

CHIANCIANO TERME

MERCOLEDÌ LA PRESENTAZIONE

MERCOLEDÌ PROSSIMO ALLE ORE 9 LA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO - FINANZIATO CON FONDI EUROPEI E REALIZZATO ATTRAVERSO IL BANDO DELLA REGIONE TOSCANA - NELLA SEDE DELLA SCUOLA.

Ecco «Percorsi DiVini» Nascono i futuri sommelier *All'Alberghiero studenti a contatto con le aziende*

VINO CHE passione, ma soprattutto che professione per il futuro di tanti giovani che puntano a diventare degli esperti di una delle eccellenze del Made in Italy. Ecco i «Percorsi DiVini» firmati dai ragazzi dell'Istituto alberghiero «Artusi» di Chianciano Terme. Mercoledì prossimo alle ore 9 la presentazione del progetto - finanziato con fondi europei e realizzato attraverso il bando della Regione Toscana - nella sede della scuola. L'evento del 31 gennaio sarà anche un'occasione per riflettere sulle opportunità che i finanziamenti europei possono offrire ai giovani delle diverse scuole.

MA COSA è «Percorsi DiVini»? Si tratta di un'idea sperimentale mirata a favorire l'interazione tra scuola, mondo del lavoro e vocazioni produttive territoriali. L'obiettivo è quello di facilitare

lo scambio di informazioni sui fabbisogni professionali e formativi delle imprese. C'è stata una prima fase dove sono state individuate, attraverso una ricerca che ha coinvolto aziende e stakeholder del territorio senese, le necessità e i fabbisogni del settore turistico ed enogastronomico. Successivamente è stata costruita una proget-

tazione didattica che, sulla base dei fabbisogni rilevati, ha sviluppato dei percorsi di formazione integrativi rispetto ai programmi scolastici dei differenti indirizzi di studio dell'Alberghiero.

IL TUTTO si è incentrato sulle competenze tecnico professionali che ruotano intorno alla filiera

dell'enogastronomia tipica del territorio della Valdichiana Senese. Gli studenti hanno anche incontrato imprenditori ed esperti del settore e «assaggiato» metodologie didattiche innovative. Durante tutta la fase di realizzazione del progetto i «futuri professionisti» hanno collaborato con i consorzi del Brunello e del vino Nobile, partecipato a importanti manifestazioni, visitato cantine nel territorio toscano e fuori dall'Italia, condiviso teoria e pratica. Gli studenti hanno trasformato le nozioni apprese sui vini, sui disciplinari, sulle ricette, sviluppando delle creazioni culinarie e degustando poi le loro realizzazioni che hanno omaggiato la tradizione o lasciato spazio alla fantasia. E mercoledì, alle ore 9.30, arriverà il momento di raccontare e presentare al pubblico il ricettario. O se preferite, una bella avventura.

Luca Stefanucci

