



Viaggio Didattico Bevande Study Trip - Beverages

Data / Dates:

28/10/2024 - 31/10/2024

A.A / A.Y:

2024/2025

Tutor:

Cusmano Raimondo, Ferrari Julia,
Talpo Elisa, Venturino Miriam

MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE 2024

8:00 - 11:15

Aula 6

FASE 1: Sessione di preparazione al viaggio didattico

Prof. Paolo Corvo

LUNEDÌ 28 OTTOBRE 2024

10:15

Aula 6

Lezione sulla storia e tecnica della distillazione.

Relatore: Prof. Fulvio Piccinino, docente di distillati e mixology, autore di Saperebere

<https://www.saperebere.com/>

12:00

Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)

13:15

Aula 6

Ripresa della lezione sulla storia e tecnica della distillazione. Focus su 4 distillati: Whisky, Rum, Cognac, Mezcal. Brevi cenni alla produzione di Armagnac, Brandy, Tequila, Vodka e Gin.

Relatore: Prof. Fulvio Piccinino, docente di distillati e mixology, autore di Saperebere

<https://www.saperebere.com/>

17:00

Fine dell'attività didattica

MARTEDÌ 29 OTTOBRE 2024

10:15

Aula 6

Lezione sulla storia e sulle tecniche della Mixology, sulle tipologie di cocktail e gli strumenti della miscelazione.

Relatore: Prof. Fulvio Piccinino, docente di distillati e mixology, autore di Saperebere

<https://www.saperebere.com/>

12:00

Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)

13:15

Aula 6

Lezione sulla storia e la produzione di Vermouth, Bitter e amari. Macerazione, infusione e percolazione.

Relatore: Prof. Fulvio Piccinino, docente di distillati e mixology, autore di Saperebere

<https://www.saperebere.com/>

17:00

Fine dell'attività didattica

MERCOLEDÌ 30 OTTOBRE 2024

9:15

Aula 6

Processo di produzione, trend di consumo, marketing, comunicazione della grappa ad opera dell'Istituto Tutela Grappa Trentina.

Relatore: Dott. Alessandro Marzadro, UniSG Alumnus e titolare della distilleria Marzadro

<https://grappatrentina.it/>

<https://www.marzadro.it/>

12:00

Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)

13:15

Il lavoro di un importatore/distributore e la scena del mercato nazionale

Relatore: Dott. Marco Callegari, UniSG Alumnus e manager commerciale per Velier

<https://www.velier.it/it/>

16:30

Fine dell'attività didattica

GIOVEDÌ 31 OTTOBRE 2024

NOTE:

- Troverete il gruppo al quale siete stati assegnati sul Portale Studenti al percorso:

Viaggi didattici -> Triennio -> Coorte 2022-2023 -> Gruppi -> Tematici -> Bevande

- Non sono ammessi cambi di gruppo

- È richiesta la massima puntualità, non si aspetteranno ritardatari

GRUPPO A

9:30

Partenza da Bra, Movicentro per Piobesi d'Alba (CN)

10:00

Visita agli impianti di produzione della distilleria Sibona

<https://www.distillerasibona.it/>

12:00

Partenza per Bra, Movicentro

Fine dell'attività didattica

GRUPPO B

14:30

Partenza da Bra, Movicentro per Casale Monferrato (AL)

16:00

Visita agli impianti di produzione della distilleria Magnoberta

<https://www.magnoberta.com/ita/>

18:00

Partenza per Bra, Movicentro

Fine dell'attività didattica

GRUPPO C

14:00

Partenza da Bra Movicentro per Cuneo

15:00

Visita agli impianti di produzione della distilleria Bordiga

<https://bordiga1888.it/>

17:00

Partenza per Bra, Movicentro

Fine dell'attività didattica

GRUPPO D

13:45

Partenza da Bra, Movicentro per Castelnuovo don Bosco (AT)

15:00

Visita agli impianti di produzione della distilleria Quaglia

<https://distilleriaquaglia.it/>

17:00

Partenza per Bra, Movicentro

Fine dell'attività didattica

MARTEDÌ 5 NOVEMBRE 2024

10:45 - 12:15

Aula 6

FASE 3: Restituzione e valutazione delle conoscenze

Prof. Paolo Corvo