

GAZZETTA DEL SUD 11 LUGLIO 2004

Civita

Ad agosto l'Associazione Italiana Sommelier Calabria fa un primo bilancio dell'attività fin qui svolta e lancia la "mission" per il futuro.

"Accompagnare il processo di valorizzazione della cultura eno-gastronomica regionale con il patrimonio di conoscenze ed esperienze del Sommelier, oramai un vero comunicatore professionista dell'universo del vino con la storia, la cultura e le tradizioni che esso racchiude".

Abbiamo chiesto al presidente regionale dell' AIS, Francesco Nicoletti, quali sono i settori di intervento e le aspettative a medio e lungo termine dell'Associazione Sommelier Calabria.

"Il mondo della Scuola – in particolare gli Istituti Alberghieri di Stato della nostra Regione – e la formazione professionale ci stanno dando grandi soddisfazioni – afferma il presidente Nicoletti – in quanto organizziamo oramai da 5 anni con grande sacrificio e spirito di collaborazione su tutto il territorio Regionale i Corsi Didattici AIS per la formazione professionale; basti pensare che solo nel 2005, con l'ultimo Corso AIS di terzo Livello, tenutosi presso l'Hotel Executive di Rende, sono stati "licenziati" 60 Sommelier provenienti anche da altre Province Calabresi.

Questo perché riteniamo che non basta aver un prodotto ottimo, occorre anche farlo apprezzare in un mercato sempre più complesso."

Da qui la necessità d'elaborazione di una strategia della comunicazione intelligente, circostanziata e competente a livello nazionale ed internazionale anche con l'uso di pubblicazioni scientifiche autorevoli e prestigiose come *Il Sommelier Italiano* e *Duemilavini*.

Una di queste strategie passa attraverso il mondo della scuola: infatti, molti dirigenti scolastici degli Istituti Alberghieri di Stato hanno siglato diverse collaborazioni con l' AIS, consapevoli che diffondere la cultura del bere bene, sia oltre una integrazione del reddito della struttura proponente, sia anche una occasione per "piazzare" Sommelier nei Ristoranti, Hotel, Enotecche e Wine bar, specialmente nelle zone a vocazione turistica della nostra Calabria, una Regione con un grande potenziale turistico in cui emerge la necessità di inserire la figura del Sommelier professionista all'interno dello staff di sala, perché egli potrà presentare – sostiene ancora il Nicoletti - al cliente la carta dei vini e potrà fornire informazioni sul territorio, sulle produzioni tipiche e sulla storia che lo caratterizzano, abbinando al piatto il tipo di vino che più si addice.

Il Sommelier Professionista è in grado di far lievitare il fatturato aziendale, ottimizzando in modo consistente il rapporto qualità-prezzo.

Un Corso completo AIS per Sommelier, si suddivide in tre Livelli Didattici si parte con la Vitivinicoltura ed Enologia per passare alla Tecnica della degustazione, Enografia Nazionale ed Internazionale, Tecnica dell'abbinamento Cibo-Vino che è poi il fiore all'occhiello per il Sommelier.

È facile immaginare il cavallo di battaglia dell'AIS Calabria: "Sviluppare il binomio vino-turismo, in modo da differenziare l'offerta con prodotti complementari alle tradizionali proposte del balneare e delle città d'arte, catturando questa ragguardevole fetta di mercato che oggi è fatta da circa 4 milioni di utenti che si spostano alla ricerca di sempre più particolari realtà che promuovono i territori della cosiddetta "Italia minore".

Infine, due notizie sull'Associazione Italiana Sommelier calabrese.

Oggi l'AIS Calabria conta circa 1500 Soci presenti su tutta la regione raggruppati in Delegazioni provinciali (già oggi costituite quelle di Cosenza, Catanzaro e Reggio Calabria; a breve saranno completate anche le Delegazioni di Crotone e Vibo-Valentia).

L'AIS Calabria è dotata di un suo sito internet il cui indirizzo è www.aiscalabria.it consultabile in ogni momento, sia per i corsi che per Eventi in ambito Regionale .

Emanuele Pisarra