



Ladispoli. All'Istituto Alberghiero una lezione di degustazione tenuta dalla sommelier Catia Minghi

Descrizione

Abbinamento tradizionale, psicologico, a tema, per analogia, per contrasto: sono solo alcune delle possibilità che si prospettano ai professionisti e agli appassionati del vino e della cucina, per armonizzare al meglio gusti, sapori, profumi e aromi. Gli studenti di Sala dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli imparano il gergo e l'arte degli abbinamenti, nell'ambito delle attività previste dal Progetto dell'Alternanza Scuola-Lavoro. Nel corso di un ciclo di lezioni iniziate il 6 Maggio e terminate il 20, presso il Laboratorio Linguistico della Scuola Professionale di via Federici, la Sommelier Catia Minghi ha illustrato i principi-cardine del metodo aureo dell'abbinamento: "Il cibo e il vino debbono essere uno al servizio dell'altro senza sovrastarsi" ha spiegato. Si parte dall'esame e dall'analisi per arrivare all'armonia gusto-olfattiva. Ma anche l'aspetto estetico gioca la sua parte. Ci sono poi da considerare i quattro sapori fondamentali del cibo, le temperature, le aromaticità, le persistenze. Per fortuna, in questo come in altri casi, la grafica aiuta la tecnica: ci si può servire, infatti, di schede che mettono in relazione i caratteri organolettici del vino e le sensazioni percepite per il cibo, utilizzando poi opportune scale di valori numerici. Ma nessuno strumento, ovviamente, può sostituire il gusto.

È con vero piacere che da tre anni collaboro con l'Istituto Alberghiero di Ladispoli relativamente alle attività di alternanza scuola-lavoro. ha dichiarato Catia Minghi. Nel primo anno, 2013-2014, il progetto era rivolto alla formazione di Addetti alla gestione e all'offerta dei vini nel banqueting e catering. Nel secondo e terzo anno ha proseguito ci siamo soffermati maggiormente sui compiti e sulle funzioni del sommelier, sulla tenuta della cantina in un ristorante e sulla conoscenza delle regole da rispettare nel fare l'analisi organolettica del vino. Il programma svolto ha sottolineato Catia Minghi non ha mirato a fornire unicamente un bagaglio di nozioni, di abilità e competenze, ma principalmente ha avuto come obiettivo quello di promuovere e valorizzare la cultura enologica e di approfondire le conoscenze degli alunni sul mondo del vino, dalla vigna alla tavola, in maniera pratica attraverso l'analisi sensoriale, la tecnica di degustazione, la costruzione di una carta dei vini, l'abbinamento con il cibo ed il servizio.

Viva soddisfazione per l'esito del corso è stata espressa dal Prof. Michele Limotta, Docente di Sala dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli e Referente del Progetto. Gli studenti ha dichiarato

hanno partecipato attivamente e assiduamente alle lezioni, dimostrando interesse ed impegno in tutte le attività svolte. Personalmente ha aggiunto Catia Minghi sono molto soddisfatta dell'approccio positivo che gli allievi hanno avuto nei confronti di questo progetto ed è stato molto piacevole ed interessante relazionarsi ed interagire con loro.

Catia Minghi, sommelier di grande esperienza, ha diverse specializzazioni nel settore dell'enologia ed ha anche conseguito il titolo di Sabreur dalla Confrerie du Sabre d'Or. Il sabrage è un'antica e spettacolare tecnica di apertura delle bottiglie di champagne e risale agli ufficiali della Guardia Reale Francese, che la usavano per festeggiare le loro vittorie.

Collaboratrice della Rivista Il Punto Magazine, wine blogger per il sito www.momentidivini.it, Catia Minghi ha svolto attività di docenza nei corsi di Sommelier di 1°, 2° e 3° livello. Da Aprile del 2015 è segretaria della F.I.S.A.R. (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) di Civitavecchia.

L'agone 2024