

Festa di apertura del nuovo anno formativo della Delegazione

Siete tutti invitati all'APERICENA per l'inaugurazione dei corsi per sommelier 2018-2019, una serata in allegria sulla terrazza dell'Hotel Villa EUR (nuova sede di corsi)

La Delegazione Autonoma FISAR Roma e Castelli Romani è lieta di annunciare l'inizio delle attività formative per l'anno 2018-2019, un'occasione unica per condividere con soci e simpatizzanti una splendida serata tra vini, Champagne e un ottimo buffet sulla meravigliosa terrazza dell'Hotel Villa EUR (piazzale Marcellino Champagnat, 2).

Un appuntamento utile per rivederci o conoscerci, in previsione di un anno ricco di eventi a cui brinderemo insieme!

Vi aspettiamo quindi venerdì 21 Settembre dalle 20:30.

Per informazioni e prenotazioni (obbligatorie):

info@fisar-roma.it

tel.: 338.4141370

Di seguito inoltriamo anche il comunicato sui nuovi corsi di Primo Livello in partenza a Roma (EUR e Parioli) e Velletri, fate girare la voce tra parenti e amici, le iscrizioni sono aperte!

La Delegata

Angela Maglione

Ricomincia l'attività formativa della Delegazione Autonoma di Roma e Castelli Romani, venerdì 21 settembre serata di inaugurazione dei corsi 2018-2019 con apericena all'Hotel Villa Eur

Diventa sommelier con la Fisar, tra ottobre e novembre corsi in partenza a Roma (Eur e Parioli) e Velletri

“*Dai un senso alla tua passione*” è una delle promesse dell’attività formativa della **FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori)**, un impegno che la **Delegazione Autonoma “Roma e Castelli Romani”** sta programmando con **tre nuovi corsi di Primo Livello** tra ottobre e novembre a **Roma** in zona **Eur** e in zona **Parioli**, e poi a **Velletri**. Tra fine anno e inizio 2019 sono previsti poi corsi nelle sedi di **Anzio** e **Marino**, ma potrebbero esserci anche altre sorprese visto che la richiesta è tanta e il territorio così vasto che merita più punti di contatto, per qualsiasi informazione si può scrivere a info@fisar-roma.it o visitare il sito www.fisar-roma.it. Intanto venerdì 21 settembre si terrà una serata di inaugurazione dell’anno formativo 2018-2019 nella nuova sede attivata in zona EUR.

Tornando ai corsi di **Primo Livello** già pronti, il via ci sarà **lunedì 1 ottobre presso l’Hotel Villa Eur** (Piazzale Marcellino Champagnat, 2), poi **giovedì 11 ottobre** sarà la volta della sede storica di **Velletri** (CREA Viticoltura Enologia – via Cantina Sperimentale, 1) mentre **mercoledì 28 novembre** ripartirà il corso all’**Hotel Polo** (Piazza Bartolomeo Gastaldi, 4 – Parioli).

Diventare **sommelier Fisar** è la conclusione di un percorso fatto di passione, ma anche un modo per attivare diverse opportunità lavorative. Il corso è aperto a tutti, l’aspirante sommelier viene infatti guidato dapprima nella conoscenza delle tecniche e delle lavorazioni del vino (ma anche della Birra e dei Distillati) nel Primo Livello, nel Secondo affronta i vitigni e le varie regioni di produzione in Italia e nel resto del mondo, infine al Terzo Livello impara ad abbinare vino e cibo. Il tutto con l’accompagnamento di alcune figure di riferimento formate e certificate da appositi esami interni alla Fisar. Innanzitutto il **Direttore di Corso**, che segue i corsisti passo passo dall’inizio alla fine della formazione ed è il soggetto di riferimento per qualsiasi questione didattica o burocratica, poi i **Relatori** che invece cambiano di lezione in lezione (essendo autorizzati ad insegnare solo alcune materie e previo esame di abilitazione), infine il **Delegato** che – in quanto responsabile unico delle attività Fisar della Delegazione – è sempre a disposizione per qualsiasi chiarimento. Il tutto nell’inquadramento nazionale FISAR con i Coordinamenti territoriali, Giunta e Presidente.

Ma in cosa consiste il corso? In una dozzina di lezioni e alcune “uscite” per ogni livello, le lezioni si tengono sempre lo stesso giorno della settimana con orario 20-22 e sono composte da due parti distinte: la prima è dedicata alla classica **didattica frontale** mentre la seconda è orientata alla **pratica di degustazione**. Fin dal primo incontro i corsisti avranno modo di degustare vini, e non solo, affinando e mettendo alla prova le proprie capacità sensoriali. Un’attività che ha solo bisogno di essere allenata e guidata secondo parametri scientifici e didattici, rodati ormai da oltre 40 anni di attività a

livello nazionale e 25 a livello locale. Con l'iscrizione i corsisti riceveranno tutto il materiale didattico (libri, schede di degustazioni, matite, penne ecc.) e gli strumenti per la pratica (valigetta porta bicchieri, 4 calici da degustazione Rastal Vinum, cavatappi ecc.) ma – diventando soci FISAR – avranno anche accesso ad una serie di ulteriori vantaggi: rivista trimestrale “Il Sommelier”, Guida Slowine (Fisar è partner di Slow Food), sconti per gli ingressi alle principali manifestazioni enologiche nazionali (Vinitaly ecc.), sconti presso le attività convenzionate sul territorio (Enoteche Rocchi, Bomprezzi e Baranci a Roma; Enoteche “Ivo’s Bar” e “Decanter” a Velletri ecc.).

Le attività della **Fisar Roma e Castelli Romani** non si concentrano solo sui Primi Livelli, sono infatti in partenza anche i Terzi Livelli di Roma (Villa Eur 11/09 – Polo 12/09), Marino (Gotto d’Oro 24/09) e Velletri (26/09), nonché il Secondo Livello di Anzio (Hotel Lido Garda 2/10). Non mancheranno poi le degustazioni guidate, vere serate di approfondimento su territori, vitigni e aziende con ospiti importanti e vini di grandissimo pregio, il cui calendario sarà diffuso a breve.

Qualsiasi informazione può essere richiesta inviando una mail info@fisar-roma.it o visitando il sito www.fisar-roma.it mentre per i corsi si può anche chiamare direttamente il 3398737045.

Fisar Roma e Castelli Romani – Rapporti con la stampa: FABIO CIARLA - 3288629514

**Come sempre per qualsiasi curiosità
o informazione potete scrivere a
info@fisar-roma.it
e non dimenticate di fare
un giro su www.fisar-roma.it ogni tanto!**