

ASPERA

QUANDO IL VINO È INCLUSIONE

Il Progetto

Il progetto nasce dalla profonda convinzione che anche nel mondo del vino vi siano, e debbano esserci, opportunità di inclusione sociale.

È in quest'ottica che Cooperativa Sociale Piano Infinito di Montecchio Maggiore e Cantina Menti Vini di Montebello Vicentino hanno deciso di intrecciare le loro realtà ed esperienze per dare vita ad ASPERA: una Garganega Spumante Metodo Classico il cui packaging è stato interamente ideato e realizzato dai ragazzi della cooperativa.



L'origine del nome

È stato il detto latino "per aspera ad astra" ovvero "attraverso le asperità sino alle stelle" ad ispirare la scelta del nome di questa iniziativa. Esso vuole essere uno stimolo ad andare oltre i limiti fisici, dimostrando che la disabilità è sinonimo di ricchezza e che in essa sono racchiuse potenzialità uniche.

La realizzazione di ASPERA non è stata semplice. Nel progetto sono emerse diverse difficoltà operative dettate dalla volontà di rendere alla portata dei ragazzi un momento di estrema precisione come il confezionamento di un prodotto di qualità, quale è una bottiglia di spumante Metodo Classico. Grazie ad una stretta collaborazione, si è riusciti a creare un prodotto unico ed inclusivo, che promuove il valore sociale della disabilità e rispetta la sostenibilità ambientale. La confezione di ASPERA, composta da materiali naturali quali juta e colori ad acqua, è infatti totalmente riciclabile e pensata per essere riutilizzata dal consumatore finale.



L'origine dell'etichetta

L'etichetta sfondo nero riporta in lamina dorata la spirale aurea: una forma geometrica che cresce seguendo una precisa costante matematica. L'aggettivo "aureo" ne suggerisce il senso di armonia e perfezione.

Seppur spesso nascosta ad un occhio non attento, la sezione aurea è in realtà onnipresente in natura; la si ritrova nella disposizione dei petali come nel fiore di rosa, nei semi nelle piante, anche la forma delle galassie rispetta le regole della spirale aurea.

Similmente, a simboleggiare una perfezione nascosta, spesso sfuggente o sottovalutata, la sezione aurea è stata voluta nell'etichetta di ASPERA.

Per ricordarci che esiste un concetto di perfezione più ampio e meno manifesto, dove le diversità fisiche, motorie e di pensiero rappresentano un valore aggiunto.



Il contributo dei ragazzi di Piano Infinito

Le fasi di etichettatura e confezionamento di ASPERA Spumante Metodo Classico sono state realizzate completamente a mano dai ragazzi della Cooperativa Piano Infinito.

Tanto nei dettagli come nella precisione, ogni bottiglia riflette la personalità dell'ospite della cooperativa che ha seguito il suo imballaggio. Di conseguenza, eventuali imperfezioni o diversità sono da considerarsi un elemento di valorizzazione del prodotto, piuttosto che un difetto.

Anche la borsa in juta che contiene ASPERA è stata ideata e dipinta dagli stessi ragazzi. I colori, i temi, i disegni e le tecniche utilizzate sono il frutto della creatività di questi artisti.

Ogni confezione è quindi unica e irripetibile, rappresentando a suo modo una piccola opera d'arte.

