



Associazione Italiana Sommelier



UNIVERSITÀ  
DI SIENA  
1240



UNIVERSITÀ DI PISA

ATENEUM INTERNAZIONALE  
Università per Stranieri di Siena



DR 396/2022

## **Bando di concorso Master Universitario di I Livello in "Vini italiani e mercati mondiali"**

**A.A. 2022/2023**

In collaborazione con

Associazione Italiana Sommelier – Ente promotore  
Università di Pisa, Università per Stranieri di Siena e Università di Siena

### **Art. 1 - Attivazione**

La Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier (AIS), Università di Pisa, Università per Stranieri di Siena e Università di Siena attiva, ai sensi dell'art. 3 dello Statuto, per l'a.a. 2022/2023, la VIII edizione del Master di I Livello in "Vini italiani e mercati mondiali".

Il Direttore del Master è il Professor Pietro Tonutti, ordinario di Arboricoltura generale e Coltivazioni Arboree.

Il Master si svolgerà, prevalentemente, presso la sede della Scuola Superiore Sant'Anna e presso le aziende accreditate, con inizio il 3 novembre 2022 e termine entro febbraio 2024 con la discussione del Project Work.

L'Allegato A, parte integrante del presente bando, contiene la descrizione del Master. Esso specifica:

- data inizio e data fine corso;
- obiettivi formativi e sbocchi professionali;
- didattica e articolazione interna;
- numero dei Crediti Formativi Universitari (CFU) necessari per il conseguimento del titolo;
- numero di posti disponibili;
- termine di presentazione della domanda di ammissione;
- modalità di selezione per l'ammissione al Master.

### **Art. 2 - Crediti Formativi Universitari**

Il conseguimento del titolo di Master dà diritto al riconoscimento di Crediti Formativi Universitari (CFU) secondo quanto indicato nell'Allegato A.

L'acquisizione dei crediti è subordinata al superamento delle prove di verifica di apprendimento, intermedie e finali e al rispetto degli obblighi di frequenza previsti dal Disciplinare interno degli allievi del Master.

### **Art. 3 - Obiettivi Formativi**

Il Master si propone di formare una professionalità che abbia conoscenze nel settore viticolo-enologico, ottenute anche attraverso il corso di sommelier ed il conseguimento del titolo AIS (Associazione Italiana Sommelier), che, per chi non ne è in possesso al momento dell'iscrizione, è conseguibile come modulo specifico ed obbligatorio all'interno del corso di Master. Tale professionalità sarà in grado di affrontare i diversi aspetti riguardanti la promozione, la diffusione, la conoscenza del prodotto (vino) e dei suoi diversi risvolti (qualitativi, culturali, socio-economici, commerciali) con particolare riferimento alle strategie di comunicazione e di marketing. Queste verranno sviluppate in relazione alle peculiarità dei diversi mercati mondiali di riferimento anche considerando settori complementari dell'agro alimentare.

### **Art. 4 - Sbocchi professionali**

Gli sbocchi professionali del Master sono molteplici e riguardano principalmente (ma non esclusivamente) attività di promozione nazionale ed internazionale a livello sia di singole aziende sia di marchi collettivi, gestione e responsabilità del marketing, organizzazione di eventi, ospitalità e turismo, comunicazione e divulgazione.

### **Art. 5 - Didattica e articolazione interna**

Il percorso didattico del Master prevede:

- una fase di formazione d'aula, da svolgersi tra Novembre 2022 e Giugno 2023;
- una fase di stage presso aziende del settore, con la funzione di integrare la formazione d'aula con un'esperienza operativa diretta da svolgersi preferibilmente tra Giugno 2023 e Gennaio 2024; previa



autorizzazione del Comitato Tecnico Scientifico (di seguito CTS) e nel rispetto degli obblighi di frequenza, lo svolgimento dell'attività di tirocinio può essere anticipata e svolta durante la fase di formazione d'aula.

L'articolazione delle due fasi è contenuta nell'Allegato A.

Durante il percorso formativo alcune lezioni saranno erogate in lingua inglese.

Per l'erogazione delle attività formative oltre alle attività di didattica frontale, potranno essere previste altre modalità di insegnamento (es. didattica a distanza, meeting on-line, visite aziendali guidate, lavori di gruppo).

