

NEWSLETTER DEL 13/09/2009 - "...VERSO L'AUTUNNO..."


Cari Alcolici Amici Fisariani,

dopo il successo ottenuto dalle nostre degustazioni alla **RASSEGNA DI CASTEGGIO** (sempre tutto esaurito, nonostante un clima davvero impossibile), per questo mese di **Settembre** abbiamo quattro appuntamenti di Delegazione.

Tanto per cominciare, ben due classi di futuri Sommelier aspettano trepidanti di terminare il proprio percorso didattico.

E così, in parallelo, **inizieranno 2 Corsi di Terzo Livello:**


 **Martedì 15** sarà **Pavia**, a partire presso **l'Agriturismo Cascina Marzana** (www.cascinamarzana.it) - Direttore del Corso, Paola Quaroni - costo € 400.00

 **Martedì 29**, invece, sarà la volta di **Mortara**, presso il **Ristorante IL CUUC** dell' Hotel San Michele - Direttore del Corso, Marco Caccia - costo € 400.00

I calendari dettagliati delle lezioni sono riportati in calce.

Ai corsisti voglio solo dire che ... RAGAZZI, VI VOGLIAMO DIPLOMATI PER NATALE!!!!

In tema **degustazioni**, come già precedentemente annunciato, cercheremo di ricordare la passata estate con una serata dedicata ai **vini del Mediterraneo**.

 Sarà per **giovedì 24** a **Pavia**, presso l'Agriturismo Cascina Marzana, dove, curiosando qua e là tra i Paesi che si affacciano, appunto, sul Mediterraneo, cercheremo di capire come mai sono così tanti i vitigni che cominciano per **"VER"**... vuoi vedere che c'è un comune denominatore?

Le prenotazioni sono aperte ... leggete il programma in calce ed..... affrettatevi!!!

Ancora a **Settembre, Sabato 26 e Domenica 27**, saremo impegnati, al fianco dell'**Associazione Cuochi di Pavia (Federazione Italiana Cuochi)**, per la terza edizione de **"IL GIRO DEL MONDO IN 80 RISOTTI"**, che vuole celebrare la Giornata Nazionale del Cuoco con un'iniziativa benefica a favore di **LIFE Onlus - Associazione no-profit per la prevenzione e la cura dei tumori** - con sede in Vigevano, Via Trivulzio 37.

A **LIFE**, che opera senza contributi pubblici di alcun genere ed è finanziata dal libero contributo di cittadini, amici e sostenitori, verrà infatti devoluto **l'intero ricavato dell'iniziativa**.

L'evento si svolgerà nel bellissimo parco dell'**Azienda Vitivinicola LE FRACCE**, in quel di Mairano di Casteggio, in una fantastica **kermesse non-stop** che vedrà cuochi e sommelier avvicinarsi a calici e fornelli con il seguente orario:

 **Sabato 26** dalle **12.00 alle 22.00**

 **Domenica 27** dalle **10.00 alle 16.00**

Irrrinunciabile l'appuntamento con il binomio beneficenza-gusto, non trovate?

Nostra sarà la **gestione del Banco d'Assaggio**: chi volesse dare il suo contributo con la propria presenza "professionale", si metta in contatto con il **Direttore dei Servizi, Beppe Sajini**, e si presenti in **Divisa di Servizio** direttamente a Le Fracce.

Per tutti coloro che invece vorranno o potranno solo "esserci", ricordo che per accedervi non è necessaria la prenotazione (al massimo, un po' di pazienza...) e l'ingresso è ad offerta: ovviamente, cari amici Sommelier e Corsisti, non pensate che sarebbe particolarmente bello se ci presentassimo tutti in Divisa? (di rappresentanza, in questo caso...)

Per i primi di **Ottobre (dal 2 al 5)** è invece in programma l' **Autunno Pavese** (www.autunnopavesedoc.it), storica manifestazione (57° edizione!!!) del capoluogo, dove saremo protagonisti in diversi ambiti:

- 🏆 Con la Seconda Edizione del **Minicorso "GUSTANDO... S'IMPARA"**, che tanto successo ha riscosso l'anno passato
- 🏆 Con lo **Stand** Istituzionale, dove potremo incontrarci, anche per un brindisi...
- 🏆 Con il **servizio al Banco D'Assaggio** di OLTREVINI, dove saranno disponibili le migliori etichette di Oltrepò
- 🏆 Con l'accoglienza e l'intrattenimento alle [Degustazioni dei Risotti](#)

Mi fermo qui... credo che di carne al fuoco ce ne sia abbastanza, in meno di 30 giorni. Ci risentiremo, più avanti, con i dettagli delle iniziative che seguiranno, già a partire da metà ottobre.

