



Studenti a lezione di promozione, in cattedra il Consorzio Vino Chianti

Presentazione del “Protocollo d’Intesa” tra “Consorzio Vino Chianti” e IPSSAR Datini capofila della rete “Progetto Made In Italy”

*Prato, 20 marzo 2019 - Dal Vinitaly fino in Cina, lezioni pratiche di promozione enogastronomica per gli studenti dell’Ipssar “F. Datini” di Prato e del “Saffi” di Firenze.* Grazie a un protocollo di intesa siglato tra l’Istituto Datini e il Consorzio Vino Chianti i ragazzi potranno partecipare attivamente ai più prestigiosi eventi promozionali e vedere da vicino l’attività di promozione e di valorizzazione della denominazione.

**L’Istituto pratese è capofila della rete “Progetto Made in Italy”, una associazione di Istituzioni scolastiche operanti nel settore dell’enogastronomia e ospitalità alberghiera** che ha lo scopo di realizzare attività formative e di apprendimento tramite il contatto con realtà di eccellenza dell’economia ed il mondo del lavoro.

“Il potenziale motivante di queste nostre attività in varie nazioni del mondo è enorme sia sugli allievi che sui docenti” dichiara il **Dirigente del “Datini” Daniele Santagati**, orgoglioso di aver dato l’avvio, con la rete della quale è capofila, ad un processo di internazionalizzazione dell’Offerta Formativa che coinvolge numerose omologhe scuole d’eccellenza di tutto il territorio nazionale e che è un punto di riferimento per chiunque voglia approcciarsi a queste buone pratiche. Santagati prosegue affermando che tutto il sistema del “Made in Italy” possa trovare nelle migliori realtà scolastiche potenti alleati, caratterizzati da grande entusiasmo e inesauribili risorse umane. Negli eventi previsti all’interno della collaborazione fra il Consorzio Vino Chianti e l’Istituto Datini di Prato, i ragazzi parteciperanno attivamente alle più importanti attività di promozione enologica con gli espositori con attività di allestimento sala, servizio agli intervenuti, etc. In alcune occasioni all’estero si procederà anche all’allestimento di corner e alla preparazione di piatti tipici della cucina toscana/italiana che saranno serviti agli intervenuti. L’enogastronomia utilizzata come biglietto da visita del Made in Italy. Il primo appuntamento è previsto a Verona, dal 7 al 9 aprile, per il Vinitaly; si prosegue poi, in Cina, a Guangzhou dal 3 al 5 giugno.

“Vogliamo dare ai giovani uno strumento in più per migliorare la propria preparazione - commenta **Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti** - La professionalità non si improvvisa, soprattutto nel campo delle eccellenze enogastronomiche e del Made in Italy. Siamo contenti di poter contribuire a formare gli operatori e gli esperti di domani, dando loro l’opportunità di vedere da dietro le quinte quanto lavoro c’è nell’attività di promozione e valorizzazione di un prodotto di qualità come il Chianti.

--

**Consorzio Vino Chianti**

**Tel.** +39 055 -333600

**Mail.** [press@consorziovinochianti.it](mailto:press@consorziovinochianti.it)