

MERANO WINE FESTIVAL, STUDENTI DELL'AQUILA COORDINANO LA SERATA DI GALA

10 Novembre 2017



L'AQUILA – Una selezione di 49 studenti delle terze e delle quarte dell'indirizzo Sala e Vendita e dell'indirizzo Enogastronomia (accompagnate dai professori **Vincenzo Ambrosini, Francesco Mannella, Alessandro Cocco, Pierluigi Casciola**) dell'Istituto alberghiero dell'Aquila sarà impegnata nel servizio e nel coordinamento della serata di Gala, nel supporto agli espositori e nella gestione del servizio alle degustazioni guidate di vini del Merano Wine Festival, la prestigiosa kermesse di cui la scuola abruzzese è da anni partner.

Il Festival, primo del settore in Europa, si a Merano (Bolzano) e dal 1992 ha puntato sulla qualità selezionata in un ambiente elegante ed elitario, il primo a realizzare un percorso sensoriale con un unico calice ed il primo evento in assoluto denominato Wine Festival.

Il Merano Wine Festival è un forum di scambio di opinioni tra produttori, opinion leader, professionisti del settore e consumatori: un benchmark dell'eccellenza enogastronomica. La sua visibilità e notorietà a livello mondiale è un marchio di qualità. Un'azienda selezionata del

Merano WineFestival fa parte del gotha dell'alta qualità.

Parteciperanno alle cinque giornate della 26esima edizione oltre 450 case vitivinicole, tra le migliori in Italia e nel mondo, quasi 200 artigiani del gusto, 15 chef di spicco.

L'espressione del meglio che il nostro paese ha da offrire, selezionata tra The WineHunter Award (il marchio di qualità che le commissioni di degustazione The Wine Hunter assegnano ogni anno all'eccellenza enogastronomica).

Solo i produttori che hanno ottenuto due o più bollini The WineHunter Award hanno la possibilità di entrare a far parte della Merano Wine Festival Official Selection 2017 e degli altri eventi WineHunter in Italia e all'estero.

Cooking Farm sarà il fulcro della nuovissima Chef Arena ove rinomati chef a livello nazionale, master chef, maestri di cucina e contadine altoatesine si confronteranno su ingredienti, lavorazione e realizzazione di piatti della tradizione.

All'interno delle Masterclasses avranno luogo una varietà di degustazioni guidate di eccellenze enologiche nazionali ed internazionali con lo scopo di creare cultura e sapere, anche per il fine benefico di questa edizione.

Sarà rappresentato anche il settore più in crescita degli ultimi anni, quello dei vini biologici, biodinamici, naturali, "orange" e PIWI (vitigni resistenti alle malattie).

A festeggiare la chiusura del Merano Wine Festival 2017 sarà, poi, la "Catwalk Champagne", la sfilata di ben oltre 250 champagne di 80 aziende francesi tra le più famose.

Al termine della manifestazione, il 14 novembre, le studentesse e gli studenti aquilani, insieme ai docenti accompagnatori, visiteranno l'azienda vitivinicola St. Michael Eppan, prestigiosa e storica cantina altoatesina che produce eccellenti e rinomati vini conosciuti in tutto il mondo. A seguire un giro turistico a Bolzano.