Data: 14 gennaio 2019

Fisar, a Roma insediamento del nuovo Consiglio nazionale

Roma, 14 gen. (Labitalia) – Si sono conclusi ieri i lavori della seduta di insediamento del nuovo Consiglio nazionale della Fisar, la Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori, che ha scelto Roma come sede simbolica per l'inizio di un percorso di avvicinamento ai 12.000 soci suddivisi in oltre 60 delegazioni territoriali sparse in Italia. Il nuovo presidente, Luigi Terzago, in carica dall'1 gennaio 2019 dopo aver vinto le elezioni a fine ottobre, è stato accolto con grande soddisfazione dalla Delegazione di Roma e Castelli Romani, che ha organizzato sabato scorso una cena di gala alla Tenuta di Fiorano per la consegna dei diplomi degli ultimi quattro corsi conclusi a fine anno.

Oltre 70 i neo sommelier che hanno ricevuto la pergamena e soprattutto il simbolo del sommelier, il Tastevin, direttamente dal presidente e alla presenza del Consiglio nazionale. Una serata 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 tante materie prime locali nel menu, 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 25simo anno di attività, e la Fisar nazionale. Una spinta a fare di più e meglio 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 – tra settembre e novembre, 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, durante la quale Luigi Terzago ha sottolineato alcune delle prerogative del suo mandato: "La mia missione – ha detto il presidente nazionale Fisar – è quella di far riconoscere il ruolo del sommelier in Italia. In un Paese che è ormai solidamente il primo produttore di vino al mondo non è concepibile che non esista la figura lavorativa del nostro settore. La cosa mi sta a cuore e vorrei portarla avanti, sperando di riuscire nell'intento, collaborando con le strutture politiche preposte".

"Si è voluto partire da Roma per la prima riunione del nuovo Consiglio nazionale – ha chiarito ancora 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 – ha commentato in conclusione la delegata di Roma e Castelli Romani, Angela Maglione – per la riuscita di un appuntamento così importante: 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".