



IL COMUNE di CERVETERI PROMUOVE il CORSO per SOMMELIER ENOGASTRONOMO di I LIVELLO



**CASE GRIFONI Piazza Santa Maria CERVETERI,
a partire da mercoledì 23 novembre ore 20.00-22.30**

- **FINALITA'**

Il progetto di formazione per sommelier nasce dal profondo convincimento dell'amministrazione comunale di Cerveteri di voler fornire, a questo paese di antiche tradizioni vitivinicole ed agricole, un adeguato approfondimento della materia confidando nella peculiarità che il settore dell'enogastronomia oggi riveste ed il suo ruolo di volano per l'economia del territorio cerite. Pertanto è stata promossa e coordinata l'organizzazione di un articolato progetto formativo con l'associazione culturale **Epulae**, aperto al pubblico previa iscrizione e contributo mentre al tempo stesso l'Amministrazione ha deliberato di incentivarne la fruizione a titolo gratuito per i giovani residenti, tra i 19 ed i 30 anni, in possesso di determinati requisiti fino all'occorrenza delle risorse stanziare per il progetto. Progetto che nel corso del 2012 comporterà anche l'approfondimento con i successivi livelli formativi che si concluderanno nel novembre 2012. La finalità è quindi quella di rendere possibile che una maggiore cultura in tema enogastronomico possa contribuire allo sviluppo economico territoriale. **L'organizzazione e la conduzione del corso è affidata a:**



**ACCADEMIA INTERNAZIONALE PER LA FORMAZIONE E LA PROMOZIONE DELLA
CULTURA ENOGASTRONOMICA E DELL'ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI**

Associazione culturale giuridicamente riconosciuta - www.epulae.it

Delegazione territoriale: **EPULAE BRACCIANO**

• **ORGANIZZAZIONE DEL PROGETTO FORMATIVO EPULAE**

Il corso, previa apposita procedura, è stato affidato a **Epulae Bracciano**, delegazione territoriale di **EPULAE** (*Accademia internazionale per la formazione e la promozione della cultura enogastronomica e dell'analisi sensoriale degli alimenti*) associazione culturale giuridicamente riconosciuta, senza finalità di lucro, fondata nel 2006 in Bracciano per promuovere la cultura enogastronomica e l'analisi sensoriale. Per ulteriori approfondimenti si invita a visitare il sito www.epulae.it.

Epulae è anche una testata giornalistica, quotidiano on line, "*Epulae News - Food & wine magazine*" (www.epulaenews.it). Ha, inoltre, ideato la manifestazione "**Laghidivini, il festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani**" (www.laghidivini.it), un evento unico ed originale nel suo genere giunto quest'anno alla IV edizione. Collabora sul territorio con numerose amministrazioni, enti ed associazioni come ad esempio ARS (Associazione Romana Sommelier), ASPI, Confrerie du Sabre d'Or, Slow Food, Fondazione Susan G.Komen e propone attività associative volte all'accrescimento della cultura del singolo individuo e della comunità in cui opera attraverso: incontri; collaborazioni, corsi, seminari, eventi, conferenze, viaggi e visite guidate. La formazione per **sommelier enogastronomi** che si realizzerà in Cerveteri prevede l'organizzazione di **corsi strutturati su tre livelli**:

- Il **1° livello** (composto da n° 14 incontri teorico-pratici, per complessive 40 ore, programmato per il periodo novembre 2011-febbraio 2012, per cui è richiesto un contributo di partecipazione pari a 250 euro, comprensivo di quota associativa annuale ad Epulae) si pone l'obiettivo di fornire conoscenze di base sulle produzioni vitivinicole; far conoscere la tecnica della degustazione nonché le principali tecniche di servizio, di conservazione e di abbinamento con il cibo.

- Il **2° livello** (strutturato in n° 15 incontri teorico-pratici, per complessive 43 ore, programmato per il periodo marzo-maggio 2012, richiede un contributo di partecipazione pari a 250 euro comprensivo di quota associativa annuale Epulae) si fonda, soprattutto, sull'approfondimento della conoscenza delle produzioni enologiche e dell'enografia nazionale.

- Il **3° livello** (organizzato in n° 16 incontri teorico-pratici, per complessive 45 ore, programmato per il periodo settembre-novembre 2012, comporta un contributo di partecipazione pari a 300 euro) è finalizzato ad approfondire l'enografia internazionale, l'abbinamento cibo vino e dell'analisi sensoriale degli alimenti con particolare riguardo alle produzioni locali.

