Comunicato stampa
Communiqué de presse

Università della Valle d'Aosta ed École Hôtelière de la Vallée d'Aoste insieme per il convegno "Dai sensi s'impara"

Presentazione dei risultati della ricerca "Per una pedagogia dell'artigianato e del gusto"

Sabato 10 ottobre 2026, a partire dalle **ore 9.15**, presso la **sede della Fondazione per la Formazione Professionale Turistica di Châtillon**, in via Italo Mus 14, l'Università della Valle d'Aosta e l'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste organizzano il convegno **"Dai sensi s'impara. Formazione artigianale, cura di sé e crescita delle persone nella cucina d'eccellenza"**, evento di restituzione della ricerca "Per una pedagogia dell'artigianato e del gusto".

Sotto la supervisione dei **responsabili scientifici**, professori dell'Università della Valle d'Aosta, **Teresa Grange**, docente di Pedagogia sperimentale, e **Gianni Nuti**, docente di Didattica e pedagogia speciale, la ricerca ha preso avvio nell'autunno del 2024 presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana – ALMA di Colorno (Parma). Il progetto ha approfondito **il valore formativo delle esperienze legate alla cucina e alla trasformazione dei prodotti della terra**. In particolare, la ricerca ha indagato in che misura la formazione culinaria possa contribuire allo sviluppo della consapevolezza di sé, del rispetto reciproco, della collaborazione e di un rapporto sostenibile con l'ambiente, nonché alla costruzione di una cultura estetica legata agli stili di vita e alla cura di sé.

Il convegno restituirà a studenti, ricercatori, stakeholder e opinione pubblica i risultati dell'indagine, condotta con metodologia mista attraverso questionari, interviste ad alcuni allievi e testimonianze qualificate del personale della Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Dopo i saluti istituzionali, i lavori si apriranno con **Mirko Sarteur**, coordinatore didattico dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste, che illustrerà il modello didattico della scuola. Seguiranno gli interventi della professoressa **Teresa Grange** e del professor **Gianni Nuti**, responsabili scientifici della ricerca, che esporranno la metodologia utilizzata e i dati raccolti. Nel corso della mattinata parleranno inoltre **Giacomo Bullo**, responsabile della comunicazione della **Scuola Internazionale di Cucina Italiana – ALMA**, **Maria Giovanna Onorati**, professoressa dell'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, e lo **chef stellato Paolo Griffa** del Caffè Nazionale di Aosta.

Comunicato stampa
Communiqué de presse

Al termine dei lavori, intorno alle ore 13.30, i partecipanti potranno prendere parte al **buffet curato dagli allievi e dalle allieve dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste**.

L'evento è ad accesso libero e gratuito.
Il programma è disponibile sul sito www.univda.it (sezione EVENTI).

Aosta, 7 Ottobre 2026 AD

Per informazioni

Comunicazione, Direzione e Rettorato
comunicazione@univda.it
0165 1875221