



RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



Corso aggiornamento

LE POTENZIALITA' DEL VINO NELLA PROMOZIONE DI UN TERRITORIO UDINE, 29-30-31 MAGGIO 2018

Non si può scindere la promozione del vino da quella del territorio in cui viene prodotto, ricco di storia, arte e cultura

Il vino è una risorsa che è essenziale per valorizzare un territorio, una leva turistica indispensabile. Per finalità turistiche si può far leva sulle caratteristiche del vino di una particolare area geografica, associandovi le peculiarità a livello enogastronomico, legarle ad un racconto territoriale che coinvolga anche la presenza di beni ambientali e culturali.

Certamente nel valorizzare un vino e un luogo geografico tipico risultano fondamentali i racconti del vignaiolo, l'enologo e il sommelier.

	29 Maggio 2018
Ore 9.30	Arrivo - registrazione partecipanti e welcome coffee
Ore 10,00	Presentazione del corso da parte del Dirigente e Presidente RENAIA Dott.ssa Anna Maria Zilli
Ore 10,30	<i>I numeri del vino: linee di tendenza dei consumi di vino friulano in Italia e nel mondo</i> a cura di Rodolfo Rizzi – Presidente Assoenologi FVG Degustazione guidata di 3 vini
Ore 13,00	Light Lunch presso ISIS B. Stringher
Ore 14,30	<i>L'ambiente pedoclimatico e le zone DOC - DOCG del Friuli Venezia Giulia</i> a cura di Renzo Zorzi - Presidente AIS FVG Degustazione guidata di 4 vini a cura di Gianluca Castellano, sommelier professionista Campione Nazionale AIS.
Ore 18,00	Conclusione lavori
Ore 20,00	Cena presso un locale tipico a base di prodotti del territorio offerta da AIS FVG

	30 maggio 2018
--	-----------------------



Ore 9,30	La promozione del territorio: presentazione del progetto “Strada del Vino e dei Sapori” a cura di Diana Candusso - Referente enogastronomia PromoTurismoFVG
Ore 11,00	Coffee break
Ore 11,30	Gioventù, maturità e varianti di due vitigni che hanno fatto la storia del Friuli moderno: il Pinot grigio e il Sauvignon a cura di Alvaro Pecorari, proprietario ed enologo dell'azienda Lis Neris Degustazione guidata di 6 vini rappresentativi
Ore 13,30	Light lunch presso ISIS B. Stringher
Ore 14,30	I vitigni autoctoni e i prodotti tipici del FVG Degustazione guidata di tre vini abbinati a tre prodotti friulani a cura del Docente Alessandro Pareschi e di ERSA FVG
Ore 16,30	Il vino nella didattica: progettazione di una UDA legata alle peculiarità del territorio a cura di Anna Traversa, docente ISIS B. Stringher
Ore 18,00	Termine dei lavori
Ore 20,00	Gala Dinner presso ISIS B. Stringher e consegna degli attestati

31 maggio 2018	
Ore 9,00	Ritrovo presso ISIS B. Stringher
	Partenza per la visita guidata di una cantina dei Colli orientali del Friuli e una del Collio. Buffet lunch presso il Ristorante 1 stella Michelin “Osteria La Subida a Cormons offerto da AIS FVG; Visita all'acetaia di Josko Sirk.
Ore 18,00	Rientro a Udine presso ISIS B. Stringher
	Serata libera