



*Istituto di Istruzione Superiore "Duca degli Abruzzi"*

C.F. 80003870922  
P.I. 02470540929  
CODICE UNIVOCO UFHUKU

Via dell'Acquedotto romano  
Zona Industriale Est  
09067 ELMAS

Tel 070.243386  
Tel 070.213085

[cais01400p@istruzione.it](mailto:cais01400p@istruzione.it)  
PEC : [cais01400p@pec.istruzione.it](mailto:cais01400p@pec.istruzione.it)  
[www.agrarioelmas.edu.it](http://www.agrarioelmas.edu.it)

**Istituto Tecnico Agrario - ELMAS**  
**Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente - MARACALAGONIS**

Circ. 83

Elmas, 13 ottobre 2021

Ai docenti e  
Al sito web  
e, p.c. Al DSGA

**OGGETTO: Avvio corso sommelier Fondazione Italiana Sommelier (FIS) e calendario lezioni**

Si comunica a tutti gli studenti in elenco, iscritti al corso per Sommelier organizzato dall'Istituto in collaborazione con la Fondazione Italiana Sommelier, che la prima parte dello stesso prenderà avvio lunedì 25 ottobre 2021 e seguirà il calendario allegato.

L'obiettivo del corso è quello di insegnare la tecnica della degustazione, la metodologia dell'abbinamento cibo-vino, le diverse funzioni del sommelier e le molteplici realtà vinicole e mondiali. Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate in relazione ai temi trattati.

Al termine del percorso formativo, dopo superamento dell'esame, si consegue il diploma nazionale di sommelier con Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana e un attestato internazionale della Worldwide Sommelier Association.

Le lezioni si terranno dalle ore 14.15 alle ore 16.15 nell'aula della 4^E.

Si invitano tutti gli iscritti a perfezionare l'iscrizione con il versamento della quota dovuta tramite bonifico bancario all'IBAN: IT48A0101504802000070323992 intestato a: Wine & Food Sardinia Service.

Per qualsiasi ulteriore informazione può essere contattata la Prof.ssa Paola Massa, referente del progetto.



LA DIRIGENTE SCOLASTICA  
M. Antonietta Atzori

(documento firmato digitalmente)

ELENCO PARTECIPANTI

	<b>Cognome e nome</b>	<b>Classe</b>
1	Argiolas Gaia	5^D
2	Boero Nicolò	5^D
3	Congiu Nicola	5^A
4	Cucchedda Daniele	5^A
5	Erriu Giacomo	5^D
6	Fadda Anita	4^C
7	Falchi Michele	4^C
8	Pusceddu Francesca	4^C
9	Sainas Yari	5^B
10	Salis Eleonora	4^C
11	Serra Tomaso	5^C
12	Spano Gioele Maria	5^A
13	Testa Rebecca	4^C

**CALENDARIO PRIMA PARTE CORSO PER SOMMELIER**  
a.s. 2021-2022

<b>n.</b>	<b>TEMA DELLA LEZIONE</b>	<b>Data</b>	<b>Sommelier</b>
1	Presentazione del corso, la figura del sommelier	25/10/2021	Fabrizio Livretti
2	Tecnica della degustazione: esame visivo	26/10/2021	Giulio Pani
3	Tecnica della degustazione: esame olfattivo	03/11/2021	Giulio Pani
4	Tecnica della degustazione: esame gustativo	04/11/2021	Giulio Pani
5	Vini spumanti	08/11/2021	Andrea Cherchi
6	Legislazione : etichetta	09/11/2021	Stefano Mazzella
7	Studio e analisi dei vitigni più importanti del nord	16/11/2021	Fabrizio Livretti
8	Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro	15/11/2021	Andrea Cherchi
9	Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud	22/11/2021	Giulio Pani
10	La birra	29/11/2021	Augusto Piras
11	Enogastronomia. Tecnica dell'abbinamento	06/12/2021	Rossella Casula
12	Le funzioni del sommelier	07/12/2021	Fabrizio Livretti