tortino di patate e Cipolla Piatlina di Andezeno.
- VICTOR37 (Via Vittorio Emanuele 37C Tel. 011 9416344) Spiedone di pollo sospeso con verdure del territorio.



Prima Pagina Itinerari Cibo Ricette Ristoranti Vini Eventi Libri News Tutte le notizie

> Facebook Direttore Archivio

**CIBO | 05 novembre 2022** 

### "La Freisa di Chieri nel piatto", sapori del territorio tra ricette e abbinamenti creativi

Appuntamento sabato 12 e domenica 13 novembre



#### **LEGGI ANCH**

#### domenica 2:

A Natale vincon tradizione sulle t piemontesi

Il regalo ai nostr chef Giorgio Bar stellate per un n strepitoso

#### sabato 24 di

Target: Azienda Cascin", olive, ol e vini di alta qua

#### venerdì 23 c

Carlo Petrini: "È nonna la star de circolare. La mia Balon di Langa"

#### giovedì 22 d

Tredici dessert r vigilia



#### Contenuti sponsorizzati



**FOOD NEWS** 

**ARTISTI DEL GUSTO** 

L'ARCIMBOLDO D'ORO

**TUFFOLIO** 

**ALTRO** 

**FESTIVAL ARTISTI DEL GUSTO** 

PARTECIPA ANCHE TU!

POP

Piemonte: Freisa, vitigno dell'anno 2022 Il Fresia o la Fresia??? HOME / PIEMONTE: FREISA, VITIGNO DELL'ANNO 2022 IL FRESIA O LA FRESIA???

**FOOD NEWS** 

Piemonte: Freisa, vitigno dell'anno 2022 Il Fresia o la Fresia???



Piemonte: Freisa, vitigno dell'anno 2022 Il Fresia o la Fresia???

Una splendida dimora storica sabauda, un vitigno e, di conseguenza, un vino con secoli di vita alle spalle, una vigna metropolitana, la calda temperatura estiva e una vista su Torino affascinante. Le Mole Antonelliana, simbolo della città, la grande Piazza Vittorio Veneto, il Monte dei Cappuccini, la Gran Madre di Dio e sullo sfondo le montagne e l'ovest, ovvero il passaggio di sempre verso la Francia, dove ai tempi della Torino Romana sorgeva la porta Segusina.



Sono forse attimi di surrealismo del passato, di pazzia del frigorifero come amava dire Lawrence Durrell, celebre scrittore britannico, nel definire la savia follia surrealista, o momenti di squisita realtà dei giorni nostri? Tutto vero e tutto reale, nulla di surreale. Una meravigliosa serata voluta e organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte insieme a VisitPiemonte nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del freisa, vitigno dell'Anno 2022 del Piemonte. Lo scenario la Villa della Regina a Torino, Residenza Reale con il vigneto urbano coltivato a freisa, il vitigno storico autoctono piemontese diventa protagonista insieme ai produttori ed al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Con il Consorzio del Freisa anche il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani. E poi i personaggi politici, i giornalisti, i tecnici del vino e gli ospiti: consumatori e appassionati.

Ma soprattutto c'è lui, il vino Freisa. Quando parliamo di vitigno freisa menzioniamo uno dei vitigni autoctoni piemontesi più importanti, basti pensare alla sua storia e alla sua qualità. Bisogna infatti tornare nel passato di alcuni secoli, nel 1500, quando era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo.



Una storia dunque di almeno 500 anni, così come appare dai documenti giunti ai giorni nostri. La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicarne l'uva locale. Ma come è stata possibile questa sopravvivenza della viticoltura e dell'enologia? Dalle invasioni barbariche che fecero seguito alla caduta dell'Impero Romano furono senza dubbio i monaci che, al sicuro dei loro templi religiosi, portarono avanti e tramandarono la coltivazione della vite e

la produzione di vino richiesto sì per la celebrazione dell'Eucaristia, ma non solo. Per il vitigno freisa e altre uve di questo lembo di Piemonte racchiuso tra il fiume Po e il Monferrato si devono ringraziare i monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano abili poi a diffonderne la coltivazione.

La sua diffusione si è poi allargata in tutta l'area astigiana, diventando nel tempo in molti comuni situati alla sinistra del fiume Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il barbera.

Oggi la superficie territoriale coltivata a freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa. Parliamo di un totale complessivo di oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.

L'evento è stato inserito in quello che viene definito come progetto "Vitigno dell'anno" nato dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni della Regione Piemonte, in qualità di ambasciatori insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.



Non si dimentichi infatti che Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati, ecco perché si è voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per il freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. Una iniziativa che rientra a tutti gli effetti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni del vino Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole produttive.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, la cui Presidente è Marina Zopegni è nato nel 2002 e ha, come molti Consorzi, l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese. Inoltre si occupa di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Naturalmente ha poi il compito di svolgere le attività di vigilanza e promozione della viticoltura incoraggiandone le migliorie, sia nell'applicazione di sistemi di produzione più razionali ed ecocompatibili, sia nella produzione dei vini, mettendo a disposizione dei consorziati un'assistenza orientativa e tecnica oltre che di tutela legale nella protezione delle denominazioni.



villa della regina

Le denominazioni sono due: Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999.

Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti.

Dalla serata evento di cui vi ho fatto menzione ho però voluto andare oltre. Non che fossi a digiuno in termini di vino Freisa, ci mancherebbe, ma la curiosità spinge sempre a volere scoprire qualcosa di nuovo, di apprezzabile, di comunicabile al pubblico. Ho pertanto raggiunto la città di Chieri per incontrare uno dei produttori di Freisa più rappresentativi nella sua cantina. Il nome non ha importanza, ciò che conta è il vino, e poi anche io ho un pizzico di savia pazzia del frigorifero.

Gustarsi un Freisa classico, storico, quello con le bolle, o per meglio dire frizzante, giusto per capirci con un risottino cucinato con fragole e Fresia è stato un vero piacere. Per non parlare dei Plin, l'agnolottino tipico piemontese preparato con le tre carni annaffiate dal vino Freisa in cottura, in abbinamento con un Freisa superiore.

Questa è una tipologia di vino che oggi si ottiene grazie alla ricerca effettuata nel tempo e all'innovazione tecnologica che consente di avere vini da lungo invecchiamento. Infine il Fresia dolce, quello che un tempo si chiamava amabile e dalla bassa gradazione, 5/6 gradi appena. A Chieri non puoi non abbinarlo alla tipica Focaccia di Chieri, un dolce tanto semplice quanto delizioso di cui ovviamente ho seguito tutte le fasi di preparazione in una delle pasticcerie più rinomate della città.



Una bella serata, una cantina con grandi vini e un'ottima cucina cosa chiedere di più dall'incontro con questo vino? Una domanda però c'è ancora: ma si dice il Freisa o la Freisa, alla piemontese? Una domanda alla quale in fondo non c'è risposta, in genere si tende a chiamare il freisa il vitigno e la Freisa il vino; sul territorio si ama il femminile riguardo al vino, forse per la finezza e l'eleganza, ma è anche un vino che al momento giusto esprime ruvidità e durezza da uomo, dunque maschile. Il o la poco cambia, fate come volete ma godetevelo perché merita e vi assicuro che non è surrealismo.

#### **Fabrizio Salce**

Nota per chi pubblica: il nome del vitigno si scrive in minuscolo, mentre il nome del vino in Maiuscolo.

Vitigno fresia e vino Freisa. Non comprendetemi male, ve ne prego, non è supponenza è solo per spiegare come ho scritto l'articolo. Grazie infinite.

#### WRITTEN BY FABRIZIO SALCE



THE PERFECT MATCH: IL TOUR ESTIVO FIRMATO FEVER-TREE CELEBRA L'INTESA PERFETTA. NELLA VITA E NELLA MIXOLOGY ESTATE 2022 IL MENU DE IL TARI'ART RESTAURANT DI AMALFI

**NEXT POST** 

**PREV POST** 

#### LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Comments \*

Your name \*

Your e-mail \*

Your website

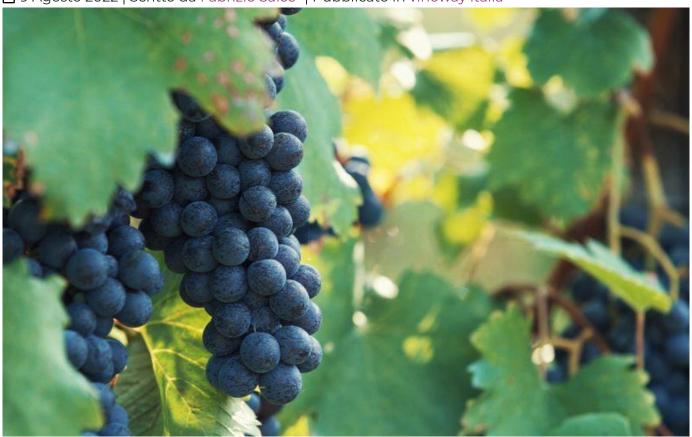
Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.



## Piemonte: Freisa, vitigno dell'anno 2022. Il Freisa o la Freisa?

Home » Vinoway Italia » Piemonte: Freisa, Vitigno Dell'anno 2022. Il Freisa O La Freisa?





Una splendida dimora storica sabauda, un vitigno e, di conseguenza, un vino con secoli di vita alle spalle, una vigna metropolitana, la calda temperatura estiva e una vista su Torino affascinante. Le Mole Antonelliana, simbolo della città, la grande Piazza Vittorio Veneto, il Monte dei Cappuccini, la Gran Madre di Dio e sullo sfondo le montagne e l'ovest, ovvero il passaggio di sempre verso la Francia, dove ai tempi della Torino Romana sorgeva la porta Segusina.

