

Programma di Mandato
Presidente Regionale di AIS EMILIA
quadriennio 2018 – 2022
Annalisa Barison.



4 ANNI DI INTENSO LAVORO

Un impegno costante, dinamico e profondo nel quadriennio 2014-2018, mi ha dato forza di portare avanti, con successo, attività mirate all'arricchimento culturale dei Soci e dell'Associazione.

Insieme al Consiglio, che ringrazio di cuore per l'impegno profuso, abbiamo iniziato e sviluppato progetti con l'unico obiettivo di lasciare a fine mandato AIS EMILIA in crescita e in **"splendida forma"** e pensiamo di esserci riusciti.

A cominciare dalla faticosa riorganizzazione dell'Amministrazione, la costruzione di un sito internet e lo sviluppo della comunicazione video e social media, la gestione dei corsi canonici e nelle scuole superiori, l'organizzazione del Seminario Degustatori, Relatori e tecniche di servizio, Tramonti di Vino, la nostra presenza a Vinitaly, la partnership con Fico, Trento DOC, e tanto altro ancora.

L'esperienza dei 4 anni trascorsi ci dà la forza di gestire il prossimo mandato con maggiore efficacia e competenza.

IL TEAM E I RUOLI

Annalisa Barison	Responsabile Regionale Area Didattica
Carmen Cerfogli	Responsabile Regionale Gruppo Servizi
Francesco Mazzoni	Responsabile Regionale Area Amministrativa
Giulio Balsarin	Responsabile Regionale Guide e Gruppo Degustatori Ufficiali
Mauro Manfredi	Responsabile Regionale per la Fidelizzazione Soci e assistente area didattica
Giovanni Derba	Responsabile Regionale Grandi Eventi

cui si aggiungeranno tutti i **consiglieri territoriali** da voi eletti, che apporteranno contributi e competenze importantissime per l'Associazione.

OBIETTIVI PER IL PROSSIMO QUADRIENNIO

PROFESSIONALITÀ, CRESCITA ed ENTUSIASMO sono i valori che vogliamo trasmettere ai Soci di AIS EMILIA. Il nostro lavoro si concentrerà sulle seguenti 10 tematiche:

1) DIDATTICA

Creazione della **Scuola permanente di Tutoraggio Futuri Relatori** (con avallo della direzione nazionale).

Nascita di un centro di Formazione permanente delle figure coinvolte (ossia Direttori di Corso, Delegati e Relatori).

Implementeremo l'attività della Scuola Concorsi Regionale con l'organizzazione del **Concorso Miglior Sommelier dell'Emilia** con sede a Bologna.

Prenderanno vita nuovi concorsi a fianco dell'ormai assodato Concorso Tematico "Master del Lambrusco".

2) GRUPPO DEI SERVIZI (GDS)

Punteremo sulla formazione costante incentrata ad avere una uniformità di lavoro in ambito regionale, con aggiornamenti a cadenza semestrale.

AIS EMILIA oggi è l'organo di gestione amm.va del GDS. Elimineremo gli oneri di gestione regionale (non più giustificati nel nuovo regime amministrativo).

3) **AMMINISTRAZIONE**

Trasparenza e Tracciabilità, come attuazione del Nuovo Manuale Amministrativo AIS.

Investiremo sulla gestione delle iscrizioni ai corsi on-line anche con utilizzo di POS virtuali.

Ci adegueremo alle nuove regole del GDPR sulla Privacy e Terza Area di cui fa parte anche AIS.

4) **GUIDA E GRUPPO DEGUSTATORI UFFICIALI:**

Nascerà la "palestra permanente" del gruppo degustatori AIS EMILIA, con aggiornamenti tematici e "panel-test" guidati, costanti.

5) **EVENTI E GRANDI EVENTI REGIONALI:**

La gestione delle iscrizioni on-line seguirà dinamiche di pagamento più snelle, inserendo il sistema "paypal" o POS virtuale.

Organizzeremo eventi itineranti sul territorio incentrati sulla conoscenza delle ricchezze regionali, nazionali e internazionali. Obiettivo è l'organizzazione di "un Palio Gastronomico".

Creeremo sinergie con i Consorzi dei Produttori di Vino e dei Prodotti Tipici Emiliani.

Implementeremo le attività con FICO.

6) **FIDELIZZAZIONE DEI SOCI**

Lavoreremo con ancor più attenzione alla creazione di momenti volti a mantenere una vita associativa vivace e accattivante con cadenze regolari.

Seguiremo le attività delle Delegazioni affinché perseguano una direzione volta alla fidelizzazione del socio ed al senso di appartenenza.

7) **COMUNICAZIONE WEB, SITO E SOCIAL**

Punteremo su innovazione e dinamismo con creazione di una area stampa efficace e presente.

Implementeremo il progetto di una biblioteca pubblica con libri a tematica enogastronomica.

Creazione di nuovi canali video youtube, utilizzo dei nuovi social media e dei nuovi strumenti di comunicazione, soprattutto nell'ottica di rimanere in contatto con il pubblico giovane.

