

Cari Alcolici Amici Fisariani,

la Primavera è ormai alle porte ed anche il nostro programma “fiorisce”, vedendo sbocciare una gran quantità di eventi... corsi... degustazioni... gite didattiche....




### DEGUSTAZIONI

**MERCOLEDÌ 30 MARZO - RISTORANTE IL TASTEVIN - VIGEVANO (PV):** ore 20,45 incredibile verticale di Barolo dello storico produttore **Borgogno**, il cui nome è legato ad una delle più antiche case vinicole del Piemonte: nasce, infatti, nel **1761** con Bartolomeo Borgogno.

**Degusteremo le annate 1982, 1988, 1996, 1999, 2000.**

Costo euro 50,00 - per i soci euro 45,00

Le prenotazioni sono aperte attraverso i soliti canali:

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

**GIOVEDÌ 14 APRILE - HOTEL LE GRONDE - CAVA MANARA (PV):** ore 20,45 degustazione rigorosamente alla cieca di Brunello di Montalcino, annata 2005. Metteremo a confronto 5 o 6 diversi Brunelli e con loro ci metteremo a confronto... dettagli ulteriori a brevissimo.

### CORSI DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI SOMMELIER

Stanno per concludersi i due Corsi iniziati a Gennaio.

A **Voghera**, con la conclusione del **Terzo Livello**, avremo una nutrita batteria di nuovi sommelier... ma, ragazzi... mancano ancora 3 settimane... STUDIATE !!!!!!!!!!!!!

A **Pavia**, un numerosissimo e motivatissimo gruppone di “remigini” sta per chiudere un **Primo Livello** di grande qualità, movimentato oltretutto dal disgraziato incendio occorso alla Cascina Marzana, fatto che ci ha costretto a cambiare la sede in corsa e di corsa...




E già altri due nuovi corsi stanno per avere inizio...

- **UN CORSO DI TERZO LIVELLO A PAVIA**, c/o [Chiostro della Parrocchia di San Lanfranco - Via San Lanfranco Beccari, 4 - Pavia](#), che avrà inizio **Martedì 12 Aprile**.
- **UN CORSO DI TERZO LIVELLO A VIGEVANO**, c/o [Ristorante IL TASTEVIN - C.so Anita Garibaldi, 28 - Vigevano](#), che avrà inizio **Mercoledì 6 Aprile**.

Il costo di partecipazione è, per entrambi i corsi di euro 450,00.

I calendari delle lezioni sono in calce.

Iscrizioni c/o i consueti canali:

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

## GITE DIDATTICHE

Avete già ricevuto la comunicazione relativa alla [trasferta al Vinitaly](#), ma la riassumiamo per completezza.

**Domenica 10 Aprile** si parte in pullman per Verona.  
Il programma prevede:

- Ore 6.45 ritrovo dei (PUNTUALI...!!!) partenti da Vigevano c/o Piazzale STAV – Via dei Mille, 99
- Ore 7.00 partenza da Vigevano
- Ore 7.15 ritrovo dei (PUNTUALI...!!!) partenti da Pavia c/o Piazzale del BENNET – San Martino Siccomario
- Ore 7.30 partenza da Pavia
- Ore 7.50 fermata al casello autostradale di Casteggio per raccogliere i Fisariani d'Oltrepò...



**Il rientro è previsto per le ore 20.30 – circa - a Pavia e per le 21.00 – circa – a Vigevano**

Il costo della giornata (pullman + ingresso) è di € 35.00 per i soci e di € 40.00 per i non soci.

Chi fosse già attrezzato di biglietto, è **pregato di comunicarlo al momento dell'iscrizione**, ed avrà detratto il costo del biglietto (scontato FISAR) pari a € 20.00.

**Vi chiediamo cortesemente, al fine di facilitare le operazioni di organizzazione, che le prenotazioni dei pacchetti (pullman+biglietto) ci vengano fatte pervenire entro il 18 marzo.**

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](mailto:prenotazioni@fisarpavia.it)
- via telefono, al numero della segreteria di Delegazione **329 20 84 484**

§ § §

**Sabato 7 Maggio** andremo invece a **Castelvetro di Modena** a visitare l'**Azienda Cleto Chiarli** ed a tuffarci nella ricca e succulenta enogastronomia emiliana.

