

Istituto Polispécialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati  
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari  
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo

## **"Il vino tra cultura, scienza e sostenibilità"**

*Laboratori ispirati a Vinitaly*



*Un percorso in quattro  
incontri dedicati alla  
cultura del vino: storia e  
tradizione, educazione al  
bere consapevole,  
marketing e storytelling  
del territorio,  
sostenibilità e  
innovazione scientifica.*



*Istituto Polispécialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati  
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari  
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*

## 1. Premessa

Il percorso prende spunto dall'esperienza culturale e formativa di *Vinitaly*, la più importante manifestazione internazionale dedicata al mondo del vino giunta alla 58ª edizione e ospitata a Verona.

Il progetto intende trasformare il vino in oggetto di studio interdisciplinare, affrontandolo non solo come prodotto gastronomico, ma come fenomeno culturale, economico, scientifico e sociale.

Gli studenti dell'Istituto *Superiore "New Villa Nunziante"* saranno guidati in un percorso di riflessione che si sviluppa attorno ai tre grandi pilastri del mondo del vino contemporaneo:

- cultura del bere consapevole;
- marketing e storytelling del territorio;
- sostenibilità ambientale e scienza della produzione.

L'obiettivo è sviluppare una consapevolezza critica, promuovendo al tempo stesso una visione responsabile del consumo e una conoscenza approfondita delle dinamiche culturali ed economiche che caratterizzano il settore vitivinicolo.

## 2. Struttura del percorso

Il percorso è articolato in quattro incontri laboratoriali, ciascuno dedicato a un aspetto specifico del mondo del vino.

Durata indicativa: 2 ore per incontro.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati  
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari  
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*

## INCONTRO 1

### "IL VINO NELLA STORIA E NELLA CULTURA EUROPEA"

#### Tema

Il vino come patrimonio culturale e identitario

#### Contenuti

- Il vino nella storia delle civiltà mediterranee;
- Il vino nella letteratura e nella tradizione italiana;
- Il vino come elemento di socialità e cultura.

#### Problematiche affrontate

- stereotipi culturali legati al consumo;
- abuso di alcol tra i giovani;
- mancanza di consapevolezza rispetto al consumo.

#### Attività

- analisi di testi letterari e culturali sul vino;
- confronto guidato sul concetto di bere consapevole;
- riflessione sul ruolo del vino nella cultura italiana.

## INCONTRO 2

### "BERE CONSAPEVOLE E RESPONSABILITÀ SOCIALE"

#### Tema

Educazione al consumo responsabile

#### Contenuti

- differenza tra consumo moderato e abuso;
- effetti dell'alcol sull'organismo;
- normative sul consumo di alcol tra i giovani.

#### Problematiche affrontate

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati  
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari  
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

- binge drinking;
- modelli sociali distorti legati all'alcol;
- pressione sociale nei contesti giovanili.

#### **Attività**

- analisi di campagne di sensibilizzazione;
- discussione guidata su comportamenti responsabili;
- progettazione di una campagna di comunicazione sul bere consapevole.



### **INCONTRO 3**

## **“IL VINO COME RACCONTO: MARKETING E STORYTELLING”**

#### **Tema**

Il vino come narrazione del territorio

#### **Contenuti**

- il ruolo del marketing nel settore vitivinicolo;
- storytelling del prodotto;
- identità territoriale e valorizzazione culturale.

#### **Problematiche affrontate**

- banalizzazione del prodotto;
- comunicazione commerciale aggressiva;
- perdita dell'identità territoriale.

#### **Attività**

- analisi di etichette e strategie comunicative;
- laboratorio di storytelling di un vino immaginario;
- creazione di un mini progetto di marketing territoriale.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati  
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari  
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*

## INCONTRO 4

### "VINO, AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ"

#### Tema

Il futuro della viticoltura

#### Contenuti

- cambiamento climatico e produzione vitivinicola;
- agricoltura sostenibile;
- innovazione scientifica nel settore.

#### Problematiche affrontate

- impatto ambientale dell'agricoltura;
- consumo di acqua e risorse;
- sostenibilità delle produzioni.

#### Attività

- analisi di casi di viticoltura sostenibile;
- confronto su modelli di produzione responsabile;
- ideazione di un vigneto sostenibile del futuro.

### 3. Prodotto finale del percorso

Gli studenti realizzeranno un progetto di comunicazione sul vino responsabile, che potrà assumere diverse forme:

- poster informativo;
- presentazione multimediale;
- video o storytelling digitale;
- mini campagna di sensibilizzazione.

**Il lavoro finale sarà presentato in un evento scolastico dedicato al tema:**

**"Il vino tra cultura, responsabilità e sostenibilità".**