

# ASSOCIATION SUISSE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS



Président national: Piero Tenca  
ASSOCIATION SUISSE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS  
Siège Central : Case Postale 83, CH-6943 Vezia – Lugano  
Fax : +4191 966 66 28 E-mail: [assp@bluewin.ch](mailto:assp@bluewin.ch)  
[www.sommeliers-suisse.ch](http://www.sommeliers-suisse.ch)

**Il nuovo profilo professionale di  
Sommelière / Sommelier con APF  
Attestato Professionale Federale  
29 novembre 2015**

# Sommelière / sommelier con attestato professionale federale

## Comunicato stampa

Il 16 settembre 2015 sono stati festeggiati i primi sommelier con attestato professionale federale. La Consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf ha consegnato loro l'ambito attestato nel corso del galà di apertura della Schweizer Genusswoche 2015. Fra gli illustri ospiti c'era anche il signor Paolo Basso, campione mondiale dei sommelier 2013.

Tutti i partecipanti avevano già conseguito il diploma di sommelier rilasciato dal Cantone Ticino e, con l'esame di professione, si sono assicurati il riconoscimento svizzero ottenendo l'attestato professionale federale. Gianni Moresi, presidente ticinese della Commissione per la garanzia della qualità, ha apprezzato il grande impegno dei partecipanti e le prestazioni fornite all'esame.

Ecco i nomi delle prime sommelières e dei primi sommeliers con attestato professionale federale:

Nome	Cognome	Domicilio
Savino	Angioletti	Vedano Olona (Italia)
Sergio	Bassi	Ascona
Stefano	Bonomi	Villette (Italia)
Gianmario	Camboni	Tenero
Davide	Comoli	Tenero
Ezio	De Bernardi	Mezzovico
Donato	De Ceglia	Winkel
Emilio	Del Fante	Manno
Christophe	Martella	Losone
Nicola	Mattana	Kloten
Nunziato	Pulice	Grono
Simone	Ragusa	Lugano
Salvatore	Scarallo	Carabbia
Mauro Giulio	Scolari	Losone
Caner	Sevil	Contone
Piero	Tenca	Taverne
Rita	Tramontana	Ascona
Anna	Valli	Riva San Vitale
Sergio	Vatalaro	Lugano

## **Un lungo percorso per giungere all'attestato professionale federale di sommelier**

---

Da anni in Svizzera esistono parecchi corsi di formazione per sommelier proposti dalle diverse organizzazioni regionali in Romandia, Ticino e nella Svizzera tedesca. Da altrettanto tempo c'era il desiderio di proporre e organizzare un programma uniforme e un riconoscimento a livello federale con un attestato professionale federale.

Con un atto parlamentare (mozione n. 10.3470 del mese di giugno 2010) il Consigliere nazionale Josef Zisyadis e sei cofirmatari hanno incaricato il Consiglio federale di introdurre un attestato federale di capacità (formazione di base) oppure un attestato professionale federale (formazione professionale superiore). Il Consiglio federale ritiene più opportuna la formazione di sommelier come formazione professionale superiore nel senso di una specializzazione professionale e chiama in causa la responsabilità delle organizzazioni del mondo del lavoro (Oml). La condizione per la creazione di un esame federale di professione è la disponibilità del ramo professionale ad assumere la responsabilità sia della formazione sia dell'esame.

A questo punto, le principali organizzazioni del ramo responsabili della formazione sono già in contatto fra loro: Hotel & Gastro *formation* come istituzione di formazione organizzata avente come partner le associazioni responsabili GastroSuisse, hotelleriesuisse e Hotel & Gastro Union nonché l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP) come organizzazione nazionale delle sommelières e dei sommeliers.

### **Il progetto**

---

Nell'estate 2011 l'allora Ufficio federale per la formazione professionale e la tecnologia (UFFT), oggi Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI), ha autorizzato il progetto incaricando le organizzazioni menzionate di sviluppare un regolamento d'esame e le direttive per l'esame di professione per sommelière / sommelier.

#### **Organo responsabile dell'esame di professione per sommelière / sommelier**

- Hotel & Gastro *formation* Svizzera
- Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP)

Il progetto si conclude positivamente con l'autorizzazione rilasciata dalle autorità competenti. Presieduta dal signor Gianni Moresi, la Commissione per la garanzia della qualità inizia il lavoro vero e proprio e pone le basi per l'esame di professione con attestato professionale federale.

