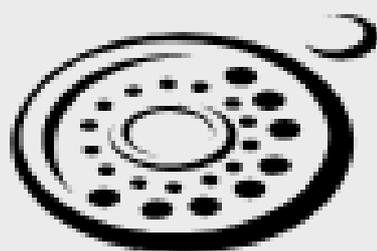

RASSEGNA STAMPA

Bari, 9 Ottobre, 2023



Associazione Italiana Sommelier

**GIORNATA NAZIONALE DELLA SOSTENIBILITÀ
E DELLA SOLIDARIETÀ A CURA
DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER**

Il Sommelier Astemio nasce in Puglia. La Delegazione AIS di Bari, guidata da Raffaele Massa, ha dato vita a un progetto unico in Italia, includendo nella propria attività una iniziativa in cui il mondo del vino diventa a pieno titolo, veicolo e strumento per sostenere idee e progetti inclusivi.

VALERIO CEVA GRIMALDI

Repubblica.it

https://bari.repubblica.it/cronaca/2023/10/09/news/bari_corso_sommelier_astemio_person_e_disabili_ais-417385198/

Ansa.it

http://www.ansa.it/puglia/notizie/2023/10/10/con-sommelier-astemio-il-vino-diventa-strumento-di-inclusione_e9508fbd-2e61-4057-a058-6a525442185e.html

Ansa sezione Terra e Gusto, homepage nazionale

https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2023/10/10/con-sommelier-astemio-il-vino-diventa-strumento-di-inclusione_6ecobb4d-06b3-4545-8ab2-ab7612d5fe28.html

Rai

<https://www.rainews.it/tgr/puglia/video/2023/10/inclusione-sommelier-disabilita-vino-masseria-bari-5fofo955-1b75-41do-928e-245bd6661e98.html>

Corriere del vino

<https://corrieredelvino.it/news/il-sommelier-astemio-al-via-i-corsi-di-ais/>

VALERIO CEVA GRIMALDI

Italia a Tavola

Sommelier Astemio, grazie ad Ais Puglia il vino è strumento di
inclusione - Italia a Tavola

Puglia autentica

AIS Puglia presenta il progetto “Sommelier Astemio” per ragazzi
con Bisogni Educativi Speciali | Puglia Autentica- La Puglia come
non l'hai mai vista (pugliaautentica.it)

Winenews.it

Nasce il primo corso per “Sommelier Astemio”, dedicato ai ragazzi
con bisogni educativi speciali - WineNews

Gazzetta mezzogiorno

Bari, nasce il corso di formazione da «Sommelier Astemio» per
giovani con lievi disabilità - La Gazzetta del Mezzogiorno

Trmtv

Ais e Comune di Bari insieme per ‘il Sommelier Astemio’: masseria
didattica e corso per ragazzi con disabilita’ - trmtv

Il sommelier astemio: da lunedì per i ragazzi

di **Gennaro Totorizzo**

Il vino diventa strumento d' inclusione. E a Bari c'è un fulgido esempio: il progetto "Sommelier astemio" promosso ormai da sei anni dall'Ais, associazione italiana sommelier, di Bari. Un centinaio di ragazzi con lievi disabilità hanno imparato, sino a ora, in corsi dedicati, a raccontare i vini senza doverli bere. Non possono farlo perché per esempio assumono medicinali. Allora sono sufficienti la vista e l'olfatto. Ma ora i partecipanti avranno anche una casa: l'associazione punta a riqualificare un rudere che sarà presto donato dal Comune e lo trasformerà in una masseria didattica.

Anche questo verrà raccontato durante la prima edizione della "Giornata nazionale Ais della sostenibilità e della solidarietà" che si terrà proprio a Ba-

ri: lunedì alle 10 al Grande albergo delle nazioni, i delegati da diverse regioni italiane racconteranno i progetti solidali in corso. E naturalmente non potrà mancare anche quello barese. Il "Sommelier astemio" è cominciato nel 2017 con l'organizzazione dei corsi. E ora prende sempre più forma il progetto complementare, un sogno mai abbandonato. In una parte della struttura si pensa a un'aula dedicata alla formazione, e che quindi dovrebbe ospitare la parte teorica con i provetti sommelier. In un'altra invece sarà allestita un'enoteca con cucina per consentire ai ragazzi con disabilità che frequentano i corsi di mettere in pratica gli insegnamenti, in un vero e proprio tirocinio che durerà circa sei o sette mesi. «I ragazzi devono fare esperienza ai tavoli», fa notare Massa. E non si tratterà di simu-

lazioni. Tutti i cittadini potranno andare a mangiare o semplicemente a bere nell'enoteca, dove saranno accolti proprio dai corsisti che, guidati dai sommelier dell'associazione, racconteranno ai commensali i vini utilizzando soltanto la vista e l'olfatto. «L'obiettivo è l'inclusione sociale - aggiunge il delegato Ais Bari - Vogliamo formare ragazzi affinché possano aspirare a diventare addetti di sala e a raccontare il vino nella loro condizione».



Da lunedì All'Hotel Nazioni

Il Sommelier astemio vino come inclusione

Un corso per insegnare ai ragazzi con disabilità a diventare sommelier: conoscere i vini grazie a sensi diversi dal gusto, come l'olfatto e la vista. E così l'universo del vino diventa così strumento di inclusione sociale per giovani con Bisogni Educativi Speciali (Bes), che potranno così acquisire una vera e propria professionalità. È il "Sommelier astemio", il progetto presentato, a Bari, alla Prima edizione della Giornata Nazionale della Sostenibilità e della Solidarietà a cura dell'Associazione Italiana Sommelier. L'iniziativa si svolge all'interno di Ais4Aid, un'apposita cornice che riunirà tutte le iniziative sostenibili di Ais sul territorio. Il progetto si adatta, così, alle condizioni psicofisiche dei ragazzi che non possono assumere sostanze

alcoliche: corredato da un apposito libro, attraverso un testo e delle lezioni, gli studenti affrontano i temi.

"Dalla Puglia, che è stata un po' precorritrice delle iniziative del sociale di Ais, alle Marche, all'Emilia: ci sono

tante bellissime iniziative che meritano il nostro sostegno. Le illustriamo e intendiamo sostenerle a livello nazionale", ha spiegato il presidente nazionale di Ais, Sandro Camilli. "Il tema del sociale è molto importante: noi, come AIS, daremo ampio respiro e sviluppo a tutti i temi legati a questa priorità. Per noi questo è un dovere più che una scelta", ha rimarcato. Il Sommelier Astemio è un'idea che nasce nel 2017 a Rutigliano, in un ristorante nato per dare dignità al lavoro di un gruppo di 15 ragazzi con disabilità e bisogni educativi speciali. "Con il mio gruppo di lavoro - spiega Raffaele Massa, delegato di Bari e vicepresidente Ais Puglia - abbiamo creato una modalità di formazione, tagliato sulle esigenze dei nostri ragazzi speciali. L'idea è poi diventata un libro di testo".



▲ Delegato Raffaele Massa



GRAZIE

VALERIO CEVA GRIMALDI
