

## #ILMIOVIAGGIOINCANTINA: GLI STUDENTI DELL'ALBERGHIERO DE CECCO A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ

27 Maggio 2020



PESCARA - Complice l'annullamento di fiere e di uno degli appuntamenti più apprezzati dagli amanti del vino, Cantine Aperte, l'azienda vitivinicola Cascina del Colle mantiene il proprio contatto con i winelover con progetti che strizzano l'occhio alla digitalizzazione, senza dimenticare la sua vocazione caratterizzata dalla sostenibilità, in vigna, quanto in cantina.

#ilMioViaggioInCantina è un percorso che prende il via domattina, giovedì 28 maggio, alle 11, quando i protagonisti saranno gli studenti dell'Istituto alberghiero De Cecco di Pescara, a lezione di sostenibilità. La lezione-dibattito da remoto avrà come ospiti agronomi, enologi, giornalisti, docenti, sommelier, ex studenti dell'alberghiero pescarese oggi professionisti in Italia e all'estero, da cui gli studenti potranno apprendere la sostenibilità in cantina e nei percorsi professionali, avviando un proficuo confronto.

Al webinar di domattina "La circolarità nell'enogastronomia: Professionisti&Studenti a confronto ai tempi della pandemia" parteciperanno la dirigente scolastica dell'alberghiero De Cecco, **Alessandra Di Pietro, Alessio e Gianluca D'Onofrio** al timone di Cascina del Colle, **Dino Dell'Osa** agronomo, **Vittorio Festa** enologo,  **Davide Gangi** presidente di Vinoway ed

esperto di comunicazione, **Vincenzo Gambino** docente di sala dell'alberghiero, **Vincenzo Florindi** assistente tecnico di sala dell'Ippisar, **Marino Giorgetti** sommelier degustatore, e le ex studentesse **Giulia D'Angelo** sommelier al Trivet Restaurant di Londra ed **Elena Federico**, sommelier di Bollicine a Pescara.

“L'Istituto alberghiero De Cecco - spiega in una nota la dirigente Alessandra Di Pietro - è da sempre la scuola che ha accompagnato la didattica pura con la formazione laboratoriale ed esperienziale e l'emergenza Covid-19 non ha fermato per un secondo il nostro lavoro. E nella fase della formazione è fondamentale per i nostri ragazzi confrontarsi con i testimoni della nostra società, i professionisti, gli ed studenti, su un tema come quella della sostenibilità di grande importanza, oggi più di ieri”.

La Cantina Cascina del Colle, da sempre azienda biologica, ha ormai avviato delle sperimentazioni, frutto di una lunga ricerca, che stanno portando all'imbottigliamento di vini bianchi e rossi senza solfiti, frutto di una cura che parte dai vigneti e approda in tutte le fasi di vinificazione.

“#ilMioViaggioInCantina - commenta Alessio D'Onofrio - vuole far conoscere cosa c'è dietro una bottiglia di vino, partendo dai vigneti fino ad arrivare all'imbottigliamento, un po' come accadeva durante Cantine Aperte. Per farlo avevano bisogno di coinvolgere i nostri collaboratori che racconteranno da remoto, grazie ad una serie di video divulgati ogni settimana sui nostri canali social, il loro lavoro quotidiano che in vigna non si ferma mai. Abbiamo scelto di avviare questo ciclo di incontri, che rispetterà la stagionalità, partendo proprio dal webinar con gli studenti dell'alberghiero, perché saranno i professionisti di domani e quelli che più di ogni altri devono recepire, diffondere e mettere in pratica la sostenibilità, in tutti i settori. Sono felice che al dibattito parteciperanno ex studenti che lavorano in Italia e a Londra e che parteciperà il presidente di Vinoway, **Davide Gangi**, grande comunicatore del vino e artefice del riscatto dei vini italiani”.