

Cari Alcolici Amici Fisariani,

la primavera che ormai è scoppiata, con bel tempo e temperature fin troppo elevate, ci induce, ci invita, ci sprona ad uscire di casa per assaporare i profumi ed i sapori del risveglio della natura.

E noi, ubbidienti al richiamo ancestrale, rispondiamo con una golosissima **Gita Didattica** “fuoriporta”.

Sabato 7 Maggio andiamo a **Castelvetro di Modena** a visitare [l'Azienda Cleto Chiarli](#) ed i suoi storici vigneti di Lambrusco di Sorbara e di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (ma, attenzione, non solo...!!!) ed a tuffarci nella ricca e succulenta enogastronomia emiliana.

Sarà una giornata dedicata all'approfondimento della conoscenza della viticoltura emiliana (troppo spesso bollata come “banale”), vissuta in gruppo (“*Siamo una Squadra Fortissimi... Piena di Gente Fantastici...*”), in un clima di rilassante svago e di gioiosa rilassatezza...



Qui di seguito il programma, che si presenta ricco e dettagliato e di sicuro interesse...

GITA DIDATTICA A CASTELVETRO DI MODENA - 7 MAGGIO 2011 PROGRAMMA

ORARIO	EVENTO
6.45	Ritrovo “Fisariani di Lomellina” c/o Piazzale STAV, Via dei Mille , Vigevano
7.00	Partenza da Vigevano
7.15	Ritrovo “Fisariani di Pavia” c/o Piazzale BENNET, San Martino Siccomario
7.30	Partenza da Pavia
7.45	Salita “Fisariani d’Oltrepò” a Casteggio c/o CASELLO AUTOSTRADALE
9.45	Arrivo alla Tenuta Sozzigalli (proprietà Azienda Agricola CLETO CHIARLI) e visita ai vigneti di Lambrusco di Sorbara
10.30	Trasferimento alla Tenuta Cialdini , sede della Cantina CLETO CHIARLI . Visita al Cru Enrico Cialdini di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro . Visita in cantina.
12.00	Degustazione didattica tipologie più rappresentative da vitigni autoctoni
13.00	Pranzo a ricco buffet con prodotti e preparazioni tipiche della succulenta cucina emiliana , interamente realizzato dallo staff di cucina della Tenuta Cialdini, con libera degustazione altre tipologie di vini prodotti dall’Azienda Agricola CLETO CHIARLI
15.00	Trasferimento allo spaccio del Caseificio Castelnovese a Castenuovo Rangone (MO), con opportunità di acquisto Parmigiano Reggiano DOP di varie stagionature.
16.30	Visita al Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto con degustazione
17.30	Partenza per il rientro
19.45	Arrivo previsto a Pavia
20.15	Arrivo previsto a Vigevano




SI RICORDA CHE LA PUNTUALITÀ È UNA GRADITA FORMA DI RISPETTO VERSO I COMPAGNI DI VIAGGIO E VERSO CHI HA ORGANIZZATO L’EVENTO, NONCHÉ ELEMENTO IMPRESCINDIBILE PER LA BUONA RIUSCITA DELLA GIORNATA.

Il costo della gita, per l'intera giornata, pranzo e degustazioni comprese, è di soli:

€25.00 per i Soci - €35.00 per i non-Soci

Vogliamo ringraziare l'Azienda Agricola [CLETO CHIARLI](#) che, grazie ad un fattivo appoggio logistico ed organizzativo, ha reso possibile il contenimento dei costi.

Le iscrizioni sono già aperte attraverso i consueti canali, in ordine di preferenza:

-  c/o FISARPOINT [Bar Hostaria del Mercato Vecchio](#) – Via Cesare Battisti, 9 – VIGEVANO
-  a mezzo mail al nostro indirizzo prenotazioni@fisarpavia.it
-  via telefono, al numero della segreteria di Delegazione **329 20 84 484**

e dovranno pervenire entro e non oltre mercoledì 4 maggio

Considerando la vostra serietà, non voglio pensare che ci potranno essere prenotazioni poi disattese il giorno della partenza e senza preavviso... a buon intenditor...

Nell'attesa di ritrovarci, festosi, sul pullman per Castelvetro, voglio augurare a voi tutti, a nome mio e di tutto il Consiglio di Delegazione, una Pasqua alcolicamente serena.

Prosit!

ROBERTO PACE, Delegato



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI
DELEGAZIONE DI PAVIA