Sono forse attimi di surrealismo del passato, di pazzia del frigorifero come amava dire Lawrence Durrell, celebre scrittore britannico, nel definire la savia follia surrealista, o momenti di squisita realtà dei giorni nostri? Tutto vero e tutto reale, nulla di surreale.

meravigliosa serata voluta e organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo
Regione Piemonte insieme a VisitPiemonte nell'ambito delle iniziative di

valorizzazione del freisa, vitigno dell'Anno 2022 del Piemonte. Lo scenario la Villa della Regina a Torino, Residenza Reale con il vigneto urbano coltivato a freisa, il vitigno storico autoctono piemontese diventa protagonista insieme ai produttori ed al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese.



Con il Consorzio del Freisa anche il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani. E poi i personaggi politici, i giornalisti, i tecnici del vino e gli ospiti: consumatori e appassionati.

Ma soprattutto c'è lui, il vino Freisa. Quando parliamo di vitigno freisa menzioniamo uno dei vitigni autoctoni piemontesi più importanti, basti pensare alla sua storia e alla sua qualità. Bisogna infatti tornare nel passato di alcuni secoli, nel 1500, quando era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo.

Una storia dunque di almeno 500 anni, così come appare dai documenti giunti ai giorni nostri. La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicarne l'uva locale. Ma come è stata possibile questa sopravvivenza della viticoltura e dell'enologia? Dalle invasioni barbariche che fecero seguito alla caduta dell'Impero Romano furono senza dubbio i monaci che, al sicuro dei loro templi religiosi, portarono avanti e tramandarono la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto sì per la celebrazione dell'Eucaristia, ma non solo. Per il vitigno freisa e altre uve di questo lembo di Piemonte racchiuso tra il fiume Po e il Monferrato si devono ringraziare i monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano abili poi a diffonderne la coltivazione.

La sua diffusione si è poi allargata in tutta l'area astigiana, diventando nel tempo in molti comuni situati alla sinistra del fiume Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il barbera.

Oggi la superficie territoriale coltivata a freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa. Parliamo di un totale complessivo di oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.





L'evento è stato inserito in quello che viene definito come progetto "Vitigno dell'anno" nato dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni della Regione Piemonte, in qualità di ambasciatori insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.

Non si dimentichi infatti che Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati, ecco perché si è voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per il freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. Una iniziativa che rientra a tutti gli effetti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni del vino Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole produttive.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, la cui Presidente è Marina Zopegni è nato nel 2002 e ha, come molti Consorzi, l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese. Inoltre si occupa di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Naturalmente ha poi il compito di svolgere le attività di vigilanza e promozione della viticoltura incoraggiandone le migliorie, sia nell'applicazione di sistemi di produzione più razionali ed ecocompatibili, sia nella produzione dei vini, mettendo a disposizione dei consorziati un'assistenza orientativa e tecnica oltre che di tutela legale nella protezione delle denominazioni.

Le denominazioni sono due: Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999.

Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti.

Dalla serata evento di cui vi ho fatto menzione ho però voluto andare oltre. Non che fossi a digiuno in termini di vino Freisa, ci mancherebbe, ma la curiosità spinge sempre a volere scoprire qualcosa di nuovo, di apprezzabile, di comunicabile al pubblico. Ho pertanto raggiunto la città di Chieri per incontrare uno dei produttori di Freisa più rappresentativi nella sua cantina. Il nome non ha importanza, ciò che conta è il vino, e poi anche io ho un pizzico di savia pazzia del frigorifero.

Gustarsi un Freisa classico, storico, quello con le bolle, o per meglio dire frizzante, giusto per capirci con un risottino cucinato con fragole e Fresia è stato un vero piacere. Per non parlare dei Plin, l'agnolottino tipico piemontese preparato con le tre carni annaffiate dal vino Freisa in cottura, in abbinamento con un Freisa superiore.



Questa è una tipologia di vino che oggi si ottiene grazie alla ricerca effettuata nel tempo e all'innovazione tecnologica che consente di avere vini da lungo invecchiamento. Infine il Fresia dolce, quello che un tempo si chiamava amabile e dalla bassa gradazione, 5/6 gradi appena. A Chieri non puoi non abbinarlo alla tipica Focaccia di Chieri, un dolce tanto semplice quanto delizioso di cui ovviamente ho seguito tutte le fasi di preparazione in una delle pasticcerie più rinomate della città.

Una bella serata, una cantina con grandi vini e un'ottima cucina cosa chiedere di più dall'incontro con questo vino? Una domanda però c'è ancora: ma si dice il Freisa o la Freisa, alla piemontese? Una domanda alla quale in fondo non c'è risposta, in genere si tende a chiamare il freisa il vitigno e la Freisa il vino; sul territorio si ama il femminile riguardo al vino, forse per la finezza e l'eleganza, ma è anche un vino che al momento cimto esprime ruvidità e durezza da uomo, dunque maschile. Il o la poco cambia, fate e volete ma godetevelo perché merita e vi assicuro che non è surrealismo.



