

Corso *Food & Wine*

Storia e cultura enogastronomica
marketing territoriale | strategia e comunicazione
il mondo del vino | passione e creatività nel food
degustazioni | analisi sensoriali
abbinamenti cibo-vino | identità e tradizione

Organizzato da



In collaborazione con

TERRAGUSTO
• FOOD & WINE •



Media sponsor

Linchiesta
CENTRO DI RICERCA E INNOVAZIONE ENOGASTRONOMICA

OBIETTIVI

L'obiettivo del **Corso Food and Wine** è quello di conferire elementi validi per assumere consapevolezza dell'attraente mondo dell'enogastronomia sia dal punto di vista edonistico che da quello professionale. Il corso si pone, quindi, come obiettivo di fornire una visione d'insieme su ciò che ruota intorno all'enogastronomia e di comprendere le potenzialità di un settore economico in forte crescita. Le competenze acquisite permettono anche il lancio di start up nel comparto dell'enogastronomia.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Al termine del Corso i partecipanti possono conoscere le loro potenzialità a ricoprire ruoli di responsabilità e gestionali nelle imprese del comparto enogastronomico.

- Aziende settore alimentare
- Aziende appartenenti alla GDO
- PMI settore enogastronomico
- Aziende vitivinicole
- Associazioni di settore
- Imprese di produzione e di trasformazione
- Operatori nell'HORECA
- Enti promozione prodotti agroalimentari

PROGRAMMA

LEZIONE 1

| Parte teorica

Fondamenti di storia e cultura enogastronomica. Sistemi enogastronomici e agroalimentari.

| Parte pratica

Analisi visiva di un vino.

LEZIONE 2

| Parte teorica

Il mondo del vino. Principi di viticoltura ed enologia.

| Parte pratica

Analisi olfattiva di un vino.

Analisi sensoriale di alcuni formaggi locali

LEZIONE 3

| Parte teorica

Merceologia del food: pane, pasta e carni

| Parte pratica

Analisi degustativa di un vino.

Analisi sensoriale del pane e di alcuni derivati

LEZIONE 4

| Parte teorica

Merceologia del food: verdure, ortaggi, formaggi e pesce

| Parte Pratica

Degustazioni vini speciali

Analisi sensoriale verdure e ortaggi

LEZIONE 5

| Parte teorica

Enografia nazionale e internazionale. Abbinamento cibo-vino

| Parte pratica

Degustazione vini internazionali

LEZIONE 6

| Parte teorica

Birra e distillati. Mercati di riferimento e sistemi di commercializzazione

| Parte pratica

Analisi sensoriale di birre artigianali

LEZIONE 7

| Parte teorica

Organizzazione aziendale nei sistemi enogastronomici

| Parte pratica

Degustazione vini del Lazio

LEZIONE 8

| Parte teorica

Carta menù, carta dei vini e gestione e formazione del personale

| Parte pratica

Degustazione vini biodinamici

LEZIONE 9

| Parte teorica

Elementi di marketing e comunicazione territoriale.

| Parte pratica

Analisi sensoriale di oli extra vergini

LEZIONE 10

| Parte teorica

Lancio di una start up nel settore enogastronomico

| Parte pratica

METODO FORMATIVO

Lezioni in aula con focus e degustazioni e analisi sensoriali di cibo e vino

DESTINATARI

Il Corso Food and Wine si rivolge a laureati, laureandi e tutti coloro che per passione o professione vogliono acquisire conoscenze nel settore enogastronomico.

QUOTA ISCRIZIONE

Euro 150.00 da versare: euro 100 al momento dell'iscrizione e euro 50 all'inizio della lezione 4.