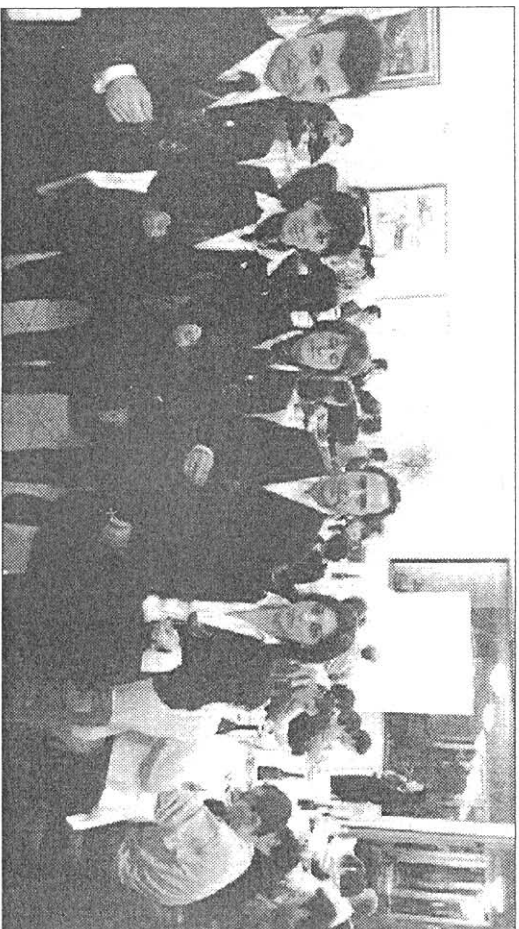


Ogni anno quattrocento allievi alle lezioni per sommelier dell'Ais: raddoppiano i corsi di primo livello

Sempre più numerosi i "sacerdoti" di Bacco

Due pezzi di pane, identici, ma conditi con due tipi di olio extravergine. E poi: abbinare una frittata - con erbe aromatiche, scoglie di grana e salsa balsamica - a un vino rosso maturo e a uno vino bianco giovane. Ecco l'impegno al quale saranno chiamati domani sera i settanta allievi del terzo corso professionale per sommelier non lezionone qualsiasi per imparare a distinguere un Chianti da un Grignolino, ma una vera e propria scuola per "diplomati" esperti di vino. Gli studenti si ritrovano due volte la settimana al "De Filippi", che è anche sede dell'Ais, l'associazione italiana dei sommelier che nella provincia di Varese conta circa 450 soci effettivi ma soprattutto un esercito equivalente di persone che ogni anno imparano a conoscere e riconoscere ciò che versano nei loro bicchieri. «Il numero dei partecipanti è cresciuto in modo esponenziale negli ultimi tre anni al punto che organizziamo più corsi di primo livello per stagione - dice Valerio Bergamini, delegato dell'Ais per Varese - e non si tratta soltanto di professionisti del settore, cioè di ristoratori o gestori di enoteche che vogliono affinare la loro cultura sul vino, ma di persone qualunque che svolgono tutt'altro lavoro e desiderano comunque conoscere e apprezzare i vini e le altre bevande alcoliche». Le iniziative didattiche non trascurano infatti di spiegare



Una lezione dell'Ais al "De Filippi". Il primo a sinistra è Valerio Bergamini, delegato varesino dell'associazione sommelier

tutto sulla produzione della birra o di whiskey, vodka e gin, cioè sui principali distillati ottenuti da cereali, o su altri distillati come grappa, rum e cognac. L'aspetto più interessante del corso che in queste settimane si svolge al "De Filippi" è che è rivolto a chi ha già una "base" in materia, è rappresentato dalle spiegazioni su

come abbinare cibo e vino, ad esempio a pesci, crostacei, funghi, formaggi, ai vari tipi di carne e ai dolci. La fatica degli allievi sarà premiata con la possibilità di superare l'esame finale per diventare sommelier professionisti, una prova articolata in due giornate e caratterizzata, tra l'altro, dalla compilazione di una scheda

di abbinamento cibo-vino. «L'Ais è particolarmente attenta al settore enogastronomico e infatti aggiorna i percorsi formativi adeguandoli alle richieste del mercato - spiega Bergamini - per rendere la professione dei sommelier un'opportunità importante, specialmente per i giovani». L'età media dei partecipanti è di 35 anni ma vi sono anche ventenni; la componente femminile è in crescita e sfiora il 30 per cento. L'adesione alle iniziative dell'Ais non è gratuita, anzi, le quote di partecipazione non sono trascurabili: 650 euro per il corso di terzo livello, 380 per il primo. «Eppure otteniamo sempre grandi risultati», dice Bergamini, segno della qualità del servizio offerto e del sincero interesse di chi si avvicina all'associazione. Domani è prevista il primo appuntamento con il corso base organizzato a Besozzo al Campanone-Officina dell'arte (iscrizioni all'entecca Botazzi di Besozzo, 0332-770222 o alla delegazione Ais di Varese (333-9287799); il 2 marzo partirà un corso analogo a Gallarate, nella sede dell'Ascom (iscrizioni allo 333-9287799). A tutti gli allievi verrà distribuita una valigetta con calici da degustazione, cavatappi professionale e quaderno con le schede per l'analisi sensoriale (esami visivo, olfattivo e gustativo) dei vini.