

SOMMELIER DI VINO, BIRRA E OLIO: RIPARTONO I CORSI DELLA FIS ABRUZZO CENTRALE

di Daniela Braccani



TAGLIACOZZO - Riprenderanno nel mese di ottobre i corsi di sommelier del vino, dell'olio extravergine di oliva e della birra, organizzati dalla Fondazione italiana sommelier Abruzzo Centrale in tutto il territorio della provincia dell'Aquila, dopo la pausa imposta dall'emergenza Covid.

A darne notizia a *Virtù Quotidiane* è **Tomas Casale**, fiduciario della delegazione Marsica e Piana del Cavaliere della Fis Abruzzo Centrale, che annuncia per l'autunno alle porte anche la possibilità di iscriversi al nuovo corso su "A, b, c del vino", un viaggio alla scoperta dei principali fondamenti del vino.

"Si tratta di un corso più breve, rispetto a quello da sommelier che dura un anno e mezzo, che già in passato ha avuto un grande successo. Dieci lezioni una volta a settimana - spiega Casale -. Un modulo più snello che consente ai partecipanti di apprendere i rudimenti base del mondo del vino".

Particolare attenzione alla diffusione della cultura dell'olio con il corso "L'olio ha bisogno di eroi" perché "l'olio non è quello che troviamo negli scaffali del supermercato - afferma Casale - è un prodotto di cui si parla sempre troppo poco".

A causa dell'emergenza pandemica è saltata anche la seconda edizione del "Wine & Art festival", l'evento ribattezzato il "Vinitaly d'Abruzzo" che lo scorso anno ha riunito nell'eccezionale scenario del Chiostro rinascimentale di San Francesco a Tagliacozzo ben 35 cantine da nove regioni d'Italia.

Un evento enogastronomico di successo che ha fatto registrare un numero straordinario di presenze, tra i banchi d'assaggio, l'esposizione d'arte contemporanea e i seminari sui vitigni del Centro Italia e sull'olio extravergine d'oliva.

"Quest'anno tuttavia non c'erano i presupposti per organizzare l'evento nel modo giusto - ammette Casale -, con ingressi scaglionati che avrebbero limitato e condizionato la serenità dei fruitori. Il vino, secondo me, ha bisogno dei suoi tempi e dei suoi spazi. Non ho voluto che le persone fossero costrette, seppur per motivi di sicurezza, a fare una degustazione veloce per poi uscire dal cortile, senza nemmeno il tempo di lasciar decantare ogni sensazione".

La Fondazione ha dunque rinunciato all'organizzazione del Wine & Art Festival che è solo rimandato al prossimo anno.

L'altra faccia della pandemia invece ha fornito spunti per riflettere sulle "dimensioni" di eventi culturali di natura enogastronomica, per forza di cose strutturati in forma ridotta sia per logistica che per numero di utenti.

"Questa secondo me è la chiave giusta - fa notare Casale - per dare la giusta attenzione, quella che meritano realmente, alle piccole realtà artigianali, al vino, ai prodotti di eccellenza che richiedono un approccio lento e sostenibile, un ambiente vivibile, lontano dai sovraffollamenti delle grandi sagre".

"Il mio impegno, come fiduciario della Marsica e della Piana del Cavaliere, per oltre quaranta comuni e 140 mila abitanti, è quello di fare cultura, di trasmettere passione e conoscenza verso quello che mangiamo e beviamo" dice il sommelier da sempre appassionato cultore delle produzioni locali e delle peculiari espressioni che definiscono ogni territorio, in linea con i principi della Fondazione Italiana Sommelier che promuove "la cultura del buon cibo, del buon bere e dello stare insieme".