

Codice Sensoriale Vino



Obiettivi

Imparare divertendosi: questo è l'obiettivo del Codice Sensoriale, una serie di monografie di concezione innovativa in cui il sapere non è trasmesso a blocchi che ogni utente deve poi assemblare per giungere alla conoscenza, ma è condensato in paragrafi, per quanto possibile leggeri, a senso compiuto.

Ogni monografia del codice è dedicata a un argomento specifico (vino, grappa, caffè ecc.) e quindi ha parti che cambiano, ma ce n'è una che rimane sempre uguale: quella dedicata al nostro meccanismo percettivo che porta il cervello a elaborare mappe in base alle quali ci fa assumere determinati comportamenti. Insomma: il giudizio finale è in genere laconico (lo adoro, mi piace, non mi piace, non lo sopporto proprio), ma il percorso che facciamo per ottenerlo, per quanto emesso nel giro di una manciata di secondi, è molto complesso. Scoprire cosa ci sta dietro riesce sempre a migliorare la qualità della vita.

Parte teorica

- Psicologia: il linguaggio del prodotto interpretato dai sensi per acquisire autonome capacità di lettura del medesimo, per scoprire il livello di qualità, per imparare a parlarne con cognizione di causa diventando un intenditore;
- Metodologia: metodi ludici per incrementare la percezione e comunicare correttamente sensazioni ed emozioni, per dare un valore agli stimoli;
- Merceologia: comprendere come il percepito si correla alla materia prima e alla maestria di esecuzione.

Parte pratica

- Assaggio con le schede che usano gli esperti, per comprendere come si valutano i prodotti.

DATA E ORA CORSO

Sabato 18 ottobre 2014, h16:00

SEDE

c/o Umanitaria, Milano
Via Barnaba 38, Sala Bauer

DURATA

Seminario di 2,5 h

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 10, da pagarsi all'associazione Arte da Mangiare il giorno dell'evento dalle 15.30

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione si effettua presso il seguente link:
<http://goo.gl/EgAfxw>

TERMINE DI ISCRIZIONE

16 Ottobre 2014