8) **PROGETTI CON UNIVERSITÀ E ISTITUZIONI:**

Lavoreremo con partner di eccellenza come UNI.BO, UNI.MO.RE., REGIONE E-R, ENOTECA REGIONALE per la creazione di un gruppo di lavoro che coinvolge ricercatori ed esperti sommelier per progetti di ricerca regionali sui seguenti temi:

- ✓ vitigni autoctoni regionali
- ✓ valorizzazione e ricerca su areali e microzone
- ✓ approfondimenti sui profili sensoriali

9) **PROGETTO EDITORIALE "AIS EMILIA DA BERE E DA MANGIARE"**

Lavoreremo su una rivista trimestrale, cartacea e on-line, i cui redattori saranno i nostri Soci, e che tratterà, attraverso articoli di diverso taglio giornalistico, della vita quotidiana e della cultura emiliana. Per questo progetto accederemo a finanziamenti di Bandi Regionali.

10) **SEDE OPERATIVA A BOLOGNA**

Il mio impegno e quello del consiglio regionale per il riconoscimento della Personalità Giuridica di AIS EMILIA, ci permette ora di avere una **SEDE operativa a BOLOGNA** con una segreteria attiva, anche in vista del fatto che Bologna sarà la sede ospitante del **Congresso Nazionale di AIS nel 2020**.

Essere Sommelier Emiliano è la condivisione di culture e passione, è una scelta di stile che dà più gusto alla vita!

Buona vita a tutti in AIS EMILIA.

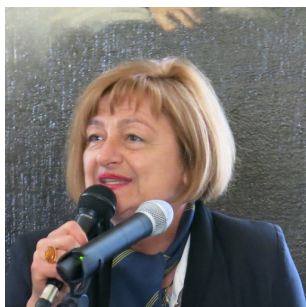
Dott. ssa Annalisa Barison

Candidata a **Presidente Regionale di AIS EMILIA**

Contatti:

Tel: 3478343137

mail: barison@phragmites.it



ANNALISA BARISON

millesimo AIS, specialista in viticoltura ed enologia dal 1992. Ama il mondo del Vino, che vuole continuamente approfondire, prima come ricercatrice nell'Istituto di Enologia dell'Università degli Studi di Bologna, poi dal 1999 nella piccola azienda familiare. Dallo stesso anno, quando diventa Sommelier, inizia l'avventura professionale più accattivante della sua vita nella Delegazione AIS di Ferrara.

Figura poliedrica, docente di enologia e tecnica della degustazione, vive e comunica il vino nella sua regione e in vari ambiti a livello nazionale.

GIULIO BALSARIN

classe 1960, ingegnere di mestiere, in Associazione dal 2002, degustatore ufficiale e relatore abilitato su diverse lezioni nei tre livelli AIS, partecipa dal 2006 alle degustazioni per la guida regionale Emilia Romagna da Bere e da Mangiare, dal 2007 ne coordina i panel test e dal 2014 è referente nazionale dell'Emilia per la Guida AIS VITAE. Dal 2006 fa attività didattica nei corsi non solo nella sua regione, dal 2010 è delegato AIS di Bologna che sotto la sua guida è costantemente cresciuta per numero di corsisti, soci e organizzazione di eventi. Grande passione per il mondo del vino e i formaggi di cui è Maestro Assaggiatore ONAF.



MAURO MANFREDI

Laureato in economia e commercio alla famosa Alma Mater Studiorum di Bologna, da 28 anni in AIS, pilastro della delegazione di Bologna e di AIS Emilia, soprattutto per quanto riguarda la didattica. Direttore dei corsi e responsabile didattico di AIS Bologna ed AIS Emilia, ha ricoperto negli anni vari prestigiosi incarichi tra i quali spiccano la qualifica di Relatore abilitato per 15 lezioni sui tre livelli, commissario nazionale d'esame AIS, Docente di Enologia presso la scuola alberghiera di Serramazzone (MO), Assaggiatore ufficiale di prestigiosi concorsi e Maestro assaggiatore formaggi ONAF.



CARMEN CERFOGLI

Sommelier Professionista DAL 1998, relatore AIS.

Barmaid presso Hotel Baia del Re.

Degustatore di grappa e acqueviti.

Biersommelier.

Docente di Enologia presso Scuola Alberghiera di Serramazzone da 15 anni.

Professionista dinamica, vivace e grande comunicatrice.



FRANCESCO MAZZONI

Funzionario Pubblico con profilo tecnico-amministrativo, in AIS da fine anni '90, è entrato subito nel consiglio di Delegazione con l'incarico delle pubbliche relazioni, poi Vicedelegato e attualmente Delegato da due mandati.



GIOVANNI DERBA

Già presidente AIS Emilia e varie volte Delegato di Piacenza, Giovanni Derba ha numerose esperienze professionali alberghiere e di ristorazione in Italia e all'estero per prestigiose realtà internazionali.

Ambasciatore delle realtà viti-vinicole emiliane in Europa e Cina, relatore AIS per la Francia, relatore scuole alberghiere servizi e tuttora componente del consiglio di delegazione di Ais Piacenza è uno dei soci con più esperienza e competenze oggi iscritto ad AIS Emilia.

