

YOUTH & EXPERIENCE PROJECT

Ragione sociale: Soc. Agr. Paltrinieri Gianfranco s.s.

Titolo progetto: *Prendere il Far East... per la gola*

Descrizione progetto:

...Stanlio e Ollio, Sandra e Raimondo, giacca e cravatta, pizza e birra, *Lambrusco Paltrinieri e...* ??

Nella vita ci sono abbinamenti cui non si può fare a meno, che esaltano *i singoli elementi della coppia*.

Quando amici (e non solo...) vengono a visitare la nostra Cantina Paltrinieri, **amiamo far degustare i nostri vini abbinandoli generalmente** – secondo i canoni del buon *food pairing* – **a pietanze emiliane**, anche semplici e da gustare fredde, che sappiano impreziosirli...

Ma quando questi amici fossero, ad esempio, *asiatici*, che tornando a casa loro non possano dunque avere abili *rezdore* che cucinano per loro... che fare per far sì che essi si ricordino di noi... una volta salutati e lasciata l'Italia?

...Sushi e *Leclisse* nei vitigni di Sorbara? *Radice* con involtino primavera? Ramen... e un imperdibile assaggio di *Lariserva* ?

Ai giovani studenti che sceglieranno questo progetto chiediamo di studiare e proporci sapienti e ragionati abbinamenti culinari tra pietanze tipiche dei paesi asiatici... ed i vini frutto del nostro lavoro

Tipologia di **scuole più adatte** a svolgere il project work (anche più scuole...)

Licei

- classico
- scientifico (o sc. scienze applicate)
- artistico (arch. e ambiente, audiovisivo e multimediale, arti figurative e design, scenografia e grafica)
- linguistico
- delle scienze umane (anche opz. economico sociale)
- musicale e coreutico

Istituti tecnici

- settore economico (turismo, amministrazione finanza e marketing)
- settore tecnologico (grafico, sistema moda, elettronica ed elettrotecnica, chimica materiali e biotecnologie, costruzioni ambiente e territorio, trasporti e logistica, meccanica mecatronica ed energia, **agraria agroalimentare e agroindustria, informatica e telecomunicazioni**)

Istituti professionali

- servizi (servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, servizi socio-sanitari, odontotecnico, ottico, **servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, servizi commerciali**)
- industria e artigianato (manutenzione e assistenza tecnica, produzioni industriali e artigianali)

Numero massimo di scuole diverse che è *fattibile* e *sostenibile* coinvolgere e seguire nel progetto (da 1 a 10): 2

Numero massimo di studenti di ciascuna scuola da poter coinvolgere nel progetto (da 3 a 30): 30

Referente aziendale e ruolo: Barbara Galassi

Recapito mail: info@cantinapaltrinieri.it

Recapito tel: 059902047