#### **Campo di lavoro e contesto**

I candidati che superano l'esame di professione di sommelier dispongono delle competenze per svolgere un lavoro qualificato e specializzato nel campo della vendita e del servizio dei vini. Sono abilitati a esercitare una funzione di consulenza a livello direttivo. Lavorano soprattutto nella gastronomia e nel commercio.

Principali competenze operative tipiche dei sommelier con attestato professionale federale

- definiscono l'offerta globale dei vini nell'ambito del concetto gastronomico e sulla base dei bisogni attuali degli ospiti;
- pianificano e organizzano degustazioni e vendono vini;
- consigliano ospiti e clienti nella scelta dei vini e dei distillati e abbinano in modo armonico pietanze e vini;
- riconoscono le tendenze nella gastronomia ed elaborano programmi innovativi per l'assortimento dei vini considerando i differenti metodi di produzione come Bio, PI e tradizionale;
- pianificano e attuano le misure pubblicitarie e di comunicazione orientate alla vendita con riferimento agli ospiti del settore gastronomico;
- conoscono le prescrizioni legali vigenti, pianificano e attuano misure in materia di sicurezza d'esercizio, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente;
- calcolano il prezzo dei vini;
- pianificano l'acquisto di vini, calcolano gli indici relativi agli acquisti, analizzano la redditività e ne deducono le misure necessarie;
- padroneggiano in modo professionale ed economico l'immagazzinamento e la conservazione dei vini.

## Condizioni di ammissione all'esame finale

All'esame finale è ammesso chi

- a) è titolare di un attestato federale di capacità (AFC), un diploma di una scuola specializzata superiore o di una scuola universitaria professionale nel campo della gastronomia, dell'albergheria, della viticoltura o del commercio di vini oppure un certificato equipollente;
- b) può attestare una pratica professionale della durata di almeno 3 anni nel campo della ristorazione, della produzione o del commercio di vini;
- c) dispone dei necessari certificati di fine modulo o delle relative dichiarazioni di equipollenza.

Modulo 1 Viteicoltura, vinificazione ed enologia

Modulo 2 Geografia vitivinicola

Modulo 3 Servizio, consulenza, abbinamento cibi-vini

## Parti dell'esame

	<b>pratico</b>	<b>scritto</b>	<b>orale</b>	<b>ponderazione</b>
1 Accoglienza degli ospiti, consulenza, vendita, servizio, degustazione	60 min.			2
2 Caso pratico		150 min.		1
3 Economia aziendale		60 min.		1
4 Lavoro di progetto		allestito durante la preparazione	45 min.	1
Totale 315 minuti	60 min.	210 min.	45 min.	

## Corsi di formazione nelle tre regioni linguistiche

Le persone interessate trovano nelle tre regioni linguistiche i corsi proposti per la preparazione all'esame federale.

### Per ottenere informazioni

#### Svizzera tedesca

Hotel & Gastro *formation* Schweiz  
Eichstrasse 20, 6353 Weggis  
Tel. +41 (0)41 392 77 77  
hbb@hotelgastro.ch  
www.hotelgastro.ch

#### Svizzera romanda

Changins - Ecole du vin  
Route de Duillier 50  
1260 Nyon 1  
Tél. +41 (0)22 363 40 50  
www.changins.ch

#### Ticino

Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSAT)  
Viale Stefano Franscini 32  
6500 Bellinzona  
tel. +41 (0)91 814 65 11  
www.ssat.ch

# Foto consegna brevetto federale Berna, 16 settembre 2015



# Rassegna stampa brevetto federale

Gastronomie & Turisme - Vins  
Ottobre - novembre 2015

## Depuis 30 Ans **SOMMELIER** Gastronomie & Tourisme: Organe Officiel des Sommeliers Suisses



La délégation de Sommeliers suisses diplômés avec la Cons. fédérale Eveline Widmer-Schlumpf

### PALAIS FÉDÉRAL, BERNE *Lauréats*

La profession de sommelier est maintenant officiellement reconnue aussi en Suisse, avec le diplôme fédéral. L'association suisse des sommeliers (ASSP) a été la première à organiser des cours et des dégustations afin d'obtenir ce diplôme. Un engagement qui a été reconnu et fêté à Berne par la conseillère fédérale Eveline Widmer-Schlumpf, qui a félicité la délégation guidée par le



président national Piero Tenca, le président tessinois Savino Angioletti, le champion du monde des sommeliers Paolo Basso et le champion de Suisse Simone Ragusa. Parmi les hôtes, notons les interventions des

promoteurs de cette reconnaissance, le président de la commission de la qualité professionnelle Gianni Moresi, et le conseiller national Josef Zisyadis. (G&T)

DER SOMMELIERBERUF IST JETZT IN DER SCHWEIZ MIT DEM  
EIDGENÖSSISCHEM DIPLOM OFFIZIELL ANERKANNT.  
DIESES ENGAGEMENT WURDE IN BERN GEWÜRDIGT  
UND GEFEIERT IM BEISEIN DER BUNDESRÄTIN EVELINE WIDMER-SCHLUMPF

### *Vins* RENDEZ-VOUS

24 OCTOBRE - 1ER NOVEMBRE  
BASLER WEINMESSE  
28 OCTOBRE - 1ER NOVEMBRE  
GOÛTS & TERROIRS, BULLE  
29 OCTOBRE  
CASINO BERN  
GALA GRAND PRIX DU VIN SUISSE  
5-8 NOVEMBRE  
VILLA D'ESTE, CERNOBBIO  
INTERNATIONAL WINE SYMPOSIUM  
7-15 NOVEMBRE  
VINIFERA - BIENNE  
9 NOVEMBRE  
AWARD NIGHT ZÜRICH  
BEST OF SWISS GASTRO  
12-22 NOVEMBRE  
SWISS WINE WEEKS  
21-25 NOVEMBRE  
IGEHO, BALE  
29 NOVEMBRE  
GOLF CLUB MAGLIASO  
DINER DES SOMMELIERS

#### SOMMELIERS DIPLÔMÉS

Savino Angioletti, Sergio Bassi, Stefano Bonomi, Gianmario Camboni, Davide Comoli, Ezio De Bernardi, Donato De Ceglia, Emilio Del Fante, Christophe Martella, Nicola Mattana, Nunziato Pulice, Simone Ragusa, Salvatore Scarallo, Mauro Giulio Scolari, Caner Sevil, Piero Tenca, Rita Tramontana, Anna Valli, Sergio Vatalaro.

G&T-Octobre-Novembre 2015 67

La Regione  
6 ottobre 2015  
anno 24 - Nro 228

## I primi diciannove sommelier con l'attestato federale

Savino Angioletti, Sergio Bassi, Stefano Bonomi, Gianmario Camboni, Davide Comoli, Ezio De Bernardi, Donato De Ceglia, Emilio Del Fante, Christophe Martella, Nicola Mattana, Nunziato Pulice, Simone Ragusa, Salvatore Scarallo, Mauro Giulio Scolari, Caner Sevil, Piero Tenca, Rita Tramontana, Anna Valli e Sergio Vatalaro. Questi i primi sommelier svizzeri con attestato professionale federale, ricevuto

nelle scorse settimane direttamente dalle mani di Eveline Widmer-Schlumpf, consigliera federale, nel corso di una cerimonia ufficiale. Tutti i professionisti sopraccitati hanno già conseguito il diploma sommelier rilasciato dal Canton Ticino. Un lungo percorso, quello fatto dall'attestato federale, che corona molti anni d'impegno e qualità in un'azione condotta a più livelli e che premia un settore d'alta qualità.

## Sommelière/sommelier Ottenuto l'attestato federale

**T**utti i partecipanti avevano già conseguito il diploma di sommelier rilasciato dal Cantone Ticino e, con l'esame di professione, si sono assicurati il riconoscimento svizzero ottenendo l'attestato professionale federale. Gianni Moresi, presidente ticinese della Commissione per la garanzia della qualità, ha apprezzato il grande impegno dei partecipanti e le prestazioni fornite all'esame. Eccoli, in ordine alfabetico, i nomi di coloro che per primi hanno ottenuto l'attestato professionale federale:

