

FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Fondazione riconosciuta con Decreto del Prefetto di Roma del 26 febbraio 2014

REGOLAMENTO

Articolo 1 - Premessa

La Fondazione Italiana Sommelier – Centro Internazionale per la Cultura del Vino e dell'Olio (in appresso "Fondazione Italiana Sommelier" o semplicemente "Fondazione"), costituita in data 29 Ottobre 2013, ha lo scopo di promuovere, diffondere e valorizzare l'arte e la cultura enogastronomica, nonché le professioni ad essa collegate, tra le quali quelle di: Sommelier, Sommelier Professionista, Sommelier dell'Olio, Barman, Chef, Giornalista del Vino, dell'Olio, del Cibo e Docente del Vino, dell'Olio e del Cibo attraverso attività di carattere didattico, editoriale, formativo e culturale.

Tutte le attività di Qualificazione Professionale e annessi Seminari, Corsi Monotematici o Degustazioni di Aggiornamento con o senza Aziende Vitivinicole, con o senza Abbinamento del cibo con il vino, sono abilitanti alla Professione (Art. 7). Queste Attività non possono svolgersi per alcun motivo in forma online, nessuna Attività remota ma soltanto in presenza: questa forma caratterizza la deontologia della Fondazione Italiana Sommelier, che vede il Vino e l'Olio elementi didattici esclusivamente in presenza.

Più in dettaglio, la Fondazione persegue i seguenti obiettivi:

- a) divulga la Cultura, l'Immagine e l'Arte del Vino, dell'Olio e del Cibo di qualità, attraverso Corsi di formazione, seminari, manifestazioni, incontri e convegni, d'ora innanzi anche "Eventi";
- b) elabora iniziative di alta qualificazione professionale nel settore enogastronomico, incentiva e realizza l'occupazione, soprattutto giovanile, nel settore enogastronomico anche mediante l'assegnazione di borse di studio e di premi;
- c) promuove ed organizza seminari, convegni, incontri, dibattiti su tematiche di interesse culturale legate al mondo dell'enogastronomia ed assume tutte quelle iniziative idonee a favorire l'incontro tra la Fondazione e le Istituzioni culturali nazionali ed internazionali per il raggiungimento dello scopo;
- d) promuove e cura la pubblicazione di opere editoriali, guide e manuali di formazione sulla cultura del vino, dell'olio, delle bevande alcoliche ed analcoliche nonché del cibo in genere;
- e) promuove iniziative di raccolta fondi finalizzate al perseguimento degli obiettivi della Fondazione.

La formazione professionale di elevata qualità è intrapresa ed esercitata sia dalla Fondazione, sia dall'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio, sia da Bibenda Editore attraverso le proprie pubblicazioni specialistiche.

La Fondazione opera in tutto il Mondo, senza vincoli o limitazioni territoriali di sorta, sia direttamente sia avvalendosi degli Associazioni regionali come in appresso definite e regolate.

La Fondazione aderisce alla Worldwide Sommelier Association.

Articolo 2 - Modifica Del Regolamento

Il presente Regolamento può essere modificato solo con delibera del Consiglio di Amministrazione adottata con il voto favorevole di tutti i suoi componenti.

Articolo 3 - Categorie di Partecipanti

La partecipazione alla Fondazione è consentita a tutti coloro (persone fisiche e giuridiche, Istituzioni Pubbliche, Enti Pubblici e privati, associazioni, fondazioni, trust e comitati, scuole ed

istituti di cultura) che vorranno contribuire al raggiungimento degli scopi della Fondazione, perseguiti secondo le modalità di volta in volta stabilite dal Consiglio di amministrazione; i partecipanti alla Fondazione sono distinti in categorie in funzione della natura, qualità e quantità del conferimento o del contributo offerto.

Aderenti: sono coloro che versano un contributo annuale nella misura determinata dal Consiglio di Amministrazione.