### PIEMONTE: FREISA, VITIGNO DELL'ANNO 2022

Una splendida dimora storica sabauda, un vitigno e, di conseguenza, un vino con secoli di vita alle spalle, una vigna metropolitana, la calda temperatura estiva e una vista su Torino affascinante. Le Mole Antonelliana, simbolo della città, la grande Piazza Vittorio Veneto, il Monte dei Cappuccini, la Gran Madre di Dio e sullo sfondo le montagne e l'ovest, ovvero il passaggio di sempre verso la Francia, dove ai tempi della Torino Romana sorgeva la porta Segusina.

Sono forse attimi di surrealismo del passato, di pazzia del frigorifero come amava dire Lawrence Durrell, celebre scrittore britannico, nel definire la savia follia surrealista, o momenti di squisita realtà dei giorni nostri? Tutto vero e tutto reale, nulla di surreale. Una meravigliosa serata voluta e organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte insieme a VisitPiemonte nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del freisa, vitigno dell'Anno 2022 del Piemonte. Lo scenario la Villa della Regina a Torino, Residenza Reale con il vigneto urbano coltivato a freisa, il vitigno storico autoctono piemontese diventa protagonista insieme ai produttori ed al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese.





Con il Consorzio del Freisa anche il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani. E poi i personaggi politici, i giornalisti, i tecnici del vino e gli ospiti: consumatori e appassionati.

Ma soprattutto c'è lui, il vino Freisa. Quando parliamo di vitigno freisa menzioniamo uno dei vitigni autoctoni piemontesi più importanti, basti pensare alla sua storia e alla sua qualità. Bisogna infatti tornare nel passato di alcuni secoli, nel 1500, quando era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo.

Una storia dunque di almeno 500 anni, così come appare dai documenti giunti ai giorni nostri. La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicarne l'uva locale. Ma come è stata possibile questa sopravvivenza della viticoltura e dell'enologia? Dalle invasioni barbariche che fecero seguito alla caduta dell'Impero Romano furono senza dubbio i monaci che, al sicuro dei loro templi religiosi, portarono avanti e tramandarono la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto sì per la celebrazione dell'Eucaristia, ma non solo. Per il vitigno freisa e altre uve di questo lembo di Piemonte racchiuso tra il fiume Po e il Monferrato si devono ringraziare i monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano abili poi a diffonderne la coltivazione.

La sua diffusione si è poi allargata in tutta l'area astigiana, diventando nel tempo in molti comuni situati alla sinistra del fiume Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il barbera.

Oggi la superficie territoriale coltivata a freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa. Parliamo di un totale complessivo di oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.

L'evento è stato inserito in quello che viene definito come progetto "Vitigno dell'anno" nato dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni della Regione Piemonte, in qualità di ambasciatori insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.

Non si dimentichi infatti che Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati, ecco perché si è voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per il freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. Una iniziativa che rientra a tutti gli effetti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni del vino Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole produttive.





Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, la cui Presidente è Marina Zopegni è nato nel 2002 e ha, come molti Consorzi, l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese. Inoltre si occupa di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Naturalmente ha poi il compito di svolgere le attività di vigilanza e promozione della viticoltura incoraggiandone le migliorie, sia nell'applicazione di sistemi di produzione più razionali ed ecocompatibili, sia nella produzione dei vini, mettendo a disposizione dei consorziati un'assistenza orientativa e tecnica oltre che di tutela legale nella protezione delle denominazioni.

Le denominazioni sono due: Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999.

Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti.

Dalla serata evento di cui vi ho fatto menzione ho però voluto andare oltre. Non che fossi a digiuno in termini di vino Freisa, ci mancherebbe, ma la curiosità spinge sempre a volere scoprire qualcosa di nuovo, di apprezzabile, di comunicabile al pubblico. Ho pertanto raggiunto la città di Chieri per incontrare uno dei produttori di Freisa più rappresentativi nella sua cantina. Il nome non ha importanza, ciò che conta è il vino, e poi anche io ho un pizzico di savia pazzia del frigorifero.

Gustarsi un Freisa classico, storico, quello con le bolle, o per meglio dire frizzante, giusto per capirci con un risottino cucinato con fragole e Fresia è stato un vero piacere. Per non parlare dei Plin, l'agnolottino tipico piemontese preparato con le tre carni annaffiate dal vino Freisa in cottura, in abbinamento con un Freisa superiore.

Questa è una tipologia di vino che oggi si ottiene grazie alla ricerca effettuata nel tempo e all'innovazione tecnologica che consente di avere vini da lungo invecchiamento. Infine il Fresia dolce, quello che un tempo si chiamava amabile e dalla bassa gradazione, 5/6 gradi appena. A Chieri non puoi non abbinarlo alla tipica Focaccia di Chieri, un dolce tanto semplice quanto delizioso di cui ovviamente ho seguito tutte le fasi di preparazione in una delle pasticcerie più rinomate della città.

