

A.I.S. LOMBARDIA PORTA IL PROGETTO SOMMELLERIE NEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI LOMBARDI

L'Associazione Italiana Sommelier Lombardia per il secondo anno consecutivo promuove il "Progetto Sommelierie" negli Istituti Alberghieri del territorio lombardo coadiuvato da numerose aziende vitivinicole italiane che hanno offerto i loro prodotti per le degustazioni didattiche e a cui va un ringraziamento speciale.

Il "Progetto Sommelierie" nasce con l'obiettivo di formare giovani sommelier futuri ambasciatori dell'enogastronomia "Made in Italy" in tutto il mondo.

Nell'ambito di tale progetto gli studenti affinano i sensi per imparare a degustare al meglio e, al contempo, assumono la consapevolezza del "limite" per sviluppare il senso del "bere responsabile".

Il progetto prevede un piano di studi articolato in 33 lezioni distribuite in due livelli, caratterizzate da argomenti classici che fanno parte del "Corso di Formazione Professionale per Aspiranti Sommelier", come viticoltura, enologia, enografia, i distillati, e in cui è inserita una lezione interamente dedicata al "bere responsabile" in cui gli studenti possono comprendere il significato del tasso alcolemico presente nelle tabelle pubblicate dal Ministero della Salute partendo dalla classificazione delle bevande alcoliche secondo la loro produzione, la definizione della gradazione e dell'unità alcolica, fino a nozioni sull'assorbimento, il metabolismo, la distribuzione e l'eliminazione dell'etanolo nell'organismo umano, focalizzando l'attenzione sugli effetti benefici, a dosi moderate, e su quelli nocivi, nell'abuso.

Il "Progetto Sommelierie" supporta gli studenti che intendono proseguire e completare la loro formazione anche dopo il conseguimento del loro diploma di maturità, attuando delle agevolazioni economiche per la partecipazione al terzo livello che porta al Diploma di Sommelier.

Il "Progetto Sommelierie" prevede, inoltre, la preparazione degli studenti al concorso nazionale "Miglior Sommelier Junior" e al concorso regionale "Targa Lombardia".

GLI ISTITUTI ALBERGHIERI ADERENTI AL "PROGETTO SOMMELLERIE" A.I.S. LOMBARDIA

I.S. FALCONE - GALLARATE (VA)

www.ipcgallarate.it

Nasce nel 1966. Negli anni 2000, attiva l'indirizzo aziendale turistico ed alberghiero, nonché alcune nicchie di particolare valore specialistico quali l'indirizzo di pasticceria. Ha aderito al primo ciclo del "Progetto Sommelierie" nell'anno scolastico 2011/2012 con 25 alunni iscritti ed ha confermato l'adesione al "Progetto Sommelierie" attivando un secondo ciclo a cui hanno aderito 70 studenti e un'insegnante di sala con conoscenza di 3 lingue.

ISTITUTO DE FILIPPI - VARESE

www.istitutodefilippi.it

Il Collegio Arcivescovile DE FILIPPI di Varese nasce nel 1950. L'attuale Istituto Professionale Alberghiero è stato istituito nel 1986. Ha aderito al primo ciclo del "Progetto Sommelierie" con 11 alunni. Attualmente ha in corso il secondo ciclo al quale hanno aderito 25 studenti.

ISTITUTO DON GNOCCHI - CARATE BRIANZA (MB)

www.liceodongnocchi.eu/gli-istituti/istituto-alberghiero

L'istituto nasce nel 1988 con diversi indirizzi scolastici.

Nel 2008 viene istituito l'indirizzo alberghiero.

Il primo ciclo del "Progetto Sommelierie", già conclusosi, ha visto la partecipazione di 17 alunni. Ha aderito al secondo ciclo al quale partecipano 17 studenti.

ISTITUTO ALBERGHIERO BALLERINI - SEREGNO (MB)

www.collegioballerini.it

Il "Ballerini" è un Collegio arcivescovile fondato nel 1898.

Nel settembre del 1988 viene istituito l'indirizzo alberghiero.

Ha aderito al "Progetto Sommelierie" e all'esordio hanno aderito 40 studenti.

Ha aderito al secondo ciclo al quale partecipano 34 studenti.

SCUOLA OLIVER TWIST - COMO

www.puntocometa.org

Nasce nel 1986 con lo scopo di ospitare un bambino in affido.

Nel 2001 nasce Fondazione Cometa sempre destinata all'accoglienza ed all'educazione dei ragazzi.

Il 2003 vede nascere Cometa Formazione, per dare un'opportunità concreta a ragazzi senza alcuna prospettiva lavorativa.

Nel 2009 viene inaugurata la nuova Scuola Oliver Twist di Cometa. L'istituto ha aderito al "Progetto Sommelierie" che, al primo ciclo, ha visto la partecipazione di 48 studenti.

Ha aderito al secondo ciclo al quale partecipano 25 studenti.

COLLEGIO CASTELLI - SARONNO (VA)

www.collegiocastelli.it

Fondato nell'ottobre 1896.

Dall'anno 1971 il Collegio Castelli è istituto della FACEC, la Fondazione Ambrosiana per la Cultura e l'Educazione.

Nel 2003 viene istituito l'indirizzo alberghiero.

L'istituto ha aderito al "Progetto Sommelierie" per la prima volta nell'anno scolastico 2013/2014 e conta un numero di 20 studenti partecipanti e 4 insegnanti, alcuni di lingue.

