

f G+ t

giovedì, dicembre 15, 2016 Note legali Amministrazione I nostri valori Redazione

SECOLO TRENTINO

ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA SOCIETÀ CULTURA ESTERI SPORT TECNOLOGIA

CULTURA

CULTURA EVENTI FOOD

“Il Trentino nel piatto”: La Strada del Vino e dei Sapori con l’Enaip di Tesero

Da redazione - 14 dicembre 2016

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.

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**.

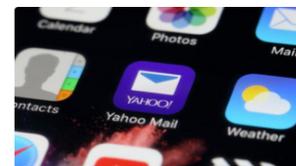
In **seconda battuta**, è stata coinvolta l’**ONAV – Sezione di Trento, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino**, che, grazie alla **collaborazione di Gianfranco Betta e Luca Miorandi**, ha guidato i ragazzi in un **percorso didattico-formativo** che comprendeva anche l’**analisi sensoriale**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

Cerca

Tweet di @secolotrentino

Secolo Trentino
@secolotrentino

Yahoo! Utenti piratati. Manca la risposta più evidente: “l’unione fa la forza” [secolo-trentino.com/56469/attualit...](https://www.secolo-trentino.com/56469/attualit...)



1m

Secolo Trentino
@secolotrentino

Valle d’Aosta e Trentino Alto Adige le mete più gettonate per Natale [secolo-trentino.com/56464/attualit...](https://www.secolo-trentino.com/56464/attualit...)



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 classe 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".*

