

SOMMELIER, CORSO PROFESSIONALE DELLA FONDAZIONE ABRUZZO CENTRALE IN MARSICA



TAGLIACOZZO – Nell'elegante cornice del Ristorante Giardino Resta di Tagliacozzo (L'Aquila), alla presenza di un folto pubblico si è tenuta ieri sera la presentazione e la lezione gratuita e introduttiva al Corso professionale di sommelier della Fondazione italiana sommelier Abruzzo

Centrale.

Il presidente **Antonello Moscardi** e il fiduciario della delegazione Marsica e Piana del Cavaliere **Paolo Zazza** hanno parlato degli obiettivi dell'associazione, dell'importanza del vino e del suo abbinamento al cibo, dell'importanza della figura del sommelier sia per la crescita professionale personale che per la divulgazione della cultura del buon bere consapevole, e degli aspetti tecnico-amministrativi del corso, compresa la possibilità del finanziamento a tasso zero.

È seguita poi una magistrale lezione introduttiva al corso attraverso la quale la docente e sommelier Executive wine master **Sara Tosti** ha letteralmente conquistato tutti i presenti.

È stato inoltre evidenziato come, oltre all'attestato professionale di Fondazione italiana sommelier, essendo quest'ultima membro di Worldwide sommelier association, organismo internazionale presente in 32 Paesi tra Europa, Americhe, Asia, Africa e Australia, verrà rilasciato anche l'attestato internazionale di sommelier.

Il prossimo incontro, che darà il via al percorso formativo, ci sarà mercoledì 6 febbraio ed è ancora possibile aderire contattando il fiduciario di delegazione Paolo Zazza al 392-3502773 oppure scrivendo a *fondazionesommeliermarsica@gmail.com*.