

TITOLO DEL PROGETTO:

Gusto Senza Barriere

PRESENTAZIONE

Obiettivo dell'evento: creare un'esperienza gastronomica inclusiva, esplorando l'eccellenza dell'olio extravergine d'oliva di alta qualità e sensibilizzando sulle esigenze delle persone con disabilità.

- 1. Incontro con il produttore:** i partecipanti all'evento incontrano l'olivicoltore pluripremiato, titolare dell'azienda agricola situata nel Parco dell'olivo di Venafro, coinvolgendoli in un percorso di conoscenza della Dieta Mediterranea e di diffusione della cultura dell'olio extravergine d'oliva in cucina.
- 2. Percorsi accessibili:** l'evento prevede una location accessibile, con percorsi senza barriere architettoniche e spazi riservati a persone con disabilità.
- 3. Sensibilizzazione e formazione del personale:** prima dell'evento, il personale sarà formato su come assistere e interagire con persone con diverse abilità, creando un ambiente accogliente e inclusivo.
- 4. Degustazioni guidate inclusive:** sessioni di degustazione guidate, con l'esperto del settore che condivide informazioni dettagliate sull'olio enfatizzando il suo profilo aromatico e il sapore, adattando l'esperienza anche per persone con disabilità cognitive.

Incorporando queste idee, l'evento speciale "Gusto Senza Barriere", organizzato presso la sala-eventi dell'Istituto Alberghiero San Benedetto di Cassino, diventa un'esperienza culinaria inclusiva che celebra i sapori ricchi e autentici di un olio extravergine di eccellenza, esplorando i segreti della produzione, promuovendo l'accessibilità per tutti i partecipanti.