

L'AQUILA, ARRIVA CORSO PER SOMMELIER DELLA FONDAZIONE FIS

24 Settembre 2017

di Redazione



L'AQUILA – Arriva all'Aquila il corso per sommelier più qualificante e completo del panorama nazionale: quello della Fondazione Italiana Sommelier che ha il riconoscimento giuridico della Repubblica Italiana ed è membro del Worldwide Sommelier Association, organismo internazionale presente in 31 paesi di tutti i continenti.

A darne notizia è il presidente della delegazione Abruzzo centrale, **Antonello Moscardi**.

La presentazione del corso, aperta a tutti, si terrà all'Aquila nell'Hotel Castello alle ore 19 del prossimo 23 ottobre.

“Far parte della Fondazione – spiega Moscardi – significa poter partecipare a moltissime

attività di enogastronomia: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite e visite in selezionate aziende vitivinicole”.

Il progetto del corso di Qualificazione Professionale per Sommelier è nato 52 anni fa ed è stato adeguato negli ultimi anni affinché diventasse un importante strumento di lavoro e conoscenza. Il programma è suddiviso in tre parti. Al termine si acquisisce la qualifica di Sommelier. Molti docenti sono volti noti di trasmissioni enogastronomiche televisive.

Questi i numeri: 52 lezioni teoriche e pratiche, 160 etichette in degustazione di vini dall'Italia e dal mondo, 17 lezioni di abbinamento cibo – vino, 2 cene tecniche, 1 visita in azienda, 5 libri di testo e altro materiale didattico, 6 calici e altro materiale tecnico, 2 attestati (nazionale e internazionale).

Alla presentazione saranno presenti un docente sommelier di livello nazionale, il direttore del corso, **Pierluca Masciocchi**, e il presidente Antonello Moscardi.

Per info e adesioni si può scrivere a *fondazionesommelier.abruzzocen@gmail.com* o chiamare al 331-5452500.

Web: www.bibenda.it

Fb: <https://www.facebook.com/fondazioneitalianasommelierabruzzocentrale>