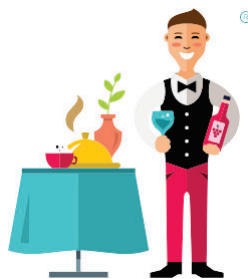




corso «IL SOMMELIER ASTEMIO»

IO VALGO – AISSENZABARRIERE APS



IL SOMMELIER[®]
ASTEMIO



L'Associazione IO VALGO
AISSENZABARRIERE,
è impegnata nella formazione della
figura professionale del Sommelier
in linea con il mondo AIS portavoce
autorevole della cultura del vino e del
suo mondo, dei prodotti gastronomici
tradizionali e tipici italiani



Con lo sguardo rivolto al sociale ha ampliato le proprie finalità istituzionali. Partendo dal mondo del vino ha sostenuto ed incoraggiato la creazione di percorsi specifici per l'inserimento nel mondo del lavoro dei meno fortunati, specialmente se giovani.



E' nato così, da una intuizione del Presidente
Cav. Raffaele Massa, che oggi è anche Delegato
AIS BARI, il progetto
"Il Sommelier Astemio"
ovvero una formazione indirizzata a ragazze e
ragazzi disabili che sono impossibilitati ad
assumere bevande alcoliche.



Nel 2019 l'APS ha tenuto un «corso sperimentale» a favore di 21 ragazzi disabili articolato in 26 lezioni durante le quali sono stati sviluppati tutti i principali argomenti del corso tipico per Sommelier AIS, adottando un linguaggio semplificato e con l'ausilio di disegni all'uopo creati



A seguito di questa esperienza l'APS ha realizzato un libro di testo specifico ed ha ideato una didattica dedicata che spiega i fondamenti della viticoltura, dell'enologia, le caratteristiche visive e olfattive dei vini, a servirli e a consigliarne l'abbinamento con i piatti del menù.

IO VALGO!

AI SENZA BARRIERE - APS



Associazione Italiana Sommelier
dal 1965

RAFFAELE MASSA

Imparo a raccontare

IL VINO



IL SOMMELIER
ASTEMIO

IO VALGO!

GELSOROSSO



Il corso, tutelato dal diritto d'autore e quindi
declinabile solo con licenza d'uso, è totalmente
gratuito per i partecipanti.

Tutti i costi relativi alla realizzazione dello stesso
devono essere sostenuti da donazioni, sponsor o
Istituzioni pubbliche



L'APS ha provveduto a creare una scheda candidato ed a stilare le modalità di svolgimento delle lezioni per favorire al massimo l'apprendimento da parte delle ragazze e dei ragazzi partecipanti



Finalità

Promuovere la cultura del vino anche tra le fasce più deboli, al fine di favorire l'inserimento nel mondo del lavoro di ragazze e ragazzi con disabilità e disagio sociale .



Obiettivi

Conoscere le principali fasi del processo che
dall'uva porta al vino.

Conoscere le principali differenze tra le diverse
tipologie di vino.

Conoscere le principali regole del servizio del vino
e della birra.

Saper collocare il vino nella zona di provenienza.



Saper descrivere le principali caratteristiche visive e olfattive dei vini spumanti, bianchi, rosati e rossi, giovani e maturi.

Saper suggerire un corretto abbinamento cibo-vino



Metodologia

Impostazione laboratoriale ed esperienziale, coinvolgimento attivo e interazione costante, verifica e ripetizione dei concetti alla fine di ogni incontro e in quelli successivi, assistenza e supporto ai ragazzi durante la lezione, approccio alla degustazione esclusivamente visivo ed olfattivo.



Mezzi e risorse

Libro di testo appositamente ideato;

Assortimento di campioni di profumi e sapori.

Kit valigetta con calici, cavatappi e quaderno
appunti.

Lezioni a cura dei docenti AIS dedicati alla specifica
didattica.



Il 1° corso ufficiale de
«Il Sommelier Astemio»
si è svolto a Maggio 2022 con il contributo del
Club Rotary di Rutigliano e Terre dell'uva.
Ai 18 ragazzi partecipanti è stata consegnata la
prima attestazione ufficiale di questa specifica
formazione!



