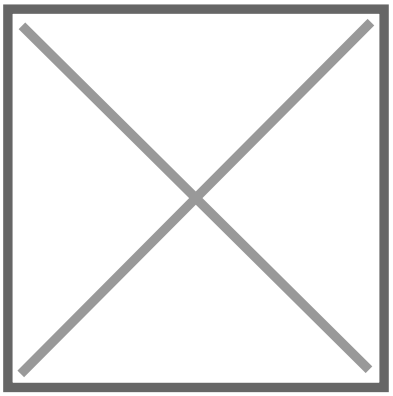


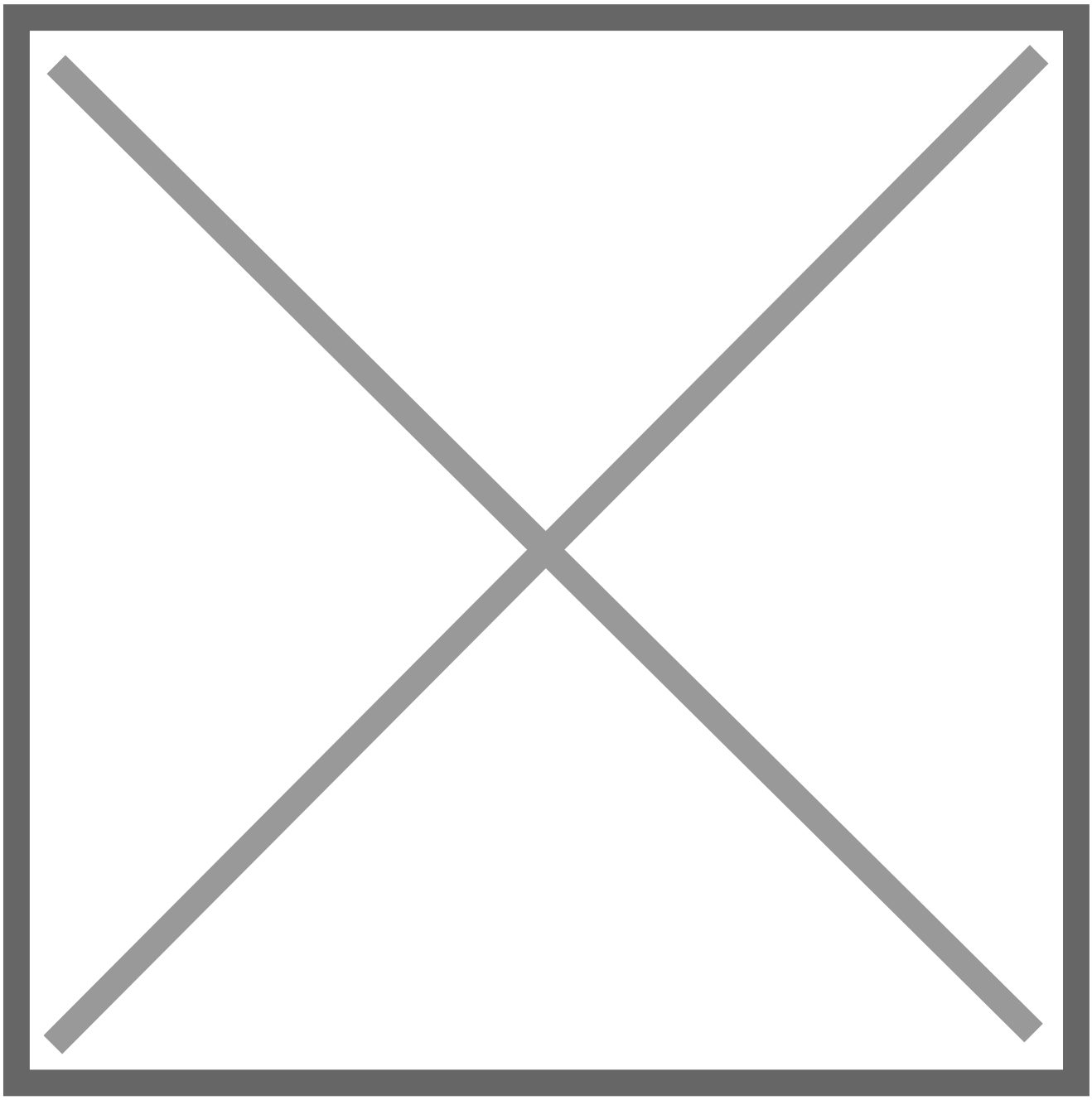
“Il Sommelier Astemio” a Bologna: riparte il corso per ragazzi con Bisogni Educativi Speciali (BES) tenuto da AIS Emilia

