



Wine and Food in Geopark Farm

during the “Chestnut Festival”

Sabato 18 Ottobre 2014 - Saturday 18th October 2014
Bosa di Careggine

**ore 10 - Il Vino delle Apuane nell'età del riscaldamento globale:
dibattito su un'idea di “terroir” per gli anni a venire**

*The Apuan Wine in the Global Warming Age:
discussion on an idea of “terroir” for the years to come*

Saluto delle autorità - *authority greetings*

Antonio Bartelletti, Alessia Amorfini (Parco delle Alpi Apuane)

L'agricoltura d'innovazione e di qualità nelle Alpi Apuane
verso l'età del riscaldamento globale: le linee progettuali
*The agriculture of innovation and quality in the Apuan Alps
toward the Global Warming Age: the project guidelines*

Giuseppe Ottria (CNR-IGG)

Tracce di Geologia nei vini
Geology's traces in Wines

Claudio D'Onofrio (Università di Pisa)

Il recupero dei vitigni autoctoni e Database Viticolo Italiano:
il caso della Garfagnana
*The recovery of autochthonous grapevine varieties and the Italian Vitis Data Base:
the Garfagnana case*

Dibattito - *discussion*

ore 12 - “Enjology”: presentazione del vino
prodotto dalla Geopark Farm di Bosa

“Enjology”: presentation of the Bosa Wine produced by the Geopark Farm
a cura di (by) Andrea Elmi e Gian Luca Guidi (Maestà della Formica)

ore 13 - “Cibiamoci di Parco”:
degustazione di sei piatti selezionati
durante la rassegna 2014

Tasting of six “zero-mile food” dishes selected during the 2014 edition
a cura (by) ISI “Guglielmo Marconi” sede di Seravezza e
Urano Cupisti (critico enogastronomico - *wine and food critic*)

ore 15 - “Food sculptures”: esibizione
Performance and exhibition of Food sculpture

a cura di (by) Laura Guazzelli

Informazioni tel. - *information phone* 0583/644.242

www.apuanegeopark.it



Solo su invito
by invitation only

Un giorno nella Geopark Farm di Bosa per disegnare uno Sviluppo Rurale possibile

A day in the Bosa Geopark Farm to draw a possible Rural Development

The Apuan Agriculture discusses on its future and prepares the challenge to Global Warming. Just today, a new mountain wine and innovation food outcrop from eno-gastronomic deposits.

Saturday 18th October in Careggine
- eve of the "Chestnut Festival" -
Bosa Geopark Farm is ready to host
the 2014 final event. The heart of the
programme focuses the official
presentation and tasting of the
"enjology" wine produced this year in
Bosa.

Sabato 18 Ottobre a Careggine è la
vigilia della "Festa della Castagna".
La Geopark Farm di Bosa è pronta
per accogliere l'evento finale del
2014. Nel cuore del programma c'è
la presentazione ufficiale e la
degustazione del vino "enjology",
prodotto quest'anno a Bosa.



L'idea di una microvinificazione sperimentale a 850 m di quota non è venuta per caso e non è stato neppure un azzardo. A noi è sembrata piuttosto una risposta adattativa ai cambiamenti climatici in atto, che hanno già inciso e ancor più trasformeranno i paesaggi e le colture soprattutto nell'area mediterranea.

Quanto ottenuto a Bosa vale già come test positivo sulle potenzialità vitivinicole della fascia alto-collinare e bassomontana del versante interno Alpi Apuane. Il passo successivo, assai più complesso, è definire una produzione che abbia qualità biologica e un carattere identitario tutto da ricercare, insieme ai giusti quantitativi per il mercato. L'operazione è quella, raramente tentata, di costruire un "terroir" che ancora non c'è, muovendosi sui sottili equilibri tra tradizione ed innovazione, tra impulso pubblico ed iniziativa privata.

Il laboratorio è dunque aperto e il lavoro da svolgere ancora lungo, ma il dibattito è già partito sul tema "il Vino delle Apuane nell'età del riscaldamento globale". Sabato 18 sarà l'occasione di un primo confronto intorno ad un'ipotesi possibile di sviluppo rurale durevole, per ora limitato ai principali attori del territorio che possono avere parti rilevanti in quest'opera. C'è un grande bisogno di condividere e migliorare il progetto e l'appuntamento di Bosa - sui modi, sui tempi e soprattutto sulle risorse - ha bisogno di piccoli e qualificati numeri. La comunità tutta avrà altri momenti per apprezzare i risultati, se questi ci saranno in un prossimo futuro.

Sulla falsariga dell'innovazione (qui gastronomica) attraverso le produzioni tradizionali di qualità, si muove anche l'altro importante appuntamento della stessa giornata. Al termine della rassegna "Cibiamoci di Parco" sono stati selezionati i sei migliori piatti a "km zero" dei sei ristoranti certificati che hanno offerto propri percorsi di riscoperta di sapori perduti e di reinterpretazione della cucina locale. La sintesi è un menu composito e creativo, che verrà riproposto dagli studenti dell'Istituto Alberghiero "Marconi" di Seravezza ai diversi testimonial ed operatori specificamente invitati nell'occasione. Questo evento costituisce un banco di prova di come la struttura di Bosa possa non solo educare alla sostenibilità ambientale, conservare il germoplasma e produrre la qualità biologica, ma sia già un luogo idoneo di trasformazione agro-alimentare e di prossimo consumo eno-gastronomico di livello elevato, in modo del tutto armonico con una fruizione light dell'area parco e contigua.

Antonio Bartelletti

Solo su invito -
by invitation only



Informazioni tel. -
information phone 0583/644.242