

Associazione Italiana Sommelier

ADOLFO TREGGIARI

Candidato alla Presidenza AIS
della Regione Romagna

ADOLFO

Il coraggio gentile.

Cesena, la sezione in cui nacque l'abbinamento cibo-vino, la città dalla quale desidero nasca un nuovo corso per AIS Romagna.

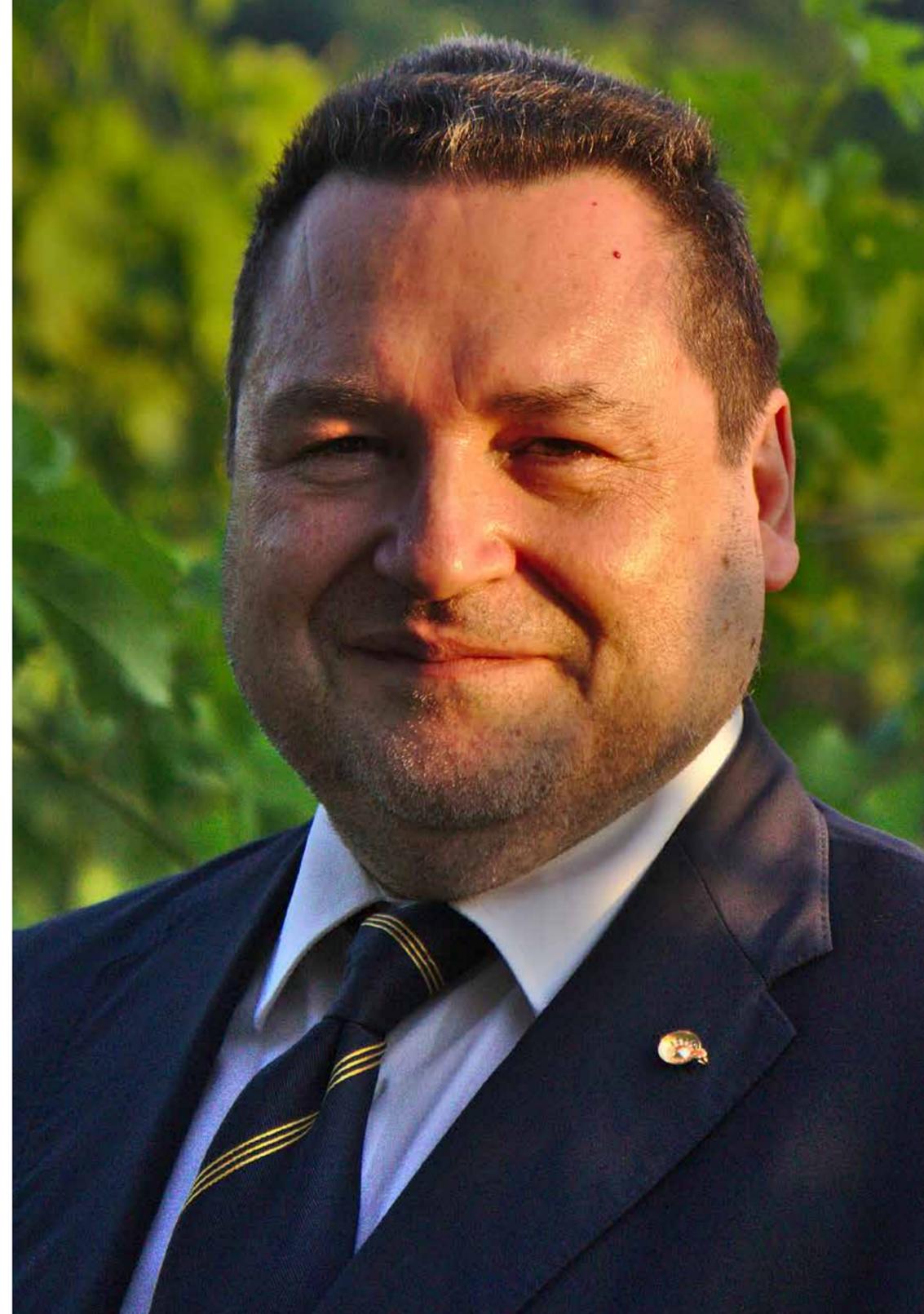
Da sempre la Delegazione di Cesena si è distinta per pensare - nel limite del possibile - fuori dagli schemi, con l'introduzione di nuovi ambiziosi percorsi e l'estensione delle iniziative al limite dei propri confini, non solo per essere presente ma per esserne parte. **Gettare il cuore oltre l'ostacolo** ci ha sempre contraddistinto e ora, grazie a questa occasione, vorrei continuare a farlo.

