BIBENDA

SUMMER CAMP!

2018

TENUTA
REGALEALI

31 agosto/2 settembre

BIBENDA SUMMER CAMP! **2018**

VENERDÌ

10/10,45:
Presentazione del Camp
11/13:
Panel docenti.
Comunicazione efficace: classe, postura, attenzione, tempi (**Giovanni Lai)**.
Panel sommelier.
Il servizio: dal banco di scuola alla bouvette, dal ristorante all'evento di gala.

13,15: light lunch al buffet.

15/17:
Panel docenti.
La dizione: regole, esercitazioni pratiche, giochi (**Francesca Agate**).

Panel Sommelier.
Apertura bottiglie di varie tipologie, presentazione, decantazione.
Mise en place. Servizio con vassoio.

17,15/19,15: Plenaria.
Storie di vino. La Sicilia occidentale di Planeta (Santi Planeta, Giovanni Lai).
Storytelling e degustazione di cinque etichette.

20,30: cena esterna (non compresa nel pacchetto) presso Ristorante "Al Lago Verde"

BIBENDA SUMMER CAMP! **2018**

SABATO

7: **la vendemmia** di Tenuta Regaleali. Il vino nasce in vigna (attività facoltativa, secondo disponibilità e condizioni atmosferiche).

9,30/11,15:
Panel docenti
Clima, geologia e territorio nelle lezioni di enografia nazionale ed internazionale **(Giovanni Lai e Daniela Scrobogna).**
Panel sommelier
I servizi al Corso e agli eventi Fondazione. Preparazione sala, vini. Tecnica del servizio.
11,45/13,15
Panel docenti
La cottura dei cibi per le lezioni di terza parte **(Laura Pennisi).**
Panel sommelier
Esercitazioni pratiche
13,30:
light lunch al buffet.
15/17:
Panel Docenti
Aggiornamento sul nuovo assetto del corso. Vitigni. Raccontare l'olio al Corso: le lezioni. I cocktail. **(Daniela Scrobogna e Giovanni Lai)**.
Panel sommelier
Giochi di ruolo. Stress test per sommelier: il servizio a staffetta.
17,15/19,15: Plenaria.
Storie di vino. La Sicilia orientale di Pietradolce (Giuseppe Parlavecchio, Daniela Scrobogna).
Storytelling e degustazione di quattro etichette.

20,30: cena servita in Tenuta.

BIBENDA SUMMER CAMP! 2018

DOMENICA

9/10,15: Plenaria.
Question Time con la responsabile della Didattica e Direttrice del Camp, **DANIELA SCROBOGNA**.
Domande e risposte su didattica e servizio.

10,30/12,30:
Storie di vino: Tasca d'Almerita.
Storytelling e degustazione di quattro etichette (Ivo Basile, Daniela Scrobogna, Paolo Di Caro).

***Panel trasversale* (riservato ai responsabili di Segreteria):**
la Direzione, la Segreteria Corsi e la Segreteria organizzativa.
A cura di **Cristiana Pizzingrill**i.

COMITATO SCIENTIFICO E DOCENTI AREE TEMATICHE:
DANIELA SCROBOGNA, GIOVANNI LAI, PAOLO DI CARO, FRANCESCA AGATE, CRISTIANA PIZZINGRILLI, LAURA PENNISI, LUCIANO FERLITO.

Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

BIBENDA

Worldwide Sommelier Association