Donato De Ceglia, Winkel  
 Emilio Del Fante, Manno  
 Christophe Martella, Losone  
 Nicola Mattana, Klotten  
 Nunziato Pulice, Grono  
 Simone Ragusa, Lugano  
 Salvatore Scarallo, Carabbia  
 Mauro Giulio Scolari, Losone  
 Caner Sevil, Contone  
 Piero Tenca, Taverne  
 Rita Tramontana, Ascona  
 Anna Valli, Riva San Vitale  
 Sergio Vatalaro, Lugano

### Un lungo percorso

Da anni in Svizzera esistono percorsi di formazione per sommelier proposti dalle diverse organizzazioni regionali in Romandia, Ticino e nella Svizzera tedesca. Da altrettan-

Il 16 settembre 2015 sono stati festeggiati i primi sommelier con attestato professionale federale. La Consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf ha consegnato loro l'ambito attestato nel corso del galà di apertura della Schweizer Genusswoche 2015. Fra gli illustri ospiti, anche Paolo Basso, campione mondiale dei sommelier 2013.

to tempo c'era il desiderio di proporre e organizzare un programma uniforme e un riconoscimento a livello federale con un attestato professionale federale.



Foto di gruppo con Consigliera federale. La signora Eveline Widmer-Schlumpf al centro fra, Piero Tenca (a sin.), Presidente della ASSP e Paolo Basso, campione mondiale sommelier 2013

## Ticino by Night & Day Nro 91

## Sommelière / sommelier con attestato professionale federale

Il 16 settembre 2015 sono stati festeggiati i primi sommelier con attestato professionale federale. La Consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf ha consegnato loro l'ambito attestato nel corso del galà di apertura della Schweizer Genusswoche 2015.

Fra gli illustri ospiti c'era anche Paolo Basso, campione mondiale dei sommeliers 2013. Tutti i partecipanti avevano già conseguito il diploma di sommelier rilasciato dal Cantone Ticino e,

con l'esame di professione, si sono assicurati il riconoscimento svizzero ottenendo l'attestato professionale federale. Gianni Moresi, presidente ticinese della Commissione per la garanzia della qualità, ha apprezzato il grande impegno dei partecipanti e le prestazioni fornite all'esame.

Ecco i nomi delle prime sommeliers e dei primi sommeliers con attestato professionale federale:



Nome	Cognome	Domicilio
Savino	Angioletti	Vedano Olona (Italia)
Sergio	Bassi	Ascona
Stefano	Bonomi	Villette (Italia)
Gianmario	Camboni	Tenero
Davide	Comoli	Tenero
Ezio	De Bernardi	Mezzovico
Donato	De Ceglia	Winkel
Emilio	Del Fante	Manno
Christophe	Martella	Losone
Nicola	Mattana	Klotten
Nunziato	Pulice	Grono
Simone	Ragusa	Lugano
Salvatore	Scarallo	Carabbia
Mauro Giulio	Scolari	Losone
Caner	Sevil	Contone
Piero	Tenca	Taverne
Rita	Tramontana	Ascona
Anna	Valli	Riva San Vitale



La cantina vini distillati Delea vi invita alla Serata di Beneficenza Eden Roc Ascona martedì 13.10.2015 ore 19:00. Cari Amici, cerchiamo un sostegno per il Dr. Martinoni di Minusio, che opera nel Togo in Africa presso la associazione Dedome, con una piccola asta di beneficenza. Aperitivo, Cena, Vini e Sorpresa CHF 145.-. Annunciarci a vini@delea.ch - tel +41 91 791 08 17 - fax +4191 791 59 08



Sono stati festeggiati i primi sommelier con attestato professionale federale. La consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf ha consegnato loro l'attestato nel corso del gala di apertura della Schweizer Genusswoche 2015. Fra gli ospiti c'era anche Paolo Basso, campione mondiale dei sommelier nel 2013. I partecipanti avevano già conseguito il diploma di sommelier rilasciato dal canton Ticino e, con l'esame di professione, si sono assicurati il riconoscimento svizzero. Si tratta di: Savino Angioletti (Vedano Olona, Italia),

Sergio Bassi (Ascona), Stefano Bonomi (Villette, Italia), Gianmario Camboni (Tenero), Davide Comoli (Tenero), Ezio De Bernardi (Mezzovico), Donato De Ceglia (Winkel), Emilio Del Fante (Manno), Christophe Martella (Losone), Nicola Mattana (Kloten), Nunziato Pulice (Grono), Simone Ragusa (Lugano), Salvatore Scarallo (Carabbia), Mauro Giulio Scolari (Losone), Caner Sevil (Contone), Piero Tenca (Taverne), Rita Tramontana (Ascona), Anna Valli (Riva San Vitale) e Sergio Vatalaro (Lugano).

