

FISAR; Corso di formazione per diventare Sommelier

Comunicato - 13/01/2017 - Avellino - www.cinquerighe.it

Diventare sommelier con la Fisar: al via il corso a Lioni. Il 18 Gennaio prossimo, parte il percorso di formazione curato dalla delegazione di Avellino della Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, impegnata da sempre sul territorio provinciale per la promozione e la diffusione della cultura del vino. Il corso, organizzato su tre livelli, composto ognuno da 13 incontri ed una visita aziendale, si terrà nelle accoglienti sale del ristorante Ruit hora di Lioni dove si alterneranno, per i primi due step del percorso, tecnici ed esperti di settore sulle tematiche legate alla viticoltura ed, in particolare, a tutte le fasi della vinificazione, l'oenologia, la fisiologia dei sensi e l'analisi sensoriale. Spazio anche alla spumantizzazione, i vini speciali, i distillati, la birra e le altre bevande. Attenzione anche alla legislazione vitivinicola e tutta la normativa di settore. Durante ogni lezione del primo e del secondo livello si svolgerà la degustazione guidata di almeno tre vini. Il terzo livello è invece dedicato agli abbinamenti cibo-vino. Spazio dunque agli antipasti, ai primi piatti con relative salse e condimenti, al pesce e alle carni. Attenzione anche a verdure, funghi, tartufi, formaggi e dolci. Il lungo e coinvolgente excursus sarà concluso da una lezione riepilogativa, con una finestra sulla cucina del territorio. Al termine del terzo livello si svolgerà l'esame finale (con prove scritte, orali e pratiche) incentrato su tutti gli argomenti trattati nei vari livelli. Chi lo supera positivamente riceverà l'attestato di qualifica di Sommelier FISAR.

Comunicato - 13/01/2017 - Avellino - www.cinquerighe.it