



# L'ITALIA IN UN CALICE

La Nuova Arca propone “L’Italia in un calice”, un viaggio alla scoperta delle specialità gastronomiche ed enologiche delle diverse regioni italiane con la promozione dei vini naturali. **Sabato 29 aprile** il viaggio fa tappa in Toscana. In Via di Castel di Leva 416, infatti sarà proposta una cena toscana con il sommelier **Mauro Tomassetti**, per scoprire il mondo dei **Vini Naturali dei nostri territori**, approfondendo le loro caratteristiche e la scelta del loro abbinamento ai cibi con degustazione a tavola.

Il **vino naturale** è il vino ottenuto da un’uva sana, coltivata in campo senza pesticidi, erbicidi e fertilizzanti chimici e lavorata in cantina senza l’utilizzo di additivi e coadiuvanti enologici.

Il vino biologico è il vino ottenuto da uve coltivate “senza chimica” in campo, ma in cantina è consentito comunque l’utilizzo di circa 40 additivi e coadiuvanti enologici, tra i quali ci sono lieviti industriali, gomma arabica, trucioli di quercia, acido tartarico, colla di pesce e molti altri. Il vino, fondamentalmente, è sempre stato “naturale”. È solo da qualche decennio che l’industria enologica ha iniziato a manipolarlo con una serie di sostanze chimiche (consentite per legge) per poterlo rendere modellabile in base alle logiche commerciali e di business.

Quando ti chiedi perché bere un vino naturale pensa al lavoro dei vignaioli, all’uva che arriva bella e sana in cantina e che in cantina non fa altro che fermentare secondo quei lieviti indigeni del suo territorio. Pensa alle poche bottiglie, prodotte con passione e vendute per ripagare un autentico tesoro liquido: vero, irripetibile, onesto.

La serata vedrà la proposta di un menù di vini naturali e pietanze tipiche regionali, preparate esclusivamente con prodotti biologici.

Il menu toscano prevede: Antipasti: Crostino del Buttero – Finocchiona – Pecorino di Pienza; Primi: Acqua cotta alla Toscana – Pappardelle al ragù bianco; Secondo: Tegamata di Pitigliano con Cecina; Dolce: Cantucci toscani

L'appuntamento rientra tra le attività a sostegno della missione sociale de La Nuova Arca, situata in via di Castel di Leva, 416, costituitasi con l'obiettivo di accompagnare soggetti fragili verso l'inclusione e la piena affermazione della propria dignità umana, ha in seguito abbracciato l'avventura dell'agricoltura sociale, iniziando a coltivare un terreno agricolo di circa quattro ettari contiguo all'area della casa-famiglia. È nata così La Nuova Arca Società Agricola Impresa Sociale a .r.l., impresa certificata biologica, la cui missione è l'inclusione lavorativa di persone in difficoltà sul mercato del lavoro, in particolar modo mamme sole, ragazzi migranti e rifugiati e persone con disabilità, la produzione biologica e la sensibilizzazione comunitaria alla dignità del lavoro e alla biodiversità.

### **Costo e Prenotazione**

Partecipazione completa (cena e degustazione): € 50 a persona

Sconto Coppia (cena e degustazione): € 90 a coppia

Sconto Accompagnatore (solo cena): € 35

**Per partecipare all'evento è necessario prenotarsi** scrivendoci al [3518620079](tel:3518620079) (Katia) o all'indirizzo [info@lanuovaarca.org](mailto:info@lanuovaarca.org).