

# Corso di Qualificazione Professionale per SOMMELIER



**Inizio del Corso  
ANGRI (SA)**  
**03 Marzo 2026 Martedì serale**  
Dalle 18,30 alle 21.00

Non sono ammessi ritardi.  
Non si può lasciare l'aula prima della lezione.

Visita in azienda: **18 aprile 2026**

Test e cena didattica:

**mercoledì 2 Dicembre 2026**

Festa dei diplomi:

**15 Dicembre 2026**

## I Docenti

### Direttore del Corso

Presidente Veronica Iannone

### Servizio Sommelier

Arianna Celoro

Francesco Carmellino

### Segreteria del Corso

338/4991160

iscrizioni aperte c/o WICCA – ANGRI  
[presidentesommeliercampania@gmail.com](mailto:presidentesommeliercampania@gmail.com)  
[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)

### Docenti

Antonella Anselmo  
Alessia Borrelli  
Miinma Coppola  
Luciano Mallozzi  
Paolo Lauciani  
Massimo Billetto  
Valentina Santoro

Sara Tosti  
Daniele Croce  
Roberto Greco  
Fabiana Bottan  
Magda Raimondo  
Tito Marotta

## Il Calendario del Corso

**La degustazione, l'enografia nazionale, internazionale e la tecnica dell'abbinamento cibo-vino**

<b>1</b>	<b>03/03/2026 Martedì</b>	<b>11</b>	<b>05/05/2026</b>	<b>21</b>	<b>22/09/2026</b>
<b>2</b>	<b>10/03/2026 Martedì</b>	<b>12</b>	<b>12/05/2026</b>	<b>22</b>	<b>29/09/2026</b>
<b>3</b>	<b>17/03/2026 Martedì</b>	<b>13</b>	<b>19/05/2026</b>	<b>23</b>	<b>06/10/2026</b>
<b>4</b>	<b>23/03/2026 Lunedì</b>	<b>14</b>	<b>26/05/2026</b>	<b>24</b>	<b>13/10/2026</b>
<b>5</b>	<b>24/03/2026 Martedì</b>	<b>15</b>	<b>03/06/2026</b>	<b>25</b>	<b>20/10/2026</b>
<b>6</b>	<b>30/03/2026 Lunedì</b>	<b>16</b>	<b>08/06/2026</b>	<b>26</b>	<b>27/10/2026</b>
<b>7</b>	<b>07/04/2026 Martedì</b>	<b>17</b>	<b>09/06/2026</b>	<b>27</b>	<b>03/11/2026</b>
<b>8</b>	<b>14/04/2026 Martedì</b>	<b>18</b>	<b>16/06/2026</b>	<b>28</b>	<b>10/11/2026</b>
<b>9</b>	<b>21/04/2026 Martedì</b>	<b>19</b>	<b>22/06/2026</b>	<b>29</b>	<b>17/11/2026</b>
<b>10</b>	<b>28/04/2026 Martedì</b>	<b>20</b>	<b>15/09/2026</b>	<b>30</b>	<b>24/11/2026</b>