FISAR, consegnati Diplomi e Tastevin ai neo sommelier di Velletri, Marino e Roma

castellinotizie.it/2019/01/15/fisar-consegnati-diplomi-e-tastevin-ai-neo-sommelier-di-velletri-marino-e-roma/
redazione

Grande festa sabato 12 gennaio per la Fisar Roma e Castelli Romani, nella Tenuta di Fiorano si è svolta la cena di gala per la consegna dei diplomi degli ultimi corsi di formazione per sommelier conclusi a fine anno. Oltre 70 i nuovi professionisti del vino che hanno ricevuto la pergamena e soprattutto il simbolo del sommelier, il Tastevin, direttamente dal Presidente Nazionale Luigi Terzago e alla presenza del Consiglio Nazionale. Il 12 e 13 gennaio infatti si è tenuta anche la seduta di insediamento dei nuovi organi direttivi della FISAR, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori ha scelto Roma come sede simbolica per l'inizio di un percorso di avvicinamento alle 60 Delegazioni territoriali sparse in Italia.

La serata di sabato 12 ha quindi riunito i nuovi arrivati nella Federazione e i vertici nazionali, una cena da oltre 150 ospiti che è servita anche per fare un piccolo quadro delle eccellenze enogastronomiche del Lazio, grazie alla cucina (in trasferta) del ristorante "La Parolina" di Trevinano della chef Iside De Cesare, 1 stella Michelin, e ai vini della Tenuta di Fiorano del Principe Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi, presente alla cena insieme ad altri due produttori, Marco Carpineti di Cori e Fabrizio Santarelli (Castel De Paolis) di Grottaferrata, chiamati anche loro a raccontare il meglio della produzione enologica laziale.

Un appuntamento che ha rinsaldato il rapporto tra Delegazione di Roma e Castelli Romani, guidata dallo scorso aprile da Angela Maglione e giunta ormai al 25° anno di attività, e la FISAR Nazionale. Una spinta che non mancherà di stimolare il lavoro sulla Capitale e nei territori limitrofi, dove sono ripartiti altri quattro corsi di primo livello – con oltre 150 iscritti -, e altri tre sono in programmazione con partenze tra febbraio e marzo. A settembre prossimo è invece già previsto il nuovo corso di Marino, sempre nel Salotto del Vino della storica cantina cooperativa Gotto d'Oro, che ha

intravisto nella collaborazione con i sommelier FISAR un passaggio importante del proprio percorso di crescita. Durante la serata del 12 gennaio si sono tenuti anche altri due momenti importanti, il primo ha visto la consegna di una targa da parte del Consiglio Nazionale al Delegato storico e fondatore della sede di Roma Filippo Terenzi, mentre il secondo ha avviato il nuovo percorso di affiliazione con la consegna della targa di "Locale Associato FISAR" all'Hotel Lido Garda di Anzio.

Una serata ricca di spunti: "Si è voluto partire da Roma per la prima riunione del nuovo Consiglio Nazionale – ha chiarito il Presidente Luigi Terzago – proprio perché è la Capitale ed è anche il centro geografico italiano, avremo l'opportunità poi di andare anche in altri territori ed è già programmato un percorso che ci vedrà nelle Marche, in Toscana e in Veneto per raggiungere poi tutte le regioni italiane. Roma non poteva che essere l'inizio di questo nuovo percorso di Fisar Nazionale per essere vicina ai soci e alle Delegazioni".

"Siamo felici per la riuscita di un appuntamento così importante – ha commentato in conclusione la Delegata di Roma e Castelli Romani Angela Maglione -, Roma e il Lazio sono stati messi al centro della sommellerie italiana grazie alla presenza del Consiglio Nazionale FISAR, che ringrazio ancora per il segnale di vicinanza al territorio e soprattutto ai singoli soci. La scelta, simbolica ma anche stimolante, di iniziare proprio dalla Capitale ci spinge a impegnarci ancora di più con i corsi di formazione e gli eventi, un obiettivo che vogliamo raggiungere continuando a lavorare come in una grande squadra composta sì di un Delegato e di un Consiglio di Delegazione, ma che si regge su direttori di corso, sommelier attivi, relatori e soprattutto sui soci".