Sulla base della evoluzione dell'Emergenza nazionale COVID-19, alcune attività formative potrebbero essere erogate in misura ampia con modalità didattica a distanza.

Possono essere organizzate anche attività formative extra-curricolari non obbligatorie. Tali attività, (training di degustazione, approfondimenti seminariali sui territori di produzione, incontri con le aziende, visite didattiche fuori sede) svolte al di fuori del calendario didattico e frequentate su base volontaria da parte dei partecipanti sono indirizzate all'approfondimento di specifiche tematiche.

I diritti e doveri degli allievi del Master e i rapporti tra gli allievi e le strutture della Scuola, sono regolati dal Disciplinare degli allievi del Master e dal Disciplinare generale degli Allievi dei Master/Corsi di Alta Formazione.

#### **Art. 6 - Project Work**

Al termine della fase di stage i partecipanti sono tenuti a presentare un elaborato (Project work) sui temi oggetto dello stage, che sarà discusso pubblicamente e valutato da una Commissione nominata con Decreto della Rettore della Scuola Superiore Sant'Anna.

La discussione del Project Work deve avvenire entro e non oltre la prima sessione utile dell'anno accademico successivo a quello di conclusione del Master.

Il Project Work dovrà essere depositato in formato digitale nell'archivio delle tesi online della Scuola Superiore Sant'Anna nel rispetto della tempistica indicata nel Disciplinare del Master.

#### **Art. 7 - Requisiti di ammissione**

Possono presentare domanda di ammissione coloro che siano in possesso di Laurea di I livello, o titolo equipollente, conseguito presso una Università o Istituto universitario italiano o straniero di pari grado, in Viticoltura ed enologia, in discipline agro-alimentari, economiche, di comunicazione e di marketing o Laurea di I o II livello in altre discipline attinenti al profilo professionale da formare.

Possono altresì presentare domanda di ammissione i laureandi che abbiano terminato tutti gli esami di profitto prima dell'inizio del Master e che prevedano di acquisire il titolo di accesso nella sessione straordinaria dell'anno accademico precedente l'inizio del Master stesso.

L'Amministrazione può disporre in qualsiasi momento, con provvedimento motivato, l'esclusione per difetto dei requisiti prescritti.

Considerato che alcune lezioni verranno tenute in lingua inglese, per la partecipazione al Master è richiesta una buona conoscenza della lingua inglese, valutata in sede di selezione sulla base dei documenti presentati

#### **Art. 8 - Crediti Formativi in ingresso**

Possono essere riconosciuti 12 CFU in ingresso a coloro che abbiano già conseguito il Diploma di Sommelier AIS su tre livelli: Degustazione, Enografia italiana e internazionale e Abbinamento cibo-vino.

#### **Art. 9 - Uditori e partecipazione ai singoli moduli**

Possono essere ammessi in qualità di **uditori**, fino ad un massimo di 4 posti, alla frequenza al I, II, III modulo e al Corso Sommelier AIS, previa valutazione della Commissione di selezione, i candidati in possesso di Curriculum Vitae pertinente al percorso formativo e con almeno 6 mesi di esperienza professionale nel settore. Gli uditori non potranno sostenere le prove di verifica relative al I, II e III Modulo né la prova finale, né svolgere lo stage. Al termine del percorso formativo, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni ed in regola con la quota di iscrizione prevista, sarà rilasciato un attestato di partecipazione per i 3 Moduli didattici. Gli uditori potranno, al termine del Corso AIS, sostenere l'esame per il conseguimento del Diploma AIS di Sommelier.

È prevista l'**iscrizione ai singoli Moduli** (massimo due). Per ciascun modulo sono disponibili fino ad un massimo di 4 posti. Non è prevista una selezione specifica. Qualora il numero delle domande pervenute sia superiore alla



disponibilità dei posti, sarà adottato l'ordine cronologico di presentazione delle domande d'iscrizione. Gli iscritti ai moduli non potranno sostenere le prove di verifica intermedie e finale né svolgere lo stage. Al termine di ciascun modulo, a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni ed in regola con la quota di iscrizione prevista, sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

#### **Art. 10 - Domanda di ammissione**

Coloro che intendano concorrere per l'ammissione al Master devono presentare domanda entro il giorno **10 ottobre 2022** esclusivamente utilizzando il servizio on-line accessibile registrandosi al sito <http://www.santannapisa.it/mastervini>. Le domande di iscrizione in qualità di uditore e di iscrizione al I modulo dovranno essere presentate **entro e non oltre il 10 ottobre 2022**.

