

In Vinum Bonum

Asta benefica dei grandi vini della Sardegna



“*stud vinum bonum vinum/ vinum generosum/ reddit virum curialem/ probum animosum*”. Al di là delle virtù edonistiche del vino, decantate fin dall'antichità e poi nel Medioevo dai clerici vaganti con i loro Carmina Burana, l'accostamento tra le parole *vinum* e *bonum* suona ancora

opportuno. Non solo perché il vino è, oggi come allora, un piacere dei sensi e dello spirito, capace di agevolare la socialità e il piacere della condivisione, ma anche perché, se opportunamente declinato, può tirare fuori il meglio dalle persone. È ciò che da tre anni riesce a fare il Comune di Quartu Sant'Elena che,

nel novero del ricco calendario di manifestazioni volte alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio comunale e della Sardegna tutta, presenta ogni anno In Vinum Bonum, una vendita all'incanto di vini sardi, il cui ricavato viene devoluto in beneficenza. I lotti di pregiate etichette, generosamente donate

dalle più accreditate cantine sarde, partono da una base d'asta pari alla metà del loro valore per poi crescere sull'onda dell'entusiasmo dei partecipanti, che portano a casa anche i calici da degustazione e un prodotto tipico abbinato ad ogni lotto (*lorighittas*, bottarga di muggine, tonno di Sant'Antioco, fregola etc.). All'asta si accompagna la degustazione dei vini sotto la guida di *sommelier* esperti, permettendo così anche agli spettatori non intenzionati a partecipare all'asta, di contribuire alla causa con il semplice acquisto del bicchiere.

Nel corso dell'edizione 2008, svoltasi come di consueto nella suggestiva cornice storica del Chiostro dei Cappuccini nel centro della città e presentata dal presidente di Epulae, Angelo Concas, alla presenza del Vicesindaco nonché Assessore alla programmazione strategica e sviluppo economico Antonio Lai, il ricavato è andato all'Associazione Peter Pan, nata nel 2000 senza scopo di lucro per offrire assistenza secondo le più innovative risorse terapeutiche ai bambini affetti da disturbi pervasivi dello sviluppo (come ad esempio l'autismo) e alle loro famiglie.

EPULAE

Accademia Internazionale per la formazione e la promozione della cultura enogastronomica e dell'analisi sensoriale degli alimenti

Scrisse Confucio: “Non c'è uomo che non possa bere e mangiare, ma sono pochi in grado di capire che cosa abbia gusto”. Epulae (il nome latino che identifica i cibi), Accademia Internazionale per la formazione e la promozione della cultura enogastronomica e dell'analisi sensoriale degli alimenti, parte da qui: dal fatto che mangiare è un bisogno che accomuna uomini e animali, ma gustare è un'arte, quando non addirittura un mestiere, che si può imparare. Con coscienza critica e impegno, perché focalizzare il proprio interesse sui piaceri della buona tavola

non è solo un atto edonistico, ma un valore culturale che porta al recupero dei sapori veri e genuini e delle tradizioni legate alla specificità dei territori. La vera ricchezza, infatti, si nasconde spesso nei saperi antichi e nei piatti poveri della cucina delle aree rurali; coglierla significa difendere dal rischio di estinzione i prodotti tipici della nostra cultura agropastorale, mettendoli al riparo dall'omologazione dei prodotti di massa, spesso geneticamente modificati e per questo più a buon mercato. Lavorare per la qualità, per Epulae, significa avventurarsi alla ricerca dei sapori della nostra terra

sotto la guida dei maestri di diversi settori per conoscere, imparare e cogliere gli aspetti sensoriali e culturali dei cibi: esperti in enogastronomia e in analisi sensoriale, enologi, *sommelier*, *chef executive*, specialisti in scienze dell'alimentazione, giornalisti enogastronomi e tante altre categorie di professionisti hanno, all'interno di Epulae, il proprio spazio d'incontro e di confronto, uno spazio che si espande e diventa un grande crogiuolo culturale dove le esperienze di ognuno e dei vari gruppi si fondono in un movimento unico di sostegno e di divulgazione della cultura enogastronomica.



Il Presidente di Epulae Angelo Concas

“L'associazione nasce con lo scopo di promuovere e diffondere la cultura alimentare, enologica, gastronomica e dell'analisi sensoriale, attraverso attività di promozione, formazione, editoria e turismo.”