Sostenitori: sono le persone fisiche e giuridiche, Pubbliche e private e gli Enti che contribuiscono agli scopi della Fondazione con un contributo che verrà determinato dal Consiglio di Amministrazione, ovvero con attività, anche professionali, di particolare rilievo od in forza di conferimento di beni materiali od immateriali il cui valore intrinseco il Consiglio di Amministrazione riterrà congruo. Lo status di Sostenitore è a tempo indeterminato, non comporta né obblighi né diritti verso o nei confronti della Fondazione, né poteri esercitabili in seno alla stessa, né obblighi ulteriori e diversi rispetto al mantenimento della promessa di contributo, il quale è erogato a tantum ovvero con periodicità annuale.

I Sostenitori che si renderanno inadempienti rispetto alla promessa di contributo o che perderanno, ad insindacabile giudizio del Consiglio di amministrazione, quelle qualità in forza delle quali è stata deliberata la loro ammissione, saranno esclusi dalla Fondazione. Essi usufruiscono dei servizi derivanti dall'appartenenza alla Fondazione.

L'elenco dei Sostenitori è riportato ed aggiornato nel libro ad essi dedicato.

Onorari e Comitato D'onore: sono le persone fisiche e giuridiche e gli Enti ai quali il Consiglio di Amministrazione attribuisce tale qualità per capacità, titoli ed effettiva possibilità di contribuire significativamente al prestigio ed al conseguimento degli scopi istituzionali della Fondazione. La qualifica di Onorario, attribuita dal Consiglio di Amministrazione con delibera assunta all'unanimità, non comporta il versamento di alcuna quota e dura per tutto il periodo per il quale l'opera è prestata alla Fondazione. L'elenco degli onorari è contenuto ed aggiornato in apposito libro; gli Onorari compongono il Comitato d'Onore.

Tutti i Partecipanti alla Fondazione sono tenuti ad osservare lo Statuto ed il presente Regolamento, nonché le direttive e le deliberazioni emanate dagli Organi della Fondazione.

Articolo 4 - Perdita della Qualità di Partecipante alla Fondazione

La qualità di Partecipante si perde per:

- Mancato pagamento del contributo annuale.
- Recesso: ogni Partecipante può interrompere il proprio sostegno alla Fondazione in qualsiasi momento dandone comunicazione scritta al Consiglio di Amministrazione; tale recesso ha effetto immediato, fermo restando l'obbligo del pagamento del contributo annuale per l'anno in corso.
- Espulsione: il Collegio dei Probiviri previa contestazione degli addebiti e sentito l'interessato, se possibile e se richiesto dallo stesso, previa contestazione degli addebiti delibera l'espulsione per atti compiuti in contrasto a quanto previsto dallo statuto e dal presente regolamento o qualora siano intervenuti gravi motivi che rendano incompatibile la prosecuzione del rapporto. I membri espulsi dalla Fondazione perderanno ogni diritto di partecipazione e di adesione.
- il collegio dei Probiviri, per le violazioni dello statuto e/o del presente regolamento nonché per la violazione degli obblighi ce fanno carico ai singoli sommelier od ai docenti o ai presidenti delle associazioni territoriali che non comportino la espulsione, potrà irrogare le seguenti sanzioni:
 - sospensione dai servizi o dalle manifestazioni per un periodo massimo di tre mesi;
 - sanzione pecuniaria da commisurarsi alla violazione commessa e al disagio creato;
 - revoca dello status conferito;
- per perdita dei diritti civili;

- per causa di morte.

I Partecipanti che hanno cessato di contribuire alla Fondazione non possono chiedere la restituzione dei contributi versati.

Articolo 5 - Adesione e Contributo Annuale

Gli aspiranti partecipanti alla Fondazione presentano la domanda d'ammissione utilizzando il Modulo predisposto dalla Fondazione e reperibile presso la stessa; la stessa è debitamente sottoscritta in segno di presa visione ed accettazione dello Statuto e del presente Regolamento; il contributo annuale è versato nella misura stabilita di anno in anno dal Consiglio di Amministrazione.

