

Giornata di studio

Dai sensi s'impara

Formazione artigianale, cura di sé e crescita
delle persone nella cucina d'eccellenza

Sabato 10 ottobre 2026

Aula magna dell'Ecole hôtelière de la Vallée d'Aoste
Strada I. Mus 14 - Châtillon (AO)

Programma

8.45 Accoglienza e registrazione dei partecipanti

9.15 Saluti istituzionali

9.45 Apertura dei lavori

Mirko Candido Sarteur – IPRA, Châtillon

Apprendimento in un contesto autentico: il modello didattico dell'Ecole Hôtelière de la Vallée d'Aoste

10.05 Perché una ricerca sull'alta formazione di cucina

Teresa Grange – Università della Valle d'Aosta

Domande, disegno e impianto metodologico: che cosa abbiamo cercato di sapere e come

10.45 Che cosa dicono i dati

Gianni Nuti – Università della Valle d'Aosta

Autoregolazione, orientamento cooperativo, estetica del processo: gli esiti delle misure e un'ipotesi caduta

11.15 Pausa

11.35 Lo sguardo della scuola

Giacomo Bullo – ALMA

Laboratorio, valutazione, tempi lunghi: leggere gli esiti dall'interno del percorso formativo

12.05 Una lettura della ricerca da una cornice più ampia

Maria Giovanna Onorati – Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo

Corpo, gusto, apprendimento: la cucina come pratica sociale e culturale

12.35 La voce del mestiere

Paolo Griffa – Caffè Nazionale, Aosta

Il gesto, la misura, l'esigenza: che cosa si impara restando accanto a chi sa fare

13.00 Discussione con il pubblico e conclusioni

Coordinano Teresa Grange e Gianni Nuti

13.30 Chiusura dei lavori e buffet a cura degli allievi dell'Ecole hôtelière de la Vallée d'Aoste

La partecipazione è libera fino ad esaurimento posti.