



## ***Agroalimentare - ASPI: al via in tutta Italia i corsi per diventare sommelier professionisti***

**Roma - 12 feb 2019 (Prima Pagina News) Prosegue in tutta Italia l'attività formativa di ASPI – Associazione della Sommellerie**

**Professionale Italiana, certificata a livello internazionale.**

Prosegue in tutta Italia l'attività formativa di ASPI – Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, certificata a livello internazionale. I prossimi corsi in partenza si terranno: a Pietrasanta (LU): corso di I livello organizzato da ASPI Versilia – Massa e Carrara presso il MUSA - Museo Virtuale della Scultura e dell'Architettura, dal 18 febbraio al 27 maggio, il lunedì dalle 20.30 alle 23.00. Per info: [versilia@aspi.it](mailto:versilia@aspi.it) a Curno (BG): corso di I livello organizzato da ASPI Bergamo presso il Centro Servizi Le Vele, dal 4 marzo al 24 giugno, il lunedì dalle 20.00 alle 23.00. Per info: [bergamo@aspi.it](mailto:bergamo@aspi.it) a Grottammare (AP): corso di II livello organizzato da ASPI Marche presso l'Hotel Parco dei Principi, dal 5 marzo al 28 maggio, il martedì dalle 20.30 alle 22.30. Per info: [marche@aspi.it](mailto:marche@aspi.it) a Trento (TN): organizzati da ASPI Trentino presso Palazzo Trautmannsdorf, corso di II livello dal 6 marzo e corso di I livello dal 14 marzo, dalle 20.00 alle 23.00. Per info: [aspitrentino@gmail.com](mailto:aspitrentino@gmail.com) a San Benedetto del Tronto (AP): corso di I livello organizzato da ASPI Piceno presso il Ristorante Salumi e Baci, dal 18 marzo al 24 giugno, il lunedì dalle 20.00 alle 23.00. Per info: 329 2637190 a Garda (VR): corso di II livello organizzato da ASPI Verona presso l'Hotel Regina Adelaide, dal 19 marzo al 25 giugno, il martedì dalle 20.30 alle 23.30. Per info: [verona@aspi.it](mailto:verona@aspi.it) Considerata la vastità e la complessità delle competenze richieste a un professionista di alto profilo, ASPI ha studiato un preciso iter formativo articolato in tre step: il corso propedeutico di I livello, adatto anche ai semplici appassionati, fornisce ai partecipanti un bagaglio tecnico e culturale che permetta di acquisire le nozioni base della professione. Segue il corso di II livello, che consente il conseguimento della qualifica di Mastro Coppiere, mentre il percorso di tutorato completa la formazione tramite l'affiancamento nella preparazione al difficile esame di abilitazione a sommelier. In particolare, il corso di I livello tratta gli aspetti relativi a figura professionale del coppiere e del sommelier, viticoltura, enologia, tecniche di degustazione (esami visivo, olfattivo e gustativo), legislazione vitivinicola, il grande mondo delle bevande (birra, distillati e liquori, spumanti e vini speciali, acqua e bevande nervine), concludendosi con una lezione di enogastronomia. Il corso di II livello si focalizza invece sulla mise en place e sul servizio del vino a tavola, sulla tecnica della degustazione e sul ruolo del sommelier come comunicatore nella ristorazione. Non manca un focus sull'enografia nazionale, regione per regione, e un approfondimento sull'enografia francese, dell'Europa e del mondo, per chiudere con una lezione dedicata all'enogastronomia e agli abbinamenti cibo-bevande. Al termine delle lezioni, si terrà un incontro didattico gastronomico cui seguirà il test di verifica finale, suddiviso in parte scritta e orale/pratica.

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



*(Prima Pagina News) Martedì 12 Febbraio 2019*

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS  
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009  
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma  
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577  
E-mail: redazione@primapaginanews.it