

natoconlavaligia

Carta Canta - Enoteca Regionale promuove l'impresa Ristorante.

Il progetto di formazione ideato da Enoteca Regionale Emilia Romagna e Gheusis nasce per promuovere l'impresa ristorante ed esercizi affini (enoteche, wine bar, osterie, hotel, agriturismi, stabilimenti balneari ecc.).

Di Giovanni Tavassi



Tantissime sono le persone che, nei locali, ancor prima di ordinare da mangiare, danno uno sguardo alla carta dei vini perchè associano il buon cibo al buon vino. Già da diversi anni **Enoteca Regionale Emilia Romagna** sta lavorando su questa strada affinchè la carta dei vini per enoteche, wine bar, osterie, hotel, agriturismi, stabilimenti balneari ecc. diventi il fiore all'occhiello e un biglietto da visita importante per l'esercizio commerciale. Alla conferenza stampa di **Enologica 2019**, che si è svolta ieri 02 ottobre 2019 nella sede di Confcommercio Ascom Bologna, **Silvia Baratta** (Titolare di Gheusis), **Ambrogio Manzi** (Direttore generale Enoteca Regionale ER) e **Adua Villa** (Curatore per Enologica dei seminari Food & Wine) hanno parlato di Carta Canta, dei corsi di formazione e delle potenzialità in termini di qualità e di immagine degli esercizi commerciali del settore. Ad Enologica 2019 l'**Enoteca Regionale Emilia Romagna**, assegnerà il **Premio Carta Canta**, giunto alla sua quinta edizione, che premia l'impegno di coloro che valorizzano i **vini dell'Emilia Romagna** nei propri esercizi.

Con **Carta Cantà** l'**Enoteca Regionale Emilia Romagna** promuove un progetto di formazione affinché nei diversi punti di ristorazione la "**Carte dei Vini**" diventi qualcosa a cui l'avventore si può affidare.

Primo nel suo genere, unirà diverse discipline grazie al contributo di realtà importanti come **AIS, Associazione Italiana Sommelier**, e **Noi di Sala**, Associazione che riunisce alcuni dei più importanti ristoranti italiani.

Lo scopo è mettere al centro il cliente e offrire una vera e propria esperienza indimenticabile per renderlo ambasciatore dello stile dell'Emilia-Romagna.

Le prime due lezioni approfondiranno la "**conoscenza dei vini dell'Emilia e della Romagna**", rispettivamente con la **docente Ilaria Di Nunzio** di Ais Romagna e **Annalisa Barison**, presidente di Ais Emilia. La terza sarà condotta da **Noi di Sala**, la prima e più importante associazione nazionale che riunisce maitres di alcuni dei più prestigiosi ristoranti italiani, il docente sarà **Rudy Travagli** sommelier dell'Enoteca La Torre di Roma, con all'attivo esperienze all'Enoteca Pinchiorri di Firenze al ristorante britannico The Fat Duck. Il tema sarà la "**gestione dell'impresa ristorante**". L'ultimo incontro sarà, invece, dedicato al tema della "**comunicazione e del marketing**" e sarà condotto da **Silvia Baratta**, titolare di Gheusis, una delle principali agenzie di comunicazione italiane nel settore enogastronomico.

Chi parteciperà a tutti gli incontri gratuiti riceverà il "**Diploma di Accoglienza Certificata**" e la sua attività sarà promossa attraverso: il sito internet e i canali social di **Enoteca Regionale Emilia Romagna**, l'attività di ufficio stampa e altre iniziative. Sarà possibile partecipare anche a singoli incontri poiché la frequenza non è obbligatoria.

I destinatari del corso di formazione sono:

- Enotecari
- Ristoratori
- Gestori di locali
- Maître e sommelier responsabili della carta dei vini
- Consulenti della progettazione delle carte dei vini
- Giovani imprenditori dell'ospitalità.

Gli Obiettivi

- Migliorare l'offerta e la conoscenza dei vini dell'Emilia Romagna
- Offrire un'opportunità di crescita professionale ai gestori di ristoranti, enoteche ecc.
- Aumentare la consapevolezza dei destinatari rispetto al ruolo di Ambasciatori del Territorio
- Elevare il livello dell'accoglienza regionale e renderla più competitiva nel panorama nazionale e internazionale
- Offrire contenuti unici e innovativi in linea con le nuove esigenze del cliente

- Creare un progetto pilota a livello nazionale;
- Fidelizzare i consumatori e acquisire strumenti per accrescere il proprio business

Tutte le **lezioni** si terranno **dalle 14 alle 18 presso il Best Western Plus Tower di Bologna.**

Per informazioni e adesioni contattare gli uffici di **Gheusis** chiamando il numero **0422 928954** o inviando un' email a formazione@gheusis.com.

Carta Canta

Enoteca Regionale promuove l'impresa Ristorante

Programma delle 4 lezioni del corso formativo

Lezione – 7 Ottobre 2019

Vini della Romagna AIS ROMAGNA

- Enografia
- Vitigni autoctoni
- Vini a denominazione
- Utilizzo nel ristorante e nell'enoteca
- Gli abbinamenti
- La gestione dei ricarichi nel ristorante
- Degustazione

2 Lezione – 14 Ottobre 2019 Vini dell'Emilia AIS EMILIA

- Enografia
- Vitigni autoctoni
- Vini a denominazione
- Utilizzo nel ristorante e nell'enoteca
- Gli abbinamenti
- La progettazione della carta vini
- Degustazione

3 Lezione – 21 Ottobre 2019 L'impresa ristorante - Noi di Sala

- Costruire il team di lavoro
- La teoria dell'impatto: il cliente
- Il problem solving
- La preparazione della sala, la mise en place
- Preparare il menù: aspetti grafici e gastronomici
- La relazione tra cucina e sala e le decisioni strategiche

4 Lezione – 28 Ottobre 2019

La comunicazione del ristorante e con il cliente - Gheusis

- La relazione tra cliente e personale di sala
- Il marketing emozionale
- La promozione del ristorante
- Il rapporto con la stampa
- L'organizzazione di eventi
- I social media

natoconlavaligia 03/10/2019