

# Progetto PCTO

In collaborazione con AIBM Project ed il Progetto Rete

**Titolo: La miscelazione e la degustazione dei cocktails. Viaggio tra vino, arte e territorio.**

90 ore in orario pomeridiano ed una parte di queste ore in modalità asincrona: 30 lezioni da 3 ore. Due di queste ore saranno in modalità sincrona, seguirà pausa di 20 minuti e il restante tempo sarà svolto in modalità asincrona. Il calendario è stato strutturato su due pomeriggi a settimana (di solito il lunedì ed il giovedì). Non sono previste lezioni di sabato.

Il **progetto verrà realizzato sul canale ZOOM** ed è destinato agli allievi di sala e vendita degli istituti professionali di enogastronomia del TRIENNIO. Il corso prevede dispense integrative in PDF che riguardano tutti gli argomenti affrontati.

## **Premessa:**

L'Unione Europea ha definito le competenze trasversali come quelle capacità che permettono al cittadino di agire consapevolmente in un contesto sociale profondamente complesso e di affrontare le sfide poste da modelli organizzativi sempre più digitalizzati e interconnessi. Inoltre, il Consiglio Europeo (con la Raccomandazione del 22 maggio 2018) ha anche riassunto in un'unica matrice le competenze trasversali, fornendo quindi un quadro completo e strutturato in base agli elementi di competenza specifici. Il quadro è organizzato secondo quattro aree semantiche<sup>1</sup>:

La competenza personale, sociale e capacità **di imparare a imparare**, in sintesi, si riferisce alla capacità di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, per creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.

La competenza in **materia di cittadinanza**, ovvero quelle capacità che consentono di partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità, della conoscenza delle origini del mondo della miscelazione e del bartending.

La **competenza imprenditoriale** consiste invece nella capacità di pensare, gestire e sviluppare progetti che apportano valore sociale, culturale o economico e che rappresentano quindi un'opportunità per il benessere della società.

La competenza in materia di **consapevolezza ed espressione culturale**, infine, implica la comprensione e il rispetto di idee e significati espressi e comunicati in maniera differente da contesti sociali diversi, attraverso varie forme culturali, creative e artistiche. Questo implica una comprensione del proprio ruolo all'interno della società e un impegno ad esprimere il senso della propria funzione.

Proprio tenendo presente queste competenze trasversali, abbiamo ideato un percorso che parte dalle origini della miscelazione ed abbraccia tutto il Novecento, sino ai giorni nostri. Tutti gli argomenti sono

---

<sup>1</sup> Fonte: <https://asnor.it/it-schede-36-le-competenze-trasversali>

multidisciplinari e sono collegabili ai vari Assi (asse culturale, storico sociale, professionale e così via.). verrà rilasciato apposito attestato di frequenza e saranno fornite le slides degli incontri.

## Programma del corso

Le lezioni ci saranno dalle 16 alle 18

Per accedere andare su zoom.us (oppure tramite APP) ed inserire i codici nel campo note.

| Lez. | Data             | Argomento  | Note |
|------|------------------|--|------|
| 1    | 2 febbraio 2021  | <b>Prima lezione:</b> come si degusta un cocktail.<br>Ore  |      |
| 2    | 4 febbraio 2021  | <b>Seconda lezione:</b> l'analisi degli elementi che compongono un cocktail. Guida alla degustazione.  |      |
| 3    | 8 febbraio 2021  | La storia della miscelazione dei cocktail. I bartender che hanno dato origine al fenomeno del bartender. La comparsa del cocktail.   |      |
| 4    | 11 febbraio 2021 | <b>Terza lezione</b> del corso degustazione: i distillati  |      |
| 5    | 15 febbraio 2021 | <b>Quarta lezione:</b> l'uso dei liquori e la costruzione del cocktail   |      |
| 6    | 18 febbraio 2021 | La miscelazione del Futurismo. Storia e curiosità dei cocktail degli anni 20. Il Proibizionismo.   |      |
| 7    | 22 febbraio 2021 | <b>Quinta lezione:</b> costruzione di un cocktail after dinner e degustazione.   |      |
| 8    | 25 febbraio 2021 | <b>Sesta ed ultima lezione:</b> il liqueur tasting   |      |
| 9    | 1 marzo 2021     | Gli anni Sessanta e la prima codificazione IBA. Il boom economico, i personaggi più famosi e l'influenza della miscelazione sulla società. Lo shaker e le prime attrezzature perfezionate. |      |
| 10   | 4 marzo 2021     | I cocktail IBA degli anni 80. I cambiamenti e le modifiche più importanti nella miscelazione. Il fenomeno degli happy hours. Il barman "acrobatico".                                       |      |
| 11   | 8 marzo 2021     | Gli spirits e il mondo dei distillati: Whiskey, Gin, Vodka, Rum. La guerra delle tasse sugli alcolici e il presidente Washington.  |      |
| 12   | 11 marzo 2021    | I nuovi cocktail IBA 2020. Cosa è cambiato e l'evoluzione della miscelazione.  |      |
| 13   | 15 marzo 2021    | Il Bellini, dal bicchiere alla bottiglia. La storia dei ready to drink.  |      |
| 14   | 18 marzo 2021    | Il lavoro del barman: differenze tra il lavoro americano e quello italiano   |      |
| 15   | 22 marzo 2021    | La miscelazione del Ventennio. I cocktail di Ferruccio Mazzon ed Elvezion Grassi.  |      |
| 16   | 25 marzo 2021    | La birra e la miscelazione   |      |

|    |                |   |  |
|----|----------------|---|--|
| 17 | 29 marzo 2021  | I vini dell'antica Roma. Visita virtuale a Villa Regina di Boscoreale, la più antica casa vinicola del mondo. |  |
| 18 | 1 aprile 2021  | Marc de champagne: la "grappa" francese,  |  |
| 19 | 7 aprile 2021  | La Campania, il Vesuvio DOC e viaggio in alcuni monumenti tipici  |  |
| 20 | 12 aprile 2021 | I grandi classici italiani: Bellini, Mimosa, Spritz, Negroni ed i marchi di qualità                           |  |
| 21 | 15 aprile 2021 | La storia dei marchi registrati: il fenomeno del Bacardi e del Dark 'n' stormy.                               |  |
| 22 | 19 aprile 2021 | Tequila e Mezcal, i distillati messicani. Dalla musica ai film, la lenta ascesa dei due spirits chiari.       |  |
| 23 | 22 aprile 2021 | Il mondo della miscelazione e dei cocktail raccontando dal Cinema e dalla TV. Dai Simpson a Tarantino.        |  |
| 24 | 26 aprile 2021 | La storia dello shaker ed i brevetti più strani. Le origini nell'antica Roma.                                 |  |
| 25 | 29 aprile 2021 | Viaggio nel mondo del vino, arte e territorio. La Liguria e le Cinqueterre                                    |  |
| 26 | 3 maggio 2021  | Viaggio nel mondo del vino, arte e territorio. La Franciacorta  |  |
| 27 | 6 maggio 2021  | Viaggio nel mondo del vino, arte e territorio. Il Trentino e i suoi castelli.                                 |  |
| 28 | 10 maggio 2021 | Viaggio nel mondo del vino, arte e territorio. La Basilicata.   |  |
| 29 | 13 maggio 2021 | Viaggio nel mondo del vino, arte e territorio. La Valle d'Aosta   |  |
| 30 | 17 maggio 2021 | Viaggio nel mondo del vino, arte e territorio. La Toscana   |  |