Una bella serata, una cantina con grandi vini e un'ottima cucina cosa chiedere di più dall'incontro con questo vino? Una domanda però c'è ancora: ma si dice il Freisa o la Freisa, alla piemontese? Una domanda alla quale in fondo non c'è

risposta, in genere si tende a chiamare il freisa il vitigno e la Freisa il vino; sul territorio si ama il femminile riguardo al vino, forse per la finezza e l'eleganza, ma è anche un vino che al momento giusto esprime ruvidità e durezza da uomo, dunque maschile. Il o la poco cambia, fate come volete ma godetevelo perché merita e vi assicuro che non è surrealismo.

TAGS: Freisa, fresia, piemonte, vino, vitigni



Altro Crea blog Accedi

# SpecialeItaliadelGusto



lunedì 1 agosto 2022

Piemonte: Freisa, vitigno dell'anno 2022 Il Fresia o la Fresia???





Una splendida dimora storica sabauda, un vitigno e, di conseguenza, un vino con secoli di vita alle spalle, una vigna metropolitana, la calda temperatura estiva e una vista su Torino affascinante. Le Mole Antonelliana, simbolo della città, la grande Piazza Vittorio Veneto, il Monte dei Cappuccini, la Gran Madre di Dio e sullo sfondo le montagne e l'ovest, ovvero il passaggio di sempre verso la Francia, dove ai tempi della Torino Romana sorgeva la porta Segusina

Sono forse attimi di surrealismo del passato, di pazzia del frigorifero come amava dire Lawrence Durrell, celebre scrittore britannico, nel definire la savia follia surrealista, o momenti di squisita realtà dei giorni nostri? Tutto vero e tutto reale, nulla di surreale. Una meravigliosa serata voluta e organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte insieme a VisitPiemonte nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del freisa, vitigno dell'Anno 2022 del Piemonte. Lo scenario la Villa della Regina a Torino, Residenza Reale con il vigneto urbano coltivato a freisa, il vitigno storico autoctono piemontese diventa protagonista insieme ai produttori ed al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese.

#### Archivio blog

- **2022** (1172)
  - ▶ settembre (15)
  - ▼ agosto (64)
    - Provincia di Brescia, gli eventi imperdibili di s...
    - CANTINA VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO: AL VI...
    - CARO ENERGIA: ANEF, "A RISCHIO LA STAGIONE INVERNA...
    - IL SUGHERO VIENE PERCEPITO COME ELEMENTO DI QUALIT...
    - Procida 2022, ecco "Il Terzo Reich", la performanc...
    - Parco della Chiusa a Casalecchio: riqualificato da...
    - Ecco le vincitrici del Festival internazionale di ...
    - Antica Bottega del Vino vince il Grand Award di W...
    - Burning Dolomites: all'Hotel Granbaita Dolomites ...
    - Estate 2022 Le cene del Festival della Cucina I...
    - Prodigy Kid Francesco Cavaliere -Leonardo Pivi ...
    - AVVICENDAMENTO AL VERTICE DI CANTINA TOLLO: LUCIAN...
    - Paul Klee La collezione Sylvie e Jorge Helft ...
    - S.PELLEGRINO SAPORI TICINO 2022 "ESPAÑA AHORA" Una...
    - Procida 2022, arpe giganti dal legno dei vecchi go...
    - "Cocco... Wine 2022" Un invito alla manifestazione ...
    - Festivaletteratura Mantova 26<sup>a</sup> edizione
    - Procida 2022, le storie dei viaggiatori diventano ...
    - "Sharing the Stars" al Meraviglioso di Porto Cerv...
    - Pubblicata oggi la guida The WineHunter Award 2022...

Con il Consorzio del Freisa anche il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani. E poi i personaggi politici, i giornalisti, i tecnici del vino e gli ospiti: consumatori e appassionati.

Ma soprattutto c'è lui, il vino Freisa. Quando parliamo di vitigno freisa menzioniamo uno dei vitigni autoctoni piemontesi più importanti, basti pensare alla sua storia e alla sua qualità. Bisogna infatti tornare nel passato di alcuni secoli, nel 1500, quando era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo.

Una storia dunque di almeno 500 anni, così come appare dai documenti giunti ai giorni nostri. La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicarne l'uva locale. Ma come è stata possibile questa sopravvivenza della viticoltura e dell'enologia? Dalle invasioni barbariche che fecero seguito alla caduta dell'Impero Romano furono senza dubbio i monaci che, al sicuro dei loro templi religiosi, portarono avanti e tramandarono la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto sì per la celebrazione dell'Eucaristia, ma non solo. Per il vitigno freisa e altre uve di questo lembo di Piemonte racchiuso tra il fiume Po e il Monferrato si devono ringraziare i monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano abili poi a diffonderne la coltivazione.

La sua diffusione si è poi allargata in tutta l'area astigiana, diventando nel tempo in molti comuni situati alla sinistra del fiume Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il barbera.

Oggi la superficie territoriale coltivata a freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa. Parliamo di un totale complessivo di oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.

