



Bracciano. L'istituto Paciolo alla IX edizione del Festival "Laghi di vini"

Descrizione

Si è tenuto nei giorni 24/25/26 giugno 2016, sulle rive del lago di Bracciano, presso l'attuale sede del Consorzio la IX edizione del festival laghi di vini, organizzato dall'associazione Epulae, con il patrocinio dell'Arsial (agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura e promozione del settore enogastronomico, tutela della diversità biologica delle specie animali e vegetali, vigilanza sugli OGM, ha inoltre funzione di indirizzo controlli e servizio ispettivo), il Parco regionale Naturale di Bracciano e Martignano, e la Federalberghi Roma. Il tema di quest'anno "comunicare i territori" ha posto l'attenzione alla regione Lazio, con la valorizzazione dei beni culturali e del nostro territorio, attraverso la divulgazione del vino, dei nostri prodotti anche a presidio slow food, dei piatti tipici e delle erbe aromatiche. La peculiarità del festival è stato l'utilizzo dei molteplici linguaggi, che hanno coinvolto, emozionato ed educato il pubblico. All'apertura del convegno, alla presenza del dott. Antonio Rosati, Presidente Arsial, l'antropologo Prof. Ernesto di Renzo dell'Università di Tor Vergata, ha interpretato la storia del vino e il rapporto con l'uomo. In seguito il dott. Emanuele Perugini ha descritto il lavoro della piattaforma web Lovingitaly volta a diffondere le eccellenze enogastronomiche ed artistiche del nostro Bel Paese.

A conclusione la scoperta dell'enogastronomia di una comunità monastica del monte Athos, per scoprire e degustare i prodotti della comunità greco-ortodossa del monastero di Vatopedi, con i relatori prof. Roberto Miccinilli e dott. Marco Sarandrea, sostenitori e promotori del progetto promosso dall'Università degli studi della Tuscia, www.progettomonteathos.it.

Inoltre, facendo seguito ad una convenzione stipulata tra l'associazione Epulae Bracciano, organizzatrice dell'evento e l'Istituto Tecnico Economico "Luca Paciolo" di Bracciano con il Dirigente, Prof.ssa Stefania Chimienti, gli alunni della terza e quarta indirizzo Turismo, hanno partecipato al progetto di alternanza scuola-lavoro "Formazione e training on the job in ambito turistico", realizzato con la collaborazione della prof.ssa Annamaria Sterpetti, il dott. Gabriele Gorgo e la dott.ssa Francesca Cavallaro. Gli alunni hanno collaborato in prima linea allo svolgimento del Festival, realizzando con impegno una comunità di pratiche, trasformando le loro conoscenze in abilità e competenze. I ragazzi si sono occupati dell'accoglienza, dell'informazione e dell'assistenza a tutti i partecipanti e agli ospiti presenti all'evento. Il successo della manifestazione che ha visto una numerosa presenza di pubblico, di addetti della stampa di settore, di

imprenditori e della scuola Ã stata possibile grazie al âdeus ex machinaâ, dott.ssa Sandra Ianni che dal giugno 2008 si prodiga a favore dello sviluppo della cultura enogastronomica e valorizzazione dei nostri territori. Erano inoltre presenti molti produttori provenienti da diverse localitÃ italiane. Sono state proposte e degustate circa centosessanta differenti varietÃ di vini che rappresentano lâimprenditorialitÃ spalmata su tutto il territorio italiano, che sta vivendo al livello internazionale innumerevoli apprezzamenti, facendo sÃ che il made in Italy sia costantemente in auge.

Francesca Cavallaro e Giovanni Furgiuele

A cura di Francesca Cavallaro e Giovanni Furgiuele

L'agone 2024