



MENU

LA NAZIONE FIRENZE

[CRONACA](#) [SPORT](#) [COSA FARE](#) [EDIZIONI](#) [CAREGGI](#) [LADRI](#) [GIU' DAL 7° PIANO](#)[SPECIALI](#)HOME , [FIRENZE](#) , [CRONACA](#)

Pubblicato il 20 marzo 2019

Il Consorzio **Vino Chianti** sale in cattedra

Studenti a lezione di promozione, l'IPSSAR Datini capofila della rete "Progetto Made In Italy"

di ILARIA BIANCALANI

Ultimo aggiornamento il 20 marzo 2019 alle 21:03

★★★★★ 2 voti

[f Condividi](#)[Tweet](#)[Invia tramite email](#)

Progetto Made in Italy al Datini di Prato

Prato, 20 marzo 2019 - Dal Vinitaly fino in Cina, lezioni pratiche di promozione enogastronomica per gli studenti dell'Ipssar "Francesco Datini" di **Prato** e del "Saffi" di Firenze. Grazie a un protocollo di intesa siglato tra l'Istituto Datini e il **Consorzio Vino Chianti** i ragazzi potranno partecipare attivamente ai più prestigiosi eventi promozionali e vedere da vicino l'attività di promozione e di valorizzazione della denominazione.

L'Istituto pratese è capofila della rete "Progetto Made in Italy", una associazione di Istituzioni scolastiche operanti nel settore dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera che ha lo scopo di realizzare attività formative e di apprendimento tramite il contatto con realtà di eccellenza dell'economia ed il mondo del lavoro.

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

**Bus incendiato a Milano, il conducente: "Morti in mare colpa di Salvini e Di Maio"****Nave Mare Jonio, comandante indagato. Salvini: "Sequestro storico"****Roma, Marcello De Vito (M5S) arrestato per corruzione. Di Maio: "E' fuori"**

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

“Il potenziale motivante di queste nostre attività in varie nazioni del mondo è enorme sia sugli allievi che sui docenti” dichiara il Dirigente del “Datini” Daniele Santagati, orgoglioso di aver dato l’avvio, con la rete della quale è capofila, ad un processo di internazionalizzazione dell’Offerta Formativa che coinvolge numerose omologhe scuole d’eccellenza di tutto il territorio nazionale e che è un punto di riferimento per chiunque voglia approcciarsi a queste buone pratiche. Santagati prosegue affermando che tutto il sistema del “Made in Italy” possa trovare nelle migliori realtà scolastiche potenti alleati, caratterizzati da grande entusiasmo e inesauribili risorse umane. Negli eventi previsti all’interno della collaborazione fra il **Consorzio Vino Chianti** e l’Istituto Datini di Prato, i ragazzi parteciperanno attivamente alle più importanti attività di promozione enologica con gli espositori con attività di allestimento sala, servizio agli intervenuti, etc. In alcune occasioni all’estero si procederà anche all’allestimento di corner e alla preparazione di piatti tipici della cucina toscana/italiana che saranno serviti agli intervenuti. L’enogastronomia utilizzata come biglietto da visita del Made in Italy. Il primo appuntamento è previsto a Verona, dal 7 al 9 aprile, per il Vinitaly; si prosegue poi, in Cina, a Guangzhou dal 3 al 5 giugno.

“Vogliamo dare ai giovani uno strumento in più per migliorare la propria preparazione – commenta Giovanni Busi, presidente del **Consorzio Vino Chianti** -. La professionalità non si improvvisa, soprattutto nel campo delle eccellenze enogastronomiche e del Made in Italy. Siamo contenti di poter contribuire a formare gli operatori e gli esperti di domani, dando loro l’opportunità di vedere da dietro le quinte quanto lavoro c’è nell’attività di promozione e valorizzazione di un prodotto di qualità come il Chianti”.

© Riproduzione riservata



De Vito, le intercettazioni che lo accusano. "Distribuiamoci i soldi"



Marsala, Nicoletta Indelicato uccisa e data alle fiamme. Confessano i due fermati



Coprii abusi sui minori, il Papa non rimuove il cardinale condannato

LA NAZIONE
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

RIMANI SEMPRE AGGIORNATO SULLE NOTIZIE DI FIRENZE

Inserisci la tua email

ISCRIVITI