



**Bologna li 26.04.2010**

### **Cari Soci ed Amici dell'Accademia Enogastronomi Sommeliers**

Un altro anno e' passato e ci ritroviamo ancora, per comprendere meglio in quale direzione sta' andando AIES. Sembra veramente che il tempo sia volato ma non e' cosi' purtroppo visto i tanti cambiamenti che ci sono stati e che ci saranno ancora.

Prima di partire con questa disamina desidero ringraziare prima di tutto coloro i quali hanno realmente contribuito a far vivere questa Accademia dedicando tempo e risorse e sottraendole magari alla famiglia o alle persone a loro piu' vicine. Come costume sicuramente non citero' i nomi ma mi conforta il fatto che ad ogni chiamata siano sempre stati pronti con la loro' umilta' ma desiderosi di mettersi in luce.

Non siamo ancora in grado di fare bilanci di questa nuova gestione ma alcune indicazioni sono gia' emerse ed e' da quelle che bisogna trarre linfa vitale per proseguire. Questa ennesima assemblea non e' un punto di partenza ne' di arrivo ma un transito, dove memori della nostra storia e del nostro bagaglio culturale, traggiamo nuovi obiettivi, individuiamo sentieri da battere, cerchiamo compagni con cui condividere le fatiche. Proprio le fatiche non ci devono spaventare anche perche' con gli impegni che ci andremo ad assumere in fatto di manifestazioni e quant'altro devono renderci un gruppo unico e non diviso in correnti atte a difendere solo il proprio interesse. In questo senso non sono mancate divergenze anche molto importanti, ma gestite ugualmente con intelligenza e concretezza.

Abbiamo perso la Delegazione della Toscana (le dimissioni del Console Ettore Messinas ci sono pervenute per iscritto ed accettate subito) ed a malincuore abbiamo preso atto di non possedere i nominativi che costituivano l'elenco degli Associati toscani. Non abbiamo potuto riallacciare i contatti con i medesimi e attualmente non copriamo quella regione senza sapere quindi se qualcuno potesse essere ancora interessato a proseguire l'esperienza. Il periodo economico ha fatto sicuramente la sua parte non aiutandoci nelle iscrizioni ai corsi ma facendoci conoscere con certezza una piacevole realta'. Proprio dal bilancio che andremo a commentare successivamente, la voce ricavi istituzionali (corsi) ha subito un progresso e questo ci fa' capire che il modo di vedere adesso la didattica, totalmente nuovo, ci sta' dando ragione. Ad ogni corso e' stato affiancato un referente responsabile, coadiuvato da collaboratori in grado anche di sostituirlo qualora non potesse essere presente. Abbiamo avuto una presenza costante di persone che a rotazione hanno saputo affrontare ogni evenienza.

E' stata fatta anche una pianificazione dolorosa ma necessaria delle spese inutili che l'Accademia non poteva sostenere e questo ci ha portato al sacrificio della sede operativa di via E. Gnudi dismettendo il contratto di affitto e i relativi allacci alle utenze. Mi rendo conto che le esigenze di bilancio hanno preso il sopravvento su quello che il mio predecessore Dott. Renzo Santi aveva fortemente voluto e di questo me ne scuso pubblicamente, ma la situazione stava diventando insostenibile. Il percorso in questo senso non e' ancora finito e non e' escluso che a breve ci siano altri cambiamenti atti a seguire la stessa direzione. A tal proposito va' fatta una segnalazione molto importante che non avremmo mai voluto accadesse. **Siamo stati piu' volte il bersaglio di atti ignobili di vandalismo** veramente non comuni e che ci ha costretti a sporgere denuncia presso la locale stazione di Polizia per cercare di salvaguardare quel poco di decoro che avevamo presso la sede. Sono stati compiuti quasi con un fare vendicativo per cio' che sul piano Enogastronomico stiamo facendo. Ultimo episodio risale alla notte tra mercoledi' 21.04 e giovedi' 22.04 che ha visto il getto di materiale liquido colorante contro la vetrata e la saracinesca, portandomi la mattina successiva a sporgere ancora regolare denuncia presso i Carabinieri. Speriamo che l'obiettivo di queste cellule tumorali della societa' di oggi, possano godere di queste azioni senza aspettarsi null'altro che la commiserazione riservata a coloro i quali non saranno mai figure centrali ma soggetti con una personalita' molto dubbia e da tenere alla larga.

Fortunatamente non tutti gli avvenimenti successi sono negativi e forse vale la pena concentrarci su questi. La nuova sede dei corsi a Bologna e' figlia di questa situazione, ci siamo guardati attorno ed e' nata una collaborazione con l'Hotel in cui siamo ospitati questa sera, ad un prezzo conveniente per entrambi.

E' venuto ora il momento di dedicare un cenno alle iniziative ed alle Delegazioni. Contrariamente all'anno passato non siamo stati in grado di proporci al Vinitaly come fatto in precedenza ma l'organizzazione della gita ci ha dato visibilita' e la possibilita' di prendere contatti per un futuro fatto di collaborazioni. Anche qui' abbiamo una lettura a mio avviso positiva, abbiamo avuto piu' partecipanti dell'anno scorso. La seconda edizione delle "Eccellenze dell'Emilia Romagna" "i 13 Bicchieri" ha visto la continuita' di un evento unico che solo AIES ha proposto in una cornice diversa, ma di altissimo spessore. Anche in questo caso si e' proceduto come di consuetudine all'inserimento di nuove persone (prossimi Maestri Sommeliers) che hanno saputo cavarsela egregiamente nel compier il proprio servizio supervisionati da Maestri esperti, Coordinati da Paride Cocchi. A breve ci sara' un altro avvenimento importante in collaborazione con il Comune di Monte San Pietro e il Movimento Turismo del Vino, una due giorni fatta di presentazioni, assaggi di prodotti caratteristici e degustazioni dei vini messi a disposizione dalle cantine aderenti al Movimento. Continua inoltre sempre la nostra collaborazione con l'Enoteca Regionale di Dozza in cui siamo partecipi attraverso servizi che vanno dalla degustazione alla presentazione di una etichetta e di tutte le necessita' che si pongono a loro. Si e' impostato un rapporto che va' oltre la correttezza e' proprio fiducia schietta. Abbiamo costituito la Delegazione Puglia con il Maestro Enogastronomo Sommelier Claudio Sammarco, ma le vicende che si sono susseguite non hanno permesso una fattiva collaborazione con il medesimo, ma questa sara' una delle priorita' del prossimo periodo di cui dovremo farci carico per dar modo al Delegato di cominciare ad operare nel segno della divulgazione del mondo Enogastronomico. A Modena continua l'opera del Delegato Federico Sala con l'istituzione del corso appena concluso per Accademico Enogastronomo di 2° livello nella prestigiosa Villa Rechi. Per l'Accademia e' questo un grande risultato senza il quale sulla

piazza di Modena non avremmo nessuna competenza. Continua anche in Veneto il compito del Delegato Sergio Pellizzon con il completamento di un corso di 3° Livello per Maestro Enogastronomo Sommelier e con la proposta di serate a tema coadiuvato dall'Ente Turismo.

La data 08 Aprile 2010 e' per noi molto importante, corrisponde infatti alla registrazione da parte del Ministero dello Sviluppo Economico Direzione Generale per la Proprieta' Industriale, del Marchio e del Logo che ci contraddistingue.



Adesso cominceremo a cautelarci contro coloro semmai ce ne fossero che vogliono usarlo impropriamente non osservando le regole che sono descritte nello Statuto, Regolamento e Codice di Comportamento. Voglio ricordare a tal proposito che qualsiasi servizio corrisposto senza autorizzazione AIES non ha copertura assicurativa in caso di sinistro e non si ha possibilita' di fatturazione a nome dell'Accademia.

Le esperienze negative sopraelencate ci hanno portato ad avere una situazione anomala anche all'interno del Consiglio Direttivo, in caso di assenza di uno dei consiglieri viene a mancare di fatto il numero legale ed e' per questo che propongo a questa assemblea la cooptazione di un nuovo Consigliere nella persona di Antonio Liotti e che sara' operativo gia' da ora. La decisione e' maturata dopo lunghe riflessioni ed e' stata presa perche' l'attaccamento all'Accademia fanno di lui un caposaldo importante per la vita futura. Naturalmente non c'e' solo il bisogno in fase di Consiglio Direttivo ma anche nel normale svolgimento dei servizi di Sommelieria ed e' per questo che lancia un invito a tutti coloro i quali desiderano farsi carico di destinare alcune ore della propria liberta' alla giusta causa che permette la vita dell'Accademia. Abbiamo fatto come di consueto alcuni inserimenti nuovi nelle manifestazioni appena concluse ma se questo non ha una continuita' ben presto ci ritroveremo a fare i servizi sempre e solo le stesse persone. In tutto questo non vedo il bicchiere mezzo vuoto, pero' dobbiamo insistere per cominciare veramente a scoprire quelle nuove coste dove approdare, avendo il coraggio di perdere di vista la spiaggia di partenza.

Come di consueto dobbiamo aggiornare l'elenco dei Soci Effettivi dell'Accademia e che hanno diritto di voto nell'approvazione del bilancio 2009. Dobbiamo depennare quindi:

**Messinas Ettore**    **Dimissionario**

**Nanni Pier Luigi**    **Non ha rinnovato la tessera entro il 31.01.2010**

**Finotto Luca**        **Non ha rinnovato la tessera entro il 31.01.2010**

Anche per quest'anno il Consiglio Direttivo ha stabilito che la quota associativa per le persone viene confermata in 50 euro, mentre per Aziende ed Associazioni viene confermata in 150 euro, rimane inalterato l'impegno dell'Accademia ad organizzare eventi dove il Socio possa recuperare questo simbolico contributo.

A nome del Consiglio Direttivo la Presidenza Vi ringrazia per l'attenzione prestata, per l'accoglimento delle proposte presentate e per una fattiva collaborazione in fase di realizzazione.

Chiedo pertanto la votazione favorevole alle proposte sopradescritte e l'approvazione del Bilancio 2009 di AIES Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers.

Il Presidente  
Marco Gilli