

CONSEGNA DEI DIPLOMI ALLA PRESENZA DEL CONSIGLIO NAZIONALE FISAR

Sabato 12 gennaio 2019

TENUTA DI FIORANO

Via di Fioranello, 19 - Roma

Cari soci e soprattutto cari neo-sommelier,

con grande soddisfazione vi informo che il nuovo **Consiglio Nazionale FISAR** - eletto nelle consultazioni di fine ottobre - ha scelto la nostra città e la nostra Delegazione per la sua riunione di insediamento. Si tratta di una novità assoluta, tesa ad avvicinare la Fisar Nazionale al territorio, ai soci e a tutte le Delegazioni.

Per rendere più stretto questo rapporto e avere la possibilità di far consegnare i diplomi ai neo-sommelier direttamente dal nuovo **Presidente Luigi Terzago**, abbiamo pensato di raccogliere in un evento unico tutti i corsi conclusi a fine 2018, mettendo a punto una serata speciale, per certi versi irripetibile, nella splendida **Tenuta di Fiorano** del **Principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi**.

Una **cena di gala** durante la quale incontrare il nuovo Presidente e l'intero Consiglio Nazionale, festeggiare i neo-sommelier e godere di preparazioni gastronomiche e vini di grande spessore.

Il menu sarà curato da **Iside De Cesare**, chef e creatrice insieme al marito **Romano Gordini** del ristorante "**La Parolina**" di Trevinano (Acquapendente - Viterbo) che vanta **1 Stella Michelin**. In abbinamento ci saranno i vini della **Tenuta di Fiorano** e altre due eccellenze della nostra Regione.

Abbiamo lavorato tanto alla serata in questi giorni di festa, per curare i dettagli e per mantenere accessibile a tutti l'evento. Speriamo di esserci riusciti e vedervi in tantissimi all'appuntamento,

invitandovi a prenotare subito il vostro posto. Anche perché vi possiamo assicurare che le sorprese non mancheranno!

Una raccomandazione: vista l'importanza dell'evento, eventuali rinunce alla prenotazione saranno ammesse solo entro 48 ore dalla serata, oltre questo termine per eventuali defezioni dovrà comunque essere corrisposta l'intera quota di partecipazione.

Di seguito trovate i dettagli della serata e per le prenotazioni, il menu della cena con i vini in abbinamento e, infine, le informazioni per raggiungere la Tenuta.

Vi aspettiamo!

La Delegata e il Consiglio di Delegazione

PROGRAMMA

Ore 19:30 - Ritrovo alla Tenuta di Fiorano con mezzi propri / Aperitivo

Ore 20:00 - Consegna Diplomi e dei Taster ai neo-sommelier e foto ricordo

Ore 20:45 - Cena

MENU a cura di Iside De Cesare Ristorante "La Parolina" - 1 Stella Michelin

APERITIVO

**Tartare di manzo con maionese di nocciole - Caviale di Onano - Cacio e pepe soffiato -
Paninetto al finocchio con porchetta di Ariccia – Gelato di ceci di Valentano e olio della
Tenuta**

IN ABBINAMENTO

- *Kius Brut (Marco Carpineti)*

- Fioranello bianco

PRIMO

Ravioli di erbe di campo, burro di malga, ristretto di salvia e Parmigiano affumicato

IN ABBINAMENTO

- Fiorano Bianco

SECONDO

Civet di agnello della Tuscia

IN ABBINAMENTO

- Fioranello Rosso

DOLCE

Rocher "La Parolina" con nocciola dei Cimini e frutti rossi

IN ABBINAMENTO

- Rosathea (Castel de Paolis)

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

quando / SABATO 12 GENNAIO DALLE ORE 19:30

dove / TENUTA DI FIORANO - Via di Fioranello, 19 - ROMA

**costo / 65 EURO SOCI FISAR ROMA E LORO
ACCOMPAGNATORI**

**prenotazione obbligatoria / ENTRO mercoledì 9 gennaio
VIA MAIL A prenotazioni@fisar-roma.it**

Come raggiungere la Tenuta di Fiorano

**Come sempre per qualsiasi curiosità
o informazione potete scrivere a
info@fisar-roma.it
e non dimenticate di visitare il nostro sito
www.fisar-roma.it**