

Sommelier, al via i corsi di Fondazione italiana nel Salento e Valle d'Itria

LECCE – Con uno sguardo sempre più attento alle professioni legate al mondo del vino, dell'enoturismo, della comunicazione nazionale e internazionale, il Corso di **Fondazione Italiana Sommelier** rappresenta una straordinaria opportunità in termini di crescita personale e professionale. Un numero sempre crescente di Sommelier di Fondazione Italiana Sommelier, al termine del Corso, trova spazio nei più importanti contesti aziendali e culturali, espressioni di un territorio – nel caso specifico, la Puglia – impegnato nella incessante promozione e valorizzazione della sua proposta identitaria. Come recita il claim *"Il corso che ti cambia la vita in meglio"*, l'obiettivo di Fondazione Italiana Sommelier è quello di formare sommelier che abbiano una preparazione specializzata e che siano pronti a lanciarsi nelle sfide imprenditoriali. Ambasciatori del vino, figure manageriali e comunicatori che al bagaglio didattico hanno affiancato una competenza tecnica di altissimo livello, certificata da un attestato finale riconosciuto in Italia dalla Presidenza della Repubblica Italiana e all'estero dall'affiliazione alla Worldwide Sommelier Association.

I corsi di riferimento nel Salento e in Valle d'Itria prenderanno il via nelle sedi di **Lecce, Taranto e Ostuni** secondo il seguente calendario:

Taranto: 14 novembre

Lecce: 15 novembre

Ostuni: 16 novembre

Con eleganza e competenza, i migliori relatori, degustatori tecnici ed esperti della comunicazione enologica, provenienti

dalla sede nazionale Bibenda, si avvicenderanno durante le lezioni della prima parte – 52 incontri fra teoria e pratica con abbinamenti ai piatti – per trasferire ai corsisti la passione e l'euforia necessarie al racconto del vino e alla preparazione del servizio. Sui banchi di lezione, i vini italiani e mondiali più rappresentativi, con oltre 160 etichette presenti nella carta selezionata da Fondazione Italiana Sommelier. In linea con le esperienze delle scorse stagioni, eccellente anche la selezione delle sedi didattiche: **Hilton Garden Inn a Lecce, Masseria Traetta Exclusive a Ostuni** e il **Relais Histò San Pietro sul Mar Piccolo**, hotel masseria 5 stelle lusso a **Taranto**. Nel percorso formativo sono previste anche due cene, una tecnica/didattica in aula e l'altra presso un ristorante di altissimo livello sul territorio e una visita presso un'azienda vitivinicola d'eccellenza.

Bibenda è formazione e viaggio alla scoperta dei vini eccellenti, dei migliori oli, delle migliori grappe e dei ristoranti selezionati in tutta Italia, nella versione digitale aggiornata al 2021, Regione per Regione. Una panoramica complessiva di supporto per allievi e appassionati al mondo dell'enogastronomia di qualità.

Iscrizioni, calendario e programmi dei corsi sono consultabili sul sito <https://www.fondazione-sommelier-puglia.it>