La partecipazione alla Fondazione ha validità annuale e potrà essere rinnovata entro il 31 Gennaio di ciascun anno; il mancato rinnovo provoca la perdita della qualità di Partecipante alla Fondazione, ex Articolo 4 del presente Regolamento. Ad avvenuta ammissione, al nuovo Partecipante sarà consegnata la tessera nominativa annuale portante la qualifica che gli compete.

Articolo 6 - Comitato Scientifico per la Formazione Professionale e la Didattica

La didattica e la specifica formazione professionale sono predisposte, programmate e svolte dal Comitato Scientifico i cui componenti sono nominati dal Consiglio di Amministrazione e restano in carica per 4 anni.

Il Comitato Scientifico è composto da un numero variabile di docenti, redattori ed esperti, appartenenti al mondo accademico, culturale ed al settore enogastronomico.

Il Comitato Scientifico ha un ruolo essenziale per la definizione, l'indirizzo e l'attuazione delle attività formative e didattiche della Fondazione.

Articolo 7 - Corsi di Qualificazione Professionale

I Corsi abilitano alla Professione di Sommelier attraverso lo specifico Corso di Qualificazione Professionale, unitamente a tutte le attività connesse all'Aggiornamento Professionale e alle degustazioni didattiche con le Aziende Vitivinicole per le Prove di Assaggio e di Abbinamento Cibo-Vino.

Tale abilitazione è fondamentale per l'accesso alle Categorie: Docenti, Redattori, Gruppo Servizi, Agenti di Commercio, Impiego presso la Ristorazione e le Enotecche.

L'iscrizione ai vari Corsi di Qualificazione Professionale per Sommelier e al Bibenda Executive Wine Master dà il diritto alla frequentazione dei corsi stessi e a ricevere il materiale didattico e informativo relativo a tutte le attività svolte dalla Fondazione e dai suoi Fondatori.

Ciascun partecipante al superamento dell'esame dello specifico Corso Professionale frequentato, riceverà il correlativo Attestato di Qualificazione Professionale.

Le categorie dei Sommelier sono le seguenti:

- a. Sommelier: sono coloro che hanno frequentato il corso, superato il relativo esame e conseguito l'Attestato di Qualificazione Professionale di Sommelier;
- b. Sommelier Docente: sono coloro che hanno già conseguito la formazione specialistica più elevata e sono stati selezionati ed incaricati dal Comitato Scientifico della docenza di uno o più corsi;
- c. Sommelier d'Onore: sono coloro che sono stati insigniti di questa onorificenza poiché in possesso delle capacità e delle qualità di cui al precedente art. 3;
- d. Executive Wine Master: sono coloro che hanno frequentato il corso così denominato, superato l'esame e conseguito l'Attestato di Specializzazione Bibenda Executive Wine Master;
- e. Master Class: sono coloro che hanno frequentato il corso così denominato, superato l'esame e conseguito l'Attestato di Specializzazione correlativo.

- f. Presidente di Associazione su base regionale o sub-regionale: è il Presidente dell'Ente territoriale su base regionale o sub-regionale, costituito nella forma giuridica di Associazione meglio descritta e regolata in appresso;
- g. Sostenitore: sono coloro così definiti in seno al precedente art. 3;
- h. Sommelier sostenitore: sono coloro che oltre ad aver frequentato il corso, superato il relativo esame e conseguito l'Attestato di Qualificazione Professionale di Sommelier, sostengono le attività ed i programmi della Fondazione così come previsto in seno all'art. 3 che precede;
- i. Sommelier dell'olio: sono coloro che hanno frequentato il corso, superato il relativo esame e conseguito l'Attestato di Qualificazione Professionale di Sommelier dell'Olio;
- j. Barman: sono coloro che hanno frequentato il corso, superato il relativo esame e conseguito l'Attestato di Qualificazione Professionale di Barman.

Articolo 8 - Struttura Organizzativa

La Fondazione Italiana Sommelier persegue le proprie finalità sia in Italia sia all'estero, senza vincoli o limitazioni territoriali di sorta, sia direttamente sia avvalendosi della collaborazione e/o cooperazione di Enti territoriali esclusivamente costituiti ex novo con la forma giuridica di Associazione, distribuiti sull'intero territorio nazionale e tali da assicurarne la copertura progressiva.