DIPLOMA DI SOMMELIER ASTEMIO

RILASCIATO A

Nome e Cognome

Presidente Rotary Club
Rutigliano e Terre dell'Uva

Leonardo Palumbo

Presidente
APS IO VALGO AISSENZABARRIERE

Cav. Raffaele Massa

Presidente
AIS PUGLIA

Giacomo D'Ambruoso





La consegna del Diploma di “Sommelier Astemio” con la vestizione del corsista in divisa ufficiale **dell’APS IO VALGO AI SENZABARRIERE** avverrà con una **solenne cerimonia** in cui saranno invitate tutte le Autorità Pubbliche, la cittadinanza, altre Associazioni del territorio, affinché abbia la massima divulgazione.

Descrivere la dedizione e l’entusiasmo di questi giovani **Sommelier Astemi**, non è cosa semplice!



Il corso ha permesso loro di esprimere la propria personalità con la prospettiva di inserirsi in un contesto sociale e professionale, abbattendo realmente barriere e pregiudizi, con il sostegno delle loro famiglie orgogliose di vedere i propri figli impegnati a ricercare un ruolo nella collettività attraverso una concreta opportunità di qualificazione a fini lavorativi.

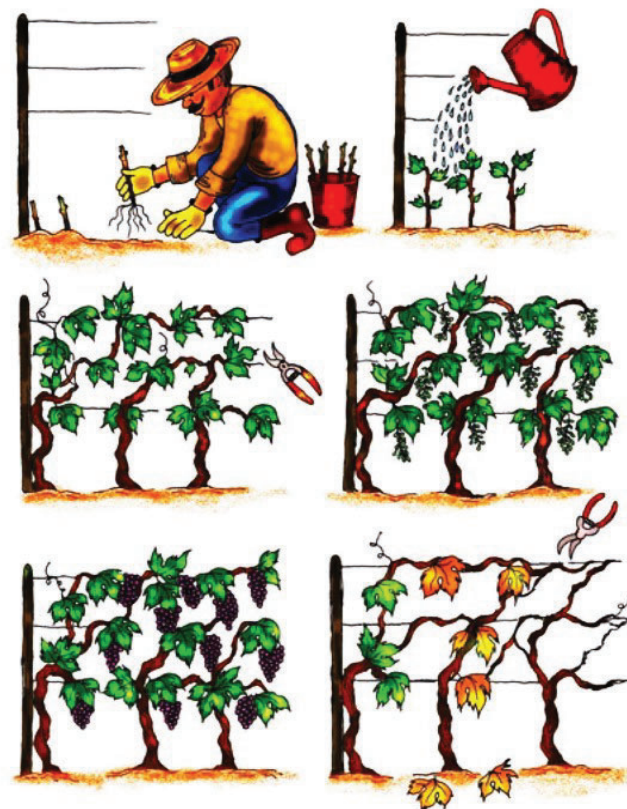
.....alcuni stralci dell'attività didattica



Si pianta una piccola vite
che crescerà.

Le foglie vestiranno la vite.

*Ed ecco
i grappoli di uva!*



.....alcuni stralci dell'attività didattica



*Da dove viene
il colore del vino?*

Dalle bucce!

Dall'uva bianca si ottiene
solo il vino bianco.

Dall'uva nera si ottiene
il vino rosso e rosato.

Certe volte il vino bianco si ottiene
anche dall'uva nera se si separa subito
il mosto dalle bucce.



.....alcuni stralci dell'attività didattica



Come si apre una bottiglia di vino?

- 1 Tenere ferma la bottiglia e con il coltellino del cavatappi incidere la capsula.
- 2 Inserire "il verme" nel tappo con un po' di forza, spingendo e girando contemporaneamente, fino ad avvitare quasi tutto il verme!
- 3 Con il primo gradino del cavatappi, sollevare leggermente il tappo, e con il secondo toglierlo del tutto.
- 4 A questo punto portare il tappo al naso per capire se ci sono "strani odori" e sfilarlo dalla spirale.
- 5 Versare il vino nel calice e annusarlo per sentirne i profumi.

Infine servirlo al cliente!





Inoltre, al fine di dare completezza al progetto, è in fase di realizzazione, con il sostegno del Comune di Bari, una masseria didattica che ospiterà una aula di formazione ed una enoteca con cucina, affinché dopo aver frequentato il corso, i ragazzi possano svolgere un tirocinio di alcuni mesi a contatto con la clientela, per imparare la professione di «addetto di sala» con il compito di raccontare i vini solo con vista e olfatto!



.....alcune immagini



IO VALGO!

