

DireFareDegustare

Due serate dedicate al vino e all'olio: coltivazione trasformazione degustazione.

Sullo sfondo il famoso e sconosciuto territorio: là dove nascono i prodotti alimentari si manifesta una cultura sostenibile del naturale o un effetto placebo dello sfruttamento.

Una rapida escursione su come si può produrre e trasformare il vino e l'olio: elementi fondamentali della civiltà umana che ci accompagnano da millenni non solo come prodotti agricoli, ma anche come veicolo di suggestioni, miti, immaginario.

Una carrellata non professionale, ma umanamente percepibile delle tecniche di coltivazione e trasformazione con particolare attenzione al metodo biologico.

Un'occasione per ridurre le distanze tra produttore e consumatore: due categorie improprie, sempre più distanti e separate, da ricondurre ad unità con nuovi valori di rispetto del lavoro e dell'ambiente.

Organizzazione degli incontri

1a serata: due bianchi e due rossi a confronto, due mondi differenti, , metodo biologico, metodo industriale. Diremo, faremo e degusteremo due prodotti opposti dal punto di vista organolettico e culturale.

2a serata: protagonisti due oli di oliva extravergine. Diremo come si fa l'olio , faremo una piccola dimostrazione del metodo di assaggio, degusteremo le diversità derivata dalla massificazione e dalle tipicità del territorio.

Data la complessità del tema, i vari argomenti verranno trattati con una comunicazione lieve e sintetica.

Il luogo e l'ora sono da stabilire: in linea di massima le due serate si potrebbero organizzare entro febbraio-marzo in luogo da stabilire(jesi villa Borgognoni?). I costi (contenuti) sono relativi al numero dei partecipanti(es. 5€ a serata, degustazione compresa)