

Nasce la 'Sannio Academy'. A lezione di vitivinicoltura e territorio

Autore : Redazione

Data : 14 Marzo 2023



Così il Sannio Consorzio Tutela Vini forma le nuove generazioni

Riceviamo e pubblichiamo.

Diffondere la cultura e la storia vitivinicola di un territorio partendo dalle giovani generazioni, dai banchi di scuola e dagli operatori per costruire un territorio consapevole delle proprie potenzialità, al servizio del turismo e dell'accoglienza.

È questo lo spirito del progetto 'Sannio Academy', una delle ultime iniziative ideate dal Sannio Consorzio Tutela Vini rivolta agli studenti delle ultime classi degli Istituti Alberghieri e agli operatori del territorio beneventano.

Il progetto è indirizzato a ristoratori, titolari e responsabili di strutture ricettive, pizzerie, enoteche e bar e in maniera particolare agli studenti che stanno concludendo il percorso formativo in 'Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera'.

Il piano formativo è strutturato in dieci lezioni in presenza, con supporti informatici e didattici, il cui obiettivo è quello di dare appositi strumenti di formazione sulla cultura, la storia e le potenzialità delle produzioni vitivinicole sannite.

L'obiettivo del Consorzio è quello di accrescere le possibilità di fidelizzazione in particolare verso i consumatori locali ma anche verso i turisti che scelgono il Sannio come destinazione del proprio viaggio e lo fanno proprio per la presenza di un'offerta vitivinicola di qualità, riconosciuta a livello internazionale.

Studenti e operatori opportunamente formati diverranno infatti futuri 'ambasciatori' dei vini sanniti, soprattutto al di fuori del territorio provinciale.

In questi ultimi anni, infatti, la terra sannita ha visto crescere una nuova generazione di validi professionisti nel campo dell'accoglienza e della ricettività che hanno conquistato la scena nazionale ed internazionale della ristorazione di alta qualità, come lo *chef* Davide Guidara, nuova Stella, Stella Verde e Giovane *chef* dell'anno 2023 della Michelin Italia, ristorante 'Tenerumi' nell'isola di Vulcano, in Sicilia, o lo *chef* Antonio Iacoviello, che ha conquistato la Stella nella Michelin Tokyo 2023, 'Gucci Osteria da Massimo Bottura' aperto dal 2021 in Giappone.

A questi si aggiungono i tantissimi produttori di vino e titolari di cantine che stanno portando in giro per il mondo l'immagine di un comparto, quello vitivinicolo sannita, moderno e con una visione aperta e dinamica.

Stimolando la conoscenza sul patrimonio vitivinicolo sannita, la *'Sannio Academy'* intende trasmettere prima di tutto agli studenti la cultura del vino di qualità e, ovviamente, del bere consapevole.

Il Consorzio, attraverso questa iniziativa, percorre con convinzione il solco tracciato dal Testo Unico del Vino, secondo il quale la storia e la cultura enologica di un territorio è materia da portare tra i banchi delle scuole superiori specializzate per poter innescare processi produttivi virtuosi e capaci di generare ricchezza e occupazione e di innalzarne i livelli qualitativi di vita.