AI SENZA BARRIERE - APS

.....alcune immagini



L'AULA E LA MASSERIA DIDATTICA

Il 1° luglio 2026 il Comune di Bari ha assegnato all'APS "IO VALGO – AISsenzabarriere" un immobile da ristrutturare, da adibire a sede dell'Associazione e quindi creeremo l'**Aula di Formazione** per la parte teorica e l'**Enoteca con Cucina** per la parte pratica, quest'ultima di almeno 6 mesi al fine di preparare i nostri giovani speciali all'assunzione da parte di ristoratori, hotel, enoteche.

Sarà realizzato un vero e proprio **Centro di Formazione dei "Sommelier Astemi"** per giovani con B.E.S. con annessi **Vigna e Uliveto/Frutteto Didattici** e un **Orto Sensoriale**, per una preparazione professionale a 360°.

La ristrutturazione e l'allestimento necessita di circa 1,25 mn€ per i quali dovremo aprire un crowdfunding in previsione del quale abbiamo chiesto l'aiuto di DOMINO.

ALCUNE TAVOLE DEL PROGETTO

Si riportano alcuni rendering di progetto e la tavola generale con i due corpi di fabbrica (Aula Didattica e Enoteca con Cucina) e le pertinenze, quindi il dettaglio del collegamento fra Aula e Enoteca e il layout ingrandito dell'Aula Didattica.

