

DEGUSTANDO I SENSI

Questo evento è stato pensato con l'unico obiettivo di favorire l'integrazione tra persone Sorde e udenti, attraverso la condivisone di un tema che accomuna tutti gli appassionati di cibo e vino, i protagonisti della serata saranno i prodotti ENOGASTRONOMICI lombardi.

Unendo le proprie esperienze professionali, Luca, come mediatore in LINGUA DEI SEGNI e Davide, come Sommelier, hanno lavorato in concomitanza al fine di proporre un percorso di 4 incontri di degustazione ACCESSIBILE a tutti.

•

Il programma dell'evento è articolato in 4 incontri; i primi 3 avverranno presso L'Enoteca Fior di Vite ad ALME' a Bergamo e l'ultimo presso l'azienda agricola "Cantina dei Cherubini"

Le serata tratteranno separatamente 3 metodi di vinificazione, Vini con spuma, vinificazione in bianco e vinificazione in rosso, infine il quarto incontro si terrà presso l'azienda agricola Cantina dei Cherubini situata nell'Oltre po' Pavese, per conoscere ed approfondire tutto ciò che riguarda il territorio, la coltivazioni di vite e la produzione dello stesso vino.

Una parte del ricavato verrà devoluta all'ENS per finanziare progetti atti a favorire l'integrazione e l'accessibilità tra sordi e udenti.

Minimo 15 persone – Massimo 30 persone

Progetti:

Servizio di interpretariato per Bergamo Tv; CGSI sezione Bergamo

Data: 2/03/2016 in fede: Luca Capocchia