Associazioni Regionali

La fondazione, con delibera del C.d.A. potrà autorizzare associazioni costituite su base territoriale, generalmente regionale, per svolgere le attività promosse dalla Fondazione.

Le associazioni territoriali opereranno in forma indipendenti, e di queste potranno essere soci esclusivamente le persone fisiche/giuridiche residenti ed abitanti/ovvero con sede in una determinata Regione, Provincia o Territorio; esse aderiscono alle finalità ed ai programmi della Fondazione e svolgono attività di promozione, divulgazione e sviluppo del network di relazioni sociali e commerciali finalizzate alla crescita dell'immagine e della presenza locale della Fondazione.

Le Associazioni regionali godono di autonomia patrimoniale ed indipendenza di gestione rispetto alla Fondazione Italiana Sommelier, sicché né la Fondazione è responsabile per le obbligazioni contratte dalle Associazioni regionali né queste ultime sono responsabili per le obbligazioni contratte dalla Fondazione.

La richiesta di costituzione di una nuova Associazione regionale è sottoposta al vaglio preventivo del Consiglio di Amministrazione della Fondazione che:

- verificata la conformità integrale dello Statuto adottando rispetto a quello "tipo" predisposto dalla Fondazione a beneficio delle costituenti Associazioni regionali;
- verificato il rispetto del presente Regolamento in uno con la domanda di adesione;
- esaminato il Casellario Giudiziale Generale ed il Certificato Carichi Pendenti dei soci promotori e dei componenti gli Organi sociali della costituenda Associazione, delibera l'ammissione dell'Associazione regionale alla Fondazione, nella qualità di Partecipante adottando la declinazione corrispondente, definisce l'ambito territoriale di competenza, consente l'utilizzo del logo, dei segni distintivi e dei materiali della Fondazione.

La responsabilità della gestione della associazione territoriale, autorizzata come sopra, farà carico al suo Presidente che opererà su delega del Presidente della Fondazione.

La delega potrà essere revocata senza ulteriori formalità, in caso di mancato rispetto dei fini e degli obblighi assunti, essendo il rapporto fiduciario e costituito intuitu personae.

Le Associazioni regionali perseguono il seguente scopo:

- promuovono e divulgano le finalità e degli scopi della Fondazione nonché i suoi programmi e le

sue attività;

- sensibilizzano Enti pubblici e privati nonché persone fisiche e giuridiche per la realizzazione degli scopi della Fondazione sensibilizzando potenziali sostenitori;
- organizzano nel proprio territorio Eventi finalizzati alla promozione dell'immagine della Fondazione, ancorché previa autorizzazione specifica del Consiglio di Amministrazione della Fondazione e con le prescrizioni e le restrizioni previste di volta in volta;
- divulgano ed incentivano la cultura enogastronomica attraverso attività didattiche, formative e corsi di qualificazione professionale;
- partecipano in via esclusiva alla Fondazione Italiana Sommelier con divieto espresso - a pena di esclusione - di partecipare ed aderire ad altri Enti aventi scopo assimilabile, complementare od affine sia al proprio sia a quello della Fondazione.

La Fondazione risolve in ogni tempo i rapporti in essere con una o più Associazioni regionali, previa delibera motivata del Consiglio di Amministrazione.

Funzionamento ed organizzazione delle Associazioni regionali

Le organizzazioni regionali operano in forza di una convenzione stipulata con la Fondazione.

Le Associazioni territoriali saranno rappresentate da un Presidente che, iscritto alla Fondazione riceve delega ad operare dal Presidente nazionale su delibera del Consiglio Direttivo.

Le modalità di funzionamento e l'organizzazione delle Associazioni regionali devono essere idonee a garantire l'autonomia economica e l'indipendenza delle stesse, sicché ciascuna di esse è l'unica obbligata rispetto alle obbligazioni contratte di qualsivoglia natura e per qualsivoglia ragione.