Al fine di rendere fruibile la formazione anche a persone già in possesso di conoscenze di base, previo giudizio insindacabile della commissione didattica di Epulae, sono ammessi ai corsi di 2° e di 3° livello anche coloro i quali hanno già conseguito una preparazione di base, presso altre associazioni.

A conclusione di ciascun livello è previsto, previo superamento di apposite prove, il rilascio di un **attestato di sommelier enogastronomo**, ovviamente solo con il completamento dei tre livelli, sulla base del programma didattico messo a punto da Epulae, si potrà conseguire una corretta ed aggiornata preparazione in grado di poter fornire un'adeguata formazione culturale, teorico-pratica, per la figura del "sommelier", figura che seppur non prevista dal vigente ordinamento giuridico, diventa sempre più importante per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, turistico e culturale del nostro paese ed in particolare del territorio cerite.

La presente proposta formativa molto ampia in termini qualitativi e quantitativi (monte ore di formazione, numero di lezioni, mezzi audiovisivi, incontri, ...) appare estremamente contenuta nel contributo di partecipazione, poiché si tratta di una proposta nata per sostenere la sensibilità dimostrata da una pubblica amministrazione e perfettamente in linea con i principi dell'associazione Epulae e quindi finalizzata all'obiettivo di approfondire la cultura enogastronomica per incentivare lo sviluppo dell'economia locale e per consentire la manifestazione di potenzialità ancora non pienamente espresse in un territorio vocato alla produzione enologica da migliaia di anni.

• **SINTESI DEL PROGRAMMA DEL CORSO di 1° livello per SOMMELIER ENOGASTROMO - CERVETERI**

Un articolato percorso per approfondire il mondo del vino, dalla vigna alla tavola, senza trascurare l'analisi sensoriale e la tecnica di degustazione attraverso quattordici incontri teorico-pratici in programma il **mercoledì sera dalle ore 20.00 alle 22.30**, ove non diversamente indicato, presso la sala conferenze di Case Grifoni in Piazza Santa Maria, che si svolgerà dal **novembre 2011 al febbraio 2012**.

CALENDARIO degli incontri

Presentazione del corso e saluti istituzionali 23 novembre 2011 ore 20.00 Sala Case Grifoni
1. Cenni storici sulla civiltà del vino – Introduzione alla degustazione - Appuntamento alle ore 19.30 di mercoledì 23 novembre 2011
2. Fondamenti di fisiologia - Analisi organolettica. Analisi visiva, olfattiva e gustativa Terminologia e tecnica della degustazione - 30 novembre
3. Cenni di viticoltura. Terroir e varietalism - 7 dicembre
4. Enologia: i principali sistemi di vinificazione - 14 dicembre
5. Visita guidata ad aziende vitivinicole del territorio - sabato 17 dicembre ore 10.30
6. Le funzioni ed i compiti del sommelier: tecniche di servizio ed attrezzature - 11 gennaio 2012
7. Studio ed analisi dei vini speciali: gli spumanti - 18 gennaio
8. Studio ed analisi dei vini speciali: i vini liquorosi e quelli aromatizzati - 25 gennaio
9. Legislazione e classificazione dei vini. Etichettatura - 1° febbraio
10. Incontro con i produttori: visita ad aziende vitivinicole del territorio - sabato 4 febbraio ore 10.30
11. Teoria dell'abbinamento cibo-vino - 8 febbraio
12. Le birre: le principali tipologie - 15 febbraio
13. Test di fine corso: prova scritta e di servizio, discussione del test - 22 febbraio
 14. "Il mondo del vino a confronto" Sala Palazzo Ruspoli sabato 25 febbraio ore 16.30 <i>Intervengono: produttori, ristoratori, giornalisti e sommelier. Al termine della tavola rotonda conferimento degli attestati ai corsisti Epulae che hanno superato positivamente il test finale.</i>

• **SVOLGIMENTO DEL CORSO di 1° LIVELLO per SOMMELIER ENOGASTRONOMO**

Il corso si compone di quattordici incontri teorico-pratici della durata di circa 2 ore e 30 ciascuno, per complessive quaranta ore, comprende inoltre:

- libro di testo sugli argomenti trattati, dispensa, brochure e quaderno di degustazione;
- valigetta con 3 calici da degustazione;
- degustazioni guidate di circa trentacinque vini di qualità;
- rilascio di attestato di sommelier enogastronomo di 1° livello e pin dell'Accademia Epulae al superamento dell'esame finale;
- quota associativa annuale Epulae (con possibilità di prendere parte a tutte le attività associative e beneficiare di tutte le convezioni) .

