



BIANCO, ROSSO, LIBERO – Vini e Storie.

Quando nelle trame del vino sboccia la libertà.

*La vita, a voler che sia bella, a voler che sia gaia, a voler che sia vita, dev'essere un arcobaleno,
– una tavolozza con tutti i colori, – un sabato dove ballano tutte le streghe. Il sollazzo e la
noia, il pianto e il riso, la ragione e il delirio, tutti devono avere un biglietto per questo festino.*

Carlo Bini, Manoscritto di un prigioniero, 1833

C'è una trama più o meno leggera in tutte le cose. Le stoffe, la pelle, le borse, i cieli. Le vite. **Bianco, rosso, libero – vini e storie** è un progetto solidale che vuole dare voce a quelle trame.

Nasce dall'incontro tra **Wine Bank Italia**, società e-commerce dedicata al mondo del vino e **Sapori Reclusi**, associazione che raccoglie storie di uomini e donne nascosti agli occhi dei più.

Sapori Reclusi offre uno spazio a storie di vite vissute ai margini, storie vere, crude nella loro semplicità, di persone che vivono la vita a tutto tondo, facendo scelte spesso estreme. Il cibo si fa pretesto per entrare dove solitamente ci sono barriere fisiche e mentali, porte chiuse, stereotipi e preconcetti, per superarli e mettere in luce realtà che vivono nell'ombra.

La comunicazione resta il vero obiettivo poiché, nonostante questo sia il secolo della tecnologia e della comunicazione, spesso viene a mancare lo scambio di parole, storie ed idee. Comunicare vuol dire ascoltare e capire gli altri: talvolta però, i mezzi per farsi ascoltare non sono alla portata di tutti. Favorire questo processo è ciò che Saporì Reclusi s'impegna a fare, con modalità diverse, ma con il fine ultimo di mettere in contatto elementi nascosti della società.

Davide Dutto, fotografo professionista, ha cominciato nel mondo dello sport per poi ritornare a un'antica passione, il cibo, e a una realtà scomoda, le carceri. Nel 2005, con la pubblicazione del libro "**Il Gambero Nero, ricette dal carcere**" insieme a Michele Marziani, inizia il percorso che fa nascere Saporì Reclusi. Il libro racconta dei detenuti che cucinano nelle proprie celle, delle loro ricette e delle difficoltà quotidiane. Nel 2010, invece, varca il confine del "dentro-fuori", portando in carcere sette importanti nomi della cucina italiana (*Alciati, Palluda, Ghigo, Ribaldone, Reina, Demaria e Campogrande*) e dando vita ad un laboratorio di foto-gastronomia con detenuti e cuochi. Storie di uomini, storie con gusti e odori diversi, raccontate con scatti fotografici e ricette multietniche.

SAPORI RECLUSI • associazione culturale

Via Muratori, 32 – 12045 Fossano - C.F. e P.IVA 03347710042
associazione@saporireclusi.org - www.saporireclusi.org

Ufficio stampa

Chiara Avidano - comunicazione@saporireclusi.org



Molti i progetti in via di sviluppo: **“Le cucine nascoste”**, dove partendo dai fornelli di vari conventi, monasteri e cucine di eremiti si raccontano scelte di vita e di religiosità estreme attraverso il punto di vista della persona e non del religioso; **“Pure ‘n carcere ‘o sanno fa”**, una mostra fotografica che si sviluppa attorno al rito della preparazione di una tazzina di caffè e della sua condivisione, attraverso le storie di alcuni detenuti; **“Stampatingalera”**, un progetto di formazione per il reinserimento professionale dei detenuti, attraverso corsi di fotografia, grafica, comunicazione e stampa, per arrivare all’allestimento di un centro specializzato di stampa fine art dentro il carcere. E ancora **“La Squadra”** dove una trentina di detenuti nel ruolo di attori, tecnici e addetti al back stage diventano protagonisti nel cortometraggio del regista Davide Sordella e **“Face to face”**, un progetto fotografico in collaborazione con il Museo di Antropologia Criminale di Torino, il Polo Museale e l’ufficio comunicazione del Ministero di Grazia e Giustizia, per affrontare il tema del pregiudizio sulla faccia da delinquente, vivo più che mai.

