Si è conclusa la seconda edizione del **Corso Superiore di Sommellerie** promossa da ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Sono 15 gli studenti - tra cui una ragazza brasiliana e una statunitense - che hanno conseguito l'attestato di Sommelier, dopo un percorso formativo lungo circa cinque mesi, tra lezioni teoriche, esercitazioni pratiche, visite didattiche e periodo di stage.

Intervenendo alla cerimonia di consegna degli attestati, **Riccardo Carelli, Amministratore Delegato di ALMA** , ha sottolineato la crescente importanza del mondo del vino nell'offerta formativa della Scuola. «Il Corso Superiore di Sommellerie - ha detto Carelli - è un riflesso dell'evoluzione di ALMA in questi anni: da Casa dei Cuochi ci siamo trasformati in Scuola dell'Ospitalità. Oggi non è più possibile ignorare l'importanza del servizio di sala: questo Corso è nato - e migliora di edizione in edizione grazie al contributo dei docenti e degli studenti - per promuovere il concetto di professionalità dell'accoglienza».

Andrea Sinigaglia, Responsabile di ALMA Wine Academy, ha evidenziato l'unicità del **Cors o Superiore di Sommellerie**
e il suo essere in linea con lo stile della Scuola: «La nostra missione è quella di trasferire conoscenze e passione: noi docenti cerchiamo di farlo dialogando apertamente con gli studenti, perché è il confronto costante in un ambiente stimolante che aiuta a crescere e ad acquisire una professionalità che facilita l'inserimento nel mondo del lavoro. Il tutto comunque nel segno del rigore, come testimonia anche la severità della prova d'esame affrontata dagli allievi, articolata in due momenti: la presentazione di un vino e di un prodotto tipici del territorio dove il candidato ha svolto il periodo di stage e la spiegazione di un vino internazionale».

All'atto conclusivo del Corso Superiore di Sommellerie ha partecipato anche il Rettore di ALMA Gualtiero Marchesi.

Ai neo sommelier ALMA ha organizzato anche una sorpresa: la Scuola ha infatti accolto

Josko Gravner, considerato uno dei più importanti viticoltori (anche se lui preferisce definirsi “contadino”) europei. Gravner opera in Italia, nella zona del Collio, in località Oslavia: proprio la visita didattica alla sua cantina è stata uno dei momenti del Corso più apprezzati dagli studenti. Alla costante ricerca di un vino ecologicamente ineccepibile, che rifiuta etichette come “biologico” o “biodinamico”, Gravner ha salutato gli studenti - che ha voluto anche omaggiare con due vini della sua straordinaria produzione - ricordando loro che «Il vino è il pensiero di chi lo fa» e che «Il vino deve essere vivo», motivo per cui nella sua cantina ha sostituito i recipienti in acciaio con le anfore e le botti.

Tra i 15 studenti di ALMA che hanno superato l’esame finale, una menzione particolare meritano Myriam Moretto, Emily Johnston e Sandro Brusco che, con il punteggio di 95/100, si sono dimostrati i migliori studenti del **Corso Superiore di Sommellerie.**