Genova24.it
GENOVA POST

EASYBOX CERCHI UN DEPOSITO TEMPORANEO? Da noi il tuo spazio a partire da 10 euro a settimana.

GUSTO E LAVORO

CONDIVIDI SU FACEBOOK 3

Formazione professionale, ecco i corsi per diventare sommelier dell'olio. Tutte le date

Presentati da Ais Liguria

di **Redazione** - 03 Settembre 2019 - 12:29 Commenta Stampa Invia notizia

Più informazioni su olio sommelier dell'olio vino genova

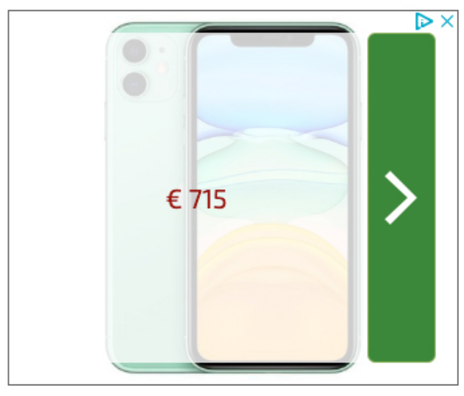
ASTA DEL MOBILE 60 giorni al -60%!

FOTO D' ARCHIVIO

MISURE TRAMITE ACQUISIZIONE FOTOGRAFICA!
Verifica le condizioni as-built
Maggiori dettagli
Leica Geosystems

Genova. Ais Liguria ha presentato i nuovi corsi di formazione professionale per sommelier per l'anno 2019/2020, in partenza dal 18 settembre. La grande novità di quest'anno sono i corsi per diventare sommelier dell'olio previsti al Mog di Genova da novembre

Continuano ad aumentare le richieste per i corsi dell'Associazione Italiana Sommelier, un movimento che negli ultimi anni, anche in Liguria, ha registrato un numero di appassionati sempre più ampio e trasversale. Sono 11 quelli proposti su tutto il territorio della nostra Regione, con una grande novità: un nuovo corso per diventare sommelier dell'olio, in programma dal 12 novembre al Mog di Genova (Mercato orientale). Tigullio, Imperia, Savona, La Spezia e Genova: l'Ais sarà presente con i suoi corsi.



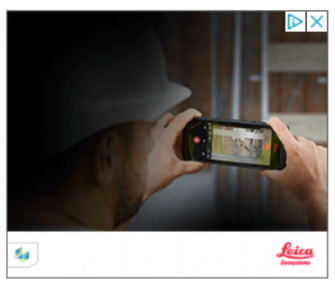
«Un movimento virtuoso che si fonda su una didattica consolidata e riconosciuta a livello internazionale, apprezzato da fasce di appassionati che contano un numero crescente di giovani e donne, a conferma di quanto il tema del consumo consapevole di vino sia importante – sottolinea Alex Molinari, presidente di Ais Liguria – da non trascurare anche i risvolti professionali per i futuri sommelier, in un settore dove preparazione e conoscenza tecnica offrono nuovi e interessanti spunti lavorativi, specialmente per chi vanta già nel proprio curriculum la conoscenza di una o più lingue straniere e una formazione specifica di settore». Il raggiungimento della qualifica di sommelier rappresenta per chi entra nel mondo Ais l'accesso ad un percorso formativo molto più ampio ed articolato. Cultura, tradizione e lavoro. E da quest'anno, non solo nel mondo vinicolo. «I corsi dedicati all'assaggio dell'olio sono una novità che ci inorgoglisce – continua Molinari – questo non solo perché nella nostra terra, in particolare a ponente, il settore della produzione di olio ha radici profonde, ma anche perché il corso di assaggio amplia le conoscenze e le possibilità di approfondimento, proiettandoci ancora una volta al passo con i tempi».

Corsi 2019/2020:

Sestri Levante dal 18/9 al 6/11 al Grande Albergo di via Vittorio Veneto dalle 21 alle 23.30. Info: 3475812919

Imperia dal 7/10 al 2/12 all'Hotel Corallo di Corso Garibaldi dalle 21 alle 23.30. Info: 3200573932

Savona dal 16/10 all'11/12 all'Nh Hotel di via Chiodo dalle 21 alle 23.30. Info: 3888217880



La Spezia dal 18/2 al 9/04 all'Nh Jolly Hotel di via XX Settembre dalle 20.30 alle 23. Info: 3284866414

Genova dal 18/2 al 15/04 all'Nh Hotel Plaza di via Piaggio dalle 16 alle 18.30 e dalle 20.30 alle 23. Info: 3311275605. Corso sommelier dell'olio: dal 12/11 al 25/02 (14 lezioni) al Mog di Genova.

Taboola Feed

Difenderti dai ladri. Promo antifurto a marzo -50%. Calcola preventivo
Antifurto Verisure |

Informazioni Coronavirus
resta aggiornato su
www.regione.liguria.it

SHEIN
FINO AL'85% DI SCONTO
COMPRA ORA

PIÙ POPOLARI PHOTOGALLERY VIDEO

Coronavirus, governo valuta scuole chiuse fino a metà marzo in tutta Italia

trovaprezzi.it

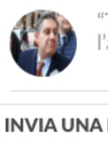
HESSE
Realizzazione e manutenzione impianti elettrici, termoidraulici e sanificazione climatizzatori.
Corso Ricci 67 R
SAVONA
Corso Podestà 12/8
GENOVA
SCOPRI DI PIÙ »

TeKnoZone

GE24lettere Tutte le lettere

Il Csi: "Con il Coronavirus una sosta utile anche per riflettere, ritroviamo la gioia dello sport"

Navi delle armi, dai portuali una lettera aperta ai lavoratori della Delta spedizioni


"Toti parla mai di cultura?", l'appello di un nostro lettore

INVIA UNA LETTERA »

LEADERSHIP

career girls
EMPOWERMENT LESSON SERIES

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici