

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER L'AGRICOLTURA E
L'AMBIENTE
SCIGLIANO**

**LA SCUOLA PER LO SVILUPPO
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007 - 2013**

CORSO DI SOMMELIER

**COMPETENZE PER LO SVILUPPO
C – 5 FSE – 2007 - 81**

RELAZIONE FINALE

Il corso di sommelier, attivato dall'IPAA di Scigliano, ha centrato gli scopi prefissati nel momento della progettazione.

Non è stato facile, programmare, elaborare ed ottimizzare un impegno così variegato e ricco di professionalità come quello appena concluso, ma uno studio approfondito ed il rispetto scrupoloso delle direttive ministeriali ha permesso di portare a buon fine il progetto.

Il 6 maggio 2008 per molti dei nostri ragazzi è iniziata una vera e propria esperienza, non solo scolastica, ma anche di vita sociale.

La scelta della Sicilia come sede di lavoro non è stata casuale.

Da sempre il patrimonio vitivinicolo dell'isola mediterranea è apprezzato in tutto il mondo, e la stretta e professionale collaborazione con l'esperto dell'Associazione Italiana Sommelier – Sezione Territoriale Sicilia – Delegazione di Messina Tirrenica, Prof. Nicola Caravello è stata propedeutica per qualificare il livello dello stage.

120 ore di corso possono essere poche se rapportate ad un patrimonio di conoscenze in continua evoluzione, e suscettibili di considerazioni in progress.

Ma alle 40 ore di didattica per l'orientamento, necessarie per la formazione di base degli allievi, si sono intervallate 80 ore di qualificazione professionale per Sommelier.

Una variegata alternanza delle attività ha costantemente catalizzato l'attenzione e la partecipazione degli allievi.

Gli appuntamenti di studio, hanno sempre beneficiato di una partecipazione straordinaria da parte delle Aziende visitate, al punto da essere accolti nelle cantine di Donna Fugata dal proprietario Cav. Giacomo Rallo, personaggio di rilievo nello scenario vitivinicolo internazionale.

Tra i primi vigneti visitati dai ragazzi, quelli dell'isola di Lipari, dove una cura particolare, necessaria per le peculiarità dei terreni, permette di ottenere risultati prestigiosi.

Dal primo giorno, le lezioni si sono svolte con regolarità. Due gli appuntamenti quotidiani di studio: alle 8.30 con il tutor aziendale, alle 15.00 l'appuntamento con il Sommelier, diventato da subito per i ragazzi la vera novità didattica di tutto il percorso formativo.

Escursioni giornaliere nella Valle dell'Etna, nella provincia di Milazzo ed in quella di Marsala, hanno permesso ai ragazzi non solo di scoprire vigneti particolarmente apprezzati per la vastità e la qualità delle uve coltivate, ma anche di visitare alcune delle cantine che hanno fatto la storia d'Italia, come quelle dell'azienda Florio a Marsala.

23 studenti, un tutor e due accompagnatori di un piccolo istituto, periferico al grande apparato della pubblica istruzione italiana, per due settimane hanno rappresentato un vero e proprio drappello di pionieri nel mondo affascinante della vitivinicoltura internazionale.

Per una volta, insieme, alunni e docenti, orgogliosi di vivere e operare nel profondo Sud.

Lavorare ad un progetto, poi rivelatosi, l'unico in Italia, ha confermato la convinzione che si può fare bene il proprio dovere in qualunque posto ci si ritrovi.

E' troppo facile trovare a Scigliano elementi di diversità con il contesto nazionale, a me piace pensare, che ovunque si può fare bene.

Ovunque, si può fare bene il proprio lavoro e, particolari contesti locali di degrado devono servire solo da stimolo.

Credo che il patrimonio personale, che ognuno mette a disposizione, non debba essere proporzionale a quello che si riceve dal territorio.

Sono convinta che si abbia il dovere di amplificare quello che si riceve quotidianamente dal rapporto con gli studenti, seminando in modo imparziale e alimentando in tutti la convinzione che la Scuola sia il vero passaporto per la vita professionale e civile.

Prof.ssa Anna Maria Tarsitano