“Bianco, rosso, libero – vini e storie”

In quest’occasione, il partner è **Wine Bank Italia**, azienda specializzata nella commercializzazione di vini e champagne di alta gamma, con un focus specifico sull’estremo oriente e sulle aste internazionali per collezionisti privati. 20.000 etichette di pregio e una forte specializzazione in vini da invecchiamento e da collezione. Il progetto nasce una mattina di giugno, ad Invorio, tra il Lago d’Orta e il Lago Maggiore. Qui, intorno a un tavolo (Lapalisse!), **Wine Bank Italia** e **Sapori Reclusi** s’incontrano e, partendo dai rispettivi campi d’azione, organizzano un’operazione commerciale, capace di rispondere a differenti finalità, economiche, sociali, di comunicazione.

Protagonista del progetto quello che Sepulveda chiamava *“la manifestazione liquida del silenzio”*, il **vino** appunto, di una terra che ben lo conosce e ama, il basso Piemonte. **10.000 bottiglie di Cortese dell’Alto Monferrato e Barbera d’Asti Doc** della Tenuta Garetto di Agliano Terme, una cantina che da più di un secolo si dedica all’attività vitivinicola su oltre 18 ettari di terreno esposto a Sud. Le bottiglie saranno commercializzate con il **marchio di Sapori Reclusi** e dalla vendita verrà ricavata una quota da destinare all’Associazione e ai progetti di reinserimento dei detenuti, sensibilizzazione sociale e comunicazione.

I racconti e le loro autrici

Per **comunicare** bene, come per bere bene, occorre saper trasmettere delle **emozioni**. Per questo ogni bottiglia è raccontata da un **libretto** di parole e immagini, in cui prendono vita **storie** e **scatti** fotografici originali ambientati in quel mondo del **carcere** a cui Sapori Reclusi dedica da oltre 10 anni attenzione e impegno.

Due le autrici dei libretti, *Manuela Iannetti e Giulia Grimaldi*. Si sono fatte testimoni di storie reali, lineari nella loro complessità e crudezza, per dare vita a una lente d’ingrandimento di trame a volte troppo fitte per essere solo ascoltate o immaginate. Come la trama piena di vita (e di morte) nel racconto **“La prima**

SAPORI RECLUSI • associazione culturale

Via Muratori, 32 - 12045 Fossano - C.F. e P.IVA 03347710042
associazione@saporireclusi.org - www.saporireclusi.org

Ufficio stampa

Chiara Avidano - comunicazione@saporireclusi.org



volta che sono morto”, la storia di C.L.R., morto mille volte in questa vita e *“rinato sempre dalla parte sbagliata”* scegliendo in coscienza quella vita *“balorda”*. O la trama di Josè ne *“L’ultimo caffè”*, fatta di ricordi lontani della Cuba del Che e della semplicità dell’amore di un padre, che non si scorda, come l’aroma del caffè al limone. E infine il ritmo lento e doloroso nella trama di **“Un salto”** scandito di *“uno, due”*, in una conta senza fine che si perde nell’attesa.

Manuela Iannetti

Nata nel 1976, scrive racconti, articoli, reportage. Editor e caporedattrice, da oltre 10 anni si occupa di editoria. Dal 2004 al 2013 ha diretto il settore editoriale di un’agenzia di comunicazione torinese seguendo l’ideazione, la redazione e il coordinamento di progetti in e off line e curando la revisione dei contenuti per diverse case editrici italiane. Formata nella vertiginosa stagione dei collaterali in edicola con i principali quotidiani nazionali, dal 2011 scrive per *Globalist.it* e collabora con *l’Associazione Artificio* di Quartu Sant’Elena (Ca) per cui segue l’organizzazione di eventi culturali. Da quando ha conosciuto Saporì Reclusi, non ha più potuto farne a meno e da inizio 2013 ne scrive e ne cura contenuti e progetti. *“Bianco, rosso, libero – vini e storie”* è la prima avventura che la vede coinvolta come autrice delle storie dal carcere che rivivono nei libretti abbinati al progetto.

Giulia Grimaldi

Nasce nel 1985 in provincia di Cuneo. Ha studiato e vissuto in Francia, Danimarca, Olanda e Inghilterra, viaggiando, scrivendo e servendo ai tavoli. Tornata in Piemonte, cerca di inventare un mondo adatto a lei, attraversando le pieghe di questo passaggio storico con entusiasmo e allegria. Diplomata al master in storytelling della Scuola Holden, insegna inglese e collabora con Saporì Reclusi, contribuendo alla diffusione dei temi dell’Associazione attraverso gli innumerevoli progetti culturali e artistici di sensibilizzazione. Per *“Bianco, rosso, libero – vini e storie”* è scesa in prima linea, contribuendo alla realizzazione del progetto e come autrice delle storie che ne costituiscono il cuore pulsante.

