Rivoluzione Meteri: al via il primo corso dedicato ai vini naturali

meteri-5ab7850f

Nasce a Marghera il **primo corso per professionisti della ristorazione dedicato ai soli vini naturali**. **Meteri**, azienda di distribuzione specializzata nei vini di terroir, presenta un percorso formativo tenuto da tre docenti d'eccezione: Paolo Vizzari, critico e narratore enogastronomico, **Andrea Lorenzon**, titolare del Ristorante Covino (Venezia), Matteo Bressan, sommelier del ristorante La Peca (Lonigo).

Le lezioni, dalle 9.30 alle 18.30, inizieranno il 15 ottobre 2018 e continueranno per quattro lunedì all' **auditorio di via Banchina dell'azoto a Marghera**. In degustazione ci saranno sessanta etichette, tutte scelte da Meteri, che da anni si occupa della selezione e distribuzione di vini naturali. Un percorso rivolto in modo specifico al personale delle aziende di ristorazione in cui si alterneranno momenti di formazione tecnica e pratica, con tasting e simulazioni. Una delle quattro giornate sarà dedicata alla visita ad un'azienda vitivinicola.

"La cucina contemporanea e i suoi clienti – spiega **Raffaele Bonivento**, ideatore di Meteri – sono curiosi, ricercano originalità; la risposta sono vini buoni, espressivi e con una forte identità, come quelli fermentati naturalmente. Vini che il personale di sala deve essere adeguatamente preparato a presentare e offrire. Non esistono programmi formativi rivolti agli operatori di settore focalizzati sulle etichette naturali, per questo abbiamo deciso di creare una nuova divisione aziendale dedicata alla formazione, che si occuperà della creazione e della gestione dei corsi. Quello che partirà in ottobre sarà il primo di una serie numerosa: stiamo già lavorando per attivarne altri nei prossimi mesi, tutti contraddistinti da lezioni non didascaliche, ma giocose e dinamiche, in pieno stile Meteri".

La **quota di iscrizione al corso** comprende trentadue ore di insegnamento, il materiale tecnico con dispense e video delle lezioni, sessanta vini in assaggio, pranzi e coffee break, il servizio navetta dalla stazione ferroviaria di Mestre e una visita didattica in cantina.

Maggiori informazioni sul sito www.meteri.it, tramite email info@meteri.it o al numero + 39 324 6803134.