



AgroNotizie[®]

le novità per l'agricoltura

ECONOMIA E POLITICA AGRIMECCANICA FERTILIZZANTI DIFESA E DISERBO VIVAISMO E SEMENTI ZOOTECNIA BIOENERGIE

K&A

FRONTIERE™ Attiva le difese endogene delle piante

CLICCA QUI

2014

9

MAG

15:10

Vino: degustando s'impara... anche all'Università

I vignaioli indipendenti Fivi e l'Università di Parma insieme per promuovere la comprensione e la valorizzazione delle identità territoriali italiane. Oggi e il 16 maggio i vini dei vignaioli soci saranno protagonisti delle degustazioni in aula



Fiv: attualmente sono 800 i produttori associati, da tutte le regioni italiane

Cento studenti, con equa suddivisione fra maschi e femmine, presenze quintuplicate in sei anni con iscrizioni tuttora in crescita, segno dell'interesse degli studenti verso la materia, il 50% del monte ore dedicato al vino, il rimanente a birra, formaggi, aceto balsamico

FACILE



PRONTO ALL'USO

COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me

Iscriviti e ricevi la newsletter



E-mail

Password

Puoi usare lettere, numeri, punti e trattini

* **acconsento** al trattamento dei miei dati personali per le finalità indicate nell'informativa sulla privacy

REGISTRATI ORA

Non cederemo la tua mail a nessuno

tradizionale. Questi sono alcuni dei numeri di **“Metodologie di degustazione critica”**, modulo di insegnamento complementare che fa parte del Corso di laurea in Scienze gastronomiche al Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'**Università degli Studi di Parma**. A tenerlo è il professor **Paolo Tegoni** che ha scelto **Fivi**, Federazione italiana vignaioli indipendenti, quale partner per le lezioni attinenti il vino del semestre in corso e proporrà in **degustazione in aula** i vini dei vignaioli soci.

Spiega **Paolo Tegoni**: *“Oggi, 9 maggio, e venerdì 16 maggio, sono in programma due lezioni dedicate al **terroir**, alle varie **tipologie** di vini e ai diversi **metodi** di **vinificazione**. Ritengo fondamentale che alla storia della figura del gastronomo, alla propedeutica e alla teoria, si affianchi l'**esperienza pratica** della degustazione. È una componente imprescindibile dato l'argomento del modulo e dato l'obiettivo: fornire agli studenti gli strumenti necessari per apprezzare l'**assaggio** in maniera **consapevole**. Questa consapevolezza può nascere solo dalla conoscenza che esiste un **legame** strettissimo fra il **territorio** e il prodotto finito, un filo rosso che unisce la terra, la tradizione produttiva artigiana e il gusto italiano. Vorrei riuscire a sviluppare nei miei studenti il rispetto per le nostre tipicità nazionali e la sensibilità che permetta loro di cogliere in ognuna di esse il **terroir** che le ha generate”.*

*“La collaborazione con Fivi è sorta quale naturale conseguenza di questi obiettivi - continua Tegoni - e ha avuto l'approvazione e il sostegno del professor **Andrea Fabbri**, presidente del Corso di laurea. I vignaioli sono la figura fondamentale del mondo del vino, sono uomini e donne che custodiscono e promuovono i loro territori, li conoscono palmo a palmo, li lavorano seguendo l'**intera filiera** dalla vigna, alla cantina, fino alla vendita dei loro vini. Tutto questo impegno accresce il valore delle aree vitivinicole e diffonde il loro nome nel mondo insieme alle bottiglie”.*

L'**Università degli Studi di Parma** consente inoltre di completare la formazione offerta dal Corso di laurea triennale in Scienze gastronomiche con il **master** di I livello in “Cultura, organizzazione e marketing dell'enogastronomia territoriale” – Comet, nell'ambito del quale gli studenti, molti dei quali provenienti da altri nazioni e continenti, possono seguire uno specifico modulo dedicato alla **“Tipicità dei vini”**, sempre tenuto dal professor Tegoni.

Matilde Poggi, presidente Fivi, è soddisfatta per questa collaborazione impostata su concetti condivisi quali l'importanza di **investire** nella **formazione** delle **giovani** generazioni, sia per far comprendere la figura e il ruolo del vignaiolo, sia per riavvicinare i giovani ad un consumo del vino che sia consapevole.

Fonte: Fivi - Federazione italiana vignaioli indipendenti

Tag: VINO VITICOLTURA GIOVANI VITIVINICOLTURA FILIERA FORMAZIONE

* **accenso** al trattamento dei miei dati personali per le finalità indicate nell'informativa sulla privacy



Altri articoli relativi a:

**FIVI - FEDERAZIONE ITALIANA
VIGNAIOLI INDIPENDENTI
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA**

Ti potrebbero interessare anche...