

# tM FESTIVAL 2018

Laboratori

19/20 maggio 2018

Asilo Ricci – Vicolo Asilo Ricci, 36 (dietro lo Sferisterio) - Macerata



## RINASCIMENTO BIODINAMICO: LA STORIA E I VINI DI LUCCA BIODINAMICA

Domenica 20 maggio ore 16.00

Laboratorio a cura di **Fabio Pracchia**

La coinvolgente storia di rinascita di un territorio con un glorioso passato agricolo alle spalle che grazie all'impulso biodinamico è diventato un modello di sviluppo agricolo, capace di valorizzare il lavoro di tanti giovani agricoltori impegnati nel recupero di vecchi vigneti sopravvissuti all'abbandono delle campagne dell'ultimo dopoguerra. La biodinamica intesa come strumento per aggregare e coinvolgere nuovi soggetti, piuttosto che come vessillo da sbandierare sulla torre del proprio feudo. La moderna incomunicabilità tra città e campagne distrutta a colpi di Humus. L'enfant du pays Fabio Pracchia ci racconterà la rivoluzionaria esperienza dell'associazione "Lucca Biodinamica" attraverso l'energia dei vini prodotti dai suoi vignaioli.



*Fabio Pracchia vive sulle colline lucchesi. È uno dei principali collaboratori di Slow Wine, la guida annuale del vino edita da Slow Food Editore. Nel 2017 ha pubblicato, per la stessa casa editrice, il suo primo libro I Sapori del vino. Si occupa da circa quindici anni di vino e cultura cercando di intrecciare il lavoro alcolico con quello narrativo.*

### In degustazione:

Valle del Sole Trebbiano 2016  
Fattoria Sardi Rosato 2017  
Cooperativa Agricola Sociale Calafata  
Scapigliato 2017  
Al Podere di Rosa Chiesino Bianco 2016  
Podere Concori Vigna Piezza 2015  
Fabbrica di San Martino Colline Lucchesi  
Bianco 2016

Tenuta di Valgiano Colline Lucchesi Rosso  
Tenuta di Valgiano 2015  
Macea Macea 2015  
Fattoria Colle Verde Colline Lucchesi  
Rosso 2016  
Tenuta Mareli Remagno 2016  
Tenuta Lenzini Syrah 2015

### Costo dei laboratori

30 euro (25 euro in caso di partecipazione al laboratorio "Merenda marchigiana")

### Informazioni ed iscrizioni

Emanuele Tartuferi – [info@terroirmarche.com](mailto:info@terroirmarche.com)