Vorrei farlo perché AIS Romagna merita di consolidarsi quale riferimento ed esempio da seguire, grazie al territorio che la contraddistingue, alle Persone che lo popolano, alle aziende che la rendono viva e alla sconfinata cultura enogastronomica che da sempre la caratterizza. Diventare Presidente di un territorio così

ampio e complesso non è una sfida semplice: significa rivedere con **coraggio** e **occhio critico** anni di **status quo**, rinunciando a zone di comfort ormai consolidate e accendere i riflettori su problemi troppo a lungo ignorati: la disaffezione dei Soci consisti al termine del loro percorso.

La parola d'ordine sarà coinvolgere: **coinvolgere i Soci**, prima di tutto, trasformandoli da **spettatori in esploratori**, quindi dedicarsi ai produttori, agli esercenti e poi giù, a gettare mani e radici in un **territorio ricco di opportunità**, fino a raggiungerne il cuore, **tessendo legami e relazioni di inestimabile valore** che siano indirizzate al senso più intimo del nostro fare Associazione: **l'unione, lo scopo comune**.

Adolfo Treggiari



PROGRAMMA

L'unione, lo scopo comune.

Il concetto stesso di Associazione racchiude in sé il ruolo che le persone ricoprono all'interno di questo delicato ecosistema: essere soci.

Essere Soci significa appartenere anzitutto ad un organismo che muta, evolve, si modifica e - cosa più importante - *cresce per migliorarsi*.

Ecco perché chi viene eletto amministratore dell'Associazione dovrà assolvere tre compiti delicati:

- Salvaguardare i Soci e l'Associazione;
- Essere certo che questi perseguano scopi e obiettivi comuni;
- Promuovere il territorio.

Come ben sappiamo, uno dei maggiori problemi è rappresentato

dal tasso di abbandono al termine dei corsi: all'inaugurazione di nuovi corsi o dell'anno accademico assistiamo al repentino quanto fisiologico aumento di nuovi iscritti allo stesso modo in cui, pochi anni dopo, li vediamo abbandonare la vita associativa.

Il nostro compito è di andare *alla radice del problema* e comprendere il perché di queste defezioni, non solo limitandole il più possibile ma anzi, invertendo la tendenza.

E lo faremo seguendo *3 principi cardine*:

- 1. COINVOLGIMENTO**
- 2. RELAZIONI**
- 3. QUALITÀ**



UN CONTESTO SATURO

Coinvolgere fino alla radice del bicchiere.

Viviamo in un contesto ormai saturo.

I tanti *eventi sul vino* organizzati in continuazione e in ogni luogo - programmati da associazioni concorrenti e/o locali, singoli divulgatori o altre organizzazioni a noi distanti ma capaci di accogliere i nostri ormai ex Soci - ci costringono a una riflessione.

Cosa possiamo fare?

Abbiamo una conoscenza in più rispetto agli altri: noi non ci limitiamo a “offrire” il vino, noi degustiamo, spieghiamo, facciamo incontrare, scoprire e conoscere fino ad *entrare dentro il bicchiere per poi uscire dalla radice della vite che l'ha prodotto*.

Per questo credo che:

- *Organizzare con periodicità corsi* di approfondimento

trasversali a tutte le varie materie affrontate durante i corsi - lasciando sempre in evidenza la degustazione -

- *Incontrare con regolarità le cantine*, entrando a stretto contatto con chi l'oggetto del nostro studio lo produce;
- *Approfondire regioni vitivinicole* di ogni parte del mondo attraverso percorsi tematici;
- *Ampliare le conoscenze* anche fuori dal mondo del vino (ad esempio nel mondo caseario, delle birre, dei distillati, dei sakè o dei the e delle tisane),

siano chiavi in grado di stimolare i Soci non solo a restare con noi al termine del percorso di studio, ma anche a costruire una base sempre maggiore di associati con una parola d'ordine semplice quanto evocativa: **COINVOLGERE**.



