

Perugia Appuntamenti da venerdì 19 a domenica 21 giugno al Percorso Verde
Gli organizzatori: "Non è una sagra del bere bene, ma ci saranno pure approfondimenti"

Tre giornate con Gingillati il festival sul gin artigianale "Degustazioni e conoscenza"

di **Gabriele Burini**

PERUGIA

■ Dopo il vino e la birra, stavolta tocca al gin. Perugia, infatti, per tre giorni diventerà la capitale italiana del distillato con Gingillati, il festival del gin artigianale. Un evento che da venerdì 19 a domenica 21 giugno animerà il Percorso Verde Leonardo Cenci con degustazioni, approfondimenti, gare, sport e musica. La kermesse è stata presentata ieri mattina nella Sala Rossa di Palazzo dei Priori, alla presenza dell'assessore al Commercio, Andrea Stafisso, del consigliere comunale Marko Hromis e degli organizzatori della kermesse, Daniele Giraldi, Riccardo Rosi e Antonio Fiamingo.

Gingillati nasce con l'obiettivo di diffondere la cultura del gin come espressione di artigianalità, ricerca, qualità e identità territoriale. "Noi fin dal primo momento siamo stati entusiasti della proposta e ci siamo organizzati per realizzare questo evento - ha spiegato Hromis - Non parliamo di tre giornate dedicate al beverage, ma di un festival che abbraccia in pieno la vocazione del territorio e della città. Speriamo che questa sia solo una prima edizione e che l'evento diventi una costante delle estati di Perugia. Noi non faremo mancare il nostro impegno". Il festival vuole accompagnare il pubblico dentro il mondo delle botaniche, delle lavorazioni e delle storie che definiscono ogni etichetta, offrendo una esperienza che non si limita all'assaggio, ma invita a conoscere, distinguere e apprezzare.

Ma come nasce Gingillati? "Dall'amicizia prima di tutto - ha evidenziato Giraldi - La riflessione è stata 'perché non fare un festival che ci insegni a conoscere dei prodotti di alta qualità che normalmente non vengono trovati, capiti e presentati?'. Da qui si è sviluppato il programma, rivolto a tre macro categorie: gli a-



Alla Sala Rossa

La conferenza di presentazione di Gingillati il festival dedicato al gin artigianale italiano che si svolgerà al Percorso Verde di Perugia da venerdì 19 a domenica 21 giugno. In programma musica, degustazioni, sport e approfondimenti.



Eventi gratuiti, tra performance, musica e food experience con I love fish. Sul palco anche Elio Germano, dj Ralf e Nada

I Am Festival, spettacoli e incontri a Pian di Massiano

PERUGIA

■ Dodici spettacoli in cinque giorni, quasi tutti ad ingresso libero (tranne uno). È quanto prevede I am Festival, l'evento culturale e artistico itinerante che, da oggi a domenica animerà il percorso verde Leonardo Cenci di Pian di Massiano a Perugia. Tutte le sere buon cibo e aperitivi a partire dalle 18, a cura di I love fish, accompagneranno gli spettacoli.

Si comincia stasera alle ore 20 con il "Muretto Pg", dj set e battle freestyle a cura del giovane collettivo di ragazzi di Perugia. Doppio appuntamento per domani con lo spettacolo ideato da Elio Germano "Segnale d'allarme - La mia battaglia Vr" (ore 18 e ore 20). L'attore e regista romano utilizzerà la realtà virtuale per offrire u-



n'esperienza immersiva e potente, invitando il pubblico a riflettere su consenso, propaganda e manipolazione. Uno spettacolo - l'unico a pagamento - dal fortissimo impatto sulle coscien-

ze che crea dinamiche di interazione, riflessione e spunti di confronto tra i partecipanti. Alle 17,30, ad anticipare Germano ci sarà un incontro pubblico dedicato al rapporto tra cultura, spazio urbano e partecipazione. Chiuderanno in musica la serata i Melancholia.

Venerdì alle ore 19 sarà la volta di Ventura, cantautorato autentico e romantico da Foligno. Seguirà il live della Falegnameria Marri. A chiudere la serata sarà dj Ralf. Sabato dalle ore 19 i Sunmade. A seguire il cantautore umbro Paolo Tassi. A chiudere l'evento musicale Disco legend by Memories. Domenica finale con l'artista umbro e production designer internazionale, Daniele Procacci, il trio jazz You e la chiusura affidata a Nada che darà vita ad un concerto intenso e raffinato con ensemble polistrumentale.

manti del gin in primis, poi il settore Ho.Re.Ca. e infine coloro che credono che il gin tonic sia una bevanda cattiva, magari influenzati da esperienze negative in discoteca. Ovviamente abbiamo preso spunto da altri festival che ci sono in tutta Italia, ma a differenza della maggior parte noi andremo a scoprire realtà poco conosciute, provando a rappresentare l'Italia nella sua interezza". Per fare ciò è stato fondamentale l'aiuto "di Fulvio Mendicino, in arte Dottor Gin, uno degli influencer

più importanti sulla bevanda. Devo dire che da un'idea iniziale già ambiziosa di portare 20 produttori, siamo arrivati a 28 con oltre 60 tipologie di gin. Vorrei dire che abbiamo indovinato la tematica da portare avanti e sviluppare. Non vogliamo realizzare una sagra del bere, ma portare avanti un concetto di degustazione applicato alla conoscenza". Al centro dell'evento ci saranno i

Giraldi

ha spiegato la nascita e a chi si rivolge la kermesse

produttori e le loro creazioni, con la possibilità per i visitatori di avvicinarsi al gin in modo diretto, curioso e consapevole attraverso degustazioni, momenti divulgativi e occasioni di confronto. "Ci sembra importante far comprendere le origini e le modalità migliori per degustare gin - ha aggiunto Rosi - non come momento di sballo, ma anche di socialità. Abbia-

mo deciso di unire i tre giorni di festival anche a momenti educativi. Accanto ai produttori ci saranno storici e influencer che entreranno nel dettaglio delle origini del gin e delle acque toniche". Oltre alla parte espositiva e di degustazione, infatti, Gingillati proporrà anche un'area experience nella quale il pubblico sarà guidato nella creazione del proprio gin tonic, imparando a riconoscere equeilibri, abbinamenti e caratteristiche aromatiche che contribuiscono alla costruzione del

drink. Spazio poi alla gara-competizione che vedrà confrontarsi barman provenienti da numerosi e prestigiosi cocktail bar, chiamati a sfidarsi in una prova capace di unire tecnica, creatività e interpretazione del mondo del gin. "Abbiamo cercato di coinvolgere più locali umbri dove preparare un cocktail a base gin, ci saranno premi per i primi tre classificati", le parole di Fiamingo. Inoltre nell'area experience ci sarà un bling test, dove il consumatore estrarrà il gin