Descrizione

Presso la sede di Ricreamente APS-ADS, è partito il corso di sommelerie rivolto a ragazze e ragazzi a partire dai 16 anni che richiedono una didattica personalizzata. Pur non potendo assumere sostanze alcoliche, i partecipanti acquisiranno competenze da tramutare in opportunità lavorative

Lunedì 26 gennaio, a Zola Predosa (BO), ha preso avvio il corso “**Il Sommelier Astemio**”, progetto nazionale di inclusione sociale promosso da AIS Puglia e realizzato sul territorio bolognese con il coinvolgimento diretto di **AIS Emilia**, che cura la didattica mettendo a disposizione i propri sommelier.

Il corso si svolge presso **Ricreamente APS-ADS**, in via Leonardo da Vinci 19/2-3, ed è rivolto a ragazze e ragazzi a partire dai 16 anni con **Bisogni Educativi Speciali (BES)** che non possono assumere sostanze alcoliche. L’obiettivo è offrire agli otto partecipanti competenze culturali e professionali legate al mondo del vino, attraverso un approccio inclusivo e pienamente accessibile.



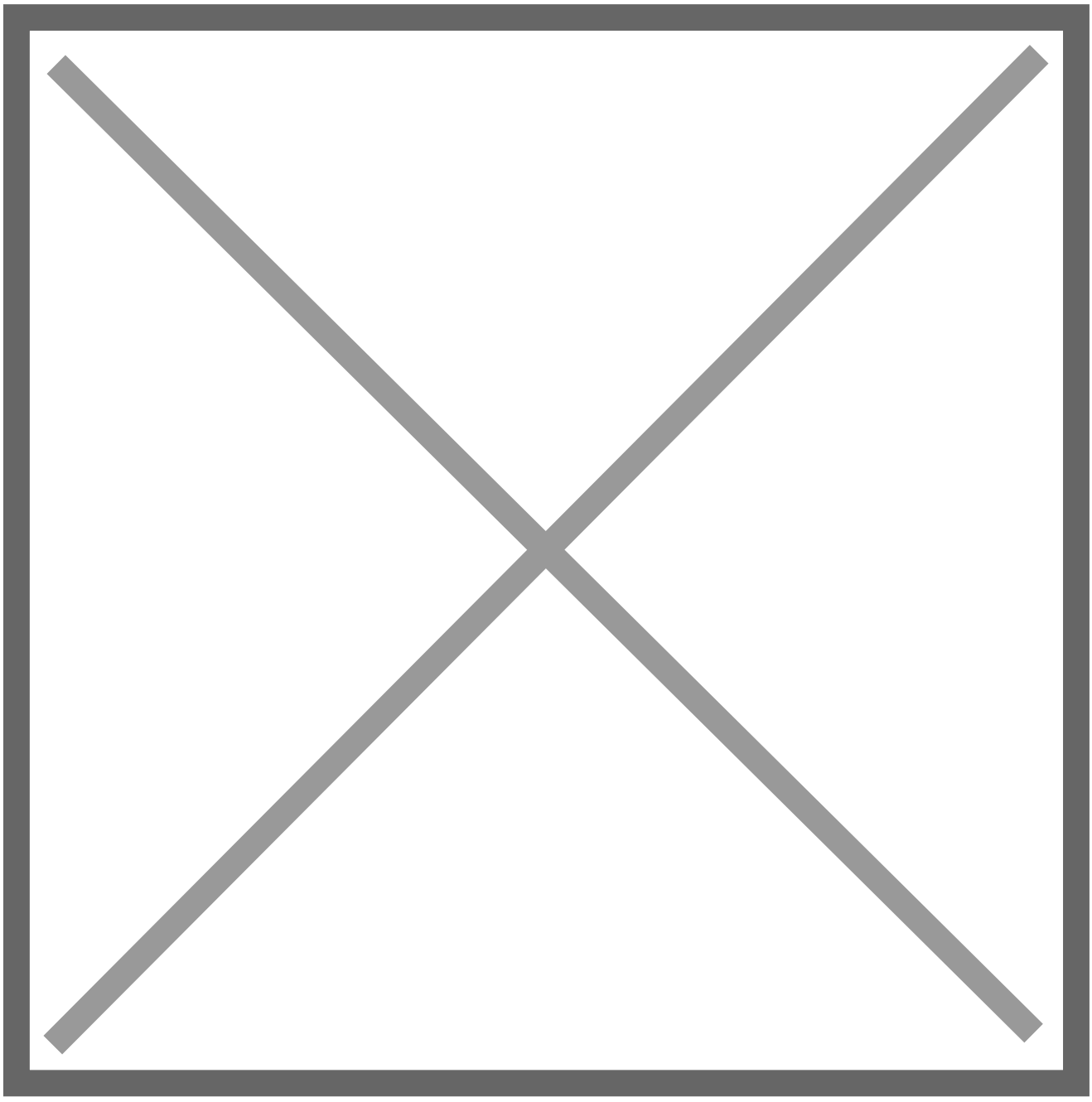
Ai ragazzi sarà fornita una cartella con i materiali del corso (Foto © AIS Emilia).