VISTE TRIDIMENSIONALI POST RECUPERO

FRONTE SUD

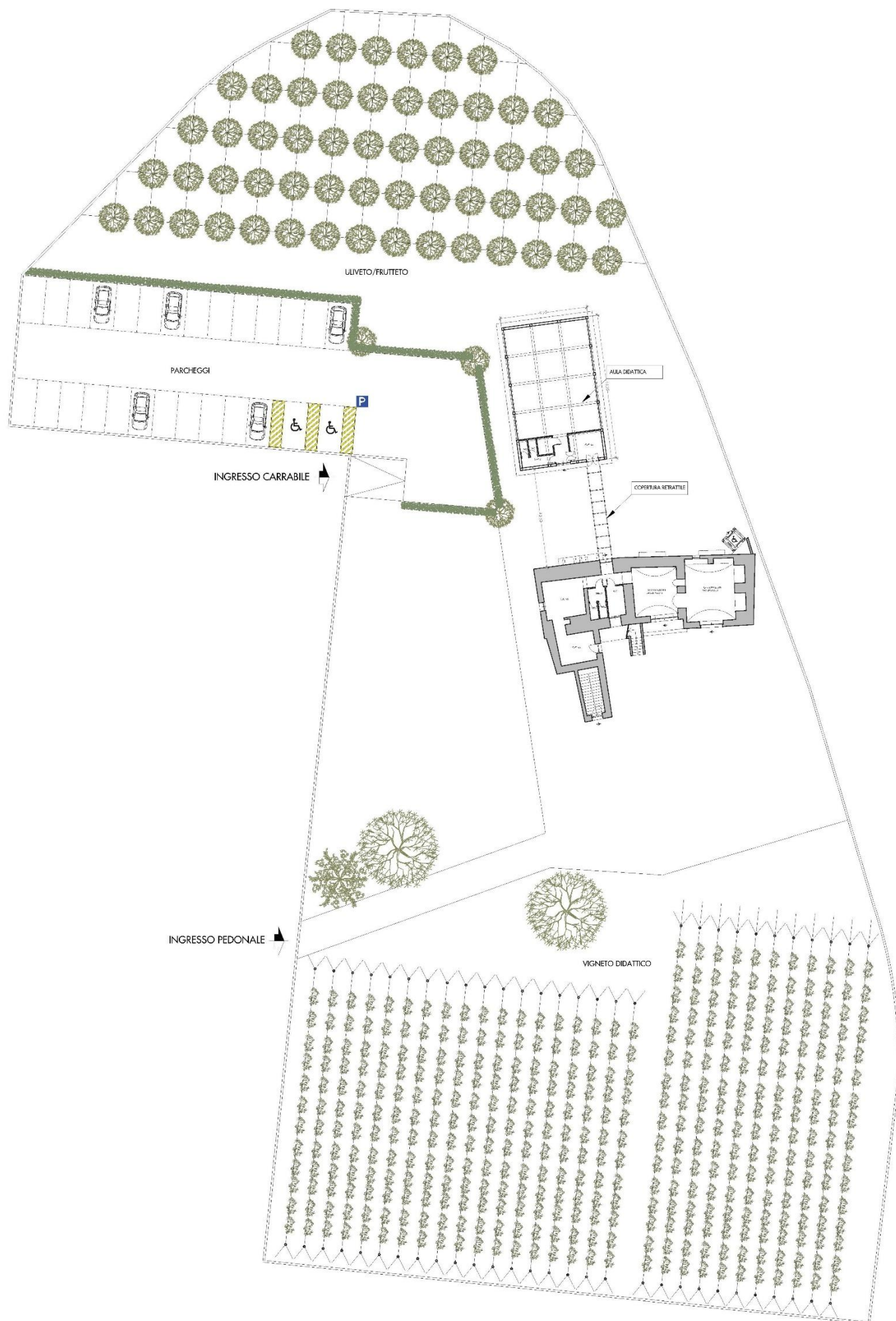


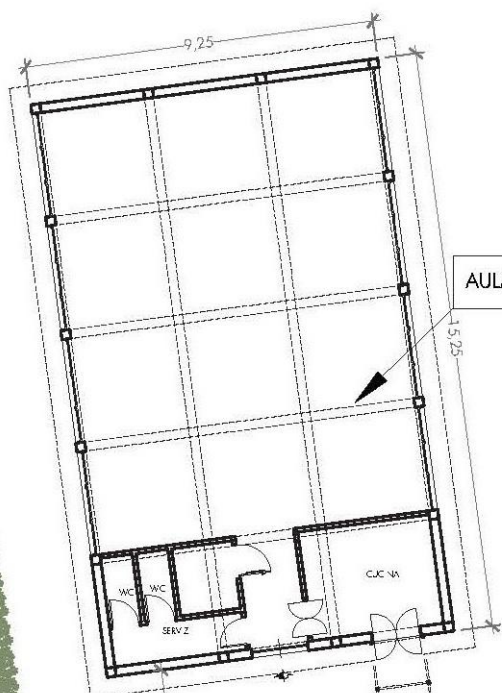
FRONTE OVEST



FRONTE NORD

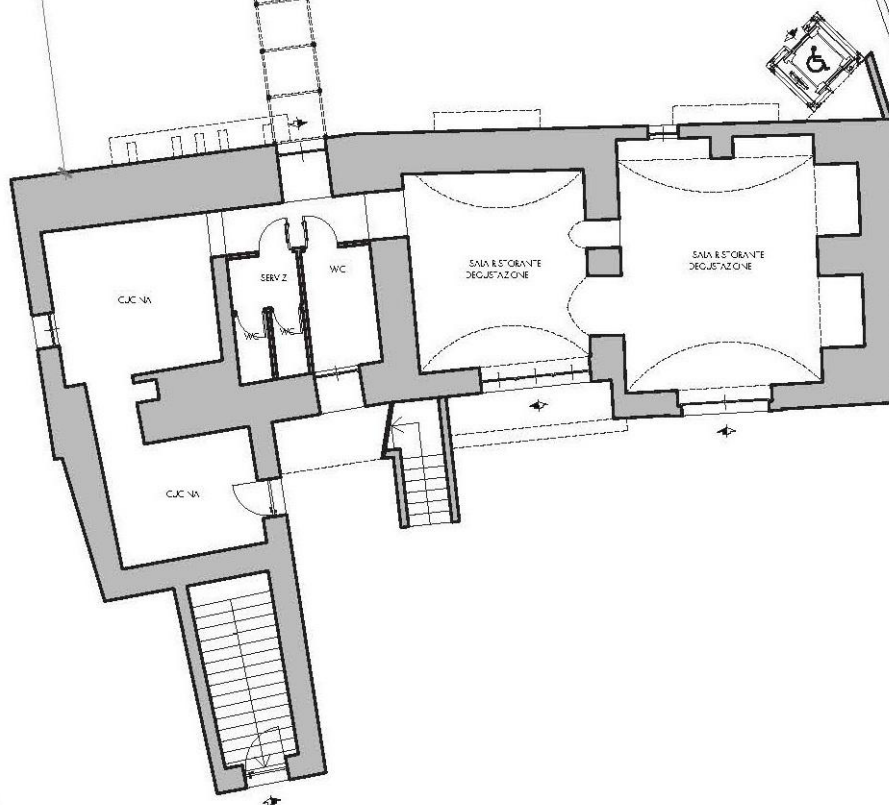






AULA DIDATTICA

COPERTURA RETRATTILE



PLANIMETRIA AULA DIDATTICA