L'evento è stato inserito in quello che viene definito come progetto "Vitigno dell'anno" nato dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni della Regione Piemonte, in qualità di ambasciatori insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.

Non si dimentichi infatti che Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati, ecco perché si è voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per il freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. Una iniziativa che rientra a tutti gli effetti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni del vino Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole produttive.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, la cui Presidente è Marina Zopegni è nato nel 2002 e ha, come molti Consorzi, l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese. Inoltre si occupa di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Naturalmente ha poi il compito di svolgere le attività di vigilanza e promozione della viticoltura incoraggiandone le migliorie, sia nell'applicazione di sistemi di produzione più razionali ed ecocompatibili, sia nella produzione dei vini, mettendo a disposizione dei consorziati un'assistenza orientativa e tecnica oltre che di tutela legale nella protezione delle denominazioni.

Le denominazioni sono due: Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999.

Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti.

Dalla serata evento di cui vi ho fatto menzione ho però voluto andare oltre. Non che fossi a digiuno in termini di vino Freisa, ci mancherebbe, ma la curiosità spinge sempre a volere scoprire qualcosa di nuovo, di apprezzabile, di comunicabile al pubblico. Ho pertanto raggiunto la città di Chieri per incontrare uno dei produttori di Freisa più rappresentativi nella sua cantina. Il nome non ha importanza, ciò che conta è il vino, e poi anche io ho un pizzico di savia pazzia del frigorifero.

Gustarsi un Freisa classico, storico, quello con le bolle, o per meglio dire frizzante, giusto per capirci con un risottino cucinato con fragole e Fresia è stato un vero piacere. Per non parlare dei Plin, l'agnolottino tipico piemontese preparato con le tre carni annaffiate dal vino Freisa in cottura, in abbinamento con un Freisa superiore.

- PIERO ANGELA, L'IMPRENDITORE VENETO ROBERTO CASTAG...
- "Cocco... Wine 2022" Un invito alla manifestazione ...
- Val Ferret: dalle ore 19 di questa sera riapre l...
- Foglie musicali dal Cadore
- TUTTI QUEI TIRAMISÙ TI SONO SERVITI! DIVENTA GIU...
- LE NUOVE COMETE DI ALOIS LAGEDER
- Fontanafredda presenta la Festa della Vendemmia 20...
- IL VINO E LE SUE CONNESSIONI CON L'ARTE, LA MUSICA...
- TRENITALIA CAMPANIA: PARTNERSHIP CON ALILAURO PER ...
- PREMIO PER LA CULTURA DEL VINO IN ALTO ADIGE 2022:
- Uno spettacolo di montagna: musica e arte in quota...
- COURMAYEUR VAL FERRET, SI LAVORA PER IL RIPRISTI...
- A Le Manzane (TV) Vendemmia Solidale a favore dell...
- Spirits, Castagner: fatturato su dell'11%, l'expor...
- Villaggio della Birra 2022 Rapolano Terme 9/11 set...
- A BARNI TORNA "EL PAES DE SCUPRÍ" CON TANTE NOVITA...
- IN OCCASIONE DELLA PERFORMANCE SITE SPECIFIC AQUA...
- NEI PUNTI VENDITA MD E' CORSA ALLO SPRITZ IDEATO ...
- Al via dal 5 agosto la call per partecipare alle ...
- Provincia di Brescia, gli eventi imperdibili di s...
- Montaldo Roero, spensieratezza tra buon cibo e ami...
- CANTINA TORREVILLA PROSPETTA UNA VENDEMMIA 2022 ER...
- 95 milioni € per il comparto vitivinicolo dell'Emi...
- NEG: SUONARE LE PAUSE 09.09.2022, 8.30/9.30 PM ...
- Estate 2022 Le cene del Festival della Cucina I...
- LIDO CONTEMPORANEO presenta la mostra itinerante ...
- Procida 2022, tre grandi fotografi per un Sos: ecc...
- PRE-VENDEMMIA 2022 Un primo bilancio da nord a sud
- CITTÀ DI RAPALLO presenta PREMIO RAPALLO BPER...
- VENDEMMIA 2022: LA CRISI IDRICA NON COMPROMETTERÀ ...
- Martedì 27 settembre 2022 NH Milano Touring - MIL...
- SI CHIUDE L'EDIZIONE 2022 DI EIN PROSIT SUMMER EDI...
- DIVINEA WINE TECH SYMPOSIUM 2022: APPUNTAMENTO VE...
- AUTUNNO IN BARCA A VELA MARE E VINO L'estate è ...
- Nathalie Djurberg e Hans Berg per Ornellaia Vendem...

Questa è una tipologia di vino che oggi si ottiene grazie alla ricerca effettuata nel tempo e all'innovazione tecnologica che consente di avere vini da lungo invecchiamento. Infine il Fresia dolce, quello che un tempo si chiamava amabile e dalla bassa gradazione, 5/6 gradi appena. A Chieri non puoi non abbinarlo alla tipica Focaccia di Chieri, un dolce tanto semplice quanto delizioso di cui ovviamente ho seguito tutte le fasi di preparazione in una delle pasticcerie più rinomate della città.