Una **cassetta di legno**, tre **bottiglie**, tre **storie**: ecco il kit di **“Bianco, rosso, libero”**. Così Saporì Reclusi racconta e si racconta, condividendo un’esperienza di profumi e gusto nel segno di tre concetti chiave: **rinascita, possibilità, nuove libertà**.

I PRODUTTORI

Le bottiglie con il marchio di Saporì Reclusi sono prodotte da:

Tenuta Garetto

S.S. Asti-Mare, 30 - 14041 Agliano Terme (AT)

Tel. 0141 954068 - Fax 0141 062609

www.tenutagaretto.it

tenutagaretto@garetto.it

I DISTRIBUTORI

La distribuzione del prodotto per ristoranti, enoteche, rivenditori è gestita da:

LE VIE DEL CALICE srl

SAPORI RECLUSI • associazione culturale

Via Muratori, 32 - 12045 Fossano - C.F. e P.IVA 03347710042
associazione@saporireclusi.org - www.saporireclusi.org

Ufficio stampa

Chiara Avidano - comunicazione@saporireclusi.org



via Svezia, 3 - 00040 Pomezia (Roma)
tel +39 3939469819
www.leviedelcalice.it
info@leviedelcalice.it

Le bottiglie sono proposte in due formati:

1. cassetta in legno con 3 bottiglie, 2 di Barbera d'Asti doc e 1 di Cortese dell'Alto Monferrato, ognuna con allegato un racconto
euro 47,50 + IVA senza addebito di spese di spedizione
2. confezione composta da 6 bottiglie, 4 di Barbera d'Asti doc e 2 di Cortese dell'Alto Monferrato, ognuna con allegato un racconto
euro 76,00 + IVA senza addebito di spese di spedizione (imballo securbox che consente la massima sicurezza nei trasporti)

I privati possono acquistare le cassette online, accedendo al sito di Wine Bank Italia www.winebankitalia.com o recandosi nei migliori punti vendita in Italia.

Info e contatti

Sapori Reclusi

www.saporireclusi.org

comunicazione@saporireclusi.org

Chiara Avidano @chiaravidano

Manuela Iannetti @manuela.iannetti

SAPORI RECLUSI • associazione culturale

Via Muratori, 32 - 12045 Fossano - C.F. e P.IVA 03347710042
associazione@saporireclusi.org - www.saporireclusi.org

Ufficio stampa

Chiara Avidano - comunicazione@saporireclusi.org

biancorosso libero

Il progetto

“Bianco, rosso, libero” nasce dall’incontro tra Wine Bank Italia e Sapori Reclusi, uniti per la prima volta nella realizzazione di un’operazione commerciale solidale capace di sostenere, grazie alla vendita dei vini, le attività dell’Associazione e dei suoi protagonisti: i detenuti ed in generale tutti coloro che vivono in condizione di esclusione.

Da qui l’idea di creare un’etichetta Sapori Reclusi, che porti in giro per l’Italia, nelle enoteche, nei ristoranti, e nelle librerie il marchio dell’Associazione contribuendo a dare visibilità ai suoi progetti di comunicazione, reinserimento e sensibilizzazione sociale. Per illustrare il mondo di Sapori Reclusi, ogni bottiglia è accompagnata da un libretto con un racconto. **Una cassetta, tre bottiglie, tre storie.** Come segno dell’impegno congiunto, dal ricavato delle vendite verrà devoluta una quota a Sapori Reclusi.