Le domande di iscrizione al II e III modulo dovranno essere presentate entro e non oltre una settimana prima dell'inizio del modulo.

Alla domanda dovranno essere allegati, pena l'esclusione, in formato elettronico:

- un'autodichiarazione dei/l titoli/o di studio universitari/o (per i partecipanti all'intero percorso formativo) completo dell'elenco degli esami sostenuti e relative votazioni;
- un curriculum vitae aggiornato, redatto in formato europeo;
- lettera motivazionale;
- eventuale certificazione di conoscenza della lingua inglese;
- altri documenti ritenuti di interesse (es. pubblicazioni, certificazione invalidità, ecc);
- fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

I laureandi di cui all'art. 7, comma 2, sono tenuti a presentare, allegandola alla domanda di ammissione, un'autodichiarazione riportante le votazioni conseguite negli esami di profitto, i relativi CFU e la presunta data di conseguimento del titolo. Entro un mese dalla discussione, pena la decadenza, dovrà essere presentato alla Segreteria U.O. Alta Formazione il certificato di laurea o un'autodichiarazione del titolo universitario conseguito.

Le domande pervenute in ritardo o in modalità diversa da quella indicata nel presente articolo, qualunque ne sia la motivazione, non saranno prese in considerazione.

Le falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale e delle Leggi speciali in materia, Artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000.

La Scuola può, in qualunque momento del procedimento, anche successivamente all'avvio del Master, effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni rese e dei documenti prodotti e richiedere l'esibizione dei documenti in originale. In caso di false dichiarazioni, la Scuola potrà disporre in ogni momento, con provvedimento motivato del Rettore, l'esclusione dei candidati dalla procedura selettiva o dal Master, fatte salve le responsabilità penali da ciò derivanti.

#### **Art. 11 - Selezione dei candidati**

Il Master prevede **un minimo di 18 e un massimo di 25 partecipanti**.

A seguito della stipula di apposite convenzioni, la Scuola può riservare un posto in favore di ciascun Ente convenzionato.

In caso di mancato raggiungimento del numero minimo dei partecipanti la Direzione del Master si riserva la possibilità di non attivare il Master.

La selezione dei candidati all'intero percorso formativo sarà effettuata da una apposita Commissione nominata con Decreto della Rettrice.

La Commissione selezionerà i candidati attribuendo i punteggi come specificato nell'Allegato A), sulla base della valutazione dei titoli, del Curriculum Vitae e della lettera motivazionale presentati.

Saranno ammessi alla frequenza del Master coloro che figureranno ai primi 25 posti della graduatoria di merito e abbiano ottenuto una valutazione complessiva pari o superiore a 60/100. In caso di rinuncia potranno subentrare coloro che, pur classificatisi oltre la venticinquesima posizione, risultano idonei.

Al termine della selezione la Scuola, con Decreto della Rettrice, provvederà ad approvare gli atti di selezione e la graduatoria di merito in cui saranno indicati i vincitori del concorso. L'esito della selezione sarà pubblicato sul sito <http://www.santannapisa.it/mastervini> e comunicato a coloro che risulteranno ammessi esclusivamente tramite posta elettronica.



In caso di ex aequo precede il candidato più giovane di età.

I laureandi, di cui all'art. 7 comma 2, risultati idonei saranno ammessi "con riserva" fino al conseguimento del titolo di laurea entro i termini indicati all'art.12 comma 4.

### **Art. 12 - Modalità di accettazione**

I candidati ammessi che intendano partecipare al Master dovranno confermare la propria partecipazione entro il termine e con le modalità indicate nella comunicazione di ammissione.

