



IMPARARE PER CRESCERE

Il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC investe nella formazione di studenti e operatori del territorio

Non si fermano le attività di valorizzazione del territorio del Consorzio Tutela Vino Custoza DOC. Con un fitto calendario di incontri e seminari, il Consorzio si propone di supportare gli operatori nel **comunicare al meglio le grandi potenzialità** del vino Custoza e del suo blend, fornendo gli strumenti per farlo con modalità sempre aggiornate e contemporanee. Archiviata la parentesi delle **fiere internazionali**, che hanno visto il Consorzio impegnato in **masterclass di degustazione** rivolte a stampa e operatori durante Vinitaly e ProWein e in Danimarca, il programma di questo periodo si focalizza in modo particolare sulle attività di formazione sul territorio.

Fortemente convinto che la crescita della denominazione passi anche attraverso attività didattiche, il Consorzio ha indirizzato sulla formazione un considerevole budget del programma di finanziamento PNRR approvato per il 2023.

Grazie a questo importante aiuto del MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) il Consorzio è riuscito a presentare la denominazione e a far conoscere le peculiarità uniche del Custoza a scuole alberghiere ed istituti tecnici. Venerdì 19 maggio si è conclusa la prima parte dell'attività formativa, dedicata alle scuole di settore, che ha visto il Consorzio incontrare ben 10 classi per un totale di oltre 150 studenti. Gli istituti coinvolti sono stati l'IPSAR Carnacina di Valeggio sul Mincio, l'istituto IPSOA Berti di Caldiero e l'istituto Tusini di Bardolino.

Attraverso le giornate dedicate alle ragazze e ai ragazzi degli **istituti alberghieri, tecnici e turistici**, il Consorzio apporta nuovo vigore a uno dei pilastri della sua attività: affiancare le aziende, siano esse cantine, attività di ristorazione o alberghi dell'area gardesana, nella creazione di sistema virtuoso che fa della **cultura dell'accoglienza** il traino per un intero territorio.

Dalle prossime settimane partirà l'attività di formazione diretta agli operatori della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera di Verona e del Garda in collaborazione con Federalberghi, che fin da subito ha apprezzato l'idea e la volontà del Consorzio di investire nelle competenze di servizio del vino, prodotto così importante per il territorio, accogliendo con entusiasmo questa possibilità di collaborazione.

I temi trattati partiranno dall'importanza del vino nella ristorazione con approfondimenti su tecniche di servizio del vino ed abbinamenti; verranno approfonditi i vini del territorio con particolare focus sul Custoza.



<<Fil rouge delle nostre iniziative di formazione è la consapevolezza di quanto la nostra denominazione abbia da offrire: sia che questa consapevolezza sia tutta da acquisire, come per i giovani che scelgono di dedicare il loro percorso formativo all'accoglienza, sia che si tratti di fornire strumenti sempre nuovi agli operatori più esperti, che non possono che rafforzarne il potenziale>> afferma Roberta Bricolo, presidente del Consorzio Tutela Vino Custoza DOC. << Siamo convinti che i migliori ambasciatori di un territorio siano le persone che ogni giorno accolgono turisti e visitatori, e questo ci spinge a osservare i maître di sala, gli chef, i sommelier, ma anche gli operatori di cantina, gli enologi e i viticoltori di domani con grande attenzione. È in questa direzione che si delinea il lavoro della commissione Giovani, istituita dal nostro nuovo CDA>>.

L'attività è finanziata dal MASAF rif. AID.D. n. 553922 del 28 ottobre 2022 – cup J88H22001350008