

# Le Donne del Vino Puglia tornano in cattedra con il progetto D-VINO

Il progetto nazionale D-Vino torna negli istituti alberghieri e per il turismo pugliesi per il secondo anno con le Donne Del Vino. Le lezioni prenderanno il via martedì 5 marzo all'I.I.S.S. Basile Caramia Gigante Alberobello e Locorotondo, nella sede dell'Alberghiero di Alberobello, con la supervisione della dirigente Angelinda Griseta e i docenti referenti Vinci e Palmisano. Presenzierà alla conferenza stampa di inaugurazione l'assessore regionale all'Agricoltura Donato Pentassuglia.

Il progetto nasce dalla necessità di formare sul vino e sui territori del vino gli allievi delle scuole specializzate introducendo un metodo di apprendimento basato sull'esperienza pratica. A favorire il coinvolgimento dei ragazzi, il contatto con l'intera filiera produttiva del vino: vigneti e cantine, ristorazione, enoteche, sommellerie, comunicazione e marketing, perché le Donne del Vino sono professioniste di tutti questi settori.

D-Vino è stato ideato dall'Associazione Nazionale Le Donne del Vino con l'obiettivo di aumentare le prospettive di lavoro dei futuri professionisti del settore, migliorando la consapevolezza del consumo responsabile e trasforma i giovani in «educatori» dei propri coetanei con un effetto virale.

Diverse le tematiche che le Donne del Vino affronteranno durante gli incontri, che vanno a toccare gli aspetti salienti della cultura enogastronomica, del wine business e dell'enoturismo. Produttrici, sommelier, enotecarie, esperte di comunicazione, tutte socie della delegazione regionale, che si alterneranno nelle cinque lezioni: Francesca Bruni,

Marianna Cardone, Anna Gennari, Romina Leopardi, Flora Saponari, Marzia Varvaglione, Titti Dell'Erba, Rosa Macchia, Ilaria Oliva, Paola Restelli, Giuseppina D'Imperio, Maria Elena Valente, Federica Lorusso.

Oltre Alberobello il programma in via di definizione prevederà una serie di lezioni negli istituti specializzati di Lecce e Castellaneta. Su espressa richiesta di studenti, professori e dirigenti, negli istituti coinvolti lo scorso anno, proseguendo il fine della formazione, ci saranno alcuni incontri di approfondimento sulle tematiche della degustazione e abbinamento, con una prova pratica di abbinamento a piatti preparati dagli studenti chef.

“Sarà una nuova occasione per incontrare i professionisti del domani – dichiara la delegata regionale Renata Garofano – il D-Vino rappresenta un vero momento di formazione e non solo per i ragazzi, uno scambio e confronto importante che ci aiuta a capire anche come approcciarsi ai più giovani. La loro voglia ad imparare e scoprire tanti aspetti del vino è uno stimolo per noi che l



avoriamo nel mondo del vino in vari ambiti, e cerchiamo con le nostre esperienze di far comprendere quanto sia importante studiare e professionalizzarsi, conoscere e approfondire per un bere consapevole e responsabile”.