IL RUOLO DEI SOCI

Da spettatori a esploratori.

I Soci corsisti sono la linfa vitale della nostra Associazione, senza di loro AIS non esisterebbe: *ne sono anima e ambasciatori*.

In questo delicato contesto il ruolo dei Direttori di corso e dei Delegati è cruciale: il loro essere a stretto contatto con la forza motrice dell'Associazione li rende chiave di volta dell'intero funzionamento e sarà in prima battuta grazie a loro se il corsista si sentirà *partecipe del corso e non semplice spettatore*.

Coinvolgere è un processo delicato: occorre riconoscere le *diversità e le potenzialità di ciascun Socio*, individuando gli elementi unici di quel bagaglio di conoscenze che ognuno di noi porta con sé, fatto di *passioni e interessi* che costituiscono un patrimonio da valorizzare all'interno dell'Associazione.

Fare emergere questi elementi unici significa anzitutto *mettersi in gioco, esplorare insieme a loro* - i corsisti - terreni sempre nuovi e sfidanti, offrendo loro stimoli e spunti in grado di renderli parte attiva di ogni appuntamento.

Ecco come - ad esempio - uscite, visite e appuntamenti cadenzati nel tempo, possano assumere il ruolo di inaspettate finestre su *territori inesplorati, occasioni* per saggiare con mano e avere una conoscenza diretta ed empirica di ciò che ci contorna: dalle diverse realtà territoriali, a partire dalle cantine, fino a giungere ai confini dei nostri ambiti quali i produttori di formaggio o di cioccolato.



AMBASCIATORI DELLA NOSTRA TERRA

Legami con produttori, delegazioni e territorio.

Come premesso, la proposta di questi appuntamenti dovrà essere pensata e preparata in modo *calendarizzato*, così da offrire anche ai nuovi Soci la possibilità di partecipare ciclicamente agli incontri e, cosa più importante, non dovrà gravare sui Soci di spese eccessive, ad esempio prevedendone l'eventuale gratuità di volta in volta in base all'andamento del bilancio.

Per arrivare a questo ambizioso scopo dobbiamo riscoprire due legami fondamentali:

- Con i nostri produttori: sono loro che dobbiamo portare a contatto con i nostri soci;
- Con le altre regioni/delegazioni: uno scambio di cui dobbiamo

approfittare. Da un lato per portare il nostro territorio in giro per l'Italia, e dall'altro per conoscere nuovi territori, avvalendosi di coloro che ne sono a contatto quotidianamente.

In questi anni come delegato - nel limite dei due anni di chiusura per pandemia - ho allacciato contatti con le delegazioni della nostra regione e con quelle di altre regioni per poter avviare queste *operazioni di scambio*: è così che possiamo diventare *ambasciatori del nostro territorio* in giro per l'Italia e contemporaneamente approfondire la nostra conoscenza delle altre regioni.



ECCELLENZA GLOBALE

La qualità in ogni aspetto dell'esperienza AIS.

Per poter diventare ambasciatori occorre che la nostra didattica sia impeccabile e questo è possibile in 4 modi.

COMUNICAZIONE E STANDING

In questi anni come direttore di corso, ho potuto apprezzare la preparazione dei nostri relatori ma meno le loro capacità comunicative e relazionali (tra i quali mi ci metto anch'io!). Propongo di organizzare corsi di comunicazione e su come presentarsi e comportarsi in un'aula didattica allo scopo di coinvolgere i corsisti, ovviamente tenuti da esperti del settore.

SELEZIONE DEI MATERIALI

I vini e i prodotti presentati alle lezioni dovranno essere i

medesimi, uniformati tra le varie delegazioni. Dovrà essere completata l'opera di centralizzazione dei vini da proporre alle singole lezioni aumentando i rapporti con i produttori locali e i distributori per riuscire a raggiungere un elevato livello di qualità.

DEGUSTAZIONE

Vorrei riproporre la degustazione di 4 vini durante il secondo livello del corso per sommelier.