Il Presidente dell'Associazione regionale è il rappresentante legale della medesima, è responsabile delle attività e delle iniziative svolte per la Fondazione e nomina collaboratori esclusivamente in linea con le direttive del Consiglio di Amministrazione e del Comitato Scientifico della Fondazione.

Il Presidente responsabile sul territorio avrà cura che le persone che collaborano con esso e con l'Associazione siano adeguatamente preparate ed in grado di fornire corrette informazioni sulle attività e sulle iniziative della Fondazione ed in grado di comunicare ed intrattenere rapporti con il pubblico coerenti con lo spirito e lo stile della Fondazione valorizzandone l'immagine.

Il Presidente dell'Associazione regionale comunica al Consiglio di Amministrazione l'identità, i CCVV ed i profili dei collaboratori nel territorio di competenza.

Il Presidente dell'Associazione regionale è autorizzato a compiere in piena autonomia tutti gli atti necessari per il buon funzionamento organizzativo ed amministrativo della propria Associazione e si mantiene in stretto contatto con il Consiglio di Amministrazione della Fondazione e con il suo Presidente per concordare lo svolgimento delle attività programmate e gli adempimenti relativi.

La partecipazione dell'Associazione regionale alla Fondazione e la fiducia in essa riposta nel promuoverne le attività, gli scopi ed i valori si basano sul rapporto intuitu personae con la persona del Presidente che, normalmente, ne è il soggetto promotore; le dimissioni di quest'ultimo sono partecipate senza ritardo al Consiglio di Amministrazione della Fondazione il quale adotta i provvedimenti più opportuni, ivi compresa l'esclusione dalla partecipazione alla Fondazione.

Le Associazioni regionali e per esse, i Soci, il Presidente, gli altri Organi e tutti i collaboratori rispettano lo Statuto della Fondazione, i Regolamenti e le delibere tempo per tempo emanati dagli Organi della stessa.

Forum delle Associazioni regionali

Il Presidente della Fondazione Italiana Sommelier indice, almeno una volta l'anno il Forum delle Associazioni regionali. Tale evento è organizzativo, consultivo, propedeutico ed essenziale alla realizzazione dei programmi della Fondazione. L'assenza non preventivamente giustificata ad almeno due Forum obbligherà il Consiglio di Amministrazione della Fondazione a comminare la

sanzione che riterrà più adeguata.

Adesioni ed Iscrizioni

L'adesione alla Fondazione è annuale e nei termini di cui all'art. 5 del presente Regolamento. Il contributo per la partecipazione alla Fondazione da parte delle singole Associazioni regionali è stabilito di anno in anno dal Consiglio di Amministrazione.

Le Associazioni regionali inviano alla Fondazione l'elenco dei propri soci (con i correlativi recapiti: indirizzo postale, indirizzo email, telefoni vari).

Corsi di Qualificazione Professionale

Le Associazioni regionali perseguono in via principale il fine della diffusione e crescita della cultura enogastronomica e promuovono Corsi di Qualificazione Professionale avvalendosi in via obbligatoria del Marchio, del Metodo e della Reputazione della Fondazione Italiana Sommelier, nonché del materiale didattico e dei kits predisposti dal Comitato scientifico della stessa.

I Corsi di Qualificazione Professionale saranno svolti da docenti qualificati e selezionati; al riguardo le Associazioni regionali ne sottopongono preventivamente i curricula ed i profili alla Fondazione la quale ne accerta competenza ed aggiornamento. Al termine di ciascun corso ed all'esito positivo dell'esame finale, ove previsto, la Fondazione rilascia all'allievo il correlativo Attestato.

La Fondazione Italiana Sommelier effettua periodicamente controlli mediante propri addetti sull'organizzazione dell'Associazione regionale, nonché sulla qualità ed efficacia della comunicazione, sulla percezione e penetrazione della stessa nel territorio di competenza, sul livello di gradimento e soddisfazione dei frequentanti i corsi, sulla qualità dei servizi offerti, etc.

