

GustaMarche

allenare il palato a riconoscere la qualità

Per esaltare la dolcezza della sogliola alla mugnaia è meglio un olio di Ascolana o un Leccino delle nostre colline ?

E per il vino ? Bianchello, Falerio o Verdicchio di Matelica ?

Ciascuno di noi è convinto a suo modo di essere un Gourmet, di conoscere il territorio e le sue produzioni di qualità.

Eppure capita spesso, chiacchierando o partecipando alle più svariate degustazioni, che le nostre valutazioni risultino del tutto originali rispetto a quelle degli altri.

Sorge il dubbio che sia sempre e solo ciò che piace a definirsi buono. E allora, la qualità ?

E' anch'essa soggettiva o può essere definita in modo puntuale ?

Spesso elogiama o disprezziamo un alimento sulla base di abitudini alimentari non corrette, che risentono delle lusinghe della comunicazione pubblicitaria, sempre più spregiudicata ed intrigante, e della frenesia dell'omologazione del gusto.

Nasce l'esigenza di **imparare a riconoscere** la qualità di un prodotto, di **capire come si arriva** – in termini di materie prime e lavorazioni - a certi risultati qualitativi, di **educare il palato alle differenze** tra un prodotto e l'altro.

E' l'obiettivo di questo progetto: rendere i partecipanti in grado di individuare gli elementi "oggettivi" che qualificano il prodotto, riconoscerne le principali caratteristiche, coglierne gli aspetti più piacevoli per il gusto e quelli più benefici per la nostra salute.

Gli incontri sono pensati per recuperare la nostra diffusa tradizione del buon mangiar e del buon bere e farla evolvere in una forma di conoscenza consapevole – potremmo dire di "*cultura*" – che sappia mettersi in discussione ed esprimere un **valore aggiunto esportabile**.

Un *quid* contagioso che porti a condividere insieme ad altri l'entusiasmo che si prova nel riconoscere la qualità di un prodotto alimentare e la storia e passione che a monte lo originano. Senza inutili snobismi.

E senza dimenticare che alla fine, un buon vino ed un buon cibo sono sì una questione di palato e di buone tradizioni, ma soprattutto **un'occasione straordinaria di convivialità**, di sana conversazione!

PROGRAMMA

Il programma è articolato in un incontro introduttivo seguito da cinque moduli che affrontano i principali prodotti enogastronomici delle Marche: vini (I° e II°), salumi (III°), olii (IV°), pesce (V°).

Ciascun modulo presenta una parte teorico\didattica ed una pratica.

Didattica, per l'indispensabile conoscenza sulle proprietà fisico-chimiche ed organolettiche di un prodotto, sui metodi di produzione e conservazione; e per condividere un linguaggio ed una metodologia di analisi comune. Sarà accompagnata da schede e da testi.

Pratica, per fissare attraverso la nostra esperienza, attraverso i confronti, le prove e gli errori, la percezione di sensazioni – gustative, olfattive, visive – che ci aiuteranno a distinguere un prodotto da un altro e a valutarne la sua qualità.

Sarà molto interessante scoprire **quanto il nostro palato è allenato** a riconoscere sapori e caratteristiche degli alimenti, a selezionare gli abbinamenti più corretti, a svelare retrogusti appositamente alterati.

Gli incontri si terranno presso il **Ventinpoppa**, Lungomare Sud – Numana, tutti i Giovedì sera alle ore 20,45.

La **presentazione** del progetto si svolgerà **Giovedì 21 febbraio alle ore 18.30 ed è aperta a tutti**.

Il prof. Antonio Attorre introdurrà l'affascinante tema del patrimonio enogastronomico come stile di vita e valore da esportare.

Al termine di questo primo ciclo, sarà possibile organizzare per coloro che operano nel turismo e non solo, alcune iniziative di approfondimento come incontri con i produttori, corner espositivi, degustazioni e visite guidate, nonché ulteriori stage su altri importanti prodotti tipici.

L'organizzazione del progetto è avvenuta in stretta collaborazione con Francesco Quercetti, fiduciario della condotta Slow Food di Loreto. Pienamente condiviso è l'obiettivo di stimolare i consumatori ad una maggiore attenzione verso i prodotti del territorio e verso la qualità.

Slow Food è un'associazione internazionale no-profit nata in Italia nel 1986 che oggi coinvolge 40.000 persone in Italia e 80.000 nel mondo. Nata come risposta al dilagare del fast food e alla frenesia della fast life, Slow Food studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche per consegnare il piacere di oggi alle generazioni future. Si batte per la biodiversità contro l'omologazione dei sapori e l'agricoltura massiva.

Punta a valorizzare i prodotti di ogni territorio, favorendo un consumo consapevole nel rispetto della stagionalità, del lavoro dei contadini, degli allevatori, dei pescatori, che garantiscono una filiera di qualità, rispettosa della materia prima e soprattutto in grado di emozionare ed appagare i nostri sensi.

CALENDARIO

Giovedì 21 febbraio, ore 18.30 **Presentazione ed introduzione**

Bere e mangiare come stile di vita. La cultura alimentare delle Marche come patrimonio da sviluppare per cogliere la sfida del turismo enogastronomico.

Prof. Antonio Attorre - scrittore, docente universitario, Presidente di Slow Food Marche:

Segue aperitivo

I) Giovedì 28 febbraio, ore 20,45 **I Vini**

Il vino, un prodotto che avvolge i nostri sensi: impariamo a coglierne le principali peculiarità e la sua importanza a tavola.

Francesco Quercetti – Fiduciario Slow Food Condotta di Loreto

II) Giovedì 6 marzo, ore 20,45 **I Vitigni**

I vitigni e le Denominazioni delle Marche: caratteristiche, differenze, abbinamenti.

Francesco Quercetti – Fiduciario Slow Food Condotta di Loreto

III) Giovedì 13 marzo, ore 20,45 **I Salumi**

Impariamo a conoscere pregi, difetti, lavorazioni e stagionalità di una delle tipicità della nostra regione.

Prof. Valerio Chiarini – già Fiduciario Slow Food Fermo – Enogastronomo

IV) Giovedì 20 marzo, ore 20,45 **L'Olio**

L'Olio: pregi e difetti all'esame organolettico.

Le cultivar delle Marche: un patrimonio di altissimo valore.

Dott. Renzo Ceccacci – Fiduciario Slow food Matelica – Esperto e Docente

V) Giovedì 27 marzo, ore 20,45 **Il pesce**

La cucina di Mare contraddistingue la nostra Riviera: gli olii ed i vini ne sono i principali partners. Esaminiamo questo grande connubio di fronte ai pesci ed ai piatti della nostra tradizione.

Dott. Renzo Ceccacci – Francesco Quercetti

Ad ogni incontro: aperitivo (dalle ore 20.00), presentazione delle eccellenze del territorio, schede didattiche, degustazioni ed assaggi, confronti alla cieca.

Sul sito www.ventinpoppa.it il forum con i vostri quesiti e le risposte degli esperti e dei relatori.

Chi si iscriverà a tutto il programma riceverà anche il testo "Il piacere del Vino, manuale per imparare a bere meglio" edito dalla Slow Food.

Costo programma (5 moduli): 80,00 €

Costo singolo incontro: 20,00 €

Contatti ed iscrizioni: tel. 347.8020686 e-mail info@ventinpoppa.it

Altre informazioni su www.ventinpoppa.it