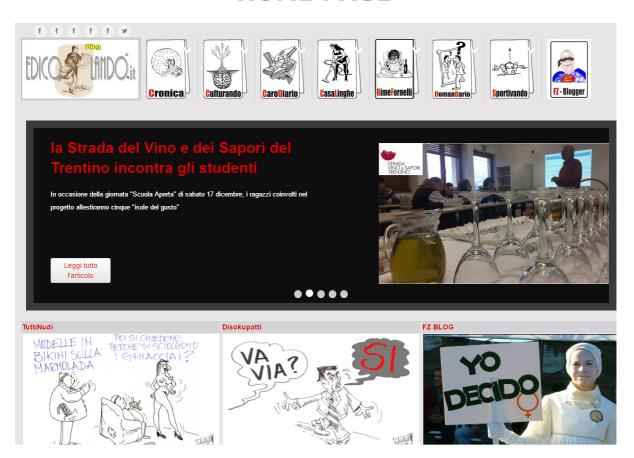


Testata: Edico-lando.it

Data: 14 dicembre 2016

HOME PAGE



APPROFONDIMENTO



















la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino incontra gli studenti







In occasione della giornata "Scuola Aperta" di sabato 17 dicembre, i ragazzi coinvolti nel progetto allestiranno cinque "isole del gusto"

dedicate ai vini testimonial del Trentino per illustrare a genitori e futuri studenti l'esperienza vissuta e le conoscenze acquisite.

Tesero, 14 dicembre 2016 - Trasferire ai futuri operatori di sala-bar la cultura e le caratteristiche organolettiche dei vini testimonial del territorio in modo che, una volta entrati nel mondo del lavoro, sappiano veicolare queste informazioni nel modo corretto ai consumatori finali: questo l'obiettivo del progetto pilota che per il primo anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha intrapreso con la classe seconda accoglienza e ospitalità del C.F.P. Enaip di Tesero.

Un percorso integrativo scolastico che ha previsto un graduale avvicinamento al mondo del vino e ai relativi abbinamenti da un punto di vista culturale e organolettico, escludendo la degustazione, vista l'età degli studenti.

Il corso, che ha coinvolto un totale di 15 ragazzi coordinati dai professori Francesco Micheletti e Angelo Scarangella, è stato strutturato in tre fasi. Durante la prima parte, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha illustrato agli studenti le proprie attività e la propria mission orientata alla promozione del territorio: in questo specifico caso, attraverso la valorizzazione dei vini testimonial ovvero Teroldego Rotaliano, Marzemino, Nosiola e Vino Santo, Müller Thurgau e Trentodoc.

In seconda battuta, è stata coinvolta l'ONAV - Sezione di Trento, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, che, grazie alla collaborazione di Gianfranco Betta e Luca Miorandi, ha guidato i ragazzi in un percorso didattico-formativo che comprendeva anche l'analisi sensoriale delle varie profumazioni caratteristiche del vino, oltre a quella dei formaggi e degli oli di oliva.

Infine, la tappa sul campo con una visita guidata di tre diverse realtà produttive animate da differenti approcci al mondo del vino e al mercato: l'azienda agricola Pojer e Sandri , il gruppo Mezzacorona e la Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario di San Michele all'Adige, per un'analisi incentrata sui temi di ricerca, innovazione, formazione, sviluppo.

"Siamo davvero felici del progetto avviato con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - ha dichiarato Francesco Micheletti - poiché è stata una dimostrazione di come i ragazzi, se adeguatamente stimolati e resi partecipi attivi di un'esperienza alternativa di studio con ricadute concrete nella vita reale, sappiano tirare fuori il meglio".

"Il vino è certamente un universo altamente affascinante - ha dichiarato Luca Miorandi, delegato provinciale ONAV - ma comunque non ci aspettavamo di trovarci di fronte una ciasse così attenta e matura. Fin da subito, gli studenti hanno approcciato il progetto in modo professionale per poterne trarre il massimo dei benefici per la loro futura vita lavorativa".

In allegato, alcune immagini scattate durante il progetto. Per ricevere ulteriori informazioni, contattare.



