

Appuntamenti In evidenza

# Sommelier & Corsi. Sold Out per il primo Bibenda Summer Camp da Tasca d'Almerita

di: Redazione

29 agosto 2018



Sommelier, vino e servizio, un tema cult non-solo-per-trattorie-e-ristoranti che trova crescente interesse anche nel grande pubblico.

La FIS Fondazione Sommelier Sicilia, presieduta a Catania da Paolo Di Caro, lancia il primo Bibenda Summer Camp, dal 31 agosto al 2 settembre, per docenti, aspiranti docenti e sommelier. La direzione dell'evento sarà curata dalla responsabile nazionale per la Didattica di Fondazione Italiana Sommelier, Daniela Scrobogna, con un Comitato Scientifico del quale, fra gli altri, faranno parte lo stesso presidente siciliano Paolo Di Caro e Giovanni Lai, esperto di marketing, docente di Fondazione e Direttore commerciale della prestigiosa cantina Biondi Santi.

Un programma fitto di panel tematici "in parallelo", con lezioni frontali ed esercitazioni pratiche, oltre a una degustazione al giorno dedicata al racconto di storie del vino siciliano con Planeta, Pietradolce e Tasca D'Almerita con una selezione delle loro etichette più rappresentative.

*"Il nostro obiettivo – dice Paolo Di Caro – è quello di elevare ai massimi livelli la qualità dell'insegnamento nei nostri corsi, la dimensione della comunicazione del vino per i Docenti e le abilità teoriche e pratiche dei nostri sommelier di servizio. Vogliamo lanciare un messaggio chiaro al mondo del vino, non solo in Sicilia: servono professionisti preparati e comunicatori affidabili per accompagnare il percorso di crescita, a livello nazionale ed internazionale. Fondazione Italiana Sommelier investe sull'eccellenza, a tutti i livelli".*

L'evento, che vedrà fra i partecipanti sommelier provenienti da ogni parte dell'Isola e dalla Calabria è "sold out". Imperativo da parte degli organizzatori farlo diventare un appuntamento fisso.

### **Venerdì 31 Agosto**

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

Storytelling e degustazione di cinque etichette

Santi Planeta e Giovanni Lai

20,30

cena presso Ristorante "Al Lago Verde"

(non compresa nel pacchetto)

### **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

## **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 Pizzingrilli

Scarica qui il programma in PDF: [SUMMERSCHOOL2018-2](#)

**Per informazioni**

Paolo Di Caro, cell. 3381786874

Agata Arancio, cell. 3280018002

[info@fondazione-sommeliersicilia.it](mailto:info@fondazione-sommeliersicilia.it)

---

---