Tutte le lezioni, supportate da tecnologia informatica, sono tenute da relatori qualificati e coadiuvate dalla presenza di esperti del settore.

Le lezioni, ove non diversamente indicato, si svolgeranno di mercoledì, in Cerveteri presso la sala conferenze di Case Grifoni, dalle ore 20.00 alle ore 22.30 circa, a partire dal 23 novembre 2011, e dopo una pausa per le festività natalizie, proseguirà fino al 25 febbraio 2012.

L'ordine delle lezioni potrebbe subire delle variazioni. All'esame conclusivo, per il rilascio del previsto attestato, saranno ammessi solo i corsisti che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni previste dal presente programma.

• CONTRIBUTO di PARTECIPAZIONE

Oltre ai posti che il Comune di Cerveteri riserverà a titolo gratuito ai giovani, per tutti coloro i quali desiderano frequentare il corso per sommelier enogastronomo di 1° livello è richiesto un contributo di partecipazione, appositamente concordato con l'amministrazione comunale, pari a euro 250 (duecentocinquanta), comprensivo di quota associativa annuale Epulae che gli aspiranti che hanno presentato richiesta di partecipazione, dovranno versare in contanti, o con assegno, il giorno 23 novembre p.v. prima dell'inizio del corso alla segreteria di Epulae.

• MODALITA' di PARTECIPAZIONE A PAGAMENTO

Per partecipare al corso occorre presentare domanda attraverso l'apposito modulo, scaricabile dal sito del Comune alla voce www.comune.cerveteri.rm.it/bandi/avvisi, e consegnarla all'Ufficio Protocollo del Comune, o inviarla per posta elettronica a: sviluppo-economico@comune.cerveteri.rm.it Il corso è aperto a tutti, qualora fosse necessario accogliere solo parte delle richieste costituiranno, comunque, titoli preferenziali per l'iscrizione:

- 1) la residenza nel Comune di Cerveteri;
- 2) la data di inoltro della domanda di partecipazione.

Il numero massimo di iscritti al corso è fissato a 30 persone. **Le iscrizioni dovranno effettuarsi entro il 15 novembre p.v.**, ed entro il 18 novembre verrà comunicato, per posta elettronica, agli aspiranti l'ammissione al corso.

Per ulteriori informazioni contattare l'Ufficio Sviluppo Economico tel. 06.89630200/89630211. Qualora necessario si valuterà l'opportunità di indire un'ulteriore turnazione per consentire a tutti gli aspiranti la frequenza al 1° livello. **Ai corsisti che supereranno il corso di 1° livello è garantita la possibilità di approfondire la preparazione con i successivi livelli formativi che si terranno entro il 2012.**

• MODALITA' GRATUITA PER I GIOVANI

Come deliberato dall'amministrazione comunale per i giovani residenti tra i 19 ed i 30 anni, in possesso di determinati requisiti, come esplicitato nell'apposito modello di domanda, è riservata la frequenza gratuita del corso, fino all'occorrenza dei posti riservati e del plafond stanziato. Per partecipare alla selezione occorre inviare il previsto modello "iscrizione giovani" scaricabile dal sito web del Comune alla voce www.comune.cerveteri.rm.it/bandi/avvisi entro il 15 novembre p.v. ed entro il 18 novembre verrà comunicato per posta elettronica l'ammissione o meno al beneficio. **Il Comune si impegna, altresì, a garantire la possibilità di completare tale formazione con i corsi di 2° e 3° livello che si terranno entro l'anno 2012, riservando la frequenza a titolo gratuito fino all'occorrenza dei fondi disponibili ai giovani residenti in possesso dei prescritti requisiti.** I giovani che pur avendo presentato domanda di ammissione gratuita al corso non risultino tra i beneficiari per mancanza di fondi o per mancanza dei prescritti requisiti, possono avanzare iscrizione a titolo oneroso, a tal fine farà fede la data di arrivo della domanda già presentata.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI CONTATTARE:

sviluppo-economico@comune.cerveteri.rm.it

Ufficio Sviluppo Economico tel. 06.89630200/89630211.