

IL PROTOCOLLO. Gli allievi avranno davanti un fitto calendario di lezioni che si concluderanno entro il mese di gennaio, dopo l'esame si potrà accedere al secondo step

Intesa con l'Ais: parte il corso di primo livello di sommelier

●●● Degustare il vino è ormai considerato un'abitudine piacevole ammessa in quasi tutte le occasioni. Per questo ormai in tutto il mondo anche tantissimi giovani si sono avvicinati a questa bevanda e sempre più spesso preferiscono il vino ad altri liquori nei loro momenti di relax. E questo grazie anche all'attenzione che al vino e a tutto ciò che vi ruota attorno è stata data. Una attenzione che parte già dalle scuole come per esempio l'Istituto Alberghiero "I. e V. Florio" di Erice che ha siglato un protocollo d'intesa con l'Ais regionale ed oggi ha avviato a scuola i primi due corsi di primo livello per sommelier. Con il Primo Livello gli allievi entrano nell'affascinante mondo del vino e apprendono la tecnica della degustazione attraverso



LE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE CON IL PRESIDENTE CARMELO PRIVITERA

l'esame visivo, olfattivo e gustativo del vino; in questi verranno fornite anche importanti nozioni sulla viticoltura, l'enologia e la tecnica dell'abbinamento tra cibo e vino. Ma gli allievi conosceranno anche l'uso corretto dei bicchieri, del rispetto della bottiglia e del vino stesso. Al momento sono più di cento gli iscritti tra studenti e docenti. Per l'occasione è presente un formatore d'eccezione, il dottor Camillo Privitera,

presidente regionale di Ais Sicilia. Gli allievi del Corso avranno davanti un fitto calendario per il corso di primo livello, che si concluderà entro il mese di gennaio, per dare avvio, dopo l'esame per la certificazione delle competenze, al corso di secondo livello. «L'obiettivo - dichiara la presidente dell'Istituto, professoressa Pina Mandina - è la qualificazione del profilo professionale degli studenti e la valorizzazione dei docenti che avranno modo di ottenere la certificazione per competenze acquisite sia in ambito prettamente enologico che in quello, più ampio, enogastronomico. È il primo corso per sommelier che si implementa all'interno di un Istituto Professionale Alberghiero in Sicilia. Ne siamo orgogliosi, perché ci sono solo al-



Il presidente dell'Ais Carmelo Privitera

tri quattro esempi in altrettante regioni del Nord Italia». Naturalmente bere vino ma con intelligenza. Essendo il vino comunque una bevanda alcolica sempre consumata con moderazione per sfruttare al meglio i suoi effetti benefici. Ci sono degli studi dedicati alla dose quotidiana di alcol che una persona in buona salute può concedersi senza incorrere in gravi danni che non può essere stabilita da rigide norme, e questo perché le variabili di ciascuno di noi sono numerose: insomma quella che viene considerata una dose moderata per un individuo può essere eccessiva per un altro. In ogni caso le dosi consigliate sono: 2-3 bicchieri nel corso dei pasti per l'uomo e di 1 - 2 bicchieri per le donne.

(*LASPA*)