



Mauro Carosso

L'Associazione è prima di tutto una comunità di persone che funziona come un organismo: ogni sua parte è di vitale importanza.

Piemontese Doc classe 1961. Sono in AIS dal 1990 e da allora ho continuato a occuparmi della vita associativa. Delegato di Torino dal 2006, sono stato eletto Consigliere Nazionale nel 2010, membro di Giunta dal 2010 al 2018, responsabile nazionale dell'Area Didattica e dei Servizi.

Ho avviato progetti didattici di ampio respiro sia in ambito nazionale che regionale come il Master sui Territori del Nebbiolo, il Seminario sui Vitigni Piemontesi, la formazione dei relatori e le uscite sul territorio dedicate alla scoperta del patrimonio artistico ed enogastronomico delle nostre valli. Dal 2018 al 2021 ho raccontato il territorio e l'enogastronomia piemontese nei servizi settimanali del Tgr Itinerante.

Relazione, formazione e cultura sono le parole chiave che guidano il mio impegno nell'Associazione Italiana Sommelier.

Relazione, perché è alla base della natura stessa di ogni organizzazione che funzioni, in cui imprescindibile è lo scambio e il sostegno reciproco, nel nostro caso tra le delegazioni, a livello sia territoriale sia nazionale. In questo contesto il mio impegno è da sempre rivolto a sostenere relazioni autentiche all'interno dell'Associazione e a rafforzare la rete con le altre istituzioni territoriali, in particolare con i professionisti del settore della ristorazione al fine di poter valorizzare insieme le risorse sociali e professionali di cui disponiamo.

Formazione, perché è il primo elemento attraverso cui possiamo distinguerci. Da sempre il mio impegno è rivolto e continuerà a guardare verso una didattica di alto profilo, con programmi e percorsi disegnati per accompagnare tutti i livelli - appassionati, soci, relatori, professionisti - coinvolgendo gli attori del settore della ristorazione e del mondo del vino e creando veri e propri momenti di incontro e scambio con le realtà culturali e professionali.

Cultura, perché il nostro territorio è un patrimonio meraviglioso che merita di essere valorizzato, conosciuto profondamente e divulgato consapevolmente. La formazione parte nelle aule dei Corsi per Sommelier, Seminari e Master, ma la vera esperienza avviene fuori, per questo il mio interesse è sempre più rivolto a creare momenti che siano autentiche esperienze arricchenti.

