

ENODISSIDENZE

LA DISCIPLINA DELLA TERRA

11/12 Maggio 2013 - Bocciofila Mossetto (TO) - www.enodissidenze.org



Torino, 18 aprile 2013

COMUNICATO STAMPA

“ENODISSIDENZE - LA DISCIPLINA DELLA TERRA”

11 e 12 MAGGIO 2013
BOCCIOFILA MOSSETTO,
LUNGO DORA AGRIGENTO 16 - TORINO

A un anno dal successo di *“Enodissidenze – dalla parte delle radici”*, prima manifestazione della famiglia Critical Wine in Piemonte, ritorna la grande fiera con degustazioni dedicata all’agricoltura sostenibile e al consumo critico.

“Enodissidenze” è una festa contadina nel cuore della città, che “sfrutta” la forza comunicativa del vino ma concede spazio anche a produzioni agricole meno avvezze alla luce dei riflettori.

Nella sua prima edizione del 2012 ha portato al circolo ARCI **Officine Corsare** di Torino una sessantina di produttori, in prevalenza vitivinicoli, provenienti da 15 regioni italiane.

In due giorni (5 e 6 maggio 2012) *“Enodissidenze”* è stata visitata da oltre 1.600 persone che hanno avuto l’occasione di degustare prodotti artigianali e di ascoltare le storie di contadini accomunati dal rapporto viscerale con il proprio territorio.

La *“dissidenza”* dei produttori coinvolti è rappresentata dalla scelta di metodi naturali (biologici) per le coltivazioni e dalle modalità con cui essi intrecciano tradizione ed innovazione, sempre nel pieno rispetto dell’ambiente. Particolare attenzione è rivolta non solo alla produzione ma anche al consumo, nella convinzione che solamente un’alleanza virtuosa tra produttori e consumatori possa sviluppare un’economia etica e attenta ai territori. Sullo sfondo di quella che è una grande festa, rimane quindi la riflessione sulla necessità di promuovere nuovi stili di vita maggiormente sostenibili e attenti al rapporto tra economia e società.

“Enodissidenze” è pensata come iniziativa in continuità con le istanze espresse dal movimento **Critical Wine**, nato nel 2003 da un’intuizione di Luigi Veronelli e di alcuni Centri Sociali, che si prefigge di favorire un dibattito sui temi legati alla terra, alla sostenibilità ed al consumo critico. Tuttavia è forte l’intento di dar vita a una manifestazione in possesso di un’identità unica e ben definita. Ferme restando le istanze all’origine del progetto Critical Wine, *“Enodissidenze”* ha ritenuto di operare la scelta dei produttori seguendo dei criteri qualitativi e solidaristici, nella convinzione che l’etica possa convivere con la qualità e che la genuinità non debba necessariamente essere slegata dalla fruibilità.

ENODISSIDENZE

LA DISCIPLINA DELLA TERRA

11/12 Maggio 2013 - Bocciofila Mossetto (TO) - www.enodissidenze.org



La seconda edizione di *“Enodissidenze – la disciplina della terra”* si svolgerà l' **11 e 12 maggio** presso la **Bocciofila Mossetto** di Torino, organizzazione a cura di Officine Corsare.

La scelta di approdare nel quartiere di Porta Palazzo e in un luogo simbolico, come una bocciofila, si concilia appieno con la filosofia della manifestazione: la riscoperta della lentezza e dell'anima popolare del vino.

Quest'anno il numero dei produttori salirà a 70, nell'intento di aumentare l'offerta e la qualità del prodotto. Verrà inoltre dedicato maggiore spazio ai momenti di incontro con workshop, degustazioni, mostre e presentazioni di libri.

Per maggiori informazioni: www.enodissidenze.org

Per rendere più dolce l'attesa, il circolo ARCI Officine Corsare è tra gli organizzatori della manifestazione *“Aspettando Enodissidenze: piccoli sorsi in attesa di Critical Wine”*.

Gli appuntamenti:

18 Aprile, ore 21.00 – Officine Corsare, via Pallavicino 35 – Torino

Quattro storie avvincenti, quattro terroir a cui appassionarsi.

Vini in degustazione:

- Malvasia frizzante Znèstra 2011 - Crocizia - Langhirano (PR)
- Bianco di Montale 2010 - Andrea Tirelli - Costa Vescovato (AL)
- Barbera d'Asti Lia vè 2011 - Carussin - S. Marzano Oliveto (AT)
- 'A Vita Cirò Class. Sup. 2010 - Vigna De Franco - Cirò Marina (KR)

Degustazione: 7 Euro – Ingresso riservato ai soci ARCI. Posti limitati!

24 Aprile, ore 21.00 – Bocciofila Mossetto, Lungodora Agrigento 16 – Torino

L'ora senz'ombra: Marco Arturi racconta i vini, le storie, la resistenza, i sogni di Baldo Cappellano. A dargli una mano, Beppe Rinaldi. Vini in degustazione: Dolcetto 2011, Barolo Rupestris 2006, Barolo Chinato.

Contributo di ingresso: 10 Euro. Posti limitati!

2 Maggio, ore 21.00 – Lanificio San Salvatore, via Sant'Anselmo 30 – Torino

Il perlage (o effervescenza) è una caratteristica tipica dei vini spumanti, apprezzabile con la formazione di tante piccole bollicine che dalla base del bicchiere salgono verso l'alto. Quante sfumature di qualità si celano dietro alla ri-fermentazione di un vino?

Assaggio: 7 Euro con aperitivo a buffet.

Info e prenotazioni: gracciserena@gmail.com

UFFICIO STAMPA OFFICINE CORSARE

via Pallavicino 35, 10153 Torino (TO)

Mail: ufficiostampa.officinecorsare@gmail.com

Web: www.officinecorsare.org

Serena Abrignani: +39.346.3081302