CONFRONTO

Fondamentale sarà tenere conto delle segnalazioni che i corsisti esprimeranno durante i vari corsi al fine di migliorarsi sempre più.



CULTURA DEL VINO E DEL TERRITORIO

Il grande tesoro è nel giardino di casa nostra.

“L'Associazione ha lo scopo
primario di qualificare
la figura e la professione
del Sommelier, nonché
di valorizzare la cultura
del vino, dei prodotti
alimentari tradizionali
e tipici, della gastronomia.”

art. 3 - Statuto AIS

Riprendendo l'art.3 del nostro statuto appare chiaro quanto i produttori presenti sul territorio rappresentino un ulteriore asset fondamentale della nostra Associazione.

Il nostro scopo è quello di diventare il *fil rouge* tra produttori, consumatori e locali dove si effettua la mescita. Da un lato dobbiamo *supportare i produttori* ad adattarsi alle evoluzioni del mercato attraverso la nostra guida ed i nostri eventi; dall'altro dobbiamo portare in primis i ristoranti a valorizzare il territorio

e comprendere che il primo grande tesoro ce l'hanno in casa, accogliendo le richieste dei turisti che desiderano “*bere locale*”, e capire che il mercato è cambiato e oggi più che mai il livello dei consumatori - così come quello dei nostri corsisti - è elevato.

Per questo, anche attraverso le associazioni di categoria, propongo **due vie complementari**:

- *Lo sviluppo di mini-corsi di formazione* dedicati a ristoratori, gestori di agriturismi e proprietari di chioschi e bar del territorio, in cui promuovere l'importanza di lavorare con i vini locali, e supportarli nello stilare carte con vini regionali, spiegando i principi dell'abbinamento e così via.
- *Un accordo con i produttori* con cui proseguire sulla strada della conoscenza dei nostri vitigni, dando sempre maggiore rilevanza ai *Master dell'Albana e del Sangiovese* e coinvolgere i produttori delle nostre *perle* (Famoso e Rebola) nella creazione di eventi ad hoc che ne portino la conoscenza fuori regione.



UNA SEDE VICINA

L'importanza di comunicare con i soci.

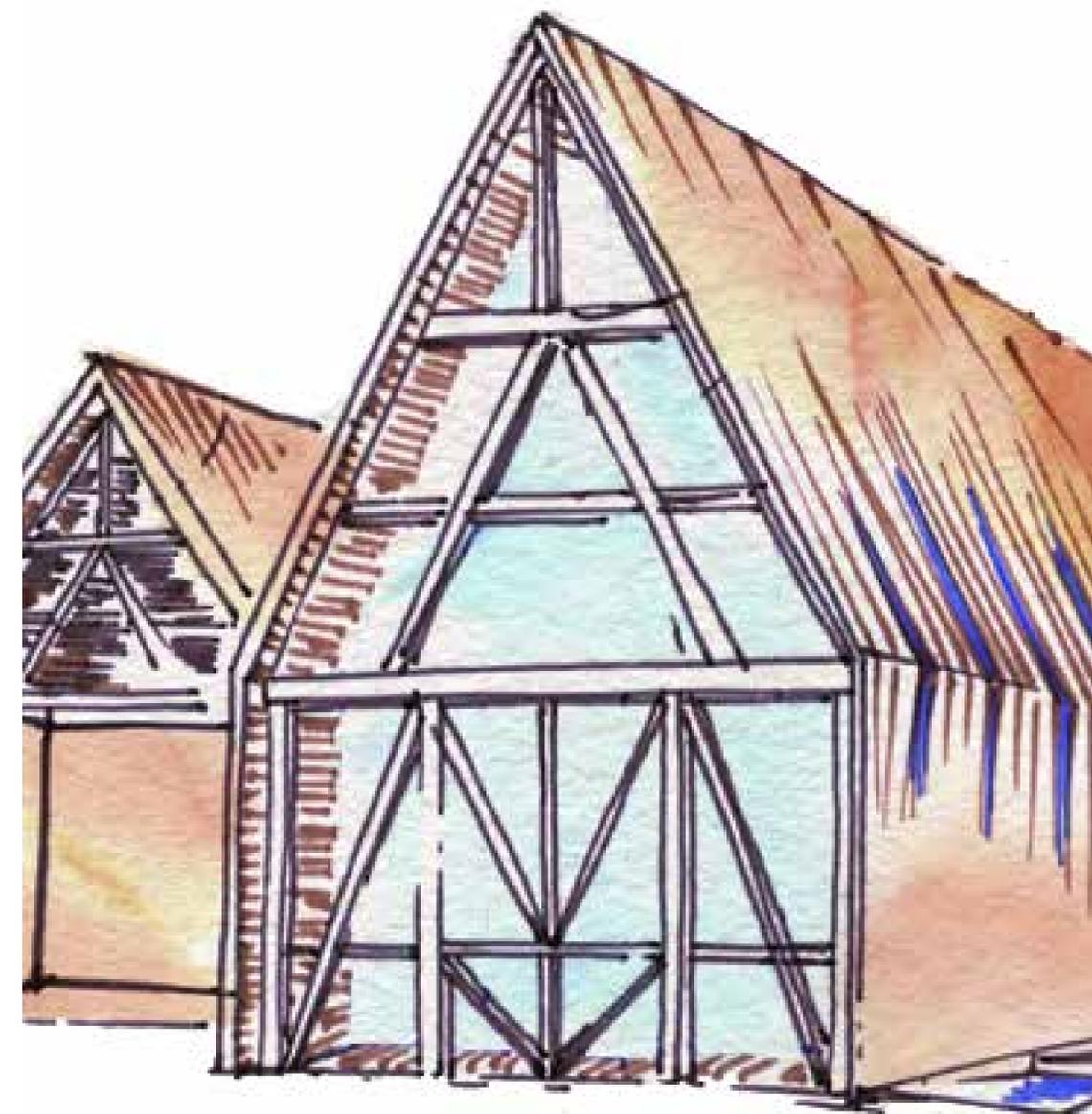
Tutti questi elementi dovranno avere un denominatore comune:
LA COMUNICAZIONE.

