



Percorso di **Team Building** per i Giovani Albergatori ADAVA

4 - 6 novembre 2025

FORMAZIONE

**in collaborazione con
l'Università di Scienze
Gastronomiche
Pollenzo**



PER CRESCERE INSIEME, INNOVARE CON PASSIONE E TRASFORMARE ESPERIENZE IN OPPORTUNITÀ, UN PERCORSO FORMATIVO CHE UNISCE COMPETENZE, TERRITORIO E SPIRITO DI SQUADRA

Un progetto formativo dettagliato per **les Jeunes Hôtelliers Valdôtains**, che integra il ricco programma dell'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** con un'esperienza completa di squadra presso l'**Hotel Corte Albertina**, concepito per valorizzare le competenze nel settore turistico e promuovere un forte spirito di team.

L'approccio integrato e multidisciplinare della formazione rappresenta un modello innovativo di ospitalità sostenibile, capace di valorizzare il territorio, ridurre l'impatto ambientale e rafforzare l'identità locale come destinazione attenta all'ambiente e alle persone.

Formazione di nuovi ambasciatori di sostenibilità

Attraverso laboratori pratici, masterclass e visite esperienziali, i giovani albergatori acquisiscono strumenti concreti per integrare pratiche sostenibili nella gestione delle loro strutture.

L'attenzione a ricette sane e sostenibili, al riuso degli alimenti e alla valorizzazione della stagionalità favorisce una cultura della cucina responsabile e a basso impatto ambientale.

Valorizzazione delle filiere locali e del territorio

Le attività esperienziali (visite a cantine, laboratori sul vino, scoperta della biodiversità locale) rafforzano il legame tra ospitalità e promozione dei prodotti tipici. I partecipanti imparano a comunicare e promuovere le eccellenze territoriali, stimolando una nuova narrazione turistica che pone al centro la qualità del cibo, la storia locale e la sostenibilità come energia attrattiva.

Rafforzamento della consapevolezza individuale e collettiva

Le lezioni su trend, modelli di turismo contemporaneo e analisi sensoriale aiutano a leggere il turismo enogastronomico con occhi più critici e responsabili. I giovani albergatori diventano così motore di un cambiamento culturale verso scelte più etiche, coinvolgendo ospiti e collaboratori nella transizione ecologica e nel rispetto del territorio.

Team building e contaminazione di buone pratiche

Le attività di team building favoriscono la nascita di una rete di giovani professionisti sensibili ai temi della sostenibilità, pronti a condividere idee e buone pratiche. Questo effetto "contaminante" moltiplica l'impatto positivo dell'iniziativa, estendendolo anche oltre la durata del percorso stesso.

UNISG

UNIVERSITA' DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, fondata nel 2004 da Slow Food, è la prima università al mondo dedicata allo studio interdisciplinare del cibo. Il suo modello educativo integra teoria e pratica attraverso lezioni, laboratori e viaggi di studio.

L'approccio adottato è transdisciplinare e olistico: combina scienze naturali, umane e sociali per approfondire il valore del cibo come leva di valorizzazione territoriale e culturale. Con sede nel campus di Pollenzo, l'ateneo si pone come punto di riferimento internazionale nell'educazione gastronomica, promuovendo consapevolezza critica, sostenibilità e innovazione nel settore agroalimentare



HOTEL CORTE ALBERTINA

L'ospitalità presso l'Hotel Corte Albertina, dal 4 al 6 novembre 2025, offre un contesto unico ed elegante, ideale per favorire la convivialità e l'apprendimento, immersi nel cuore delle Langhe, a due passi dall'UNISG.

Un tempo adibita a centro di produzione e sperimentazione agricola, la Corte Albertina ospita oggi un accogliente albergo che conserva il fascino del tempo antico.

Il soggiorno in questa struttura di charme valorizza l'esperienza formativa, creando occasioni di scambio sia formali che informali tra partecipanti, cruciale per il consolidamento dello spirito di gruppo durante il percorso.



LE TAPPE DEL PERCORSO E I TEMI

WELCOME A POLLENZO!

La Vision e la Mission di UNISG attraverso una visita al campus:
l'approccio olistico al cibo,
le scienze gastronomiche e i suoi luoghi di pratica

VISITA AL CAMPUS UNISG – 1 h

DALLA PROPOSTA TURISTICA AL PROGETTO TURISTICO

I concetti di territorio e comunità sono centrali nel far evolvere una proposta turistica in un progetto organizzato, coerente e sostenibile. Come e perché entrano in gioco, e quali ruoli svolgono

LEZIONE INTRODUTTIVA a cura di Silvio Barbero (tra i fondatori Slow Food e UNISG) – 1,5 h

TENDENZE E MODELLI ATTUALI DEL TURISMO ENOGASTRONICO

Verranno analizzate le ragioni del suo successo, i principali trend attuali e i modelli che lo stanno trasformando in un'esperienza centrale nel panorama turistico contemporaneo

MASTERCLASS a cura di Paolo Corvo – docente UNISG, sociologo – 1,5 h

CIBO E SENSORIALITA'

Presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale di UNISG, un breve viaggio alla scoperta dell'analisi sensoriale attraverso test in cabina per allenare l'utilizzo dei nostri sensi, scoprire la personale sensibilità sensoriale e cosa influenza le differenze individuali

TEST SENSORIALI – 1,5 h

LE TAPPE DEL PERCORSO E I TEMI

SOSTENIBILITÀ IN CUCINA

Presso il laboratorio di cucina di UNISG, mani in pasta! Un laboratorio di cucina dove sperimentare ricette sane, sostenibili e buonissime, per imparare a utilizzare ciò che di solito si butta e per valorizzare la stagionalità e la biodiversità

LABORATORIO DI CUCINA presso il Pollenzo Food Lab – 2 h

VIAGGIO DIDATTICO

2 opzioni di visita a cantina: Fontanafredda in Langa (Serralunga d'Alba) oppure Malvirà nel Roero (Canale)

3 h (incluso viaggio)

LA BANCA DEL VINO

Alla scoperta del progetto e delle cantine storiche sabaude in cui è ospitato, attraverso un'attività divertente ma anche didattica, per acquisire nuove conoscenze sul concetto di vino di qualità.

In sottogruppi i partecipanti si sfidano in una serie di prove alla scoperta di curiosità sul vino italiano (principali difetti, abbinamento ideale con il cibo, vecchie annate etc..)

TEAMBUILDING - 1,5 h



IL PERCORSO IN PILLOLE

TARGET: giovani albergatori della Valle d'Aosta

DURATA: 12 h di attività (3 giorni)

METODOLOGIA:

In presenza presso il campus di UNISG

Masterclass

Laboratori/workshop

Visite sul territorio

NUMERO PAX: max 15 persone

QUANDO: dal 4 al 6 novembre 2025

COSTO: € 100 a persona, tutto incluso

ISCRIZIONI: entro il 17 agosto 2025

Percorso formativo realizzato con il contributo di:

