Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Field Study Bevande
Beverages Field Study

Data / Dates:	A.A / A.Y:	Tutor:
26/10/2026 - 29/10/2026	2026/2027	Graglia Martina, Ferrari Julia, Vera Martin

FASE 1

Mercoledì 21 Ottobre 2026
14:15 - 16:30
Docenti: Prof.ssa Maria Piochi
Sessione di formazione per il Field Study

FASE 2

Lunedì 26 Ottobre 2026
Relatore: Fulvio Piccinino, docente di distillati e mixology, autore di Saperebere
10:00 - 12:45
Introduzione generale al mondo della distillazione. Ripercorreremo le origini storiche di questa pratica, la sua evoluzione nel tempo e le differenze fondamentali tra i vari tipi di alambicchi e i metodi di estrazione dell'alcool
13:00
Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)
14:30 - 17:00
Ripresa delle attività didattiche del mattino

Martedì 27 Ottobre 2026
Relatore: Fulvio Piccinino, docente di distillati e mixology, autore di Saperebere
10:00 - 11:45
Introduzione teorica alle grandi categorie di distillati internazionali e sessioni di degustazione
12:00
Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)
Per questa giornata vi chiediamo gentilmente di concludere il pranzo e lasciare le Tavole entro le 13:00, in vista di un evento successivo. Grazie per la collaborazione.
13:30 - 17:30
Ripresa delle attività didattiche del mattino

Mercoledì 28 Ottobre 2026
10:00 - 12:45
Relatori: Dott. Marco Callegari - UNISG Alumnus e Manager Commerciale per Velier, punto di riferimento per l'importazione di spirits in Italia - e Pietro Sangiorgio - Enologo e fondatore di Dives Vinum, specializzato in collezionismo e annate introvabili
Focus sul mercato e il lavoro del commerciale: le dinamiche di importazione e distribuzione nazionale
13:00

Pranzo presso le Tavole Accademiche (pranzo prenotato dall'Ufficio Tutor)
14:30 - 17:00
Relatore: Dott. Alessandro Marzadro, UNISG Alumnus e Presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino
Focus sulla grappa come flagship product del mercato italiano: il funzionamento di un consorzio di tutela e la sfida strategica nella comunicazione e nel rebranding del prodotto

Giovedì 29 Ottobre 2026
Trovate il vostro gruppo su Esse3 cliccando qui.
L'uscita didattica ha l'obiettivo di osservare da vicino i processi produttivi di una distilleria e offrire l'opportunità di un confronto diretto con la realtà aziendale.

GRUPPO MAGNOBERTA (Tutor: M. Graglia)
13:30
Partenza da Bra Movicentro
15:00 - 17:00
Visita didattica e degustazione
18:30
Arrivo stimato a Bra Movicentro

GRUPPO QUAGLIA (Tutor: M. Vera)
13:45
Partenza da Bra Movicentro
15:00 - 17:00
Visita didattica e degustazione
18:30
Arrivo stimato a Bra Movicentro

GRUPPO SIBONA (Tutor: J. Ferrari)
14:30
Partenza da Bra Movicentro
15:00 - 17:00
Visita didattica e degustazione
17:45
Arrivo stimato a Bra Movicentro

FASE 3

Mercoledì 4 Novembre 2026
9:00 - 11:15
Docenti: Prof.ssa Maria Piochi
Sessione di restituzione e valutazione delle conoscenze