A lezione di vino in Emilia-Romagna, Piemonte e Sicilia

Al via un progetto sperimentale, proposto dall’Associazione Le Donne del Vino, per introdurre il vino come disciplina di studio nelle scuole di indirizzo

Il progetto parte da Emilia Romagna, Piemonte e Sicilia.

La formazione ha assunto un ruolo ben più importante e pregno di significato rispetto al passato in ogni comparto produttivo. Allargare il proprio bagaglio di conoscenze e ampliare le competenze, costituiscono le sfide più importanti per continuare a crescere e migliorare nel lavoro. Anche nel settore agroalimentare e vitivinicolo, formarsi professionalmente è fondamentale per aprirsi a nuove prospettive di carriera.Da queste premesse è nato il Progetto D-Vino – proposta formativa promossa dall' Associazione nazionale Le Donne del Vino – con l'obiettivo di inserire il vino come argomento all'interno del percorso di studi degli Istituti Turistici e Alberghieri di tutt'Italia.

Il Progetto D-Vino, la sperimentazione in tre regioni pilota

Il progetto D-Vino è stato lanciato a Firenze in occasione degli eventi organizzati in preparazione al G20-Agricoltura. **Le Donne del Vino** – associazione di enologia al femminile che promuove la cultura enologica e il ruolo delle donne nella filiera produttiva – avvieranno la sperimentazione di questi insegnamenti in tre regioni pilota, **Emilia-Romagna**, **Piemonte** e **Sicilia**, per allargarla nel resto dell'Italia nell'annualità 2022/2023 con l'auspicio che lo studio del vino negli Alberghieri e Turistici si diffonda sempre di più.

> «Nella logica dei grandi progetti europei come il Farm to Fork e la Next generation, crediamo nel vino come acceleratore di cambiamento sostenibile e accorciatore della distanza fra città e campagna», dichiara la presidente Donatella Cinelli Colombini.

Il **Progetto D-Vino** è coordinato da tre associate: Roberta Urso (Sicilia), Antonietta Mazzeo (Emilia-Romagna) e Roberta Lonero (Piemonte). Nel “sogno collettivo” si immagina una nuova generazione di manager che continui la formazione anche dopo il ciclo scolastico, puntando alla conoscenza del vino come un tassello fondamentale del proprio profilo professionale.

> «Facciamo un appello alle associazioni di sommelier, assaggiatori, diplomati WSET, dottori in scienze gastronomiche perché preparino i docenti necessari a insegnare a centinaia di classi in ogni regione italiana», aggiunge Cinelli Colombini.

Alcune sommelier dell’Associazione Le Donne del Vino (Foto © Ufficio stampa).

Studio del vino negli istituti Alberghieri e Turistici: perchè è importante

Alcuni presidi di scuole alberghiere hanno già attivato i corsi sul vino mentre nessun Istituto Turistico prevede insegnamenti di questo tipo. In realtà, le nozioni di base sulla bevanda alcolica e sui territori in cui nasce sono di primaria importanza per i futuri responsabili delle sale dei ristoranti così come i futuri manager di uffici turistici, agenzie di viaggio o alberghi.

Dati e trend sul turismo ci dicono che l'enogastronomia si conferma come il principale driver per motivare l'arrivo dei viaggiatori stranieri in Italia: un visitatore su quattro è attirato principalmente da questo. Il vino non solo arricchisce l'offerta turistica, ma innesca lo sviluppo culturale, economico e sociale di un territorio e rappresenta circa un terzo dei ricavi dei ristoranti. Il 62% dei cataloghi dei tour operator contiene un'offerta enogastronomica.

Ci sono circa 10.000 cantine attrezzate per la wine hospitality in costante ricerca di personale e circa altre 20.000 imprese del vino aperte al pubblico. L'agroalimentare in Italia ha assunto sempre più importanza per il turismo; pertanto, non ci si deve limitare a insegnare solo arte, territori e geografia turistica (66 ore per 3 anni) ai futuri manager dell'incoming.

Vantaggi dello studio del vino per ristorazione e turismo

Una formazione che risponde ai bisogni dei comparti produttivi in cui gli studenti si preparano a entrare, avvantaggia tutti e apre maggiori prospettive lavorative. Inoltre, innalza il livello dell'offerta turistica e diventa acceleratore per i territori enologici che necessitano di personale qualificato nell'intera filiera produttiva.

In conclusione, le **Donne del Vino** intendono favorire il consumo responsabile fra i giovani per creare degli ambasciatori della cultura enologica in grado di influenzare i coetanei in una logica di peer education. Infatti, anche se l'assaggio del vino sarà riservato solo ai maggiorenni, una parte importante della formazione sarà finalizzata al contrasto dell'abuso e del binge drinking.

Per informazioni: ledonnedelvino.com

Data di creazione
08/10/2021
Autore
amanda-arena