“Il Sommelier Astemio” nasce all’interno di **AIS Bari**, da un’idea di **Raffaele Massa**, ed è oggi un progetto unico in Italia. Utilizza la cultura del vino come strumento di crescita personale, orientamento e possibile inserimento nel mondo del lavoro, superando il concetto tradizionale di degustazione.

Il Comune di Zola Predosa, nella persona del consigliere **Paolo Grazia**, ha favorito il contatto con **Roberta Foglia**, dell’Associazione Ricreamente, ed **Elena Marvasi**, referente dei ragazzi dell’ **Istituto IPSAR Luigi Veronelli – sede di Valsamoggia**, a cui sono iscritti gli aspiranti “sommelier astemi”.

Il Sommelier Astemio a Bologna: la struttura del corso

Il percorso formativo è articolato in **14 lezioni** con cadenza settimanale e sviluppa gli argomenti fondamentali della didattica AIS: viticoltura, enologia, caratteristiche dei vini, servizio e abbinamento cibo-vino, privilegiando l'osservazione visiva e l'analisi olfattiva. Le lezioni sono supportate dal testo "Io Valgo – Imparo a raccontare il Vino", realizzato con un linguaggio semplice e arricchito da illustrazioni e didascalie che facilitano la comprensione e la memorizzazione.



Gli allievi seguono una lezione tenuta dai docenti AIS Emilia.

Ogni incontro è seguito da un **tutor qualificato** (pedagogista, docente di sostegno, educatore professionale o psicologo) e da un numero adeguato di Sommelier AIS, per garantire un accompagnamento costante e una didattica calibrata sulle capacità individuali dei partecipanti.

Il **percorso si concluderà a metà aprile con una visita in cantina** presso un'azienda vitivinicola del territorio, come sintesi dell'esperienza formativa e per un avvicinamento concreto al contesto produttivo.

Il corso è **gratuito per i partecipanti** grazia al supporto di istituzioni pubbliche e sponsor privati. Tra questi, Banca Intesa San Paolo ha contribuito con un sostegno economico di tremila euro, dimostrando l'attenzione del mondo imprenditoriale verso progetti di alto valore sociale.

L'iniziativa rientra nelle attività di AIS dedicate alla promozione di una cultura del vino responsabile e inclusiva e, attraverso il progetto "Il Sommelier Astemio" a Zola Predosa, conferma l'autorevolezza dell'Associazione Italiana Sommelier nella formazione enologica, dimostrando come il vino possa esprimere convivialità, cultura e opportunità concrete di crescita e autonomia personale.

Data di creazione
2026/02/05
Autore
redazione