

▶ FOOD AND DRINK

Sommelier Ais per diffondere la cultura del vino e del cibo: chi sono e quello che fanno

Vino, la missione dei mille

di **Federico Sciuropa**

▶ PERUGIA - Mille. Mille soci attivi "e questo numero ci rende orgogliosi, anche perché ogni anno i soci aumentano" dice il presidente Sandro Camilli. Lui è il numero uno dei sommelier dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier), uomini e donne che si impegnano per diffondere la cultura del vino e del vino. Un lavoro impegnativo, fatto di studio, iniziative spesso da organizzare. Fatto innanzitutto di passione. Una di quelle passioni che prende. Con l'Umbria che ha fatto passi in avanti, qualitativi e numerici, davvero importanti.

Dalle delegazioni che sono sette (Assisi-Nocera, Città di Castello, Gubbio, Montefalco-Spoleto, Perugia-Trasimeno, Terni, Todi-Orvieto) all'attività. Vastissima.

Corsi di formazione professionale, di avvicinamento al vino, master e seminari di approfondimento su zone, vitigni, vini e tecniche produttive, cene tematiche, degustazioni guidate (anche in lingua), servizio sommelier, organizzazione eventi, consulenze enogastronomiche. L'elenco lo fermiamo qui anche perché in primis l'Ais è conosciuta per formare sommelier preparati, in gradi di abbinare correttamente e in maniera piacevole, un vino a un piatto. Per prendere il diploma occorrono corsi strutturati su tre livelli e un esame finale, quasi due anni di lavoro continuo, incessante.

"Corsi che aumentano - dice Sandro Camilli - e ad aumentare è anche il numero degli iscritti ai corsi.

Proprio nel 2015, per la prima volta, siamo riusciti a far partire un primo livello in contemporanea in tutte le delegazioni, considerando che iscriversi oggi ad un corso per sommelier non è di sicuro la prima priorità". Non è la

priorità ma ci si pensa, anche perché la qualità conta.

"Abbiamo elevato moltissimo il livello qualitativo dei corsi - argomenta il presidente Ais - investendo soprattutto sui relatori e sui vini (quelli in degustazione ai corsi, per la didattica ndr). Riteniamo che oltre a essere doveroso, rappresenti l'elemento determinante per diffondere capillarmente, con il passaparola, l'immagine e la professionalità dell'associazione in generale e sul territorio, molto di più di qualsiasi altra forma di promozione". Didattica abbinata ad attività sociali, ad iniziative sul territorio. "Forse mai come in questi ultimi anni - afferma Camilli carta alla mano - si sono svolte tantissime attività sociali in tutte le delegazioni mantenendo il più possibile basso il contributo di partecipazione proprio per facilitare la partecipazione, la socializzazione e, non ultima, la fidelizzazione. Nel 2015 abbiamo festeggiato il 50° anniversario della nostra associazione contribuendo a devolvere una somma in beneficenza e a fare una festa gratuita per tutti soci".

Far conoscere, presentare, sintetizzare e valorizzare il vino della regione è una delle missioni dell'Ais.

Così nel 2014, con grandi sforzi e sacrifici anche economici, l'Ais è riuscita a sfornare una iniziativa all'avanguardia. "Siamo riusciti, sempre per la prima volta - spiega Camilli - grazie anche al sostegno economico della Regione e dell'Unioncamere dell'Umbria a realizzare la prima edizione di Vinumbria, la prima guida completa ai produttori vitivinicoli della nostra regione. Dal 2015 poi, recensiamo i vini della nostra regione per nostra guida nazionale ai vini d'Italia Vitae. Dal 2011, con l'inizio operativo del nostro mandato, abbiamo immediatamente istituito, per la prima volta in assoluto, il concorso miglior sommelier dell'Umbria".

Adesso è alle porte la giornata della cultura del vino e dell'olio che da quest'anno si avvarrà anche del patrocinio e la collaborazione della Rai e del Mipaaf. Si svolgerà a Torgiano presso il Museo del vino e dell'olio sabato 21 maggio dalle 11 alle 16. In programma ci sono convegno, visite e degustazioni guidate. Quella degli associati Ais - tiriamo le somme - è una cultura da diffondere, legata anche al bere consapevole e con un occhio importante al mondo del lavoro.

"Sì, definitiva - afferma Camilli - da 50 anni diffondiamo con grande successo in Italia e nel mondo la cultura del vino e del cibo, con parti-

colare attenzione al bere consapevole, formando figure professionali qualificate, allargando di fatto l'orizzonte per nuove opportunità lavorative.

In quanto comunicatori del vino, siamo a completa disposizione per istituzioni, enti e produttori tutti, come sup-

porto per la promozione e la valorizzazione di questo prodotto principe della nostra tavola”.

Sandro Camilli ha impostato un lavoro di gruppo senza soste e “ci tengo a ringraziare tutti i soci di Ais Umbria per la costante e continua partecipazione alla vita dell'associazione e soprattutto a tutto il

consiglio direttivo. E' grazie all'instancabile lavoro fatto con amore, passione, impegno, allegria e armonia di tutti componenti, compresi i loro collaboratori abituati molto spesso a lavorare nell'ombra, che si riescono a raggiungere gli obiettivi ambiziosi che ci siamo prefissi”.

La giornata della cultura del vino e dell'olio a Torgiano al Museo del vino e dell'olio sabato 21 dalle 11 alle 16



Il presidente regionale Sandro Camilli: “Da 50 anni diffondiamo con grande successo in Italia e nel mondo la cultura del vino e del cibo, con particolare attenzione al bere consapevole”



“Formiamo figure professionali qualificate, allargando di fatto l'orizzonte per nuove opportunità lavorative”

