

AL VIA CORSO SOMMELIER 1° LIVELLO CON AIS

12 luglio 2011

Lunedì 12 maggio avvio "Corso di qualificazione per Sommelier professionisti".

Calici in alto a Matera per l'avvio del "Corso di qualificazione professionale per Sommelier professionistici 1° livello" che la Camera di Commercio di Matera e l'Associazione Italiana Sommelier (AIS)– delegazione di Matera – promuovono in 14 lezioni, a partire dal 12 maggio e fino al 30 giugno 2008. L'avvio delle lezioni è fissato per lunedì 12 maggio, alle ore 20.00 presso l'Hotel San Domenico. Toccherà al presidente della Camera di commercio di Matera, Domenico G.Bronzino e al delegato dell' Ais Samuele Olivieri, dare il benvenuto ai 45 corsisti alcuni dei quali in rappresentanza del settore vitivinicolo locale, di strutture ricettive e del sistema distributivo. Nel programma della prima serata di lezioni, incentrata sulla figura del sommelier, saranno illustrati il corso, il ruolo del sommelier nella moderna ristorazione, il "tastevin" il bicchiere da degustazione e altri attrezzi del sommelier, dimostrazione pratiche di servizio e l'introduzione alla degustazione con la presentazione di tre vini, di cui uno spumante con metodo classico o Franciacorta. Le altre lezioni, verteranno sui temi della viticoltura, l'enologia (produzione, componenti del vino, vini speciali e passiti ed esame visivo).

Obiettivi del corso, alla cui organizzazione è impegnato il Cesp –Azienda Speciale dell'ente camerale, sono l'acquisizione delle conoscenze appropriate e certificate a tutti coloro che operano nei settori interessati dalle produzioni vitivinicole, il miglioramento della qualità dei servizi e dell'offerta delle strutture di ristorazione, l'innalzamento della qualità dei servizi enogastronomici, la cooperazione allo sviluppo locale e al raggiungimento di standard di eccellenza delle aziende della provincia di Matera.

I giornalisti sono invitati all'inaugurazione.

Matera 10 maggio 2008

L' addetto stampa

Francesco Martina