Il programma di massima prevede:

- Visita in campagna ai vigneti di Lambrusco di Sorbara ed al cru "Enrico Cialdini" di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro dell'Azienda Cleto Chiarli
- Degustazione dei prodotti più rappresentativi ed innovativi del territorio con approfondimento didattico sui vitigni Lambrusco di Sorbara e Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- Pranzo c/o la Tenuta General Cialdini, di proprietà dell'Azienda Cleto Chiarli, con i piatti tipici della tradizione emiliana, realizzato dal team interno di cucina.
- Visita ad un caseificio, ovviamente specializzato nelle stagionature di Parmigiano Reggiano

Abbiamo preventivato un costo di euro 25,00 per i soci e di euro 35,00 per i non soci, ma i dettagli seguiranno a breve, non appena avremo tutte le conferme necessarie.

Vi aspettiamo, come sempre numerosi....

Prosit!

ROBERTO PACE, Delegato



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
SOMMELIER  
ALBERGATORI  
RISTORATORI

DELEGAZIONE DI PAVIA

<b>CORSO DI 3° LIVELLO VIGEVANO</b>	
<b>CALENDARIO DELLE LEZIONI</b>	
<b>mercoledì 6 aprile 2011</b>	
<b>LEZ 1</b>	<b>Alimentazione</b>
<b>mercoledì 13 aprile 2011</b>	
<b>LEZ 2</b>	<b>Metodologia dell'abbinamento-successione dei vini e dei cibi</b>
<b>mercoledì 20 aprile 2011</b>	
<b>LEZ 3</b>	<b>Gli antipasti</b>
<b>mercoledì 27 aprile 2011</b>	
<b>LEZ 4</b>	<b>I primi piatti, le salse, i condimenti</b>
<b>mercoledì 4 maggio 2011</b>	
<b>LEZ 5</b>	<b>Il pesce</b>
<b>mercoledì 11 maggio 2011</b>	
<b>LEZ 6</b>	<b>Le carni</b>
<b>mercoledì 18 maggio 2011</b>	
<b>LEZ 7</b>	<b>Le verdure, i funghi, i tartufi</b>
<b>mercoledì 25 maggio 2011</b>	
<b>LEZ 8</b>	<b>I formaggi</b>
<b>martedì 31 maggio 2011</b>	
<b>LEZ 9</b>	<b>I dolci</b>
<b>mercoledì 8 giugno 2011</b>	
<b>LEZ 10</b>	<b>Lezione riepilogativa. Cucina del territorio</b>
<b>mercoledì 15 giugno 2011</b>	
<b>PAUSA PRE-ESAME</b>	
<b>mercoledì 22 giugno 2011</b>	
<b>ESAME</b>	<b>Prova scritta</b>
<b>mercoledì 29 giugno 2011</b>	
<b>ESAME</b>	<b>Prova orale</b>

**Sede del corso :**  
**Ristorante IL TASTEVIN**  
**C.so Anita Garibaldi, 28 - Vigevano**

<b>CORSO DI 3° LIVELLO PAVIA</b>	
<b>CALENDARIO DELLE LEZIONI</b>	
<b>martedì 12 aprile 2011</b>	
<b>LEZ 1</b>	Alimentazione
<b>martedì 19 aprile 2011</b>	
<b>LEZ 2</b>	Metodologia dell'abbinamento-successione dei vini e dei cibi
<b>martedì 26 aprile 2011</b>	
<b>LEZ 3</b>	Gli antipasti
<b>martedì 3 maggio 2011</b>	
<b>LEZ 4</b>	I primi piatti, le salse, i condimenti
<b>martedì 10 maggio 2011</b>	
<b>LEZ 5</b>	Il pesce
<b>martedì 17 maggio 2011</b>	
<b>LEZ 6</b>	Le carni
<b>martedì 24 maggio 2011</b>	
<b>LEZ 7</b>	Le verdure, i funghi, i tartufi
<b>martedì 31 maggio 2011</b>	
<b>LEZ 8</b>	I formaggi
<b>martedì 7 giugno 2011</b>	
<b>LEZ 9</b>	I dolci
<b>martedì 14 giugno 2011</b>	
<b>LEZ 10</b>	Lezione riepilogativa. Cucina del territorio
<b>martedì 21 giugno 2011</b>	
<b>PAUSA PRE-ESAME</b>	
<b>martedì 28 giugno 2011</b>	
<b>ESAME</b>	Prova scritta
<b>martedì 5 luglio 2011</b>	
<b>ESAME</b>	Prova orale

**Sede del corso :**  
**Chostro della Parrocchia di San Lanfranco**  
**Via San Lanfranco Beccari, 4 - Pavia**