

SOMMELIER, AD AVEZZANO CORSO DELLA FISAR

3 Novembre 2017

di Redazione



AVEZZANO – Al via da gennaio 2018 il primo livello del nuovo corso per il conseguimento del diploma di sommelier, organizzato dalla sede di Avezzano (L'Aquila) della Fisar (Federazione italiana sommelier, albergatori e ristoratori).

Il corso di primo livello è dedicato alla degustazione e all'enologia e prevede la consegna di un kit contenente valigetta per sommelier, 4 calici, il volume *Il Sommelier manuale pratico*, distintivo Fisar, levatappi Pulltap's, quaderno delle degustazioni, matita con gomma, Block-notes 20 fogli, tovaglietta 22x30, software Gran Ripasso, confezione da 20 frangini monouso.

Al termine di ogni lezione si degusteranno almeno tre vini (distillati o birre alle relative lezioni).

Il primo livello si concluderà con un test finale scritto, e sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Seguirà (data da definirsi), il secondo livello dedicato all'enografia: vini delle regioni italiane, della Francia, della Spagna e del resto di Europa, delle Americhe e del resto del mondo. Anche il secondo livello si concluderà con un test scritto ed il rilascio dell'attestato di partecipazione.

Il terzo livello, tutto dedicato all'abbinamento cibo-vino, che è la funzione più importante del sommelier, con lezioni teorico/pratiche che consisteranno in cene e degustazioni di prodotti particolari, suddivisi per categorie merceologiche, in abbinamento.

All'esito del terzo livello si terrà l'esame per ottenere la qualifica di sommelier: un esame scritto composto da circa 40 domande, tra le quali 3 menù cui abbinare i vini, un esame orale su tutto il programma del corso ed una prova di servizio. La votazione sarà espressa in centesimi, con un voto finale massimo di 100/100.

Il diploma di sommelier Fisar è riconosciuto in tutto il territorio nazionale.

Il titolo è riconosciuto anche all'estero (salvo nei paesi dove tale qualifica può essere vincolata ad una normativa nazionale e/o professionale specifica) in quanto la Fisar è giuridicamente riconosciuta dal ministero italiano con D.P. di Pisa n. 1070/01 Sett. I del 9 maggio 2001.

Tutte le lezioni dei tre livelli del corso per sommelier saranno tenute da docenti qualificati ed iscritti all'Albo nazionale dei relatori Fisar o da esperti in deroga quali agronomi ed enologi professionisti.

Il costo del corso di primo livello è di 400,00 euro, che dovrà essere corrisposto al massimo in 3 rate, oltre a 70,00 euro (40,00 per i soggetti al di sotto dei 25 anni) per la tessera associativa Fisar, che dà diritto a ricevere la rivista <http://www.ilsommelier.com/> la *Guida Slow Wine* di Slowfood ed a partecipare alle attività associative, con trattamento riservato ai soci. È possibile acquistare il pacchetto completo di tutti e tre i livelli al prezzo di 1.200,00 euro pagabili in comode rate.

Per iscriversi è necessario, ma anche sufficiente, comunicare, per e-mail all'indirizzo: aquila@fisar.com, o con altra modalità concordata per telefono ad uno dei recapiti sotto indicati, i propri dati anagrafici, la residenza, numero di telefono ed indirizzo di posta elettronica.

All'inizio , per formalizzare l'iscrizione, sarà richiesto un acconto di 100,00 euro sull'importo del corso ed il versamento della quota associativa. Prenotazione obbligatoria entro il 15 gennaio 2018.

Per ulteriori informazioni e per iscrizioni si prega di contattare **Giuseppe Ialonardi** al numero 320-6364864, **Anna Gravina** al 392-5397223, oppure scrivere all'indirizzo e-mail *aquila@fisar.com*.