Entro il mese di marzo 2023 i candidati ammessi in possesso di un titolo accademico conseguito all'estero (paesi UE e NON UE) sono tenuti a presentare oltre la documentazione di cui al comma precedente:

- copia del diploma originale di laurea tradotto e legalizzato da parte della Rappresentanza italiana competente per territorio del Paese al cui ordinamento appartiene l'istituzione che rilascia il titolo, se il titolo è rilasciato in lingua diversa da inglese/francese/spagnolo/tedesco;
- "Dichiarazione di Valore in loco" del titolo conseguito all'estero rilasciata dalle competenti rappresentanze diplomatiche o consolari italiane del paese in cui hanno conseguito il titolo.
- Certificato con l'elenco degli esami sostenuti, tradotto e legalizzato da parte della Rappresentanza medesima.

In difetto della suddetta documentazione l'allievo sarà considerato decaduto e non potrà richiedere alcun rimborso della quota pagata per l'iscrizione.

Gli ammessi con riserva di cui all'art. 11, ultimo comma, devono presentare, entro un mese dall'acquisizione del titolo, alla Segreteria della U.O. Alta Formazione l'autodichiarazione del titolo universitario conseguito, a pena di esclusione.

Al fine di regolarizzare la propria partecipazione al Master, gli allievi, prima dell'inizio delle attività didattiche, dovranno provvedere ad inoltrare alla Segreteria Alta Formazione, una marca da bollo del valore di € 16,00, che sarà apposta, a cura della Segreteria stessa, sulla domanda di ammissione.

### **Art. 13 - Quota di iscrizione**

La quota di iscrizione al Master è fissata in Euro **5.900,00**, inclusiva della partecipazione a tutte le attività didattiche, esercitazioni pratiche, accesso alla piattaforma e-learning per l'intero anno accademico, materiale didattico, dell'assistenza nell'elaborazione del Project Work e delle marche da bollo da Euro 16,00 che verranno apposte sul progetto formativo della convenzione di tirocinio e sul Diploma.

La sistemazione logistica, le spese di vitto e la Quota Associativa ad AIS sono a carico di ciascun partecipante.

La quota di iscrizione per coloro che sono in possesso del Diploma di Sommelier AIS di cui all'art. 8 è di Euro **4.900,00**.

Coloro che, avendo già conseguito il I ed il II Livello AIS al momento dell'iscrizione, prevedano di conseguire il III Livello nonché il Diploma di Sommelier AIS presso enti esterni entro la fine della fase didattica frontale (giugno 2023) possono richiedere la riduzione della quota di iscrizione a € 4.900,00 e l'esonero dalla frequentazione del Corso per Sommelier. Nel caso di mancato conseguimento del suddetto Diploma entro i tempi indicati, qualunque sia la motivazione, gli allievi non potranno conseguire il Titolo di Master e non potranno richiedere la restituzione della quota di iscrizione.

La Commissione di selezione di cui all'art. 11 potrà riconoscere la riduzione della quota di iscrizione di Euro **2.950,00** a favore di due candidati che soddisfino contemporaneamente le seguenti condizioni:

- miglior punteggio ottenuto nella graduatoria di merito;
- Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE) 2021 fino a Euro 20.000,00.

I candidati che vorranno concorrere alla suindicata riduzione dovranno farne espressa richiesta allegando, alla domanda di partecipazione, copia dell'attestazione ISEE riferita all'anno 2021. Non sarà presa in considerazione alcuna documentazione diversa dall'attestazione ISEE.

In caso di pari merito precede il candidato più giovane.

La quota di iscrizione per gli uditori è fissata in Euro **4.900,00**.

L'iscrizione ai singoli moduli (massimo due) comporta il pagamento delle seguenti quote:

I Modulo	<b>Euro 600,00</b>
----------	--------------------



II Modulo	<b>Euro 1.100,00</b>
III Modulo	<b>Euro 700,00</b>

I pagamenti dovranno essere effettuati mediante Avviso PagoPA.

È prevista la rateizzazione del pagamento della quota di iscrizione, che verrà comunicata ai candidati mediante lettera di ammissione dalla Segreteria dell'U.O. Alta Formazione della Scuola Superiore Sant'Anna.

In caso di rinuncia prima dell'inizio del Master il candidato perderà il diritto alla restituzione della somma versata; in caso di interruzione della frequenza del Master il candidato è tenuto alla regolarizzazione della quota di iscrizione dovuta fino al momento dell'interruzione del Master medesimo.

