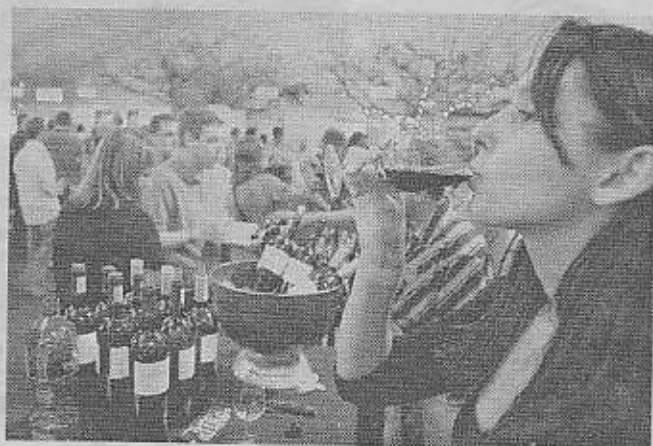


Slow food del Mejlogu e i master del gusto



THIESI. Dopo il periodo di assestamento della neonata Condotta dello Slow Food del Mejlogu si è svolto a Thiesi il Master del Vino 1° livello che ha avuto un grande successo di consensi e partecipazione. "Il gusto di saperne di più" è lo slogan che accompagna il Master of Food, il progetto di educazione al gusto ed informazione verso i propri soci e non solo da parte dello Slow Food.

«Il gusto ha a che fare con il riconoscimento dei sapori — dice il fiduciario Mario Masia —, con il piacere legato ai riti della tavola e naturalmente capace di legare alimento e armonia, cibo e passione; di saperne di più, e dunque di provare interesse e curiosità colmando quel vuoto di informazione che spesso aleggia dietro un prodotto o un alimento: la produzione, il consumo, quello che ne è stato nella storia, le facce che lo hanno manipolato». In questo contesto si sono svolte le sei lezioni dedicate al vino, dove oltre ad una parte teorica che informa sulla storia della vite e del vino, si sono affrontate le parti che riguardano le tecniche di vinificazione, conservazione, affinamento e servizio del vino, ma soprattutto si è dato il giusto risalto all'analisi sensoriale del vino con una parte pratica molto interessante dove la degustazione ha interessato non solo vini regionali ma un ampio ventaglio di proposte enologiche provenienti da tutte le regioni di Italia.

L'obiettivo è stato quello di far conoscere meglio il vino, imparando a riconoscerne le caratteristiche, i sapori, i profumi, insomma imparare ad apprezzarlo meglio, nell'ottica dello Slow Food di «conoscenza della cultura del cibo per capire meglio il mondo e noi stessi».

Le lezioni sono state guidate da Giuseppe Izza, agronomo, enologo, esperto di analisi sensoriali ed organolettica.

Gli organizzatori ringraziano le aziende vitivinicole sarde che hanno offerto i loro vini fra le quali: Cherchi di Usini, Lisca di Ittiri, Zonca di Bonnanaro, Mesa di Sassari, Argiolas di Sardinia, Fiori di Usini.

Questa che si è conclusa è stata la prima di una serie di iniziative che la Condotta Mejlogu-Coros intende proporre fra cui i master vino 2° livello, olio, birra, salumi.

Coloro che fossero interessati possono contattare il fiduciario della Condotta Mario Masia al numero 349-5347983 o via e-mail slowfood.thiesi@email.it