



Field Study Bevande Beverages Field Study

Data / Dates:

27/10/2025 - 30/10/2025

A.A / A.Y:

2024/2025

Tutor:

Talpo Elisa, Cusmano Raimondo,
Graglia Martina

FASE 1

Lunedì 20 Ottobre 2025

9:00 - 11:15

Aula 6

- Sessione di formazione per il field study

Prof.ssa Maria Piochi

FASE 2

Lunedì 27 Ottobre 2025

10:15

Aula 6

- Lezione sulla storia e tecnica della distillazione.

Relatore: 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, Rhum, Cognac, Mezcal. Brevi cenni alla produzione di Armagnac, Brandy, Tequila, Vodka e Gin.

Relatore: Fulvio Piccinino

17:00

Fine dell'attività didattica

Martedì 28 Ottobre 2025

10:15

Aula 6

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

Relatore: Fulvio Piccinino

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: Fulvio Piccinino

17:00

Fine dell'attività didattica

Mercoledì 29 Ottobre 2025

9:15

Aula 6

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

Relatore: Dott. Alessandro Marzadro, UniSG Alumnus e Presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino

<https://grappatrentina.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/>

16:00

Fine dell'attività didattica

Giovedì 30 Ottobre 2025

NOTE:

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

Viaggi didattici -> Triennio -> Coorte 2023-2024 -> Gruppi -> Field Studies->[Bevande](#)

- Non sono ammessi cambi di gruppo

- È richiesta la massima puntualità, non si aspetteranno ritardatari

GRUPPO A

14:00

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

15:00

Visita agli impianti di produzione di Distilleria Sibona

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

17:00

Partenza per Bra, Movicentro

Fine dell'attività didattica

GRUPPO B

13:30

Partenza da Bra, Movicentro per Casale Monferrato (AL)

15:00

Visita agli impianti di produzione di Distilleria Magnoberta

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

17:00

Partenza per Bra, Movicentro

Fine dell'attività didattica

GRUPPO C

13:45

Partenza da Bra, Movicentro per Moriondo Torinese (TO)

15:00

Visita agli impianti di produzione di Distillerie Sabaude

<https://www.distilleriesabaude.it/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 di Distilleria Quaglia

<https://distilleriaquaglia.it/>

17:00

Partenza per Bra, Movicentro

Fine dell'attività didattica

FASE 3

Mercoledì 5 Novembre 2025

14:15 - 16:30

Aula 6

- Sessione di restituzione e valutazione delle conoscenze

Prof.ssa Maria Piochi