



Congresso nazionale AIS, presentata al Plaza Hotel la 51sima edizione

Congresso nazionale AIS, presentata al Plaza Hotel la 51sima edizione : Dopo 9 anni il Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier torna in Sicilia e lo fa in una location affascinante e suggestiva come Taormina dove, negli eleganti e antichi saloni del San Domenico Palace, dal 27 al 29 ottobre prossimi si svolgerà il 51° appuntamento con migliaia fra dirigenti, soci e semplici appassionati del mondo del vino. La presentazione al Plaza Hotel Tutti i particolari e il ricco programma degli eventi sono stati illustrati sabato scorso a Catania al Plaza Hotel dal presidente di AIS Sicilia, Camillo Privitera, e dalla responsabile della segreteria organizzativa del Congresso, Tiziana Gandolfo. All'incontro era presente, assieme a numerosi soci sommelier, anche la Delegata di AIS Catania, Maria Grazia Barbagallo. "Dietro una bottiglia di vino c'è sempre una storia da raccontare" Dopo avere portato i saluti del presidente nazionale, Antonello Maietta, Privitera è entrato subito nel merito dell'appuntamento, che vede il patrocinio del Mipaaf, il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, ed il sostegno di Doc Sicilia, Assovini Sicilia e Consorzio Cerasuolo di Vittoria Docg. "La nostra terra – ha detto il presidente di AIS Sicilia – testimonia la grande crescita registrata in questi anni dal punto di vista enogastronomico. Oggi fare il sommelier significa comunicare a 360 gradi il proprio territorio, essere l'anello di congiunzione tra il produttore, il ristoratore e il cliente finale, e dunque avere una grande responsabilità. Dietro una bottiglia di vino, infatti, c'è sempre una storia da raccontare, agricola, economica, culturale. Comprendete bene cosa significa questo anche per altri comparti legati alla ristorazione, come il turismo". Tiziana Gandolfo ha ricordato i tanti eventi nell'evento che si svolgeranno nelle tre giornate, durante le quali gli amanti del vino, ma soprattutto gli studiosi, i tecnici, gli operatori del settore potranno fare il punto della situazione, comprendere dove sta andando il futuro enologico dell'Italia e confrontarsi sui tanti temi che un'associazione nazionale (ma anche internazionale) come l'AIS deve affrontare ogni giorno, dalla formazione dei propri associati alle collaborazioni con altri enti e istituzioni, anche scolastiche, su ogni singolo territorio della Penisola. Il programma Mancano davvero pochi giorni al Congresso e l'Associazione Italiana Sommelier si ritroverà ancora una volta con i suoi iscritti celebrando oltre mezzo secolo di questo appuntamento nazionale. Venerdì 27 ottobre sarà la giornata di accoglienza dei partecipanti, con la macchina organizzativa già in moto da mesi. I lavori veri e propri inizieranno sabato 28 ottobre, con lo svolgimento alle ore 9,30 nella Sala Chiesa dell'Assemblea Nazionale dei Soci AIS e la consegna dei Premi "Bonaventura Maschio", per giovani sommelier, e del Premio "Surgiva", per la Delegazione AIS distintasi per innovazione. Alle 12,30 la terrazza Les Bouganville ospiterà il buffet lunch in collaborazione col Consorzio Cerasuolo di Vittoria Docg. Alle ore 15,30 si svolgerà invece il convegno sul tema: "La viticoltura: cultura e sostenibilità ambientale". I protagonisti Numerosi e illustri i relatori, moderati da Davide Gangi: il sottosegretario alle Politiche agricole, Giuseppe Castiglione, il presidente nazionale AIS, Antonello Maietta, il presidente AIS Sicilia, Camillo Privitera, il giornalista e produttore vinicolo, Bruno Vespa, l'enologo Riccardo Cotarella, la produttrice Arianna Occhipinti, il produttore Michele Faro, il responsabile Sostain di Tasca d'Almerita, Gaetano Maccarone, l'agronomo Aurora Ursino, e il presidente della Doc Sicilia, Antonio Rallo. L'incontro, attraverso il contributo dei relatori, vuole offrire nuovi spunti di riflessione sul mondo vitivinicolo italiano e, in particolare, sul peso che questo comparto ha nel settore economico e agroalimentare del nostro Paese. Si approfondiranno i temi delle produzioni in vigna come ricchezza per la biodiversità, ma anche come fondamento della cultura italiana, e non solo agroalimentare. Ed infine, si cercherà di dare una lettura del comparto anche in chiave occupazionale, viste le tante e nuove opportunità che il settore offre con la nascita di nuove professioni: dalle guide enoturistiche ai webmaster, dai grafici ai creativi, agli organizzatori di eventi eno-culturali. Dalle ore 17,00, poi, il via alle degustazioni. Verticali tematiche, molte delle quali inedite, alla presenza dei rispettivi enologi e produttori e guidate dai sommelier, che rappresentano occasioni imperdibili per degustare etichette e annate non comuni. Sarà la cena di benvenuto nella sala degli specchi, alle ore 20.30, in collaborazione con Doc Sicilia e Assovini

Sicilia, a chiudere l'intensa giornata di lavori. La finale del Concorso "Miglior Sommelier d'Italia – Premio Trento Doc" Domenica 29 ottobre, infine, se dalle ore 10,00 alle ore 20,00 si apriranno i banchi di degustazione al pubblico, nella Sala Chiesa e Chiostro con assaggi dedicati alle 130 aziende presenti, selezionate dall'AIS tra le migliori in Italia, e mentre già dalle 9.30 si susseguiranno le degustazioni tematiche, dalle 15,30 alle 18,00 si svolgerà anche la finale del Concorso "Miglior Sommelier d'Italia – Premio Trento Doc". Le escursioni Una parte importante della giornata sarà costituita dalle escursioni, sui diversi versanti dell'Etna, guidati dai sommelier alla scoperta di alcune delle cantine più significative del territorio. Insomma, una tre giorni da non perdere, sia per gli associati AIS sia per gli appassionati e studiosi del mondo del vino e del suggestivo universo che ruota attorno ad esso. Tutte le informazioni sul sito ufficiale: www.congressoistaormina2017.it