



CITTÀ DI SALUZZO

Telefono: 0175.211311 Fax: 0175.211328

Partita IVA e Codice Fiscale: 00244360046

<http://www.comune.saluzzo.cn.it>

UFFICIO STAMPA – via Macallè, 9 – 12037 Saluzzo

Tel.: 0175.211347

email: ufficio.stampa@comune.saluzzo.cn.it



Comunicato stampa 103/2024

MICHELE FINO PRESENTA A SALUZZO IL SUO LIBRO “NON ME LA BEVO” VENERDÌ 6 DICEMBRE 2024 PER LA RASSEGNA “TRAME DI QUARTIERE”

E' stata definita una «coraggiosa azione di *debunking* (cioè un'opera di demistificazione e confutazione di notizie o affermazioni false o antiscientifiche) delle mode e delle leggende che il marketing ha infilato con abilità nei calici che ogni giorno alziamo al cielo».

E' il libro “Non me la bevo. Godersi il vino consapevolmente senza marketing né mode», scritto da Michele Antonio Fino, professore associato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra), appassionato di tutto ciò che ruota intorno al vino come cantine, processi di vinificazione, storie dei vigneti, conoscenza dei terreni e dei climi, marketing, storytelling e studi scientifici. E' anche un personaggio conosciuto in città per le sue origini rivellesi e perché, fra i vari ruoli, è stato in passato assessore all'Agricoltura del Comune di Saluzzo e presidente della Fondazione “Bertoni”.

All'interno della rassegna «Trame di Quartiere» Fino dialogherà sul suo volume con il giornalista Gabriele Rosso.

L'appuntamento è venerdì 6 dicembre alle 18 nella Sala tematica de “Il Quartiere” (piazza Montebello, 1).

«No, non è vero che il vino si è sempre fatto nello stesso modo dalla notte dei tempi – anticipano dalla casa editrice -. No, non è vero che il vino contadino è sempre meglio di quello industriale. Sì, fino a Pasteur, la riuscita del vino era affidata a buone pratiche, ma spesso senza che se ne conoscesse il senso. E ancora no, non è per nulla scontato che il vino naturale sia più naturale del vino trattato. Si prenda nota che i vigneti europei hanno al massimo duecento anni, non millenni, perché purtroppo, a causa del diffondersi di alcuni parassiti, vennero quasi tutti distrutti a fine Ottocento. Poi, il vino si comincia a degustare a partire dalla corretta lettura dell'etichetta. E infine sì, un buon bicchiere di vino fa bene all'umore e alle relazioni; non si può semplicemente dire che faccia bene alla salute».

Una sorta di «godibile vademecum – spiegano i curatori - per tutti coloro, e per fortuna sono tanti, che amano bere del buon vino, ma non si raccapezzano più tra etichette, campagne di comunicazione, antiche leggende e mode improvvise. La scoperta di ciò che sta dietro molta narrazione aiuterà tutti noi ad amare ancora di più questa bevanda, che sempre regala sensazioni uniche e spesso sancisce il piacere dello stare insieme».

Saluzzo, 3 dicembre 2024