A tutti voi e con tutti voi, cari amici Fisariani, nell'attesa e nella speranza di incontrarvi tutti almeno ad una delle nostre attività (ma se fosse a tutte, sarei ben più contento!!!) brindo idealmente (... idealmente??? ☺).

In alto i calici!!!



ROBERTO PACE, Delegato

Per info e prenotazioni : segreteria FISAR - Pavia [329 20 84 484](tel:3292084484) / prenotazioni@fisarpavia.it

DI SEGUITO IL DETTAGLIO DEGLI EVENTI SEGNALATI.

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE 2009 – ORE 20.45 - “AMARCORD L’ESTATE...!”

“*VER*ACI VINI MEDITERRANEI - NON SOLO *VER*MENTINO...”

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI TIPICI DELL’AREA MEDITERRANEA

DOVE DEGUSTIAMO?

CASCINA MARZANA

Strada Marzana, 150 – Località Fossarmato - Pavia

www.cascinamarzana.it - tel. 0382 483029

COSA DEGUSTIAMO?

VERMENTINO DEI COLLI DI LUNI DOC 2008

VERMENTINO DELL’ELBA IGT 2008

VERDICCHIO DEI COLLI DI JESI DOC 2008

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

VERDEJO RUEDA D.O. 2007

PETIT **VER**DOT “LÙ” SICILIA IGT

Al termine, nel tentativo di calmierare il tasso alcolico, verrà servita una pasta alle

VERdure di stagione molto “mediterranea”...

Bicchieri in sala

Costo: SOCI € 18.00 - NON SOCI € 22.00

LE ISCRIZIONI SONO APERTE - n° max 50 persone

CORSO DI TERZO LIVELLO PER ASPIRANTI SOMMELIER

PAVIA

15 settembre / 10 dicembre 2009

calendario lezioni

MARTEDI 15-set-09 sera 20,45-22,45	ALIMENTAZIONE
MARTEDI 22-set-09 sera 20,45-22,45	METODOLOGIA DELL'ABBINAMENTO- SUCCESSIONE DEI VINI E DEI CIBI
MARTEDI 29-set-09 sera 20,45-22,45	GLI ANTIPASTI
MARTEDI 06-ott-09 sera 20,45-22,45	I PRIMI PIATTI, LE SALSE, I CONDIMENTI
MARTEDI 13-ott-09 sera 20,45-22,45	IL PESCE
MARTEDI 20-ott-09 sera 20,45-22,45	LE CARNI
MARTEDI 27-ott-09 sera 20,45-22,45	LE VERDURE, I FUNGHI, I TARTUFI
MARTEDI 03-nov-09 sera 20,45-22,45	I FORMAGGI
MARTEDI 10-nov-09 sera 20,45-22,45	I DOLCI
MARTEDI 17-nov-09 sera 20,45-22,45	LEZIONE RIEPILOGATIVA. CUCINA DEL TERRITORIO
MARTEDI 02-dic-09 sera 20,45-22,45	ESAME SCRITTO
GIOVEDI 10-dic-09 sera 20,45-22,45	ESAME ORALE. PROVA PRATICA

SEDE DEL CORSO

AGRITUR. "CASCINA MARZANA"

Strada Marzana, 150

PAVIA (PV)

tel. 0382 48 30 29

CORSO DI TERZO LIVELLO PER ASPIRANTI SOMMELIER

MORTARA

29 settembre / 11 dicembre 2009

calendario lezioni

MARTEDI 29-set-09 sera 20,45-22,45	ALIMENTAZIONE
GIOVEDI 01-ott-09 sera 20,45-22,45	METODOLOGIA DELL'ABBINAMENTO- SUCCESSIONE DEI VINI E DEI CIBI
GIOVEDI 08-ott-09 sera 20,45-22,45	GLI ANTIPASTI
GIOVEDI 15-ott-09 sera 20,45-22,45	I PRIMI PIATTI, LE SALSE, I CONDIMENTI
GIOVEDI 22-ott-09 sera 20,45-22,45	IL PESCE
GIOVEDI 29-ott-09 sera 20,45-22,45	LE CARNI
GIOVEDI 05-nov-09 sera 20,45-22,45	LE VERDURE, I FUNGHI, I TARTUFI
GIOVEDI 12-nov-09 sera 20,45-22,45	I FORMAGGI
GIOVEDI 19-nov-09 sera 20,45-22,45	I DOLCI
GIOVEDI 26-nov-09 sera 20,45-22,45	LEZIONE RIEPILOGATIVA. CUCINA DEL TERRITORIO
GIOVEDI 04-dic-09 sera 20,45-22,45	ESAME SCRITTO
VENERDI 11-dic-09 sera 20,45-22,45	ESAME ORALE. PROVA PRATICA

SEDE DEL CORSO

RISTORANTE "IL CUUC"

Corso Garibaldi, 20

MORTARA (PV)

tel. 0384 98 614 - 99 106