



SUMMER SCHOOL

Enogastronomia e sostenibilità: comunicare per crescere.

I edizione



5 - 7 SETTEMBRE 2024



IVREA (CANAVESE)

Il crescente interesse per la sostenibilità sta contagiando tutti i settori produttivi e commerciali, che sempre di più devono rispondere in maniera efficace a questa nuova richiesta. Si tratta, infatti, non solo di mettere in campo azioni e iniziative di tipo ecologico, sociale e culturale ma anche di trovare modalità adeguate di comunicazione. Il settore agricolo, e in particolare quello enogastronomico, sono sollecitati a rispondere a questa sfida con creatività, competenza, professionalità. Il corso intende offrire una panoramica su alcuni aspetti fondamentali della sostenibilità enogastronomica e sulle modalità più pertinenti per comunicarla insieme a una serie di degustazioni, visite in cantina, esperienze del territorio.

OBIETTIVI

- ▶ Offrire una conoscenza *analitica* e *articolata* delle principali dimensioni della sostenibilità in campo enogastronomico.
- ▶ Fornire conoscenze e competenze per impostare campagne efficaci di comunicazione della sostenibilità enogastronomica.
- ▶ Sperimentare in concreto alcuni aspetti teorici studiati a lezione.

I PUNTI DI FORZA

- La struttura del corso, che alterna lezioni frontali a visite in cantina, degustazioni, esplorazioni all'aria aperta.
- La professionalità e la competenza dei docenti.
- La facile fruizione delle lezioni organizzate, in maniera interattiva, attorno a nuclei tematici coinvolgenti.



INFORMAZIONI

QUANDO

I edizione, dal 5 al 7 settembre 2024

DOVE Ivrea, Canavese

QUANTO

€ 550 (quota intera)

€ 450 (quota ridotta per iscritti Fisar, consorziati Consorzio Erbaluce Carema, studenti ed ex-studenti del Master in Comunicazione per il Settore Enologico e il Territorio, Iscritti ai Servizi Premium Alumni dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Correntisti Banca d'Alba, Residenti del Canavese)

La quota comprende tutte le attività indicate nell'agenda, incluse le degustazioni e i pasti (dove indicati) e il pernottamento. Sistemazione in camere doppie con possibilità di singola con un contributo extra. È richiesto un mezzo proprio per gli spostamenti.

PARTECIPANTI numero massimo: 30

ISCRIVITI online entro il 31 luglio 2024

ATTESTATO di partecipazione rilasciato da Università Cattolica del Sacro Cuore

In collaborazione con:

Consorzio per la Tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese

Fisar - Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori

Spazio [Bianco]
Camere con cultura - Ivrea

Ristorante Gardenia - Caluso

Cantine Orsolani
San Giorgio Canavese

PROGRAMMA

La Summer school si terrà da giovedì 5 settembre a sabato 7 settembre 2024. Le lezioni si svolgeranno presso la Tenuta Tappero Merlo, alternandosi a degustazioni in cantine ed esplorazioni delle zone.

*Le lezioni in vigna si terranno presso la tenuta Tappero Merlo

	Giovedì 5.09.2024	Venerdì 6.09.2024	Sabato 7.09.2024
	Arrivo dei partecipanti ad Ivrea con mezzi propri		
Mattino	Lezioni in vigna*	Lezioni in vigna*	Esperienze di sostenibilità Conoscere il territorio
Pranzo	Light lunch in vigna presso la tenuta Tappero Merlo	Il territorio nel bicchiere Degustazione	Light Lunch Val Chiusella
Pomeriggio	Il territorio nel bicchiere Degustazione Visita e degustazione cantina/azienda agricola Orsolani	Il territorio nel bicchiere Degustazione Visita e degustazione cantina/azienda agricola Matteo Villa	Lezioni in vigna*
Sera	Cena e serata libera	Cena presso il ristorante Gardenia di Caluso (1 stella Michelin)	

FACULTY

Costanza FREGONI

Direttore responsabile della testata VVQ Vigne, Vini & Qualità e co-autrice di diversi libri di viticoltura ed enologia. Docente nei corsi di I livello Ais di Lombardia, Veneto ed Emilia e nel Master di IV livello Alma-Ais in Marketing e Comunicazione del Vino presso l'Alma Wine Academy (Colorno, PR).

Vincenzo GERBI

Già professore ordinario di Enologia presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino. È autore di 471 pubblicazioni, di cui 232 articoli su riviste (124 su riviste ISI). È fondatore della cantina sperimentale dell'Università di Torino. È vicepresidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino di Siena, accademico ordinario dell'Accademia dei Georgofili di Firenze e dell'Accademia di Agricoltura di Torino, membro del Consiglio della Fondazione Giovanni Dalmasso per il progresso della viticoltura e dell'enologia e presidente del Consiglio scientifico di ONAV.

Carla LUNGHI

Direttrice del Master in Comunicazione per il Settore Enologico e il Territorio dell'Università Cattolica di Brescia. Docente di Sociologia generale e Comunicazione sociale presso la Facoltà di Psicologia dell'Università Cattolica di Milano. Ha insegnato History of Italian fashion e Food, wine and territory in Italy alla Northwestern University di Chicago.

Lucia PAPPONI

Naturalista, è specializzata in etnobotanica, una disciplina che coniuga botanica, fitodermurgia e antropologia culturale. Esperta di specie spontanee e fiori eduli, è appassionata di foragin e di cucina sostenibile. Docente e ricercatrice nel settore agroambientale, è autrice di pubblicazioni di botanica e cucina,

pubblicazioni scientifiche e articoli su riviste specialistiche.

Stefano PONI

Professore ordinario di viticoltura, già Direttore dei Dipartimento di Scienze delle Produzioni vegetali Sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e Direttore del Master Internazionale VENIT presso la Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

Barbara SGARZI

Giornalista professionista con oltre vent'anni di esperienza. Ha partecipato al lancio di Yahoo! Italia nel 1998 e da allora ha seguito l'evoluzione della comunicazione digitale in Rete. Ha lavorato con Mondadori, Condé Nast e RCS Mediagroup. È sommelier AIS e Donna del Vino, scrive per Sole 24Ore e ha recentemente pubblicato il libro "Vino, Donne e Leadership".

Domenico TAPPERO MERLO

Vice-Direttore del Master in Comunicazione per il Settore Enologico e il Territorio dell'Università Cattolica di Brescia. Imprenditore culturale e vitivinicolo. Esperto in Comunicazione del Vino e del Territorio, degustatore ufficiale e relatore dell'Associazione Italiana Sommelier. Collabora con Fondazioni, Università ed Enti per la promozione del Territorio e della Cultura del Vino.

Partner



SPAZIO [BIANCO]

ORSOLANI
—1894







Dependencia



Università Cattolica del Sacro Cuore
Formazione Permanente

Via Garzetta 48 - 25133 Brescia

-  formazione.permanente-bs@unicatt.it
-  master.enocomunicazione@unicatt.it
-  tel. 0302406504
-  summerschools.unicatt.it



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore