

# Le Iscrizioni, i Costi

e le Modalità di pagamento.

... Investire  
nel futuro

Si ricorda che per poter frequentare il Corso è **obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier** il cui importo annuale è di 100 Euro.

**Il costo del Corso è di euro 1.500** da versare in unica soluzione o in 4 rate calendarizzate durante lo svolgimento del Corso:

- Iscrizione 300€
- I Acconto 400€
- II Acconto 400€
- Saldo 400€

## Modalità di pagamento

(Previa compilazione dei moduli di iscrizione)

• In **contanti, bancomat** presso la Sede del Corso

• Con **bonifico bancario** intestato a:

**Associazione Sommelier Marche**

(causale Corso Civitanova Marche)

IBAN **IT87 U 07601 13500 001038884514** e inviando copia del bonifico

effettuato alla mail [info@fondazione-sommeliermarche.it](mailto:info@fondazione-sommeliermarche.it)

• Sito e-commerce [www.fismarche.it](http://www.fismarche.it)



# CORSO

di Qualificazione  
Professionale per  
**SOMMELIER - CIVITANOVA M.**

• [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.



## OPEN DAY - PRESENTAZIONE

Mercoledì 24 settembre 2025 ore 19:30

## Inizio del Corso

Mercoledì 22 ottobre 2025

Sera dalle 20:30 alle 23:00

Si raccomanda la massima puntualità.

Visita in azienda | sabato 08 novembre 2025 ore 10:30

Cena didattica | mercoledì 10 giugno 2026

Test di verifica | sabato 13 giugno 2026

Festa dei diplomi | da definire

*Non vedere l'ora di esserci*

# I Docenti

## Direttore del Corso

Luana Capparuccini  
349.7729629

## Docenti

Tommaso Annibali  
Selestè Bernabei  
Ilaria Fagiani  
Lucio Franceschelli  
Elena Ioan  
Michele Marconi  
Emanuele Paoletti  
Otello Renzi  
Anna Rita Tosti  
Nicola Urbano

## Segreteria Corsi

Elena Sandrone  
347.2744749  
Matteo Menconi  
339.8838768

## Presidente Regionale

Marco Medori

## SEDE DEL CORSO

### LA ROMANA

Corso Umberto I, 124  
62012 CIVITANOVA MARCHE (MC)

# Il Calendario del Corso

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

1.	mercoledì 22.10.2025	11.	mercoledì 21.01.2026	21.	mercoledì 01.04.2026
2.	mercoledì 29.10.2025	12.	mercoledì 28.01.2026	22.	mercoledì 08.04.2026
3.	mercoledì 05.11.2025	13.	mercoledì 04.02.2026	23.	mercoledì 15.04.2026
4.	mercoledì 12.11.2025	14.	mercoledì 11.02.2026	24.	mercoledì 22.04.2026
5.	mercoledì 19.11.2025	15.	mercoledì 18.02.2026	25.	mercoledì 29.04.2026
6.	mercoledì 26.11.2025	16.	mercoledì 25.02.2026	26.	mercoledì 06.05.2026
7.	mercoledì 03.12.2025	17.	mercoledì 04.03.2026	27.	mercoledì 13.04.2026
8.	mercoledì 10.12.2025	18.	mercoledì 11.03.2026	28.	mercoledì 20.04.2026
9.	mercoledì 17.12.2025	19.	mercoledì 18.03.2026	29.	mercoledì 27.04.2026
10.	mercoledì 14.01.2026	20.	mercoledì 25.03.2026	30.	mercoledì 03.06.2026

Nota: eventuali intolleranze alimentari vanno segnalate ai responsabili di Sala.