Mer 29 Apr, 2026

“Al servizio del vino”: 150 professionisti HO.RE.CA. in aula per trasformare la carta dei vini in un asset strategico

Entra nel vivo con numeri da record “Al servizio del vino”, l’innovativo ciclo di seminari formativi gratuiti dedicato ai professionisti della ristorazione e dell’accoglienza delle province di Frosinone e Latina. Promosso dalla Camera di Commercio Frosinone Latina, attraverso l’Azienda Speciale Informare, e co-organizzato dalla Strada del Vino della provincia di Latina, il progetto sta registrando una straordinaria partecipazione da parte degli operatori del settore.

Sono infatti 150 i partecipanti (tra ristoratori, albergatori, personale di sala e

professionisti dell’accoglienza) attualmente impegnati nelle aule per perfezionare le proprie competenze legate alla gestione del vino nella ristorazione contemporanea.

I numeri dell’iniziativa

Il percorso, che si concluderà a fine maggio, vanta un’organizzazione logistica capillare per coprire l'intero territorio interprovinciale. L'offerta formativa si articola su cinque sedi strategiche, ospitate presso gli Istituti Alberghieri di Latina, Formia, Fiuggi, Ceccano e presso la sede della Comunità montana di Atina.

La struttura didattica prevede 7 lezioni per ogni ciclo formativo (una per sede), per un totale complessivo di 35 lezioni frontali tenute da una squadra di 6 docenti altamente qualificati. Un corpo docenti selezionato per trasferire non solo nozioni teoriche, ma soprattutto competenze pratiche: dalla comunicazione in sala al *Food & Wine Pairing*, fino al management redditizio della cantina.

Il territorio nel calice: 330 bottiglie e 3 Consorzi uniti

Uno degli aspetti più qualificanti del format “Al servizio del vino” è la profonda sinergia con le realtà produttive locali, con l'obiettivo di rendere gli operatori Ho.Re.Ca. dei veri e propri ambasciatori del territorio.

A supportare l'iniziativa, oltre alla già citata Strada del Vino della provincia di Latina, ci sono due storiche eccellenze territoriali: il Consorzio di Tutela Cabernet d’Atina DOP e il Consorzio di Tutela Cesanese del Piglio DOCG.

Il banco d'assaggio didattico rappresenta un vero e proprio viaggio nell'enologia laziale di qualità: i corsisti avranno l'opportunità di approfondire e analizzare ben 26 etichette diverse, espressione di altrettante cantine appartenenti ai tre consorzi e associazioni. Un lavoro di degustazione tecnica e abbinamento che porterà all'apertura e allo studio di 330 bottiglie totali durante l'intero arco del progetto.

“L’adesione di 150 professionisti dell’area vasta Frosinone Latina conferma quanto il settore avvertisse il bisogno di una formazione concreta e di qualità. Valorizzare 26 etichette significa molto più che migliorare il servizio: vuol dire costruire una narrazione autentica del territorio e rafforzare l’intera filiera vitivinicola. È così che il vino diventa un vero asset strategico, capace di generare sviluppo economico e attrattività turistica per

le nostre province”, sottolineano il presidente della Camera di Commercio, Giovanni Acampora, e il presidente di Informare, Antonello Testa.

I corsi proseguiranno a pieno ritmo fino alla fine del mese di maggio, per un percorso destinato a innalzare sensibilmente l'asticella della qualità nell'accoglienza del Basso Lazio.

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Gio 23 Lug, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (1 vote)

Rate