Gli Eventi (Corsi di formazione, seminari, manifestazioni, incontri, convegni ed attività) organizzati o promossi dalle Associazioni regionali sono esattamente codificati dalla Fondazione Italiana Sommelier, di talché costituiscono un prodotto unitario costituito da:

- struttura;
- modello
- valore della cantina
- immagine univoca e di qualità.

Le Associazioni regionali rispettano pedissequamente la struttura degli Eventi in generale e dei Corsi in particolare e garantiscono che:

- tutte le sale utilizzate per lo svolgimento di tutti gli Eventi sono allestite rispettando lo standard della Fondazione Italiana Sommelier ovvero: a) sono ben illuminate, b) i banchi/tavoli sono apparecchiati con tovaglie/tovagliette bianche, c) i bicchieri in uso sono quelli standard per degustazione forniti dalla Fondazione;
- la carta dei vini e degli oli di tutti gli Eventi è conforme allo standard della Fondazione, sicché sono utilizzate esclusivamente etichette di alta qualità;
- il Direttore di tutti gli Eventi ed i Sommelier del vino e dell'olio sono sempre presenti a tutti gli Eventi ed indossano, a seconda dei casi, la divisa di lavoro o di rappresentanza.

Ruolo della Fondazione

La Fondazione Italiana Sommelier supporta le Associazioni regionali con le seguenti attività ed i seguenti servizi:

- studia, progetta ed appronta l'intero percorso didattico di tutti i corsi, concependone e valutandone la struttura, i contenuti e i livelli di apprendimento, di avanzamento e di difficoltà;
- concepisce, progetta e realizza il format rigido di ciascun corso sulla base del know-how sperimentato ed affinato con l'esperienza di diversi decenni;
- definisce ed aggiorna le tecniche di degustazione;
- redige, pubblica ed aggiorna i libri ed i materiali didattici forniti con l'iscrizione a ciascun corso;

- predispone per ciascun corso un kit di materiali didattici e di degustazione destinato a costituire un unico prodotto insieme con l'Evento cui è riferito comprendente, tra l'altro, anche i bicchieri per la degustazione e, se espressamente richiesti, i vini abbinati e degustati in ciascun corso;
- forma il corpo docente delle Associazioni regionali e sottopone i docenti così formati all'esame del proprio Comitato scientifico per l'esame di abilitazione all'insegnamento;
- emette e consegna l'Attestato iniziale di abilitazione all'insegnamento, quindi la tessera di conferma di abilitazione all'insegnamento con validità annuale, all'esito positivo dell'esame obbligatorio al termine del percorso di aggiornamento annuale programmato la cui durata è compresa tra giorni 2 e giorni 3;
- assicura l'aggiornamento professionale annuale dei docenti così formati ed abilitati, mediante l'organizzazione del Forum annuale dei docenti;
- stabilisce e mantiene relazioni con le Istituzioni nazionali ed internazionali;
- riceve proposte da parte delle Associazioni regionali relative all'organizzazione di seminari, eventi, manifestazioni ed attività a valenza locale e circoscritta e ne valuta l'opportunità, la qualità, il modello organizzativo, l'impatto sul territorio, la preparazione del corpo docente e/o dei relatori e ne autorizza, ove del caso, la prosecuzione, la promozione e la realizzazione, fornendo contro corrispettivo, materiali e corpo docente;
- programma, organizza, promuove e gestisce in assoluta autonomia qualsiasi altro seminario, evento, e/o manifestazione avente qualsivoglia durata ed ovunque ospitato.

