



 Fondazione Italiana Sommelier

 LUISS

10^o

FORUM INTERNAZIONALE DELLA CULTURA DEL **VINO** E DELL'**OLIO**

CON IL PATROCINIO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

in collaborazione con

Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

 Rai

Lunedì 3 Luglio 2017 • ore 10:00

Aula Magna Mario Arcelli - LUISS Guido Carli

Viale Pola, 12 - Roma

Il Vino, l'Olio, il Pomodoro, il Basilico e il Colosseo avrebbero potuto, possono e potranno essere la grande ricchezza per il nostro Paese.



La Fondazione Italiana Sommelier porta avanti da oltre trent'anni l'ambizioso progetto volto all'emancipazione del nostro Paese nell'ambito della Cultura del Vino e dell'Olio. Dal 2008 questo progetto si è concretizzato con la nascita del Forum Internazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, un'intera giornata volta a denunciare la diffusa indifferenza su questo nostro patrimonio, a completamento del lavoro che svolgiamo quotidianamente, anche attraverso le molteplici attività, corsi e degustazioni, volti a diffondere la cultura del bere bene.

Il decimo Forum Internazionale della Cultura del Vino e dell'Olio si svolgerà a Roma, presso la prestigiosa sede della LUISS Guido Carli - Libera Università Internazionale Studi Sociali. Un Convegno importante, Roma quest'anno offrirà uno spunto provocatorio:

***Il Vino, l'Olio, il Pomodoro, il Basilico e il Colosseo** avrebbero potuto, possono e potranno essere la grande ricchezza per il nostro Paese.*

Lunedì 3 luglio, giorno della festa di fine anno sociale, sarà una giornata unica e imperdibile, da conservare tra i ricordi più belli.



Il Programma e i Relatori

ORE 10:00

❖ **GIOVANNI LO STORTO**

DIRETTORE GENERALE DELLA LUISS

Saluto di Benvenuto.

❖ **FRANCO M. RICCI**

PRESIDENTE FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

La Provocazione.

Il Vino, l'Olio, il Pomodoro, il Basilico e il Colosseo avrebbero potuto, possono e potranno essere la grande ricchezza per il nostro Paese.

❖ **ANTONELLA CLERICI**

CONDUTTRICE TELEVISIVA

I Dati.

Da 17 anni un'importante "pillola" di vino tutti i giorni in TV.

CONDUCE IL FORUM

❖ **BRUNO VESPA**

GIORNALISTA E SCRITTORE

❖ **PAOLA SEVERINO**

RETTORE DELLA LUISS

La Possibilità.

L'Università può aprire in maniera importante a questa cultura?



❖ **LETIZIA MORATTI**

CO-FONDATRICE FONDAZIONE SAN PATRIGNANO

L'Opportunità.

La viticoltura a San Patignano: il vino come fonte di insegnamento e di riscatto sociale.

❖ **FRANCESCA CASTELLUCCI**

SOMMELIER

La Rinascita.

L'esperienza di una ragazza che a San Patignano ce l'ha fatta.

❖ **OSCAR FARINETTI**

IMPREDITORE EATALY

L'Iniziativa.

Eataly, ricchezza culturale per il vino e l'olio del nostro Paese.

❖ **SARA FARNETTI**

MEDICO SPECIALISTA IN MEDICINA INTERNA, PH.D. IN FISIOPATOLOGIA DEL

METABOLISMO E DELLA NUTRIZIONE

La Consapevolezza.

Informazione medico scientifica: non è sufficiente smentire, bisogna proporre la verità.

❖ **MASSIMO FIORIO**

VICEPRESIDENTE COMMISSIONE AGRICOLTURA ALLA CAMERA E PRIMO FIRMATARIO

DEL PROGETTO DI LEGGE SUL VINO COME MATERIA DI STUDIO NELLE SCUOLE.

La Formazione.

A che punto è l'introduzione della materia vino nelle scuole professionali?



❖ **GIUSEPPE CASTIGLIONE**

SOTTOSEGRETARIO DI STATO AL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

La Politica.

La cultura del vino e dell'agroalimentare di qualità: un formidabile motore per la ripresa.

❖ **PAOLO LAUCIANI**

DOCENTE DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

Il Metodo.

L'importanza di saper trasmettere il proprio sapere sulla "materia vino" usando un linguaggio comprensibile a tutti.

❖ **DANIELA SCROBOGNA**

DOCENTE DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

L'Edonismo.

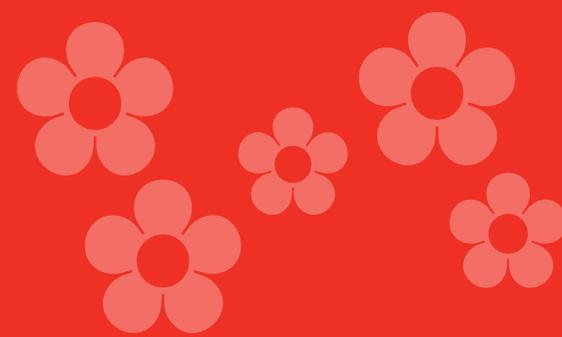
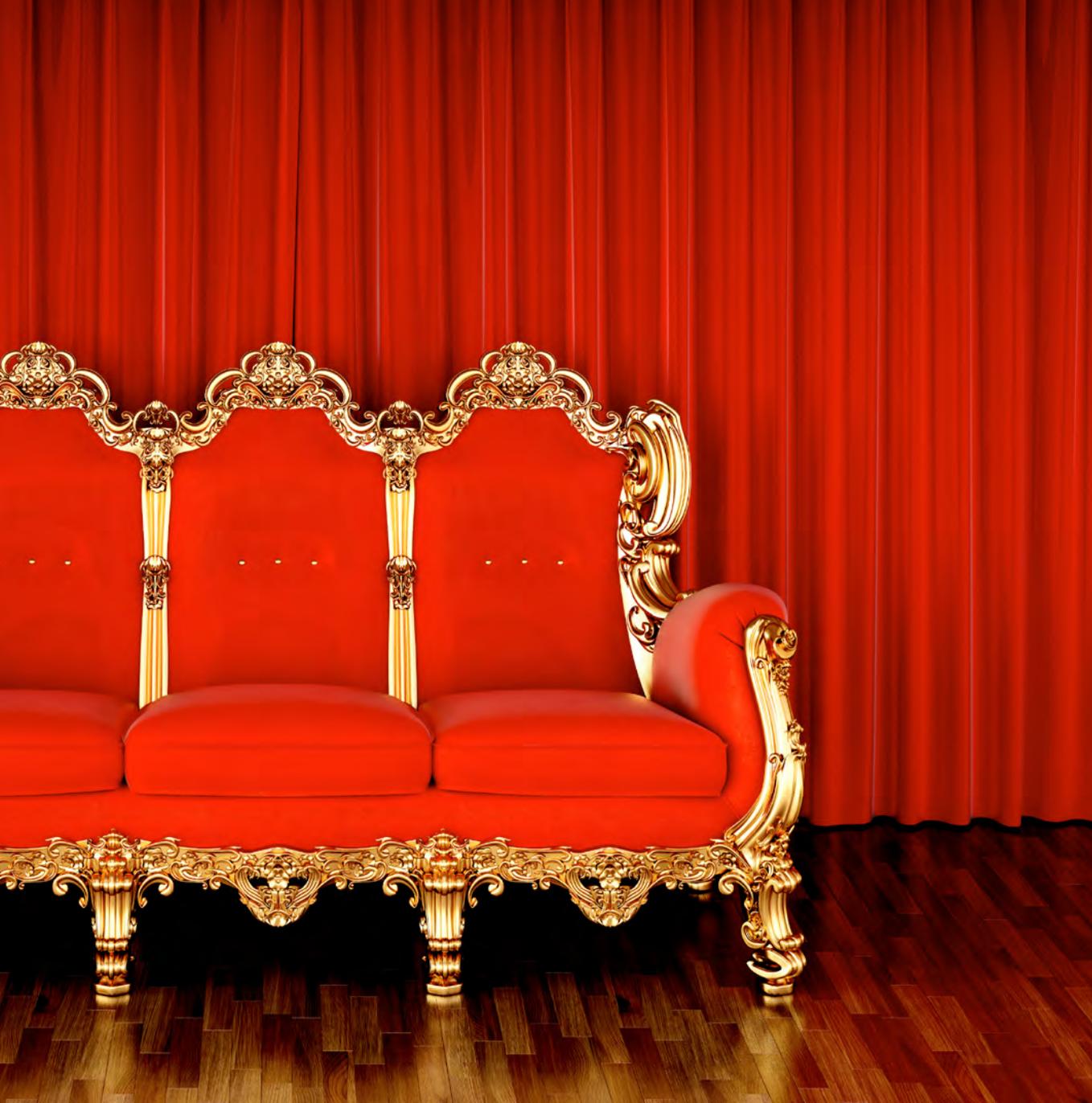
Come un perfetto abbinamento tra il cibo e il vino possa veicolare verso un piacere di livello superiore.

