

XVIII CORSO SULLA CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE VINO E OLIO

Anche quest'anno il nostro Istituto organizza il corso di degustazione del vino, dell'olio. Il corso extracurricolare è organizzato per integrare opportunamente le competenze degli studenti dell'indirizzo agricolo e rappresenta anche un'opportunità per i giovani di conoscere i prodotti agricoli e i loro legami con il territorio con una particolare attenzione al consumo corretto e consapevole delle bevande alcoliche.

Il corso si svolgerà nei mesi di febbraio-marzo e si articolerà in quattro seminari (per un totale di tre lezioni di due ore e

trenta ciascuna) ed una lezione introduttiva sul consumo consapevole delle bevande alcoliche e sicurezza stradale, nel corso

delle quali saranno affrontati i seguenti aspetti:

- tecnica di degustazione e caratterizzazione delle produzioni enologiche
- caratteristiche e degustazione di vini e rossi
- caratteristiche e degustazione di vini bianchi e da dessert
- aspetti organolettici e tecnica di degustazione degli oli extravergini di oliva

Le lezioni sono realizzate in collaborazione con gli esperti dell'AIS (Ass. Italiana Sommelier) e del settore oleicolo e si

svolgeranno dalle ore 14,30 alle ore 17,00 presso il nostro Istituto.

La partecipazione al corso prevede il versamento di un contributo pari a : euro 50,00.

Le precauzioni attuate per prevenire la diffusione della pandemia da Covid19 rendono necessario prevedere un numero

limitato di partecipanti: nel caso in cui le domande di partecipazione superassero i posti disponibili, si procederà secondo le seguenti priorità:

1. Studenti delle classi quinte dell'indirizzo agricolo (5I-5L)
2. Studenti delle classi quinte degli altri indirizzi della scuola
3. Fatte salve le suddette priorità, gli studenti saranno ammessi in base all'ordine cronologico di iscrizione.

Gli studenti interessati potranno iscriversi entro sabato 5 febbraio p.v. rivolgendosi ai docenti Luca Marzi e Marco Pinelli