Kevin

## ENOLOGIA La consegna dell'Attestato federale assieme a Widmer-Schlumpf

### Ecco i primi sommelier col nuovo diploma

Il 16 settembre sono stati festeggiati i primi sommelier con attestato professionale federale. La Consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf ha consegnato loro l'ambito attestato nel corso del Galà di apertura della Schweizer Genusswoche 2015. Fra gli illustri ospiti c'era anche il signor Paolo Basso, campione mondiale dei sommelier 2013.

Tutti i partecipanti avevano già conseguito il diploma di sommelier rilasciato dal Cantone Ticino e con l'esame di professione, si sono assicurati il riconoscimento svizzero ottenendo l'attestato professionale federale. Gianni Moresi, presidente ticinese della Commissione per la garanzia della qualità, ha apprezzato il grande



La cerimonia si è tenuta all'apertura della Schweizer Genusswoche. Tra gli ospiti anche Paolo Basso, campione del mondo dei sommelier.

impegno dei partecipanti e le prestazioni fornite all'esame. Ecco i nomi delle prime sommelieres e dei primi sommeliers con Attestato professionale federale: Savino Angioletti; Sergio Bassi; Stefano Bonomi; Gianmario Camboni; Davide Comoli; Ezio

De Bernardi; Donato De Ceglia; Emilio Del Fante; Christophe Martella; Nicola Mattana; Nunziato Pulice; Simone Ragusa; Salvatore Scarallo; Mauro Giulio Scolari; Caner Sevil; Piero Tenca; Rita Tramontana; Anna Valli; Sergio Vatalaro.



# Weinprofis mit Diplom

Am 16. September 2015 wurden die ersten Sommeliers mit einem eidgenössischen Fachausweis ausgezeichnet. Sie konnten an der Eröffnungsgala der Schweizer Genusswoche 2015 aus den Händen von Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf die begehrten Fachausweise in Empfang nehmen. Unter den Gästen war mit Paolo Basso auch der Sommelier-Weltmeister 2013. Die Teilnehmenden hatten bereits ein Sommelier-Diplom vom Kanton Tessin in der Tasche und sicherten sich nun mit der Berufsprüfung den eidgenössischen Fachausweis und die gesamtschweizerische Anerkennung. Gianni Moresi, Präsident der Qualitätssicherungskommission, würdigte das grosse Engagement und die gezeigten Leistungen an der Prüfung.

**Erfolgreiche Absolventen** der Berufsprüfung Sommelière/Sommelier sind für die Weinauswahl zuständig. Sie beraten die Gäste über das Wein- und Getränkeangebot und die zu den jeweiligen Speisen passenden Weine. Sie sind verantwortlich für den Aufbau und die Gestaltung der Weinkarte, den Weineinkauf sowie die Bewirtschaftung des Weinkellers.

### Die wichtigsten beruflichen Handlungskompetenzen:

- Sommeliers definieren das Gesamtangebot an Wein im Rahmen des gastronomischen Konzepts und auf der Grundlage der aktuellen Wünsche der Gäste;
- planen und organisieren Deaus-



Bundesrätin Widmer-Schlumpf mit den frisch brevettierten Sommeliers/Sommeliers, den Bildungsverantwortlichen und Josef Zisyadis.

- bei der Wein- und Spirituosenwahl und stimmen Speisen und Weine harmonisch ab;
- erkennen Tendenzen in der Gastronomie und erarbeiten innovative Konzepte für das Weinsortiment;
- planen verkaufsorientierte Werbe- und Kommunikationsmassnahmen in Bezug auf die Gäste des Gastronomiesektors und setzen diese um;
- kennen die geltenden gesetzlichen Vorschriften und planen Massnahmen zur Betriebssicherheit, zur Arbeitssicherheit,
- zum Gesundheits- und Umweltschutz und setzen diese Massnahmen um;
- berechnen die Weinpreise;
- planen den Weineinkauf, berechnen die Kennzahlen zum Einkauf, analysieren die Rentabilität und leiten daraus die erforderlichen Massnahmen ab;
- beherrschen die Lagerung und Aufbewahrung des Weins auf professionelle und wirtschaftliche Art.

