



**NASCE LA “SANNIO ACADEMY”
A LEZIONE DI VITIVINICOLTURA E TERRITORIO
COSI’ IL SANNIO CONSORZIO TUTELA VINI
FORMA LE NUOVE GENERAZIONI**

BENEVENTO – Diffondere la cultura e la storia vitivinicola di un territorio partendo dalle giovani generazioni, dai banchi di scuola e dagli operatori per costruire un territorio consapevole delle proprie potenzialità, al servizio del turismo e dell’accoglienza. E’ questo lo spirito del progetto “**Sannio Academy**”, una delle ultime iniziative ideate dal **Sannio Consorzio Tutela Vini** rivolta agli studenti delle ultime classi degli Istituti Alberghieri e agli operatori del territorio beneventano.

Il progetto è indirizzato a ristoratori, titolari e responsabili di strutture ricettive, pizzerie, enoteche e bar e in maniera particolare agli studenti che stanno concludendo il percorso formativo in “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”. Il piano formativo è strutturato in **dieci lezioni in presenza**, con supporti informatici e didattici, il cui obiettivo è quello di **dare appositi strumenti di formazione sulla cultura, la storia e le potenzialità delle produzioni vitivinicole sannite**.

L’obiettivo del Consorzio è quello di accrescere le possibilità di fidelizzazione in particolare verso i consumatori locali ma anche verso i turisti che scelgono il Sannio come destinazione del proprio viaggio e lo fanno proprio per la presenza di un’offerta vitivinicola di qualità, riconosciuta a livello internazionale.

Studenti e operatori opportunamente formati diverranno infatti **futuri “ambasciatori” dei vini sanniti**, soprattutto al di fuori del territorio provinciale. In questi ultimi anni, infatti, la terra sannita ha visto crescere una nuova generazione di validi professionisti nel campo dell'accoglienza e della ricettività che hanno conquistato la scena nazionale ed internazionale della ristorazione di alta qualità, come lo chef **Davide Guidara**, nuova Stella, Stella Verde e Giovane chef dell'anno 2023 della Michelin Italia (ristorante "Tenerumi" nell'isola di Vulcano, in Sicilia) o lo chef **Antonio Iacoviello**, che ha conquistato la Stella nella Michelin Tokyo 2023 (“Gucci Osteria da Massimo Bottura” aperto dal 2021 in Giappone). A questi si aggiungono i tantissimi produttori di vino e titolari di cantine che stanno portando in giro per il mondo l'immagine di un comparto, quello vitivinicolo sannita, moderno e con una visione aperta e dinamica.

Stimolando la conoscenza sul patrimonio vitivinicolo sannita, la “Sannio Academy” intende **trasmettere prima di tutto agli studenti la cultura del vino di qualità e, ovviamente, del bere consapevole**. Il Consorzio, attraverso questa iniziativa, percorre con convinzione il solco tracciato dal **Testo Unico del Vino**, secondo il quale la storia e la cultura enologica di un territorio è materia da portare tra i banchi delle scuole superiori specializzate per poter innescare processi produttivi virtuosi e capaci di generare ricchezza e occupazione e di innalzarne i livelli qualitativi di vita.

Info per la stampa

Ufficio Stampa

Sannio Consorzio Tutela Vini

Diana Cataldo – tel. 329.9606793

Antonio Iesce – tel. 329.7338852

ufficiostampa@sannio.wine