Una bella serata, una cantina con grandi vini e un'ottima cucina cosa chiedere di più dall'incontro con questo vino? Una domanda però c'è ancora: ma si dice il Freisa o la Freisa, alla piemontese? Una domanda alla quale in fondo non c'è risposta, in genere si tende a chiamare il freisa il vitigno e la Freisa il vino; sul territorio si ama il femminile riguardo al vino, forse per la finezza e l'eleganza, ma è anche un vino che al momento giusto esprime ruvidità e durezza da uomo, dunque maschile. Il o la poco cambia, fate come volete ma godetevelo perché merita e vi assicuro che non è surrealismo.

Pubblicato da andrea de franceschi a 12:49

#### Nessun commento:

#### Posta un commento

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.



Post più recente Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

- Alpenpalace Luxury Hideaway & Spa Retreat: un'oasi...
- FIERE DI PARMA: RISULTATI OLTRE LE ATTESE ANCHE NE...
- Uve sane e di qualità: al via la vendemmia 2022 in...
- MONTEVERRO, IL CLIMATE CHANGE RISCRIVE LE TEMPIST...
- LIBRANDI: AVVIATO IL PERCORSO DI COMPENSAZIONE DEL...
- Lunedì 26 settembre 2022 Appuntamento con Oltrepò ...
- Al via il festival dell'Acino: musica e territorio...
- Piemonte: Freisa, vitigno dell'anno 2022 Il Fresia...
- Borgo la Caccia sempre più effervescente grazie al...
- ▶ luglio (131)
- ▶ giugno (157)
- ▶ maggio (204)
- ▶ aprile (174)
- ▶ marzo (212)
- ► febbraio (121)
- ▶ gennaio (94)
- **▶** 2021 (1662)
- **2020** (1471)
- **2019** (1534)
- **2018** (1126)
- **2017** (666)
- **2016** (16)
- ▶ 2015 (18)
- ▶ 2014 (7)
- **▶** 2013 (7)
- **2012 (11)**

Tema Viaggi. Powered by Blogger.



HOME (HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT)

RIVISTA (HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT/RIVISTA-ENOLOGIA-ENOGASTRONOMIA-VITICOLTURA/)

ABBONAMENTI (HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT/ABBONAMENTI/)

ARCHIVIO (HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT/ARCHIVIO/)

CONTATTI (HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT/CONTATTI/)

# Piemonte: Freisa, vitigno dell'anno 2022 Il Fresia o la Fresia???

Pubblicato il 16 agosto 2022

Una splendida dimora storica sabauda, un vitigno e, di conseguenza, un vino con secoli di vita alle spalle, una vigna metropolitana, la calda temperatura estiva e una vista su Torino affascinante. Le Mole Antonelliana, simbolo della città, la grande Piazza Vittorio Veneto, il Monte dei Cappuccini, la Gran Madre di Dio e sullo sfondo le montagne e l'ovest, ovvero il passaggio di sempre verso la Francia, dove ai tempi della Torino Romana sorgeva la porta Segusina.



Sono forse attimi di surrealismo del passato, di pazzia del

frigorifero come amava dire Lawrence Durrell, celebre scrittore britannico, nel definire la savia follia surrealista, o momenti di squisita realtà dei giorni nostri? Tutto vero e tutto reale, nulla di surreale. Una meravigliosa serata voluta e organizzata dall'Assessorato all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte insieme a VisitPiemonte nell'ambito delle iniziative di valorizzazione del freisa, vitigno dell'Anno 2022 del Piemonte. Lo scenario la Villa della Regina a Torino, Residenza Reale con il vigneto urbano coltivato a freisa, il vitigno storico autoctono piemontese diventa protagonista insieme ai produttori ed al Consorzio di tutela del Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Con il Consorzio del Freisa anche il Consorzio di tutela del Barbera d'Asti e vini del Monferrato, il Consorzio di tutela vini Doc Pinerolese, il Consorzio di tutela vini Colli Tortonesi e il Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani. E poi i personaggi politici, i giornalisti, i tecnici del vino e gli ospiti: consumatori e appassionati.

Ma soprattutto c'è lui, il vino Freisa. Quando parliamo di vitigno freisa menzioniamo uno dei vitigni autoctoni piemontesi più importanti, basti pensare alla sua storia e alla sua qualità. Bisogna infatti tornare nel passato di alcuni secoli, nel 1500, quando era diffusa la sua coltivazione nell'area nord occidentale del Monferrato, tra le province di Asti e Torino, come attestano le citazioni del nome Freisa nei catasti del Comune di Chieri del secolo sedicesimo.