Ruolo ed Obblighi delle Associazioni regionali

- Le Associazioni regionali sono costituite in funzione della partecipazione esclusiva alla Fondazione e sono ad essa interamente dedicate, ditalché non effettuano altra attività a favore o nell'interesse di altro Ente nazionale o locale; la violazione di questo obbligo provoca l'immediata esclusione dell'Associazione regionale dalla Fondazione con le conseguenze di cui in appresso;
- tutti i corsi, i seminari, gli eventi e le manifestazioni – in precedenza e d'ora innanzi "gli Eventi" - sono concepiti, prodotti e realizzati dalla Fondazione la quale crea un Format e lo dota di tutti i contenuti essenziali, sicché le Associazioni regionali scelgono i corsi, i seminari, gli eventi e le manifestazioni più adatti alle caratteristiche del Territorio di competenza ed alle consuetudini del target dei possibili frequentatori;
- in generale, ma in particolare durante lo svolgimento degli Eventi, le Associazioni regionali comunicano esclusivamente l'immagine, le immagini, il marchio, la creatività e l'identità della Fondazione Italiana Sommelier e giammai di esse stesse o di associazioni od organizzatori diversi; ad ulteriore rafforzamento del divieto qui contenuto, le Associazioni regionali non comunicano mai la propria identità, atteso che ogni di esse azione è intrapresa ed esercitata comunicando l'identità della sola Fondazione con la quale non si pongono mai in posizione né alternativa né di concorrenza;
- le Associazioni regionali non possono obbligare i Partecipanti alla Fondazione Italiana Sommelier a diventare soci ditalché il partecipante alla Fondazione che intenda diventare socio anche dell'Associazione regionale, corrisponde a quest'ultima un contributo associativo annuale non inferiore a quello versato annualmente alla Fondazione Italiana Sommelier;
- gli aspiranti frequentatori i corsi partecipano alla Fondazione, quindi all'Associazione regionale, di talché posseggono i requisiti per domandare l'iscrizione agli Eventi compatibili con il livello di qualificazione professionale che gli è proprio, compilando e sottoscrivendo il contratto di iscrizione ai corsi contenuto nel modello apposito rilasciato su ordinazione e acquisto a Fondazione per formarne parte integrante e sostanziale;
- alle Associazioni regionali è del tutto inibita la possibilità di organizzare, promuovere, vendere e

svolgere Eventi diversi da quelli facenti parte del catalogo degli Eventi della Fondazione, così com'è inibita la promozione e la vendita di Eventi organizzati e svolti da qualsivoglia diverso soggetto organizzatore; è fatta salva la previsione contenuta nel presente capitolo e qui ripetuta per esigenze di chiarezza e di interpretazione univoca: la Fondazione riceve all'indirizzo email: regioni@bibenda.it oppure: corsi@bibenda.it, proposte da parte delle Associazioni regionali relative all'organizzazione di seminari, manifestazioni, tasting event e attività a valenza locale e circoscritta e nella persona del Presidente, ne valuta l'opportunità, la qualità, il modello organizzativo, l'impatto sul territorio, la preparazione del corpo docente e/o dei relatori e ne autorizza, ove del caso, la prosecuzione, la promozione e la realizzazione, fornendo contro corrispettivo, materiali e corpo docente;

· i Moduli utili per l'acquisto dei kit per lo svolgimento di Corsi e Seminari sono pubblicati sul sito www.bibenda.it nel Pannello dei Presidenti.

Di seguito se ne riporta l'elenco:

- Corso per Sommelier in tre parti
- Corso per Sommelier dell'Olio
- Minicorso - l'ABC del Vino
- Corso Champagne e Champagnes
- Corso sul Marketing per il Vino online, unica sede organizzativa Roma
- Corso sul Sakè
- Corso Speaking of Wine (sui termini del vino in inglese) online, unica sede organizzativa Roma
- Corso sui Distillati
- Corso sui Sigari e Distillati
- Corso sulla Birra
- Corso sui Formaggio e il suo corretto abbinamento
- Corso di Barman
- Corso sui Riesling
- Corso sul Bordeaux
- Corso sulla Valle della Loira
- Corso sugli Spumanti
- Corso sui Vitigni e i Territori
- Corso sul Barolo e Barbaresco
- Corso sulla Borgogna
- Corso sull'Amarone della Valpolicella
- Corso sul Mondo della Gastronomia
- Corso sul Mondo degli Odori

· è tassativamente vietato organizzare, promuovere e svolgere Eventi - Corsi compresi - diversi da quelli elencati e, in ogni caso, mai prima della loro relativa pubblicazione sul sito www.bibenda.it che potrà avvenire solo dopo aver compilato l'apposito Modulo.