Abbiamo visto come il futuro di AIS non possa prescindere dal coinvolgimento dei Soci e di come raggiungere questo obiettivo sia oggi complesso. In questo contesto un ruolo cruciale lo ricopre la comunicazione: comunicare ai propri Soci con costanza, precisione ed efficienza significa raggiungere per tempo i loro interessi.

Ecco allora la possibilità di tornare ad avere *la nostra rivista tri o quadrimestrale*, magari affiancata da una sua versione online e più asciutta sotto forma di newsletter; di inviarne una copia

ai delegati di altre regioni nell'ottica di fare conoscere il nostro territorio; di tornare ad allegare alla rivista la guida *Emilia-Romagna da bere e da mangiare* a tutti i soci, così che tutti ne siano in possesso senza dover rincorre il delegato di turno per averla (o peggio, non riceverla affatto).

Si *stringeranno poi rapporti e convenzioni* con i Soci che hanno o gestiscono un'attività: stipulando accordi per un trattamento privilegiato ai soci; inserendoli nell'apposita area già presente sul nostro sito; creando materiale di comunicazione (adesivi, vetrofanie, cavalieri o crowner da banco) da inserire nei loro locali come promemoria dell'affiliazione.



IL GRUPPO DI SERVIZIO

Un inestimabile valore.

Nonostante i problemi dovuti alla legislazione, il **Gruppo di Servizio** rimane un nostro fiore all'occhiello, fermo restando che l'Associazione non può essere un'agenzia interinale per procacciare lavoro, ma deve essere la promotrice del gruppo.

Occorrerà sempre più **formare e specializzare** il gruppo anche in previsione della ripetizione di eventi internazionali in cui viene richiesta anche la conoscenza di lingue straniere.

A tale scopo si organizzeranno **corsi in lingua di vari livelli** per migliorare le capacità dei nostri Soci appartenenti al gruppo

(e di Soci non appartenenti ma che desiderano approfondire l'argomento) mentre resteranno operativi i **corsi di aggiornamento** sul servizio e sul comportamento in sala. Si aprirà quindi un tavolo di lavoro con i rappresentanti del gruppo, per riorganizzare i servizi tenendo conto del luogo in cui si svolgeranno.

In collaborazione con i ristoratori, si potranno infine creare **esperienze di servizio** per far vivere ai meno esperti il contatto con il cliente e la realtà di una sala e costruire un'esperienza sul campo a fianco di professionisti.