❖ **DARIO FRANCESCHINI**

MINISTRO DEI BENI E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI E DEL TURISMO

Il Mezzo.

La cultura enogastronomica come percorso di crescita del turismo sostenibile e di qualità.



Chiusura prevista dei lavori e brindisi alle ore 13:00

A seguire, un brindisi tutto culturale della tradizione italiana con le migliori etichette dell'Oltrepò Pavese accompagnate da prodotti tipici.

Per Esserci

Ingresso libero.

Posti limitati, è gradita la prenotazione tramite telefono **06.8550941** oppure mandando una mail a sommelier@bibenda.it

La giornata continua presso le sale dell'Hotel Rome Cavalieri a partire dalle ore 15:00 con un programma molto articolato.



Forum 2^a parte

NELLE SALE DELL'HOTEL ROME CAVALIERI IN VIA ALBERTO CADLOLO, 101 SI SVOLGERÀ LA SECONDA PARTE DI QUESTA IMPORTANTE GIORNATA CON LA FESTA PER LA CONSEGNA DEI DIPLOMI E LA CHIUSURA DELL'ANNO SOCIALE.

FESTA DEI DIPLOMI

Ore 15:00

Consegna dei diplomi e delle insegne di Sommelier ai 350 allievi dei corsi di Qualificazione di Roma e del Lazio e ai 40 ragazzi di San Patrignano per il 10° corso svolto nella Comunità.

Consegna ai nostri Soci più affezionati l'Attestato d'Onore dei 10, 15, 20, 25 e 30 anni di appartenenza.

FESTA DELL'OLTREPÒ PAVESE

Ore 16:00 fino alle 21:30

Banco d'assaggio eccezionale con la presenza di 30 Aziende tra le migliori dell'Oltrepò Pavese. A contorno, gustose specialità tipiche della nostra penisola.

[Prenotazione obbligatoria](#), ingresso 10 Euro.



FESTA PER LA CONSEGNA DEI DIPLOMI DEL 4° BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER

Ore 20:30

Sulla terrazza più suggestiva della città si svolgerà la Cena di gala riservata ai Sommelier del 4° Bibenda Executive Wine Master. Nel corso della serata verranno consegnate le insegne ai corsisti che hanno superato gli esami.

*Chiusura ufficiale
dell'anno sociale 2016-2017
Arrivederci al 15 settembre,
Buona Estate!*



Fondazione Italiana Sommelier

www.bibenda.it