Ais Veneto, ampliata l'offerta formativa per il 2021

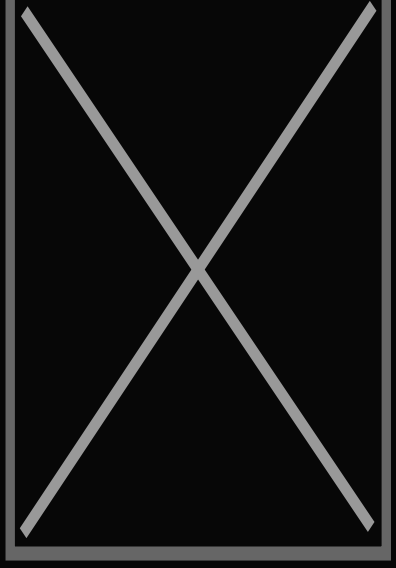
ais-veneto-3395a45d

Ais Veneto potenzia la propria offerta formativa abbinando ai **nuovi corsi in presenza**, in partenza nel mese di aprile, anche dei **corsi online**. Ais Veneto prosegue così il percorso intrapreso nel 2020 per rendere più flessibile e accessibile la propria proposta didattica. I nuovi corsi online sono studiati per ottimizzare i tempi senza rinunciare alla qualità della formazione che da sempre contraddistingue Ais. Al fascino delle degustazioni dal vivo si aggiungono i vantaggi della tecnologia, per dare vita a una più completa e sicura esperienza formativa.

Dei 27 corsi in partenza per formare appassionati e operatori ben 15 si svolgeranno in modalità online. Al corso di primo livello, a partire da quest’anno si aggiunge anche il 2° livello nella stessa modalità, con le voci dei docenti protagonisti direttamente dalle più importanti zone vitivinicole d'Italia. L'offerta formativa online si completerà con il 3° livello che si terrà a settembre con una nuovissima full immersion nel mondo dell'abbinamento cibo-vino. È infatti prevista una serie di **cene guidate nei ristoranti**, che trasformerà il corso in una vera e propria esperienza nel mondo della gastronomia. Per chi invece desidera la formula tradizionale in presenza, sono previsti 12 corsi con posti limitati, in tutte le province del Veneto.

A partire dalla fine di febbraio, inoltre, tutti i primi livelli sospesi a novembre 2020 verranno chiusi con una **degustazione online** alla quale ha già aderito più del 90% dei corsisti iscritti ai corsi precedenti. I partecipanti verranno divisi in 3 gruppi che affronteranno il tasting in 5 incontri ognuno, in modo tale da permettere loro di proseguire il percorso didattico col livello successivo.

[caption id="attachment_183271" align="alignright" width="200"]



Marco Aldegheri[/caption]

“Verrà messa in campo un'operazione logistica senza precedenti - spiega **Marco Aldegheri**, Presidente di Ais Veneto - che permetterà a oltre 600 persone di ricevere un **kit di 20 bottiglie di diversi formati, tra vini, birre e distillati**. I corsisti potranno stappare, tra le proprie mura domestiche, un numero di bottiglie complessivo confrontabile a quello che viene aperto in un anno in tutti i corsi del Veneto. Grazie al supporto professionale di Comunian Vini, 12mila bottiglie saranno recapitate in tutta la regione”.

Numeri che non spaventano Ais Veneto: “Siamo organizzati e abituati a gestire al meglio i tanti soci che accedono alla nostra formazione - prosegue Aldegheri -. Ogni anno sono 55 i corsi realizzati mediamente, 400 i sommelier che concludono il percorso formativo con una qualifica, 1200 le persone in formazione permanente, 11mila le bottiglie aperte nei nostri corsi di formazione in cui sono coinvolti 60 docenti dal Veneto e dal resto del Nord Italia insieme a 30 direttori di corso, tutor e a 80 assistenti di corso. Senza dimenticare che, già dallo scorso anno, consegniamo tutto il materiale didattico a domicilio prima dell’inizio dei corsi”.