

SEZIONE I



**ASSOCIAZIONE SOMMELLERIE PROFESSIONALE ITALIANA**

**Sintetica descrizione delle attività professionali di riferimento:**

Il sommelier ASPI è un professionista, in possesso di specifici requisiti, operante nel settore vitivinicolo e della ristorazione (ristoranti, wine-bar), enoteche o altri attori della distribuzione che raccomanda e serve bevande a livello professionale. Il sommelier:

- contribuisce all'acquisto di vini e altre bevande in funzione della clientela e dell'offerta gastronomica dell'esercizio per il quale opera; partecipa attivamente alla gestione delle scorte, alla composizione e alla redazione della carta dei vini, delle bevande spiritose e di altre bevande e consiglia ai clienti i migliori abbinamenti cibo-vino-bevande;
- fornisce consulenza agli attori della distribuzione, compresi i negozi specializzati e opera come collegamento interattivo tra produttore e consumatore;
- possiede conoscenze specialistiche sui vini, le bevande e la gastronomia; le sue competenze comprendono la padronanza della degustazione, della gestione, della comunicazione, della selezione e del servizio del vino e delle altre bevande e del loro abbinamento con le pietanze.

**Data di costituzione:** 20 giugno 2007

**Statuto :** approvato il 08.02.2021 da Assemblea Generale Straordinaria ASPI

**Sede legale:** Via Simone d'Orsenigo, 1 – 20135 MILANO

**Sito web:** [www.aspi.it](http://www.aspi.it)

**Legale rappresentante:** Giuseppe VACCARINI

**Struttura organizzativa dell'associazione :**

Assemblea  
Presidente,  
Vice-Presidente  
Direttore Nazionale,

Consiglio Direttivo,  
Commissione Didattica  
Commissione Deontologia

## **Composizione degli organismi deliberativi e titolari delle cariche sociali**

### **Consiglio Direttivo:**

Giuseppe VACCARINI, Presidente  
Ciro LARINGE, Vice Presidente  
Alberto MERICO, Consigliere  
Pantaleo PAPPALETTERA, Consigliere  
Fabio SCARPITTI, Consigliere  
Fabio MONDINI, Consigliere  
Joel ABARBANEL, Consigliere  
Fabrizio FRANZOI, Consigliere

### **Commissione Deontologia:**

Claudia CORTESE  
Claudia MORIONDO  
Andrea GILARDONI

## **Requisiti richiesti per la partecipazione all'associazione:**

### **• titoli di studio:**

- a) Attestato di Sommelier, rilasciato da ASPI e/o da Associazione nazionale membro di ASI (Association de la Sommellerie Internationale). I titoli di studio e le esperienze lavorative pre-esame di, dovranno essere uno di quelli indicati nei successivi punti b-c-d-e.
- b) Diploma di maturità ottenuto nella scuola secondaria superiore nelle specifiche discipline ristorative, turistiche, linguistiche, economiche, ecc
- c) I Diplomi di Laurea i diplomi di laurea in Scienze Turistiche, Chimica merceologica, Enologia, Agronomia, ecc, avranno titolo preferenziale
- d) Diploma di Sommelier ottenuto al superamento dell'esame al termine del percorso formativo, da Istituzioni Statali in paesi membri di ASI
- e) Altri Attestati, Master, ottenuti in Italia ed all'estero ecc non specificatamente indicati nel presente Regolamento, saranno oggetto di valutazione da parte del Consiglio Direttivo.
- f) Docente di Sala-Bar e di Cucina negli Istituti Alberghieri che hanno superato l'esame riservato a tale categoria
- g) Attestati di lavoro in Italia ed all'estero in cui si possa rilevare il periodo ed il ruolo ricoperto (Sommelier, chef de rang, Maitre d'Hotel, Barman, Food&Beverage mgr, ecc), per un periodo minimo di tre anni.

### **• obblighi di aggiornamento:**

E' fatto obbligo ai Sommelier ASPI;

l'aggiornamento annuale, che potrà essere realizzato nel modo seguente:

- a) Frequentazione di Master specifici del settore enogastronomico, del turismo, ecc con un minimo di 30 ore, organizzati da ASPI o da altre Istituzioni pubbliche e private ritenute idonee da ASPI.
- b) Seminari e/o Corsi di approfondimento su tematiche relative al settore enogastronomico, del turismo, dell'economia, ecc

- c) Partecipazione a convegni, tavole Rotonde, dibattiti in qualità di Relatore, su tematiche relative a enogastronomia, turismo, ecc, riconosciuti da ASPI
- d) Partecipazione a concorsi enologici, ecc, riconosciuti da ASPI  
Servizi di sommellerie in occasione di convegni, banchetti, ecc

- **strumenti predisposti per l'accertamento dell'obbligo di aggiornamento professionale:**

CREDITI con Autocertificazione dei crediti formativi con verifica da parte della Segreteria.

- **quota da versare : 100 euro annuali**

(dati facoltativi)

**Numero associati:**

**Soggetto od organismo incaricato del controllo della applicazione del codice di condotta:**

**Servizi di riferimento:**

**Ulteriori informazioni di potenziale interesse per l'utente:**

Aspi è iscritta alla forma aggregativa CoLAP-Coordinamento Libere Associazioni Professionali

-----

## SEZIONE II

**Soggetto od organismo incaricato del controllo della applicazione del codice di condotta:**

Commissione Deontologia

**Numero associati:** 72

**Sedi regionali dell'associazione:**

<b>SEDI REGIONALI</b>	<b>RESPONSABILE</b>	<b>RECAPITO E.MAIL</b>
PIEMONTE Torino e Provincia	Simona Beltrami	<a href="mailto:torino@aspi.it">torino@aspi.it</a>
LOMBARDIA Milano e Provincia	Manuele Pirovano	<a href="mailto:milano@aspi.it">milano@aspi.it</a>

LIGURIA Riviera dei Fiori - Imperia e Provincia	Davide Roagna	<a href="mailto:rivieradeifiori@aspi.it">rivieradeifiori@aspi.it</a>
CAMPANIA Napoli e Provincia	Ciro Laringe	<a href="mailto:napoli@aspi.it">napoli@aspi.it</a>

**Struttura tecnico-scientifica per la formazione degli associati:**

**Commissione Didattica:**

Giuseppe Vaccarini  
Claudio Maspes  
Fabio Mondini

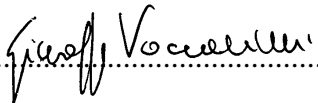
**Garanzie attivate a tutela degli utenti:**

Garanzie attivate a tutela degli utenti (Art. 2 comma 4 Legge 4/2013):

L'associazione promuove forme di garanzia a tutela dell'utenza, tra cui l'attivazione di uno sportello di riferimento del cittadino consumatore, presso il quale i committenti delle prestazioni professionali possono rivolgersi in caso di contenzioso con i singoli professionisti, ai sensi dell'art. 27ter del codice del consumo, di cui al decreto legislativo 206/2005, nonché ottenere informazioni relative all'attività professionale in generale e agli standard qualitativi da esse richiesti agli iscritti. Lo sportello è attivo il lunedì e il martedì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 al numero 0287383831 oppure alla seguente mail [sportellodelcittadino@aspi.it](mailto:sportellodelcittadino@aspi.it)

**Possesso di sistema di qualità certificato ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:NO**

Firma del legale rappresentante

  
.....