Una storia dunque di almeno 500 anni, così come appare dai documenti giunti ai giorni nostri. La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicarne l'uva locale. Ma come è stata possibile questa sopravvivenza della viticoltura e dell'enologia? Dalle invasioni barbariche che fecero seguito alla caduta dell'Impero Romano furono senza dubbio i monaci che, al sicuro dei loro templi religiosi, portarono avanti e tramandarono la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto sì per la celebrazione dell'Eucaristia, ma non solo. Per il vitigno freisa e altre uve di questo lembo di Piemonte racchiuso tra il fiume Po e il Monferrato si devono ringraziare i monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano abili poi a diffonderne la coltivazione.

La sua diffusione si è poi allargata in tutta l'area astigiana, diventando nel tempo in molti comuni situati alla sinistra del fiume Tanaro il secondo vitigno coltivato dopo il barbera.

Oggi la superficie territoriale coltivata a freisa sul territorio piemontese è di circa 376 ettari, dai quali si producono i vini a denominazioni di origine controllata Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Piemonte Freisa, Colli Tortonesi Freisa, Pinerolese Freisa, Monferrato Freisa, Langhe Freisa. Parliamo di un totale complessivo di oltre 2 milioni di bottiglie prodotte da quasi 300 aziende vitivinicole.

L'evento è stato inserito in quello che viene definito come progetto "Vitigno dell'anno" nato dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni della Regione Piemonte, in qualità di ambasciatori insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.

Non si dimentichi infatti che Il Piemonte vitivinicolo si caratterizza per i vitigni autoctoni e i vini di qualità certificati, ecco perché si è voluto portare nel capoluogo il vitigno più torinese di tutti, scegliendo per il freisa una Residenza Reale, storicamente circondata dalla vigna. Una iniziativa che rientra a tutti gli effetti tra le azioni di marketing, presentazioni e degustazioni del vino Freisa durante l'anno per promuovere il vitigno e dare visibilità ai suoi territori di produzione con le sue tipicità e le aziende vitivinicole produttive.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, la cui Presidente è Marina Zopegni è nato nel 2002 e ha, come molti Consorzi, l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere i vini della collina Torinese. Inoltre si occupa di informare il consumatore e di curare gli interessi delle due denominazioni Freisa di Chieri e Collina Torinese.

Naturalmente ha poi il compito di svolgere le attività di vigilanza e promozione della viticoltura incoraggiandone le migliorie, sia nell'applicazione di sistemi di produzione più razionali ed ecocompatibili, sia nella produzione dei vini, mettendo a disposizione dei consorziati un'assistenza orientativa e tecnica oltre che di tutela legale nella protezione delle denominazioni.

Le denominazioni sono due: Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999.

Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti.

Dalla serata evento di cui vi ho fatto menzione ho però voluto andare oltre. Non che fossi a digiuno in termini di vino Freisa, ci mancherebbe, ma la curiosità spinge sempre a volere scoprire qualcosa di nuovo, di apprezzabile, di comunicabile al pubblico. Ho pertanto raggiunto la città di Chieri per incontrare uno dei produttori di Freisa più rappresentativi nella sua cantina. Il nome non ha importanza, ciò che conta è il vino, e poi anche io ho un pizzico di savia pazzia del frigorifero.

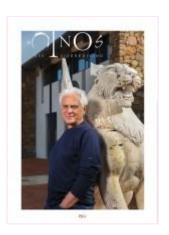
Gustarsi un Freisa classico, storico, quello con le bolle, o per meglio dire frizzante, giusto per capirci con un risottino cucinato con fragole e Fresia è stato un vero piacere. Per non parlare dei Plin, l'agnolottino tipico piemontese preparato con le tre carni annaffiate dal vino Freisa in cottura, in abbinamento con un Freisa superiore.

Questa è una tipologia di vino che oggi si ottiene grazie alla ricerca effettuata nel tempo e all'innovazione tecnologica che consente di avere vini da lungo invecchiamento. Infine il Fresia dolce, quello che un tempo si chiamava amabile e dalla bassa gradazione, 5/6 gradi appena. A Chieri non puoi non abbinarlo alla tipica Focaccia di Chieri, un dolce tanto semplice quanto delizioso di cui ovviamente ho seguito tutte le fasi di preparazione in una delle pasticcerie più rinomate della città.

Una bella serata, una cantina con grandi vini e un'ottima cucina cosa chiedere di più dall'incontro con questo vino? Una domanda però c'è ancora: ma si dice il Freisa o la Freisa, alla piemontese? Una domanda alla quale in fondo non c'è risposta, in genere si tende a chiamare il freisa il vitigno e la Freisa il vino; sul territorio si ama il femminile riguardo al vino, forse per la finezza e l'eleganza, ma è anche un vino che al momento giusto esprime ruvidità e durezza da uomo, dunque maschile. Il o la poco cambia, fate come volete ma godetevelo perché merita e vi assicuro che non è surrealismo.

Fabrizio Salce





È uscito il trentacinquesimo numero.



©2022 Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese. Tutti i diritti riservati.

Via Palazzo di Città, 10 - 10023 Chieri (TO) - Italia www.freisadichieri.com - info@freisadichieri.com