Ai sensi dell'art. 9 comma 2 del DLgs 68/2012 la Scuola esonera totalmente dalla quota di iscrizione gli allievi con disabilità riconosciuta ai sensi dell'art. 3, comma 1, della L. 104/1992, o con un'invalidità pari o superiore al sessantasei per cento ed applica una riduzione del 1,5% per ogni punto percentuale di invalidità a coloro che hanno riconosciuta una invalidità inferiore al sessantasei per cento. L'allievo che intende usufruire dell'esonero o della riduzione dovrà allegare alla domanda online idonea certificazione.

#### **Art. 14 - Titolo rilasciato**

A conclusione del Master, a coloro che avranno partecipato all'intero percorso formativo con regolarità e profitto e nel rispetto degli adempimenti previsti dal Disciplinare del Master e saranno in regola con il pagamento della quota di iscrizione, la Scuola rilascerà, ai sensi dell'art. 3 del D.M. 270/2004 e successive modifiche, il titolo congiunto di Master universitario di I livello con l'Università di Pisa, l'Università per Stranieri di Siena e Università di Siena.

#### **Art. 15 - Responsabile del procedimento concorsuale, trattamento dei dati personali e misure di prevenzione della corruzione.**

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della L. 241/90, il responsabile del procedimento concorsuale di cui al presente bando è il Responsabile dell'U.O. Alta Formazione - Scuola Superiore Sant'Anna - via Maffi 27, 56127 Pisa - tel. 050/882645 - fax 050/882633 - e-mail: [altaformazione@santannapisa.it](mailto:altaformazione@santannapisa.it).

La Scuola Superiore Sant'Anna opera nel rispetto della normativa relativa alla prevenzione della corruzione (L.190/2012) applicando le misure individuate nel "Piano triennale di prevenzione della corruzione" pubblicato nella sezione "Amministrazione trasparente" del sito istituzionale all'indirizzo: [www.santannapisa.it](http://www.santannapisa.it).

Titolare del trattamento dei dati personali forniti nell'ambito della procedura concorsuale di cui trattasi è la Scuola Superiore Sant'Anna, in persona del Rettore, Piazza Martiri della Libertà 33 Pisa. Il Responsabile interno è designato nella persona della Dott.ssa Giovanna Bottai, [giovanna.bottai@santannapisa.it](mailto:giovanna.bottai@santannapisa.it). Si prega di prendere visione dell'informativa disponibile <https://www.santannapisa.it/it/alta-formazione-info>.



Allegato A

Master in "Vini italiani e mercati mondiali" VIII Edizione, a.a. 2022/23			
Direttore Master	Prof. Pietro Tonutti		
Data inizio	3 Novembre 2022	Data fine	Febbraio 2024
Scadenza iscrizione	10 Ottobre 2022 ore 23:59	Posti disponibili	Min 18 Max 25
Obiettivi formativi e sbocchi professionali	<p>Il master si propone di formare una professionalità che abbia conoscenze nel settore viticolo-enologico ottenute anche attraverso il corso di sommelier.</p> <p>Tale professionalità sarà in grado di affrontare i diversi aspetti riguardanti la promozione, la diffusione, la conoscenza del prodotto (vino) e dei suoi diversi risvolti (qualitativi, culturali, socio-economici, commerciali) con particolare riferimento alle strategie di marketing e di comunicazione. Queste verranno sviluppate in relazione alle peculiarità dei diversi mercati mondiali di riferimento anche considerando settori complementari dell'agro-alimentare.</p> <p>Le attività formative del Master sono caratterizzate da una forte integrazione delle competenze, a partire da quelle di base negli ambiti viticolo enologico per completarsi con quelle più orientate ad aspetti di tipo socio-culturale, del marketing e dello studio delle dinamiche e delle caratteristiche dei diversi mercati e delle tipologie dei consumi e dei consumatori. Gli sbocchi professionali del Master sono molteplici e riguardano principalmente (ma non esclusivamente) attività di promozione nazionale ed internazionale a livello sia di singole aziende sia di marchi collettivi, gestione e responsabilità del marketing, organizzazione di eventi, ospitalità e turismo enologico, comunicazione e divulgazione.</p>		
Didattica e articolazione interna	<p>Il percorso didattico del Master, della durata complessiva di 850 ore, è articolato come segue</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>I Modulo (80 ore) Discipline di base e propedeutiche</b> (Origini e storia della viticoltura italiana, elementi di tecniche viticole e principi di viticoltura biologica; Elementi di enologia e sostenibilità delle produzioni enologiche; Elementi di legislazione vitivinicola; Economia del vino);</li><li>▪ <b>II Modulo (110 ore) Strategie di marketing e di promozione</b> (Principi di marketing dei prodotti agro-alimentari; Marketing dei prodotti enologici; Web marketing del vino; e-commerce; Strategie per l'export del vino e la figura dell'export manager; Turismo del vino ed organizzazione di eventi promozionali; Marketing non convenzionale e neuromarketing; Profili del consumatore di vino nel mondo; English for wine: How to describe and communicate wine and wine culture at international level);</li><li>▪ <b>III Modulo (90 ore) Tecniche di comunicazione ed analisi dei mercati internazionali: criticità, prospettive e potenzialità del vino italiano nei mercati mondiali</b> (Comunicare il vino: giornalismo, linguaggi, critica e relazioni pubbliche tra old &amp; new media; Mercati consolidati (es. USA, Canada, Centro e Nord Europa, UK) Mercati in espansione (es. Giappone, Russia, Cina), Mercati emergenti (es. Africa, Sud-est asiatico, Corea, India)(la trattazione dei vari mercati potrà subire modifiche o integrazione in relazione a priorità o attualità).</li><li>▪ Corso per Sommelier AIS - <b>120 ore</b></li><li>▪ Stage aziendale - minimo <b>450 ore</b></li></ul> <p>La fase di formazione d'aula si svolgerà da Novembre 2022 a Giugno 2023.</p> <p>Le lezioni si terranno, di norma, -presso una delle sedi della Scuola Superiore Sant'Anna a Pisa nei giorni di giovedì pomeriggio, venerdì mattina e pomeriggio, sabato mattina per un totale di 16 ore alla settimana secondo un calendario che verrà reso disponibile sul sito web dedicato. Previa adeguata informazione, alcune lezioni potranno svolgersi presso strutture esterne alla Scuola, incluse aziende vitivinicole, sedi di consorzi, ecc.</p> <p>Sulla base della evoluzione dell'Emergenza nazionale COVID-19, alcune attività formative potrebbero essere erogate in misura ampia con modalità didattica a distanza.</p>		



	<p>La fase di stage si svolgerà preferibilmente da Giugno 2023 a Gennaio 2024. È possibile anticipare l'inizio dell'attività di stage a partire da gennaio 2023, fatto salvo il mantenimento dell'obbligo della frequenza delle lezioni frontali.</p> <p>L'allievo/a ha la possibilità di proporre, in accordo con il CTS del Master, l'azienda in cui svolgere il proprio stage.</p> <p>La frequenza è obbligatoria.</p>
Crediti Formativi Universitari (CFU)	<p>Il conseguimento del Master dà diritto al riconoscimento di un massimo di 60 crediti formativi universitari (CFU).</p> <p>Per conseguire il titolo di Master è necessaria l'acquisizione di 60 crediti formativi.</p>
Dettaglio parametri valutazione selezione	<p>La Commissione avrà a disposizione massimo 100 punti così suddivisi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 5 punti max: durata degli studi universitari;</li><li>• 40 punti max: tipologia di laurea conseguita in relazione alle tematiche del master</li><li>• 15 punti max: voto di laurea o media dei voti riportati negli esami universitari (se laureandi);</li><li>• 15 punti max: esperienze professionali e formative, con particolare attenzione a tematiche sviluppate nell'ambito del Master, corsi di formazione post-laurea (tipo e durata);</li><li>• 5 punti max: altri titoli che la commissione ritenga attinenti al percorso incluso eventuale conseguimento Diploma Sommelier AIS</li><li>• 15 punti max: Motivazione</li><li>• 5 punti max: Conoscenza lingua inglese o altre lingue straniere</li></ul>
Contatti	<p><a href="http://www.santannapisa.it/mastervini">http://www.santannapisa.it/mastervini</a></p> <p>Email: <a href="mailto:altaformazione@santannapisa.it">altaformazione@santannapisa.it</a></p> <p>Telefono: 050882645</p>