

# IMBOTTIGLIAMENTO E SOLIDARIETÀ: FESTA CONTRO LA SETE

Si rinnova domani a Nimis nella cantina “Comelli” il progetto “Diamo un taglio alla sete”, l’impegno di un gruppo di enologi friulani per realizzare pozzi in Africa, che dal 2007 ha raccolto quasi...

di Anna Dazzan

[vino](#)

[solidarietà](#)

[africa](#)



NIMIS. Si rinnova domani a Nimis nella cantina “Comelli” il progetto “Diamo un taglio alla sete”, l’impegno di un gruppo di enologi friulani per realizzare pozzi in Africa, che dal 2007 ha raccolto quasi 250 mila euro. È la “Festa dell’imbottigliamento”, che questi enotecnici diplomati all’istituto agrario di Cividale nel 1994 porta avanti da otto anni: un taglio di vini (tecnicamente un assemblaggio) che diventano un unico vino, non in commercio, imbottigliato e quindi distribuito a fronte di un’offerta per le opere del missionario comboniano fratello Dario Laurencig (originario delle valli del Natisone), impegnato nell’arida regione del Turkana (Kenia) e del Sud Sudan a trivellare pozzi per portare l’acqua ai villaggi.

**Domenica ritorna a Nimis il vino della solidarietà** L’impegno di un gruppo di enologi per realizzare pozzi in Africa. Dal 207 raccolti quasi 250 mila euro. Oscar d’Agostino intervista alla Webtv l’enologo Paolo Comelli, che presenta l’iniziativa in programma domenica 10 maggio

Dal 2013 i vini sono due, un rosso e un bianco. Si chiameranno ancora una volta “Vitae”; si pronuncia vite come la pianta che produce l’uva, ma in friulano “vite” è anche la vita. E i pozzi scavati da fratello Dario in Africa rappresentano davvero la vita per quelle popolazioni.

Nonostante la situazione economica generale, il 2014 è stato un anno record: il vino della solidarietà ha fruttato oltre 41 mila euro, portando così a quasi 250 mila il progressivo del progetto (quello del 2015 sarà l’imbottigliamento numero nove) che serve anche a mantenere tenaci rapporti di amicizia tra gli enologi “Fuori di sesta” (il nome del gruppo è un riferimento al sesto anno di specializzazione in enologia frequentato a Cividale). «Tutto ciò che serve per realizzare il vino - spiega Luca Biffi, portavoce del gruppo - viene donato dalle aziende vinicole dove noi operiamo, da altri produttori che hanno chiesto di unirsi a noi e dai nostri fornitori. A tutti dobbiamo dire un sincero grazie».

La “festa dell’imbottigliamento” inizierà alle 10 e sarà un momento gioioso, nel quale il gruppo dei promotori si ritroverà con le famiglie, bambini, amici e sostenitori. Un momento di lavoro, ma anche di convivialità: l’assaggio dei nuovi vini sarà accompagnato dai salumi della Wolf di Sauris, dai formaggi del territorio, dalla pizza dell’Osteria Dal Borc di Tricesimo e dalla porchetta preparata da docenti e allievi del **Civiform** di Cividale.

Dopo l’aperitivo, il pranzo vero e proprio con la pastasciutta degli Alpini di Tricesimo, lo Spiedo gigante con costa, pollo e

salsiccia della Macelleria Boschetti, la polenta di Nico di Braulins, il gelato di Fiordilatte (Giancarlo Timballo) di Udine, lamponi e mirtilli caldi della Pro Loco di Avasinis, caffè Demar e Grappa di Ramandolo della Distilleria Ceschia. Non mancheranno, come da tradizione, la colonna sonora (a cura del gruppo di ottoni Gli Splumats e della band T-Bread) e l’animazione curata da dj Tubet, dj Kris Simon e Sergio Galantini.

Come sempre ci saranno giochi gonfiabili e intrattenimento per bambini, mentre la Croce Rossa Italiana (sezione di Tarcento) sarà presente con i suoi mezzi e i suoi volontari. La partecipazione alla festa dell’imbottigliamento è libera; tuttavia, per motivi organizzativi, è preferibile la prenotazione. Tutte le informazioni nel sito Internet [www.diamountaglioallasete.org](http://www.diamountaglioallasete.org).