

ULTIME: 08/05 ore 18:18 DEGUSTANDO S'IMPARA, ANCHE ALL'UNIVERSITÀ: I VIGNAIOLI INDIPENDENTI FIVI E

ROMA
19:15:30

NEW YORK
13:15:30

ROMA
12-14
NOVEMBRE

VINOSIA

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

 Seguici su Twitter

Aggiornato al 8 Maggio 2014 ore 18:23

Mastroberardino
1878

Categoria: News

PARMA - 08 MAGGIO 2014, ORE 18:18

06-09 APRILE 2014
48ª EDIZIONE VERONA

Santa Margherita
Esploratori del Gusto

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 ATTRAVERSO L'APPROCCIO SENSORIALE

I vignaioli indipendenti Fivi (Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti) all'Università di Parma per promuovere la valorizzazione delle identità enoiche attraverso l'approccio sensoriale. Cento studenti, 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 tradizionale.



Sono alcuni dei numeri di "Metodologie di degustazione critica", modulo di insegnamento complementare che fa parte del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma. A tenerlo è il professor Paolo Tegoni, che ha scelto proprio Fivi (www.fivi.it), quale partner per le lezioni attinenti il vino del semestre in corso e proporrà in degustazione in aula i vini dei vignaioli soci.

Spiega Tegoni: "il 9 e il 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 approcciare 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 artigianale 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. 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 nostre splendide aree vitivinicole e diffonde il loro nome nel mondo insieme alle bottiglie".

WWW.CECCHI.NET

Altre News

08 MAGGIO 2014, ORE 18:14



"WINE2WINE" FORUM, IL B2B A 360° BY VINITALY: IL 3-4 DICEMBRE A VERONA "IL NUOVO STRUMENTO DI VERONAFIERE PER IL VINO ITALIANO", SPIEGA IL DG GIOVANNI MANTOVANI. CON ANALISI, APPROFONDIMENTI E CONDIVISIONE DI ESPERIENZE SU OGNI ASPETTO DELLA FILIERA

08 MAGGIO 2014, ORE 18:07

TRA "ERGA OMNES", CRESCITA DELL'EXPORT E VALORIZZAZIONE DEI MICRO TERROIR: ECCO "SICILIA EN PRIMEUR" N. 11 (ISOLA DI VULCANO E LIPARI, 28-29 MAGGIO). DI SCENA LA VENDEMMIA 2013, CON I VINI DI 70 CANTINE, DAI GRANDI MARCHI AI GIOVANI EMERGENTI

08 MAGGIO 2014, ORE 18:01

COTARELLA, SCIENZA, BENARRIVO, SIMONIT, PEZZUTO, LINOUYE, MACI, PEDE E XUEFENG YU: ECCO LA "FORMAZIONE" DEL PREMIO SPECIALE CANTINE DUE PALME, DI SCENA IL 9 MAGGIO, A CELLINO SAN MARCO, PER I 25 ANNI DELLA CANTINA PUGLIESE

08 MAGGIO 2014, ORE 16:31

L'ASTA DEL BAROLO È PRONTA A BATTERE IL SUO MARTELLETTO E A PORTARE IL RE DEI VINI ALL'ATTENZIONE DEL MONDO: IL 10/11 MAGGIO TORNA L'APPUNTAMENTO DELL'ACCADEMIA DEL BAROLO, CHE METTE IN ASTA LE BOTTIGLIE DELLE CANTINE DELL'ACCADEMIA

08 MAGGIO 2014, ORE 16:28

UN GRANDE CHEF DEL TERRITORIO, ENRICO CRIPPA (TRE STELLE MICHELIN CON IL PIAZZA DUOMO DI ALBA) E IL N. 1 INTERNAZIONALE, RENÉ REDZEPI, DEL NOMA DI COPENAGHEN, AL TOP DELLA "THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS", PER RENDERE OMAGGIO AI PAESAGGI DEL ROERO

08 MAGGIO 2014, ORE 12:53

TORNA "CONOSCERE L'ALCOL", EDIZIONE N. 2 DELLA CAMPAGNA SOCIALE DI SENSIBILIZZAZIONE SUL CONSUMO RESPONSABILE DI BEVANDE ALCOLICHE, PROMOSSO DA DIAGEO, AUCHAN E SIMPLY, CHE, A MAGGIO E GIUGNO,