

Spett.

Ordine degli Ingegneri Bologna

Strada Maggiore 13

40125 Bologna

C.A. Tesoriere

Ing. Federico Ospitali

Bologna, 30 ottobre 2019

Oggetto: proposta convenzione/collaborazione.

Gentile Ingegnere Ospitali,

la ringrazio per qualità dell'accoglienza riservatami nell'incontro del 30 u.s.

Come concordato, desidero formulare una proposta base di collaborazione tra le nostre organizzazioni, con l'obiettivo di avviare percorsi di conoscenza e di apprendimento esperienziale relativi alla promozione della cultura del vino, dell'olio extravergine di oliva ed in generale delle produzioni alimentari di qualità.

La storia della Fondazione è prestigiosa e di assoluto rilievo nazionale ed internazionale. Un impegno costante e qualificato nella diffusione della cultura del vino, dell'olio di oliva e del cibo in generale, testimoniato dalla presenza alle nostre iniziative delle più alte cariche dello Stato, tra queste il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

Fondazione Italiana Sommelier Emilia-Romagna ha ben chiara la mission: costruire partenariati di sistema con gli attori di riferimento territoriale, al fine di promuovere iniziative che valorizzino la *cultura del gusto* e al contempo alimentino il *gusto per cultura* nelle varie ed articolate forme che da queste si generano.

L'avvicinamento al mondo del vino e dell'Evo, rappresentano un percorso permanente di crescita personale che si riverbera sul contesto di appartenenza, con ricadute positive sia in ambito professionale sia sociale, perché l'apprendimento esperienziale offerto dalle pratiche di degustazione, produce significativi momenti di cambiamento non programmabili ma sostanziali e visibili.

Questo primo documento intende fornire una cornice di riferimento, così che la Fondazione Italiana Sommelier possa disegnare con cura, successivamente al vostro indirizzo, le migliori iniziative in grado di rispondere ai bisogni e fabbisogni formativi, culturali e ludico-ricreativi espressi dall'Ordine.

Proponiamo l'avvio di un percorso innovativo di coprogettazione, formalizzato da una convenzione o protocollo d'intesa, che possa articolarsi in un programma di azioni nel breve, medio e lungo periodo e definirsi attraverso alcune aree di lavoro tra le quali:

- A. Realizzazione di un primo percorso formativo breve di sette incontri, definito *ABC del Vino*, da avviare nei primi mesi del 2020, dedicato alla sensibilizzazione e alla conoscenza della cultura del vino (in allegato il programma di base);
- B. Programmazione di incontri finalizzati alla conoscenza delle produzioni alimentari con particolare attenzione all'olio extravergine di oliva;
- C. Facilitazione economica per gli iscritti all'Ordine, nella partecipazione a corsi, eventi e degustazioni organizzati dalla Fondazione nelle Regione Emilia-Romagna;
- D. Organizzazione di visite guidate in aziende significative per le pratiche di cantina/frantoio adottate e per le logiche di produzione, tali da rientrare tra gli interessi professionali degli ingegneri iscritti all'Ordine;
- E. Organizzazione di momenti di degustazione all'interno di spazi di facilitazione relazionale tra professionisti, promozione di occasioni di confronto culturale, di benessere sociale e di valorizzazione dell'appartenenza all'Ordine.

Ringraziando per l'attenzione che vorrete riservare alla lettura di questa comunicazione, resto a completa disposizione per approfondire ed integrare quanto proposto.

La saluto cordialmente.

Maurizio Saggion

Il Presidente

Fondazione Italiana Sommelier Emilia-Romagna



L'ABC del Vino

Con questo corso desideriamo proporvi una meditata conversazione sul Vino, un incontro e un colloquio "senza segreti" con i docenti della Fondazione Italiana Sommelier, per introdurvi da protagonisti nell'affascinante mondo del Vino.

Sette incontri per conoscere, riconoscere e amare questo grande e appassionante prodotto della natura e dell'ingegno umano.

Durante l'intero corso verranno degustati 21 vini di qualità, verrà fornito il materiale didattico costituito dal testo "ABC del vino", dal quaderno appunti di degustazione (100 pagine a colori), dal cavatappi professionale, calici da degustazione.

A fine corso verrà consegnato l'Attestato di Partecipazione e il distintivo di Fondazione Italiana Sommelier.

Per partecipare al corso è necessario essere iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier.

IL PROGRAMMA DEL CORSO

- 1^a Lezione - La degustazione del vino. Analisi sensoriale visiva e olfattiva.
- 2^a Lezione - La degustazione del vino. Analisi sensoriale gustativa.
- 3^a Lezione - Viticoltura ed enologia.
- 4^a Lezione - Accostare il cibo al vino. Tecnica dell'abbinamento.
- 5^a Lezione - Enografia nazionale e spumantizzazione.
- 6^a Lezione - Enografia internazionale. Principali vini esteri.
- 7^a Lezione - Le funzioni del Sommelier. Lo stile nel servizio del vino.

È possibile prevedere alla fine del percorso in aula, una cena didattica di abbinamento cibo-vino da organizzare in un locale di Bologna e/o una visita in azienda vitivinicola del territorio, al fine di consolidare o approfondire quanto trattato.

Il costo base del corso è di € 300 a persona, esclusa quota associativa annuale (euro 100), ovviamente questa proposta dovrà essere tarata in ragione del numero degli iscritti, del luogo individuato e delle caratteristiche dell'accordo che andremo a definire.