Barbera d'Asti doc

Prodotto con le uve del barbera al 100%

Colore

Rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento

Profumo

Fruttato, fragrante, intenso con sentori di frutti di bosco

Sapore

Giustamente acido si presenta sapido e accattivante con buona persistenza ed un retrogusto fresco

Gradazione Alcolica

13,5 % Vol

Acidità totale minima

4,5 per mille

Tecnica di vinificazione

Dopo le varie fasi della vinificazione il prodotto è lasciato per alcuni mesi in botti di rovere di slavonia; in seguito viene travasato in barrique per un periodo di almeno 4 mesi. Quando il vino è maturo e ha ricevuto tutti i giovamenti dal legno, viene imbottigliato e poi depositato 6 mesi circa per l'affinamento di routine

Gastronomia

Fragrante adatto a tutto pasto, da abbinare a primi saporiti e salumi, grigliate di carni bianche e rosse, stufati, arrostiti e pollame

Temperatura di degustazione

Servire a 15-17° C



Colore
Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Profumo
Delicato con sentori di fiori di campo, mela verde e banana

Sapore
Asciutto, secco, sapido, con buona struttura e persistenza

Gradazione alcolica
11,5% Vol

Acidità totale minima
5 per mille

Tecnica di vinificazione
Pigiatura e pressatura soffice delle uve con separazione del mosto dalle bucce; la fermentazione alcolica avviene in vasche termocondizionate, ad una temperatura di 18-20°C fino all'esaurimento degli zuccheri

Gastronomia
Da consumarsi fresco, accompagna antipasti freschi di verdure, primi piatti leggeri, secondi piatti a base di carni bianche e pesce

Temperatura di degustazione
Servire a 8-10° C



Prodotto con le uve Cortese delle colline astigiane

Cortese dell'alto Monferrato

biancorosso libero

I racconti

Tre diversi racconti, tre voci che vengono dal carcere, dal quel mondo che se ne sta dietro a un muro, ogni tanto finisce al telegiornale, ma non ci parla mai veramente. Un'occasione unica per sentire una storia che altrimenti non sarebbe mai arrivata al nostro orecchio.



L'Ultimo Caffé, di Manuela Iannetti e Giulia Grimaldi

Per fare una tazza di caffè ci vogliono pochi ingredienti: la moka, la polvere, l'acqua, il gas. Quello che fa la differenza è ciò che ci si mette come contorno. Perché il caffè è sempre un rito che racconta qualcosa delle persone che lo preparano, è uno spazio di incontro tra mondi che si specchiano, un gusto lento che scandisce in gola il nostro tempo. Anche in carcere.

La Prima Volta che Sono Morto, di Manuela Iannetti

Un flusso di ricordi che passa in rassegna una vita intera. La vita di chi non rinnega, perché non potrebbe, ma che cerca di capire e di capirsi, per spiegare, e spiegarsi. Questa vita ha un volto, e la sua storia ha un nome. È quello di C.L.R. a cui è dedicato questo racconto, perché in ogni vita ci sono mille vite, finché non è finita.



Il Salto, di Giulia Grimaldi

L'allenamento scandisce il ritmo dell'attesa, in carcere. E dei ricordi. I muscoli crescono e si definiscono, trazione dopo trazione, mentre il ricordo di lei sbiadisce, portato via dall'acqua salmastra e da un vento che, qui, è difficile credere sia davvero esistito.

La Tenuta Garetto

La Tenuta Garetto si trova ad Agliano Terme, in provincia di Asti, nel cosiddetto "triangolo d'oro della Barbera d'Asti" tra il Tanaro ed il Belbo. Si estende su circa 18 ettari accorpatis, nella quasi totalità, sulla collina retrostante la cantina con un'esposizione che varia dal Sud al Sud-Ovest. Un secolo di passione dedicato ai vitigni ed alla produzione che oggi, con l'avvento dell'attuale generazione, ha raggiunto livelli qualitativi di assoluta eccellenza.

Sapori Reclusi

L'Associazione Sapori Reclusi, partendo dal comune bisogno dell'uomo di nutrirsi, vuole riunire uomini e donne che vivono nascosti con il resto della società, ponendo l'accento sulla comune umanità e sui comuni bisogni, problemi, desideri. L'Associazione si rivolge a tutti i soggetti interessati da forme di esclusione ed emarginazione sociale: detenuti, lavoratori privati di qualunque forma di tutela, extracomunitari, rom, persone con disagio mentale, minoranze etniche e altro ancora. Per poter dare visibilità e voce a chi normalmente non ne ha o non riesce ad averne.

Le Vie del Calice

L'azienda si occupa della distribuzione di vini ai migliori ristoranti ed enoteche, con una continua ricerca e selezione di prodotti di nicchia e qualità. Attraverso il sito www.winebankitalia.com vengono commercializzati vini pregiati, da collezione ed investimento, raggiungendo appassionati di tutto il mondo.



