

Por Regione Calabria "Una scuola per la legalità"

Data: 3 novembre 2012 | Autore: Redazione



Sersale (Catanzaro) 11 marzo 2012- L'Istituto di Istruzione Superiore di Sersale ha dato il via al Programma "Una scuola per la legalità"**(POR FSE Calabria 2007/2013)**con un modulo di alternanza Scuola-Lavoro dal titolo "La Filiera del Vino ed il Sommelier", una full immersion nei sistemi aziendali di produzione, comunicazione e marketing del vino.

Allo stage – che si svolge presso l'Azienda "I Greco" di Cariati – prendono parte gli studenti dell'Istituto Professionale dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale con sede in Sersale e l'Istituto Professionale dei Servizi per Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Taverna.

Guidati dall'Avvocato Filomena Greco (Responsabile Marketing dell'azienda) e dallo staff preposto dalla Dirigente Scolastica Silvana Afeltra, i ragazzi hanno iniziato un percorso di pieno inserimento nell'ottica organizzativa di produzione agricola.[MORE]

Il primo passo è stato quello della visita aziendale in cui sono stati mostrati i vari settori e il moderno laboratorio di analisi dell'azienda "I Greco", vera eccellenza di Calabria, che da anni lavora

ostinatamente sul territorio e per il territorio, portando alto il nome della nostra regione. La famiglia Greco, infatti, promuove su scala nazionale ed internazionale i propri prodotti, contribuendo alla valorizzazione dei luoghi calabresi e della cultura locale. Anche il gigante americano della McDonald's ha recentemente premiato l'operosità della "I Greco", affiancando il proprio marchio all'olio prodotto dall'azienda cariatese.

Grazie ai fondi comunitari del POR Calabria, i ragazzi che partecipano al modulo di alternanza Scuola-Lavoro sono guidati in un percorso di conoscenza della viticoltura e della qualità del vino – attraverso nozioni inerenti i sistemi di vinificazione, le caratteristiche organolettiche, l'affinamento, le pratiche di cantina – nonché di approfondimento del marketing territoriale ed esportazione del vino stesso, con analisi dei principali mercati esteri e della diffusione della vite nel mondo.

Oltre alle prove pratiche e didattiche nei vigneti, di particolare rilievo sono gli spazi dedicati alla tecnica della degustazione ed all'analisi sensoriale, attraverso i parametri di valutazione olfattiva, visiva e del gusto, in cui gli studenti hanno avuto modo di impegnarsi in prima persona.

Piena soddisfazione da parte dei giovani degli Istituti di Agraria ed Alberghiero che si sono mostrati pienamente interessati a toccare con mano ciò che solitamente studiano sui banchi di scuola. Lo stage riprenderà nel mese di aprile per la sua parte conclusiva, con nuove esperienze didattiche che possano integrare cultura e mondo del lavoro.