

Assemblage Carlo: un vino rosso vallesano che unisce piacere e impegno a sostegno di Slow Food Svizzera

Un omaggio a Carlo Petrini

L'*Assemblage Carlo* è molto più di un vino rosso: è una dichiarazione d'amore all'idea secondo cui mangiare e bere dovrebbero essere **buoni, puliti e giusti**. Ispirato a Carlo Petrini, fondatore del movimento Slow Food, questo assemblaggio riunisce diverse varietà di uve certificate Demeter. Il vino non riporta volutamente alcuna annata, per lasciare pieno spazio alla diversità, alla natura e all'espressione degli esseri viventi.

Una collaborazione significativa

"Questo vino è l'incarnazione di una viticoltura rispettosa, fedele ai principi di Slow Wine: valorizzare la biodiversità, l'artigianalità e il gusto autentico. Grazie a questa collaborazione, diventa anche un gesto concreto di solidarietà, a sostegno della missione della nostra organizzazione in Svizzera", afferma **Éléonore Valeanu**, co-direttrice di Slow Food Svizzera.

Per ogni bottiglia di *Assemblage Carlo* venduta, verrà **fatta una donazione di 4 franchi svizzeri a Slow Food Svizzera**, per **sostenere lo sviluppo del progetto Slow Wine**, che attualmente conta 72 vignaioli impegnati.

Anteprima esclusiva

L'*Assemblage Carlo* sarà svelato in esclusiva il **29 maggio 2025**, in occasione della **Giornata delle Cantine Aperte** presso la Tenuta De Canali, per poi essere disponibile tramite la boutique online. Successivamente, sarà presentato al **Mercato Slow Food di Zurigo** il prossimo **21 giugno**.

La disponibilità sarà limitata: questo assemblaggio verrà prodotto in un'edizione limitata di sole 1.000 bottiglie. Questa iniziativa segna l'inizio di una serie di collaborazioni esclusive con altri membri della rete Slow Wine.

Informazioni su *de Canali*

Dal 2012, la tenuta De Canali di Salquenen è gestita da Marc-André e Deborah Cina, terza generazione di vignaioli. Su una superficie di 2,5 ettari, producono vini biodinamici certificati Demeter, senza prodotti chimici né fertilizzanti sintetici. La tenuta, incastonata tra la foresta, il Rodano e le montagne, promuove attivamente la biodiversità. In cantina, un approccio minimalista permette di esprimere pienamente l'autenticità del terroir vallesano.

Informazioni su Slow Food

Slow Food è un movimento mondiale, presente in oltre 160 Paesi. Il suo obiettivo è sostenere le culture alimentari locali e sensibilizzare l'opinione pubblica su sistemi alimentari sostenibili ed etici. I soci di Slow Food uniscono il piacere del cibo di qualità all'impegno per un sistema alimentare ecologicamente e socialmente responsabile.

Numero di parole: 372

Numero di caratteri (spazi inclusi): 3044

Immagini e informazioni aggiuntive: su richiesta alla SFCH

Contatti:

Slow Food Svizzera: Eléonore Valeanu – Co-direttrice

eleonore.valeanu@slowfood.ch

<https://www.slowfood.ch/it/home>

Cave de Canali: Marc-André Cina – Proprietario del vigneto

info@decanali.ch

<https://decanali.ch>

