



CIRCOLARE N 59

Sig.ri Docenti  
Studenti e loro Famiglie  
Classi 4Ao, 4Bo, 5Ao, 5Bo, 5Do  
Sig. Coordinatore Didattico  
Prof.ssa Titta Settembrale  
**Olmo di Cornaredo**

Sig. Direttore S.G.A.  
Rag. Filippo Campo

Ufficio Beni&Servizi

Personale A.T.A.



Milano, 23 ottobre 2025

Oggetto: **attivazione Corsi Sommelier 2° livello in collaborazione con ASPI**

Con riferimento alla [Circolare n.168 – 11 gennaio 2025](#) Attivazione Corso 1°livello per **SOMMELIER** in collaborazione con ASPI, si comunica l'inizio del 2° livello del corso di Aspirante Sommelier.

Le lezioni, tenute da esperti esterni Sommelier ASPI, si svolgeranno a partire da **lunedì 27 ottobre** p.v. dalle ore 15.00 alle ore 17.00 seguendo il seguente calendario:

OTTOBRE 2025	NOVEMBRE 2025	DICEMBRE 2025	GENNAIO 2026
Lunedì 27/10/2025	Lunedì 03/11/2025	Lunedì 01/12/2025	Lunedì 12/01/2026
	Lunedì 10/11/2025	Lunedì 15/12/2025	Lunedì 19/01/2026
	Lunedì 17/11/2025		
	Lunedì 24/11/2025		

FEBBRAIO 2026	MARZO 2026	APRILE 2026	NOTE
Lunedì 02/02/2026	Lunedì 02/03/2026		<i>Da definire le date degli ultimi 2 incontri che si terranno nei mesi di Marzo/Aprile</i>
Lunedì 09/02/2026			
Lunedì 16/02/2026			
Lunedì 23/02/2026			

Il corso di 2° livello è riservato agli studenti delle classi quarte e quinte, che hanno seguito il corso di 1°livello lo scorso anno (26 studenti):

4Bo	4Ao
SANNA RICCARDO	BENINI LUDOVICO
GREGORI RICCARDO	RESTELLI ALESSANDRO
SALVADORE LORENZO	
MARASCIO GABRIELE	
AGOLLI CECILIA	
MIRARCHI DENNIS	
DERIU LUDOVICA	
DOLDO GABRIELE	
RIPAMONTI LORENZO	
MARCHIORI JUAN CARLOS	
CACCIA ANITA	



5Bo	5Ao	5Do
ALFANO REBECCA	BIANCHI TIAGO BOSISIO	BUONVINO MARTINA
AMATO FRANCESCO	GIANAZZA DAVIDE	
CAPPELLO LETIZIA	ROMA MASSIMO	
COSCIA GIACOMO	GANDOLFINI DAVIDE	
CURCI REBECCA		
FERRARIO FILIPPO		
BOVA ALESSIA		
VALENTI GABRIELE		

Le lezioni si svolgeranno nell'aula S1.

Si coglie l'occasione per comunicare a tutti gli studenti iscritti che sono consentite al massimo 3 assenze, oltre le quali è preclusa la possibilità di effettuare il test finale e conseguire la certificazione Aspi e Asi.

I collaboratori scolastici e gli assistenti tecnici di laboratorio sistemeranno e predisporranno tali aule al termine delle lezioni con la dotazione necessaria per l'effettuazione delle lezioni e delle degustazioni.

Referente di tale attività è il Prof. Tiziano Grambone, Sommelier ASPI; per qualsiasi informazione scrivere a [tiziano.grambone@iisfrisi.it](mailto:tiziano.grambone@iisfrisi.it)

**La presente iniziativa è valida per l'inserimento nell'E Portfolio**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Luca Azzollini)

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39 del 1993)

MLI/Grambone-Settembrale