



Ladispoli: il 14 Aprile incontro finale del corso per Sommelier presso Istituto Alberghiero

Descrizione

Un comparto che vale 14 miliardi di Euro e impiega 1,2 milioni di addetti, con un aumento del 50% negli ultimi dieci anni.

Un settore in controtendenza, che non conosce flessioni e registra solo segni positivi di crescita, tanto da far invidia alle più prospere economie nazionali dell'Occidente: "il mondo del vino, anzi della cultura del vino", come ama precisare Francesco Maria Ricci, presidente della F.I.S. (Fondazione Italiana Sommelier).

Ed è proprio la F.I.S. a dirigere il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier che si è aperto il 12 gennaio presso l'Istituto Alberghiero di Ladispoli, da sempre in prima linea nella ricerca di efficaci sinergie fra il mondo della formazione e le realtà associative di eccellenza nel settore enogastronomico.

Il matrimonio fra la Fondazione Sommelier di via Cadlolo a Roma e la scuola di via Federici è perfettamente riuscito, a giudicare dall'entusiasmo con cui ne parlano la Dirigente scolastica, prof.ssa Vincenza La Rosa, il docente promotore, prof. Michele Limotta e i corsisti.

"L'iniziativa era in cantiere già da quattro anni" spiega il prof. Limotta "e finalmente siamo riusciti a realizzarla. Tutti gli allievi partecipanti sono maggiorenni. Il Corso è di estrema rilevanza, non soltanto perché arricchisce il bagaglio culturale degli studenti, ma anche per il fatto che va a colmare un vuoto presente nel curriculum scolastico ministeriale degli Istituti Alberghieri".

Trentacinque lezioni fino al 1° aprile. Il 10 aprile è prevista la consegna dei diplomi presso l'Hotel Rome Cavalieri, in via Cadlolo 101, dove si trova la sede romana della F.I.S. Si spazia dalla spiegazione dell'apertura della bottiglia all'illustrazione dei vari sistemi di vinificazione, ma si parla anche, ovviamente, di tecnica della degustazione e quindi di fisiologia dell'olfatto e del gusto.

Una panoramica sull'enografia nazionale ed europea precederà la visita guidata, accompagnati da un docente, ad una azienda vitivinicola, in cui si potranno apprendere sul campo i segreti

dell'œnologia.

E poi c'è il mondo della tipicità, ossia quello delle varietà vitivinicole regionali, espressioni della straordinaria ricchezza del patrimonio culturale italiano. Piemonte, Lombardia, Umbria, Lazio, Puglia, Sicilia e tutte le altre regioni del nostro Paese saranno spiegate attraverso la descrizione, anzi la narrazione e la degustazione dei loro vini tipici. Non mancheranno, ovviamente, lezioni sulle tecniche di abbinamento cibo-vino.

La F.I.S. ha le idee molto chiare sulle strategie di promozione della cultura enologica in Italia: "è necessario partire proprio dalle Scuole Alberghiere, al fine di professionalizzare al massimo livello la figura e la funzione del cameriere. Insegnare a "comunicare il vino" significa semplicemente insegnare a "comunicare la cultura", perché il vino è per l'appunto un "bene culturale".

E il 14 aprile rende noto la Dirigente scolastica prof.ssa Vincenza La Rosa a conclusione del corso, ci sarà un incontro finale con gli allievi, i loro genitori e alcuni esperti del settore. In questa occasione gli studenti prepareranno un menu completo, con la scheda di abbinamento cibi-vini, per dimostrare le conoscenze e le competenze acquisite. "Siamo lieti di condividere un momento così importante" sottolinea la Preside che regalerà soddisfazioni a chi si è speso nell'organizzazione, a chi ha permesso che ci si realizzasse e agli studenti che hanno con saggezza e responsabilità investito il loro tempo.

Appuntamento all'Alberghiero di Ladispoli.