



Food & Agroalimentare - Roma riscopre il rito della vendemmia: il 13 settembre l'uva si raccoglie, si racconta e si balla

Roma - 04 set 2026 () All'Orto Botanico torna "Vendemmia Romana": protagonista il Vigneto Italia con le sue 150 varietà autoctone. Raccolta dell'uva, degustazioni, laboratori, musica,

danze popolari e attività per bambini in una giornata dedicata alla cultura della vite

Per un giorno il cuore di Roma torna a respirare l'atmosfera delle antiche feste contadine. Domenica 13 settembre, dalle 9 alle 18.30, il Museo Orto Botanico di Roma ospita la quinta edizione di Vendemmia Romana, la manifestazione organizzata da Sens Eventi che riporta nella Capitale il rito collettivo della raccolta dell'uva. Una giornata pensata per adulti e bambini, tra vendemmia, degustazioni, laboratori, yoga, giochi, visite guidate, musica, stornelli e danze tradizionali. Al centro della manifestazione ci sarà ancora una volta il Vigneto Italia, il particolare museo vivente della biodiversità viticola realizzato alle pendici del Gianicolo. Il momento più atteso arriverà alle 12, quando i partecipanti, affiancati da viticoltori esperti, potranno prendere parte direttamente alla raccolta delle uve. Non sarà soltanto una rievocazione. I grappoli vendemmiati verranno infatti affidati all'azienda vinicola Federici e utilizzati per dare vita all'annata 2026 del Somma Sapienza, il vino prodotto con le numerose varietà coltivate all'interno dell'Orto Botanico e vinificato sia in bianco sia in rosso. La vendemmia diventa così anche un'occasione per raccontare la cultura del vino e il rapporto che lega da secoli l'uomo alla vite. Nel corso della giornata sono previste degustazioni condotte da Luca Maroni, con particolare attenzione alle caratteristiche aromatiche del Somma Sapienza. Al vino nella storia sarà dedicato anche l'incontro "Calici di storia: il vino tra cura, cultura e piacere", un percorso dal Medioevo alla moderna cultura enologica. Spazio poi alle tradizioni gastronomiche, con appuntamenti dedicati ai dolci di una volta: dalle ciambelline al vino al pandolce artigianale preparato con uvetta di Malvasia. Lungo i viali dell'Orto Botanico troverà posto anche una mostra mercato dedicata ad artigianato, tessuti e prodotti naturali. Una particolare attenzione sarà riservata quest'anno alla cosmesi derivata dal vino e dall'uva, con aziende impegnate nella sostenibilità e nell'economia circolare attraverso il recupero degli scarti della vinificazione. Tra i prodotti presentati ci saranno fragranze al mosto d'uva, creme e sieri realizzati utilizzando componenti derivati dalle lavorazioni vitivinicole. Ampio il programma riservato ai più piccoli. Attraverso attività sensoriali potranno imparare a riconoscere la vite e scoprirne caratteristiche e utilizzi, realizzare prodotti per il bagno utilizzando olio di vinaccioli e avvicinarsi allo yoga con una lezione pensata appositamente per loro. In programma anche letture autunnali all'aperto e un laboratorio interattivo dedicato alla vita delle api e ai segreti dell'alveare. Genitori e figli potranno inoltre mettersi alla prova insieme nella "Caccia al Chicco", tra indizi, prove e piccole sfide disseminate nel giardino. La particolarità della Vendemmia Romana è strettamente

legata al luogo nel quale si svolge. Il Vigneto Italia, realizzato nel 2018 da Luca e Francesca Romana Maroni insieme alla Sapienza Università di Roma e all'Università della Tuscia, con la collaborazione dei Vivai Cooperativi Rauscedo, rappresenta infatti un esperimento viticolo di particolare interesse scientifico e culturale. In appena 500 metri quadrati sono coltivate 150 varietà di vitigni autoctoni provenienti da tutte le regioni italiane, dal Nord al Sud, isole comprese, alle quali si aggiungono 20 varietà internazionali. Le barbatelle, due per ciascun vitigno e coltivate con il tradizionale sistema ad alberello, crescono nelle medesime condizioni ambientali. Un laboratorio a cielo aperto che consente anche di studiare la capacità di adattamento e la resilienza delle diverse varietà. Il progetto ha dato vita nel 2022 alla prima vendemmia destinata alla produzione del Somma Sapienza. Circa 200 chilogrammi di uva furono utilizzati per un esperimento di microvinificazione particolarmente complesso: il rosso nasce dall'unione di 76 varietà, mentre il bianco è ottenuto dal blend di 79 uve differenti. «Mi affascina molto vedere come l'uva abbia tra i propri consimili una capacità di coesione e afflato incredibile – racconta Luca Maroni –. Già è difficile unire due o tre varietà e unirne così tante pensavo fosse difficilissimo, ma sentire come queste tipologie si sono andate a congiungere è affascinante. Già dal profumo di questo vino si possono percepire le note di tutti questi differenti aromi e profumi». Al di là dell'aspetto enologico e scientifico, Vendemmia Romana vuole soprattutto recuperare il significato sociale della vendemmia: un momento che nella cultura rurale italiana rappresentava lavoro, ma anche condivisione e festa. Per questo tra i viali dell'Orto Botanico non mancheranno musiche, canti, stornelli e balli della tradizione popolare, ricreando nel centro di Roma l'atmosfera delle feste che un tempo accompagnavano la raccolta dei grappoli. La manifestazione si svolgerà domenica 13 settembre 2026, dalle 9 alle 18.30, al Museo Orto Botanico di Roma, Largo Cristina di Svezia 23A. Il biglietto d'ingresso costa 12 euro, mentre l'accesso è gratuito per i bambini fino agli 8 anni. Tutte le attività sono comprese nel biglietto, ma prevedono posti limitati e prenotazione obbligatoria sul posto. Non è consentito l'ingresso agli animali. Una vendemmia nel cuore della città, dunque, per ricordare che anche a pochi passi dalle Mura Aureliane e sotto il Gianicolo la terra continua a produrre, l'uva a raccontare storie e il vino a custodire un pezzo della cultura italiana.

di Andrea Valenti Venerdì 04 Settembre 2026