

Vibo Valentia, 11 Maggio 2016

COMUNICATO STAMPA

GUSTO E PROPRIETA' DEI VINI. CONOSCKERLI E RICONOSCKERLI PER MEGLIO ABBINARLI ALLE PIETANZE. PARTE ALLA CAMERA DI COMMERCIO IL CORSO DI FORMEZIONE PER PROMUOVERE PRODOTTI E SERVIZI DI QUALITA'

Facilitare gli operatori economici della nostra provincia a proporre al meglio le eccellenze locali conoscendone gusto e proprietà. E' con questo obiettivo che la Camera di Commercio di Vibo Valentia, in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Calabria ha proposto un corso di formazione in materia di vino con l'obiettivo di fornire un supporto teorico-pratico per servizi di qualità a fronte delle richieste di un'utenza sempre più esigente, appunto, in materia di vino, e dei suoi abbinamenti a tavola. E così oggi, nella sede dell'Ente camerale, è partita l'iniziativa con il primo dei cinque appuntamenti tematici, di due ore ciascuno, in cui si sviluppa il corso che vede impegnati i 15 partecipanti in attività teoriche e pratiche che li porteranno a riconoscere il prodotto nelle varie tipologie e fragranze per la migliore associazione con cibi e pietanze e per la migliore esaltazione del gusto al palato. Ad accogliere i partecipanti per la Camera di Commercio la dr.ssa Ornella Ortona, responsabile del progetto, evidenziato che *“questa iniziativa si inserisce ed è coerente con le attività di promozione e sviluppo delle imprese non solo nel settore enogastronomico, ma anche dell'accoglienza e dei servizi turistici per garantire elevati standard di professionalità e qualità”*. Marica Inzillo e Antonio Fusco, relatori abilitati AIS, hanno avviato questo percorso esperenziale sul tema del VINO DEGUSTATO. Le informazioni degli esperti e le esercitazioni sono state incentrate sulla degustazione del vino come capacità di comprendere le caratteristiche organolettiche e la qualità del prodotto in funzione anche della sua conservazione.

“La degustazione –ha detto Fusco- non è altro che la lettura del vino. E' come avere davanti un libro, di cui bisogna leggere tutte le pagine per apprezzarne i contenuti. Profumi, limpidezza, colore, consistenza, effervescenza, sono solo alcuni degli aspetti che ne determinano il carattere, senza dimenticare che il vino è un progetto che parte con l'analisi del suolo dove posano i relativi vigneti, e determinante per la pregevolezza delle sue caratteristiche”. Gli altri appuntamenti in calendario sono quelli di Giovedì 12 Maggio in cui si parlerà di VINO IN ITALIA, quindi del panorama vitivinicolo italiano con uno sguardo alla legislazione ed in particolare a etichette e enografia; Mercoledì 18 Maggio sarà la volta del VINO ABBINATO, ovvero delle semplici regole che permettono un corretto abbinamento del vino a cibi e pietanze; Giovedì 19 Maggio si entra nel vivo de LA CALABRIA DEL VINO, una panoramica delle uve, dei vini e delle denominazioni della nostra regione; a conclusione, Mercoledì 25 Maggio una specifica ESERCITAZIONE PRATICA con a tema *“L'arte del servizio: temperature, bicchieri, presentazione e apertura delle bottiglie”*.

Un format che, come ha detto Marica Inzillo, è stato studiato proprio per la Camera di Commercio di Vibo Valentia a cui la relatrice AIS ha riconosciuto sensibilità e lungimiranza ad attivare questo percorso formativo che non si limita solo alla riconoscibilità dei vini ma introduce l'elemento di pregio che è il loro abbinamento con il cibo.

I partecipanti a fine corso riceveranno l'attestato di partecipazione AIS/ Camera di Commercio e per le aziende ristorative e ricettive sarà previsto il link dell'azienda per 3 mesi sul sito AIS Calabria (cliccabile con link da www.aiscalabria.com). Inoltre, i partecipanti che decideranno di iscriversi all'AIS riceveranno: la Guida AIS dei vini d'Italia VITAE; quattro numeri della rivista AIS - VITAE 2016.

Rosanna De Lorenzo

-Comunicazione Istituzionale e Relazioni Esterne-