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)  
[www.changins.ch](http://www.changins.ch)  
[www.ssat.ch](http://www.ssat.ch)

### Die ausgezeichneten Sommeliers

Vorname	Name	Vorname	Name
Savino	Angioletti	Nunziato	Pulice
Sergio	Bassi	Simone	Ragusa
Stefano	Bonomi	Salvatore	Scarallo
Gianmario	Camboni	Mauro Giulio	Scolari
Davide	Comoli	Caner	Sevil
Ezio	De Bernardi	Piero	Tenca
Donato	De Ceglia	Rita	Tramontana
Emilio	Del Fante		

**Il Caffè**  
 27 settembre 2015  
 anno XVII - Nro 36



## I primi attestati federali per sommelier

Il 16 settembre sono stati festeggiati i primi sommelier con attestato professionale federale. La Consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf ha consegnato loro l'ambito attestato nel corso del galà di apertura della Settimana del Gusto 2015. I parteci-

panti avevano già conseguito il diploma di sommelier rilasciato dal Cantone Ticino e, con il superamento dell'esame di professione, ora si sono assicurati il riconoscimento federale. I nomi e le altre informazioni nella rubrica GastroNews (in alto).

UNA PRIMA SVIZZERA. DETERMINANTE L'APPORTO DEL TICINO

## FESTA PER I SOMMELIER CON L'ATTESTATO FEDERALE

Con la consegna degli attestati da parte della (ora ex) consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf, sono stati festeggiati il 16 settembre i primi sommelier con qualifica professionale federale. Tutti i partecipanti avevano già conseguito il diploma di sommelier rilasciato dal Cantone Ticino, che ha avuto un ruolo attivo e determinante nel progetto a livello federale.

Gianni Moresi, presidente ticinese della Commissione per la garanzia della qualità, ha sottolineato il grande impegno dei partecipanti e le prestazioni fornite all'esame.

Il premio per la migliore media è stato assegnato a Simone Ragusa.



Savino Angioletti, Sergio Bassi, Stefano Bonomi, Gianmario Camboni, Davide Comoli, Ezio De Bernardi, Donato De Ceglia, Emilio Del Fante, Christophe Martella, Nicola Mattana, Nunziato Pulice, Simone Ragusa, Salvatore Scarallo, Mauro Giulio Scolari, Caner Sevil, Piero Tenca, Rita Tramontana, Anna Valli, Sergio Vatalaro con Eveline Widmer-Schlumpf, Paolo Basso e Gianni Moresi

SCHWEIZER PREMIERE DANK BEITRAG AUS DEM TESSIN

## Feier für Sommeliers mit Fähigkeitsausweis

Mit der Übergabe der Diplome durch die – inzwischen ehemalige – Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf sind am 16. September die ersten Sommeliers mit eidgenössischem Fähigkeitsausweis gefeiert worden. Alle Teilnehmer hatten schon das im Tessin vergebene Sommelier-Diplom erlangt; beim entsprechenden Projekt auf Bundesebene spielte der Kanton daher eine aktive und entscheidende Rolle.

Gianni Moresi, Tessiner Präsident der Kommission für Qualitätssicherung, lobte die grossen Anstrengungen der Absolventen und ihre Prüfungsleistungen. Der Preis für den besten Notendurchschnitt ging an Simone Ragusa.

## SOMMELIER CON ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE

Il 16 settembre sono stati festeggiati i primi sommelier con attestato professionale federale. La Consigliera federale Eveline Widmer-Schlumpf ha consegnato loro l'ambito attestato nel corso del galà di apertura della Schweizer Genusswoche 2015. Tutti i partecipanti avevano già conseguito il diploma di sommelier rilasciato dal Cantone Ticino e, con l'esame di professione, si sono assicurati il riconoscimento svizzero ottenendo l'attestato professionale federale. Gianni Moresi, presidente ticinese della Commissione per la garanzia della qualità, ha apprezzato il grande impegno dei partecipanti e le prestazioni fornite all'esame.

