

Vino e olio, a Torgiano il matrimonio del gusto celebrato da Ais Umbria



di **MATTEO SAVIO**

Torgiano

Vino e olio, matrimonio di sapori e di tradizione tra due prodotti simbolo del made in Italy e, in particolare, della terra umbra. Quest'anno, grazie all'organizzazione dell'Associazione Italiana Sommelier dell'Umbria, in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole ambientali e forestali, il ministero dei Beni culturali e la Rai, la manifestazione dedicata a due eccellenze della cultura mediterranea e dell'Umbria sarà ospitata nella splendida location del Museo del Vino e dell'Olio di Torgiano.

“Noi sommelier - spiega Sandro Camilli, presidente dell'Ais Umbria - puntiamo sempre più l'attenzione alla formazione di qualità attraverso eventi impreziositi anche da patrocini di eccellenza. Un evento che, infatti, ogni anno si arricchisce e arricchisce chi ha il piacere di partecipare ad un appuntamento ormai divenuto immancabile per tutti gli appassionati”.

Il taglio del nastro è alle 11, con il convegno “L'etichetta, tra storia, arte, realizzazione, utilizzo e comprensione”, che vedrà protagonisti gli interventi di Luciano Giacchè, antropologo dell'alimentazione, Paolo Baiocchi e Marilena Gattobigio, funzionari del Mipaaf-Icqr di Perugia, e Anna Chiara Baiocchi, coordinatore didattico dell'Ais Umbria. Saranno presenti, oltre al presidente

Camilli, anche Pietro Marchi, delegato di Perugia e vice presidente Ais Umbria, il sindaco di Torgiano Marcello Nasini, e Chiara Lungarotti, della cantina Lungarotti. “La scelta della location - sottolinea Camilli - è ricaduta su Torgiano per l'assoluta attinenza che il famoso Museo del Vino e dell'Olio ha con la manifestazione, e con due prodotti di punta della nostra alimentazione”. Al termine del convegno sarà effettuata una visita guidata del Museo, con aperitivo e light-lunch. Alle 14.30, inoltre, sarà possibile partecipare alla degustazione, su prenotazione (392.59884.93) di tre vini e di tre tipologie di olio. Sarà una grande occasione per rappresentare la cultura del vino e dell'olio, sottolineando la storia, le infinite varietà, tipologie e tipicità che il territorio nazionale esprime, con la forza dei sommelier Ais, ambasciatori di un sapere e di un patrimonio unico al mondo per ricchezza e complessità.

IN TUTTA ITALIA

L'evento di Torgiano è la location umbra della manifestazione che quest'oggi vedrà tutte le regioni italiane celebrare la Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio. Nata nel 2011 su iniziativa dell'Associazione Italiana Sommelier, nelle ultime edizioni la manifestazione si è arricchita di un altro protagonista della tavola, oltre al vino: l'olio di oliva. Come è stato ricordato dal presidente nazionale Antonello Maietta nella presentazione dell'edizione di quest'anno, le 162 Delegazioni Ais organizzeranno in tutta Italia eventi, incontri, dibattiti e visite, in collaborazione con più di 2.000 produttori di vino e olio, 140 specialisti e docenti, oltre ai funzionari dell'Icqr. Le 22 sedi scelte saranno tutte di grande valore storico-culturale, fortemente connotate con il territorio di appartenenza e rappresentative della tradizione mediterranea e della cultura enoica e olearia, spesso con aspetti inediti al grande pubblico. Sarà una grande occasione per rappresentare la cultura del vino e dell'olio, sottolineando la storia, le infinite varietà, tipologie e tipicità che il territorio nazionale esprime, con la forza dei 35.000 sommelier Ais, ambasciatori di un sapere e di un patrimonio unico al mondo per ricchezza e complessità.



Ambasciatori del gusto Il presidente Ais Umbria Sandro Camilli insieme a giovani sommelier (foto Pierpaolo Metelli - Consorzio Tutela Vini Montefalco)

“ *Un evento che ogni anno si arricchisce e arricchisce chi ha il piacere di partecipare* ”

SANDRO CAMILLI, PRESIDENTE AIS UMBRIA

LA SCHEDA

FINALITÀ

L'Ais (Associazione Italiana Sommelier), presente anche in Umbria, ha da poco spento le 50 candeline. Da sempre volge la sua attenzione non solo alla preparazione dei sommelier di domani, ma ad una conoscenza approfondita e consapevole del vino e del cibo, oltre ad alimentare la passione che gli iscritti dimostrano fin dalle prime lezioni.

IN UMBRIA

Si sviluppa in 7 delegazioni: Perugia-Trasimeno; Città di Castello; Gubbio; Assisi-Nocera Umbra; Montefalco-Spoleto; Todi-Orvieto; Terni. Con questa presenza capillare riesce a coprire tutta la regione con i corsi di primo, secondo e terzo livello.

VIAGGI NEL GUSTO

Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier significa partecipare alle moltissime attività enogastronomiche, tra cui degustazioni guidate, seminari a tema, cene e gite presso aziende vitivinicole in Italia e nel mondo. Inoltre offre la possibilità di partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali.

