FISAR, Corsi di formazione per sommelier Cresce in Irpinia il movimento del vino

Comunicato - 20/01/2017 - Avellino - www.cinquerighe.it

“Sul vino c’è grande interesse. La crescente adesione ai nostri corsi ed alle nostre iniziative è la conferma di come il movimento di settore si stia sviluppando anche in provincia”. Gerardo Perillo, delegato irpino della Fisar, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, auspica una stagione all’insegna della collaborazione e della condivisione in uno dei comparti strategici dell’economia irpina. “Molti giovani si avvicinano al nostro mondo con attenzione e competenza, convinti, a ragione, che il settore vitivinicolo possa rappresentare anche un’opportunità professionale”, aggiunge Perillo. “L’Irpinia vanta potenzialità enormi, non solo da un punto di vista strettamente produttivo, che vanno incoraggiate e sostenute con un’azione congiunta e mirata che coinvolga tutti gli operatori. I nostri corsi sono stati immaginati anche con l’obiettivo di formare nuovi profili professionali, fondamentali per un ulteriore salto di qualità”. La prima giornata del corso di I livello per sommelier a Lioni ha riscosso un buon successo. Mercoledì 25 Gennaio si bissa, mentre il 2 Febbraio partirà il corso di III livello a Torella dei Lombardi. Il percorso di formazione Fisar è infatti organizzato su tre livelli, composto ognuno da 13 incontri ed una visita aziendale. Per primi due step, tecnici ed esperti di settore si alternano sulle tematiche legate alla viticoltura ed, in particolare, a tutte le fasi della vinificazione, l’enologia, la fisiologia dei sensi e l’analisi sensoriale. Durante ogni lezione del primo e del secondo livello è prevista 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. Al termine del terzo livello si svolge 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.

Per iscrizioni e ulteriori informazioni: delegato Gerardo Perillo (340.0952723) email avellino@fisar.com

Comunicato - 20/01/2017 - Avellino - www.cinquerighe.it