I GRANDI EVENTI

Un appuntamento con la conoscenza.

Il gruppo di servizio sarà poi fondamentale nella realizzazione dei *grandi eventi* - Master, Tramonto divino, presentazione di Vitae - a cui tutte le delegazioni dovranno offrire il proprio contributo e in più, parallelamente, avranno il compito di organizzare gli *eventi di zona*, con il vincolo di proporli - sempre nell'ottica della conoscenza - a tutto il territorio, strutturando *canali di comunicazione adeguati*, in primis tra i membri del Consiglio e poi con tutti i soci.

Tra i grandi eventi vorrei riproporre l'organizzazione della *Giornata Nazionale del Vino e dell'Olio*.

A fine 2019 era stato avviato un progetto per coinvolgere le scuole proponendo ad una selezione di classi uno specifico percorso sull'olio comprendente lezioni in aula (gli insegnanti saranno formati da noi), visite in oleificio, partecipazione a classi di cucina in cui apprendere il corretto utilizzo dell'Olio Extra

Vergine, fino ad arrivare ad esempi pratici di come l'olio possa essere trasformato (ad esempio in sapone), con l'obiettivo di terminare l'iniziativa con una giornata riassuntiva dell'esperienza in cui mostrare elaborati, foto e disegni prodotti dalle classi coinvolte.

Per poter *ampliare il più possibile la visibilità di questi eventi*, sarà essenziale rinsaldare i rapporti con altre associazioni del territorio (e non), sfruttando ogni occasione per farci conoscere, ad esempio con presidi informativi durante i più importanti appuntamenti che si svolgono in Romagna: Festa Artusiana, Tre Giorni del Sangiovese, Piadiniamo etc.

Tutti gli eventi dovranno poi portare in dote *un memorandum importante: non tutti hanno la nostra fortuna*. La proposta è quindi di affiancarli, almeno due volte ogni anno, ad eventi benefici/di solidarietà quali parte integrante delle attività sociali.



L'ENOTECA AIS A CESENA

Un luogo di confronto in cui parlare la stessa lingua.

Partiamo da un punto fermo: l'Enoteca creata nella vecchia sede di AIS Romagna a Cesena *non è e non sarà mai una concorrente dei locali di zona.*

L'Enoteca di AIS dovrà essere anzitutto riservata ai Soci: i vini a disposizione saranno quelli visti e degustati durante i corsi (tutti scelti dalla Guida Vitae) - in modo che i corsisti, se rimasti colpiti dal vino, possano acquistarlo agevolmente - affiancati da vini che

i produttori riterranno opportuno donarci per farsi conoscere all'interno dell'Associazione.

Inoltre, l'Enoteca dovrà diventare *un punto di ritrovo*: un locale in grado di accogliere colleghi, dibattiti o semplici chiacchiere a tema dopo un corso, una o più sere a settimana; *un luogo familiare in cui aprire una bottiglia* tra persone accomunate da una lingua ed una passione.



SNELLO E AGILE

Un team strutturato rende tutto possibile.

Tutto questo rappresenta *un programma ambizioso e complesso* che prevederà il coinvolgimento di più gruppi di lavoro, ognuno specifico e referenziato per competenze.

Ogni gruppo dovrà relazionare periodicamente al Presidente e al Consiglio l'andamento dei compiti che saranno via via assegnati.

Il *consiglio sarà composto da 12 persone* e tutte dovranno lavorare in questo progetto mentre i delegati non dovranno fare i direttori

di corso così da avere il tempo per potersi coordinare con il Consiglio ed essere la voce della Regione sul territorio.

Ogni gruppo di lavoro (didattica, servizio, amministrazione, eventi, comunicazione...) accoglierà un rappresentante del Consiglio - così da recepire in modo snello, rapido e pro-attivo le indicazioni del Consiglio e verificare che queste vengano portate avanti - e identificherà un responsabile scelto come "eccellenza" del settore di cui dovrà occuparsi.



Adolfo

Treggiari

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

ADOLFO TREGGIARI

Candidato alla Presidenza
AIS della Regione
Romagna



347 488 0604
info@treggiari.it
treggiari.it