

**CHIAVARI** (scu) «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». Così il chiavarese **Alex Molinari** (nella foto), presidente di Ais Liguria, parla di Ais e dei nuovi corsi. «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». Dopo il successo dei corsi delle delegazioni del Tigullio, di Savona e di Imperia, proseguono i corsi di quali-



ficazione professionale per sommelier 2020 di Ais Liguria, associazione che negli ultimi anni ha registrato un numero di appassionati sempre più ampio e trasversale. Anche Genova e La Spezia si pre-

parano ad accogliere i futuri sommelier, con due corsi di formazione professionale in partenza da martedì 18 febbraio 2020.

A La Spezia il corso di Ais Liguria sarà attivo fino al 9 aprile 2020 e si terrà all'Nh Jolly Hotel (via XX Settembre 2) in orario serale dalle 20.30 alle 23 (info: 3284866414). A Genova, il corso durerà fino al 15 aprile 2020 e avrà luogo all'Nh Hotel Plaza (via Piaggio 11) dalle 16 alle 18.30 e dalle 20.30 alle 23 (informazioni: 3311275605). Tra le materie affrontate dai corsi viticoltura, enologia, tecnica di degustazione e la figura del sommelier. Gli iscritti studieranno i diversi tipi di vini, spumanti, birre, liquori e distillati e avranno la possibilità di visitare un'azienda vitivinicola. Le iscrizioni ai due corsi sono aperte sul sito [www.aisliguria.it](http://www.aisliguria.it)