

# CORSO

di Qualificazione  
Professionale per  
SOMMELIER

• [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) •

*diventare Sommelier  
non è mai stato  
così intenso!*



Fondazione Italiana Sommelier

# L'Inizio e gli Orari del Corso.



*Non vedere l'ora  
di esserci*

## Inizio del Corso

Mercoledì 14 Gennaio 2026

## Pomeriggio

dalle 16:00 alle 18:30

## Sera

dalle 20:00 alle 22:30

*Non sono ammessi ritardi e non è consentito uscire prima del termine della lezione*

**I evento** | **Visita in azienda** | sabato 31 Gennaio 2026

**II evento** | **Cena didattica** | mercoledì 25 Novembre 2026

**III evento** | **Test di verifica** | mercoledì 16 Dicembre 2026

**IV evento** | **Festa dei diplomi** | Marzo 2027, durante il Forum della Cultura dell'Olio

# I Docenti

## Direttore del Corso

Franco M. RICCI

## Docenti

Daniela SCROBOGNA

Antonella ANSELMO

Massimo BILLETTO

Alessia BORRELLI

Mimma COPPOLA

Lorenzo DEL GIUDICE

Giovanni LAI

Paolo LAUCIANI

Luciano MALLOZZI

Mariaclara MENENTI SAVELLI

Vincenzo Paolo SCARNECCHIA

Simona SIMONI

Sara SPERONI

Sara TOSTI

## Segreteria del Corso

## e Servizio Sommelier

Arianna BROCCHETTI

Federica GAUCCI

# Il Calendario del Corso

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

1.	14/01/2026 mercoledì	11.	25/03/2026 mercoledì	22.	23/09/2026 mercoledì
2.	21/01/2026 mercoledì	12.	01/04/2026 mercoledì	23.	30/09/2026 mercoledì
3.	28/01/2026 mercoledì	13.	22/04/2026 mercoledì	24.	07/10/2026 mercoledì
<b>I evento</b>	31/01/2026 sabato	14.	06/05/2026 mercoledì	25.	14/10/2026 mercoledì
4.	04/02/2026 mercoledì	15.	13/05/2026 mercoledì	26.	21/10/2026 mercoledì
5.	11/02/2026 mercoledì	16.	20/05/2026 mercoledì	27.	28/10/2026 mercoledì
6.	18/02/2026 mercoledì	17.	27/05/2026 mercoledì	28.	04/11/2026 mercoledì
7.	25/02/2026 mercoledì	18.	03/06/2026 mercoledì	29.	11/11/2026 mercoledì
8.	04/03/2026 mercoledì	19.	10/06/2026 mercoledì	30.	18/11/2026 mercoledì
9.	11/03/2026 mercoledì	20.	17/06/2026 mercoledì	<b>II evento</b>	25/11/2026 mercoledì
10.	18/03/2026 mercoledì	21.	24/06/2026 mercoledì	<b>III evento</b>	16/12/2026 mercoledì
				<b>IV evento</b>	Marzo 2027, durante il Forum della Cultura dell'Olio

Nota: Alcuni ingredienti potrebbero cambiare in base alla reperibilità stagionale.

# Le Iscrizioni, i Costi e le Modalità di pagamento.

... investire  
nel futuro

Per frequentare il Corso è **obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier**, importo annuale 100 Euro.

Informazioni e iscrizioni referente **Arianna Brocchetti** - 392849771 - [fondazione.eur@bibenda.it](mailto:fondazione.eur@bibenda.it) oppure 068550941 - [sommelier@bibenda.it](mailto:sommelier@bibenda.it)

**Costo del Corso 1.800** Euro in unica soluzione o rateizzabile: euro 600 all'iscrizione, euro 600 entro la 5a lezione, euro 600 entro la 10a lezione. Rateizzabile anche tramite Sella Personal Credit, società finanziaria del Gruppo Sella, **in 10 mesi con 180 euro al mese senza interessi.**

## Modalità di pagamento

*(Previa compilazione dei moduli di iscrizione)*

- **Contanti, bancomat** o **assegni** a partire dal 13/10/2025 di lunedì, mercoledì e venerdì, dalle 16 alle 19 all'**Hotel Hilton La Lama** in Viale Europa 287. Oppure presso Bibendamania al Rome Cavalieri in Via Alberto Cadlolo, 101.
- **Bonifico bancario** a Fondazione Italiana Sommelier (causale 3° Corso Eur) IBAN IT77K0326803202052800567340 - SWIFT SELBIT2BXXX presso Banca Sella Spa Agenzia Roma 2. Inviare copia a [sommelier@bibenda.it](mailto:sommelier@bibenda.it)

