

TITOLO	<p align="center">“IMPARIAMO A BERE E A PARLARE DI VINO” DIALOGHI “VINARI”: Certezze, curiosità e dubbi intorno al vino</p>
DESCRIZIONE	<p>Saper Bere per Conoscere territori e tradizioni... 4 incontri dedicati agli appassionati del vino, ma non troppo...; a chi vuole iniziare a bere bene, ma non troppo...; a chi crede di sapere di vino, ma non troppo...; in tre delle 4 date assaggeremo vini, dai bianchi ai rossi, passando dai più semplici, ai più complessi ..., dai barricati ai non...; dagli autoctoni agli internazionali... Insomma un percorso guidato e senza fronzoli, attraverso il variegato e, alcune volte “avariato” mondo del succo d’uva fermentato, con un linguaggio da “bevitore appassionato” e non da tecnico o da professore.</p> <p>Affronteremo meandri sconosciuti e pseudo segreti di cosa si nasconde nel bicchiere, favorendone un bere consapevole.</p> <p>Gli incontri saranno tenuti da Andrea De Palma (www.andreadepalma.it); <i>un uomo che ha dato una svolta alla sua vita da quando ha incontrato altri come lui...!!! che vivono solo per nutrirsi e che bevono vino da quando hanno capito che è meglio dell’acqua.</i></p>
OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: saper riconoscere la qualità di un vino senza nessuna conoscenza in merito, rendersi dei consumatori consapevoli e capaci nel riconoscere pregi e difetti del variegato mondo del vino</p> <p>Obiettivi specifici: Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodo di degustazione dei vini con tecniche e linguaggio semplice • Metodi e di produzione dei vini, tradizionali, artigianali, biodinamici e naturali • Conoscenza dei principali vitigni e caratteristiche • Abbinamento cibo-vini <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di utilizzare le principali tecniche di degustazione • Capacità di distinguere gli elementi che compongono il vino • Capacità di definire le caratteristiche dei principali vitigni regionali • Essere in grado di riconoscere pregi e difetti di un vino <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper abbinare un vino al cibo in funzione delle proprie caratteristiche • Saper riconoscere la qualità in un vino
PROGRAMMA	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione al mondo del vino • L’approccio al bicchiere – vista, olfatto e gusto • Dal vigneto al bicchiere: come nasce un vino – varie tipologie di lavorazione • Vini Veri e vini costruiti – corto o lungo...!!

	<ul style="list-style-type: none"> • Il Finale è la forza di un vino... • Il perché del colore del vino • I vini dell'enologo o figli della vendemmia: stop all'omologazione • Scegliere un vino al ristorante o per una cena a casa: servizio e temperatura. • Sfatiamo alcuni luoghi comuni • Decantazione o scaraffamento... dove sarà la verità • Due chiacchiere sulle bollicine... • Sveliamo la verità sugli abbinamenti cibo-vini • Varie ed eventuali
MODALITA' DI SVOLGIMENTO	<p>Gli incontri saranno tenuti per minimo 10 e massimo 14 insegnanti. La prima lezione è teorica mentre le successive saranno pratiche. In ogni serata saranno degustati vini di varie tipologie. La prima parte dei tre incontri successivi sarà sempre teorica per la prima ora con pausa conclusione con degustazione pratica. Il corso si svolgerà a Bari.</p>
PERIODO DI SVOLGIMENTO	2019/2020
DURATA (ORE)	12 ore, ovvero 4 incontri da 3 ore ciascuno
DESTINATARI	<p>Docenti scuola infanzia, Docenti scuola primaria, Docenti scuola secondaria I grado, Docenti scuola secondaria II grado, Dirigenti scolastici, referenti di istituto, funzioni strumentali, figure di coordinamento. Il corso si rivolge anche a tutti i professionisti che lavorano nell'ambito scolastico o educativo e che sono interessati ad aggiornare le proprie competenze.</p>
COSTO A CARICO DEI DESTINATARI (euro)	<p>150 euro per ciascun docente. E' possibile utilizzare il bonus "Carta del docente"</p>
METODOLOGIE	<p>Il setting formativo sarà predisposto e costruito focalizzando l'attenzione su:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetto <i>metodologico-didattico</i> (modalità di trasmissione del patrimonio culturale, gestione della mediazione tra i soggetti che apprendono) - Aspetto <i>relazionale-comunicativo</i> (dinamiche di gruppo e gestione del clima relazionale) - Aspetto <i>organizzativo</i> (disposizione strumenti ed attrezzature dell'aula, accessibilità dei materiali, rispetto dei tempi di svolgimento) <p>Le attività si svolgeranno in modalità laboratoriale</p>
MATERIALE E TECNOLOGIE USATE	<p>PC e videoproiettore Bicchieri, tovaglioli.</p>

TIPOLOGIA VERIFICHE FINALI	Sono previste due tipologie di verifiche, mediante test a risposta multipla: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verifica dell'auto-apprendimento dei corsisti <input type="checkbox"/> Verifica della Customer Satisfaction
MAPPATURA DELLE COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di utilizzare le principali tecniche di degustazione • Essere in grado di riconoscere pregi e difetti di un vino • Saper abbinare un vino al cibo in funzione delle proprie caratteristiche • Saper riconoscere la qualità in un vino
AMBITO	Didattica per competenze e innovazione metodologica Enogastronomia
ATTESTATO	L'attestato di partecipazione, ricosciuto dal MIUR ai sensi della Direttiva 170/2016 , è scaricabile direttamente dalla piattaforma elearning.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	<p>Collegarsi al sito www.eurosofia.it (scegliere il corso e cliccare nella sezione ISCRIVITI ORA), registrarsi e caricare copia del bonifico oppure copia del Bonus Carta Docente.</p> <p>E' anche possibile pagare direttamente sul sito attraverso la Carta di credito.</p> <div data-bbox="427 1093 694 1198" style="text-align: center;">  </div> <p>I docenti a tempo indeterminato in sostituzione della ricevuta del versamento potranno caricare in allegato al modulo d'iscrizione il Bonus generato da Carta del Docente, con importo pari al costo del corso</p> <p>Nel caso di pagamento a mezzo bonifico utilizzare i seguenti dati: EUROSOFIA - IBAN IT88 L030 6234 2100 0000 1372 033 - Banca Mediolanum - Sede di Basiglio Causale: "Iscrizione Corso " _____"</p>
CONTATTI	<p>www.eurosofia.it Palazzo del Gran Cancelliere, Via del Celso n. 49 – 90134 Palermo Per informazioni chiamare il numero 091 7098311/357 oppure scrivere un'email a segreteria@eurosofia.it</p>