AIS Lombardia

*Bere bene,
bere responsabile.*



**CARTA DEI VINI
ISTITUTI ALBERGHIERI**



**Associazione Italiana Sommelier
LOMBARDIA**

CARTA DEI VINI - PROGETTO "SOMMELLERIE" - ISTITUTI ALBERGHIERI

AZIENDA	DENOMINAZIONE	PRODOTTO
Abbona Marziano	Dogliani d.o.c.g.	San Luigi
Banino	San Colombano Rosso d.o.c.	Banino Giovane 2011
Banino	San Colombano Rosso Riserva d.o.c.	Banino Vigna La Merla 2007
Bellavista	Franciacorta d.o.c.g.	Bellavista Franciacorta Cuvée S.A.
Bellavista	Franciacorta d.o.c.g.	Bellavista Franciacorta Gran Cuvée 2007
Braida Giacomo Bologna	Barbera d'Asti d.o.c.g.	Montebruna
Braida Giacomo Bologna	Barbera del Monferrato d.o.c.	La Monella
Campi Valerio	Molise Rosso d.o.c.	Calidio 2011
Campi Valerio	Tintilia del Molise d.o.c.	Opalia 2009
Cleto Chiarli	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro d.o.c.	Vigneto Cialdini
Cleto Chiarli	Lambrusco Sorbara d.o.c.	Premium Mention Honorable
Conte Vistarino	Provincia di Pavia i.g.t.	Pinot Nero Pernice 2010
Conte Vistarino	Provincia di Pavia i.g.t.	Riesling Ries 2012
Conti Zecca	Salento i.g.t.	Malvasia Dolce Saraceno 2012
Conti Zecca	Salento i.g.t.	Cantalupi Rosato 2012
Conti Zecca	Salice Salentino d.o.c.	Cantalupi Rosso Riserva 2010
Costaripa	Valtinesi Chiaretto d.o.c.	Rosamara 2012
Costaripa	Valtinesi d.o.c.	Campostarne 2011
Donnafugata	Passito di Pantelleria d.o.p.	Ben Ryè 2009

AZIENDA	DENOMINAZIONE	PRODOTTO
Duca di Salaparuta	Marsala Superiore Riserva Ambra Semisecco	Targa 1840 Riserva 2002
Duca di Salaparuta	Marsala Vergine	Terre Arse 2000
Felsina	Chianti Classico d.o.c.g.	Felsina Berardenga 2011
Kulmbacher	Birra tedesca	Kapuziner Hefe Weizen
Il Giogantinu	Vermentino di Gallura Superiore d.o.c.g.	Vermentino 13°
Il Giogantinu	Vendemmia Tardiva	Vermentino Amabile
La Boscaiola	Franciacorta d.o.c.g.	Franciacorta Brut La Boscaiola
La Costaiola	Provincia di Pavia i.g.p.	Pinot Nero Bricca 2012
La Costaiola	Provincia di Pavia i.g.p.	Pinot Nero Clelia 2012
La Versa	Oltrepò Pavese Metodo Classico d.o.c.	Cuvée Testarossa
Le Fracce	Bonarda dell'Oltrepò Pavese d.o.c.	Rubiosa
Le Fraghe	Bardolino d.o.c.	Bardolino
Le Fraghe	Veneto i.g.t.	Camporengo Garganega
Les Cretes	Valle d'Aosta d.o.p.	Fumin 2009
Les Cretes	Valle d'Aosta d.o.p.	Petite Arvine 2012
Lis Neris	Pinot Grigio - Gewürztraminer - Riesling	Confini 2010
Lis Neris	Passito	Tal Lùc 2008
Marchese Adorno	Pinot Nero	Brugherio

AZIENDA	DENOMINAZIONE	PRODOTTO
Marchese Adorno	Pinot Grigio	Dama d'Oro
Marco Felluga	Collio d.o.c.	Molamatta 2011
Monte Cicogna	Garda Classico d.o.c.	Bianco Torrione
Monte Cicogna	Garda Classico d.o.c.	Rosso Cardinale
Montedelma	Franciacorta d.o.c.g.	Franciacorta Satèn
Nino Negri	Sforzato di Valtellina d.o.c.g.	Sfursat Carlo Negri 2009
Nino Negri	Valtellina Superiore d.o.c.g.	Inferno Carlo Negri 2009
Planeta	Sicilia i.g.t.	Nero d'Avola Plumbago 2011
Ruggeri	Valdobbiadene Prosecco Superiore d.o.c.g.	Giustino B Extra Dry 2012
Ruggeri	Valdobbiadene Superiore di Cartizze d.o.c.g.	Cartizze Dry
Telaro	Roccamonfina Falanghina i.g.t.	Femmena 2013
Telaro	Roccamonfina Rosso i.g.t.	Caliverno 2008
Telaro	Grappa Monovitigno Aglianico	Ara Mundi
Travaglino	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese d.o.p.	Pernero 2012
Travaglino	Oltrepò Pavese Riesling Superiore d.o.p.	Campo della Fojada 2012
Umani Ronchi	Rosso Conero d.o.c.	San Lorenzo
Umani Ronchi	Verdicchio dei Castelli di Jesi d.o.c. Classico Superiore	Casal di Serra
Villa Franciacorta	Franciacorta d.o.c.g.	Brut Emozione 2009