

NEWSLETTER DEL 28/04/2010 - "GRAZIE CARLO"

Cari Alcolici Amici Fisariani,






prima di tutto una notizia riguardante il Consiglio, variato nella sua composizione.

Infatti, l'amico Carlo Barbati, valente Segretario, ha dato le dimissioni dalla carica per motivi personali, pur rimanendo attivamente all'interno della Delegazione.

Non possiamo fare altro, purtroppo, che prenderne atto e ringraziarlo calorosamente per i numerosi e sempre validi contributi con cui ci ha arricchito, concorrendo in modo fondamentale alla nascita ed alla crescita della Delegazione: il minimo che possiamo fare, caro Carlo, è regalarti l'instestazione di questa newsletter...

Di conseguenza è entrato in Consiglio, come da Statuto, il primo dei non eletti, Beppe Sajini (sì, lui: il baffONE, il vero specialONE!), che manterrà anche la carica di Responsabile dei Servizi, mentre Segretario è stato eletto l'inoscidabile Maurizio Barone.

Per cui il Consiglio risulta ora così composto:

-  Roberto Pace - Delegato
-  Maurizio Barone - Segretario
-  Paola Quaroni - Tesoriere
-  Marco Caccia - Consigliere
-  Giuseppe Sajini - Consigliere

§§§

Continuano intanto le attività didattiche con un [Corso di Primo Livello](#) appena cominciato (il 14 aprile) a Vigevano, presso il [Ristorante IL TASTEVIN](#); un corso fortemente targato al femminile, a conferma di una tendenza che vede sempre più in pole position le "quote rosa".

Ai nuovi corsisti (alle nuove corsiste) un caloroso benvenuto in famiglia!

§§§

E sul fronte didattico, con la fondamentale supervisione della **Sommelier dell'Anno 2009, Laura Sandoli**, stiamo approntando un **Master di Servizio** da svolgersi full-immersion nell'arco di una giornata: sarà **domenica 23 maggio**, a **Vigevano**, sempre presso [Ristorante IL TASTEVIN](#);, dalle 10 alle 16 circa.

I dettagli a brevissimo.

§§§

In merito alle attività per il prossimo trimestre, sappiate che saranno molteplici ed importanti.

Cominceremo sulle colline d'Oltrepò con un **pranzo dedicato ad approfondire le tecniche di abbinamento** e, per allargare un po' i nostri confini, abbiamo pensato di costruire un inusuale menu in "doppio abbinamento": per ogni portata, infatti, avremo da **valutare sia l'accompagnamento con un vino, sia quello con una birra artigianale!**

Senza voler porre in contrapposizione le due soluzioni, né tantomeno creare una sorta di competizione, sonderemo quali differenti opportunità ci offrono le due bevande, ad arricchire il nostro bagaglio di formidabili Sommelier.

Il tutto nella splendida cornice agrituristica dell'[AZIENDA AGRICOLA PICCOLO BACCO DEI QUARONI](#), in quel di **Montù Beccaria**, confidando in una giornata davvero primaverile che ci permetta anche di vivere appieno la bellezza delle nostre colline.

Sarà per **sabato 8 maggio, alle ore 12.45**; max 30 partecipanti.

Soci euro 25.00 - non soci euro 30.00.

I dettagli li trovate in calce, le prenotazioni sono aperte.

§§§

Sempre a **maggio**, in occasione del **passaggio del Giro d'Italia a Mortara** [N.d.R. - Giovedì 13 Maggio

5ª tappa Novara - Novi Ligure], vogliamo celebrare la “Maglia Rosa” con un Giro d’Italia tutto nostro... saranno infatti **protagonisti i grandi rosati della penisola**, dall’Alto Adige al Salento, dall’Abruzzo alla Calabria, con un’attenzione particolare al nostro neonato DOCG Crusè.

Ci troveremo, ovviamente, a **Mortara**, presso IL [RISTORANTE IL CUUC - ALBERGO SAN MICHELE](#), **martedì 18 maggio - ore 20.45.**

Il costo sarà di 20,00 euro per i soci - 28,00 per i non soci

Anche queste prenotazioni sono aperte ed i dettagli verranno pubblicati a brevissimo.

§§§

Ed ancora a **maggio**, la Delegazione sarà partner operativo a **“FASHION PARTY” - Insieme Contro La Sclerosi Multipla** grande serata di moda, degustazione e solidarietà, che si terrà a **Lomello, venerdì 14 maggio, alle ore 20.30** ed a cui sarà possibile partecipare **solo su prenotazione.**

[PER QUESTO EVENTO: INFO E PRENOTAZIONI 334 9238881](#)

§§§

Per il **mese di giugno**, fedeli al motto **“Giugno, la Falce in Pugno”** ci troveremo per una fresca quanto importante **degustazione di Birre di Frumento** (ed altri Cereali...).

Data e luogo sono in via di definizione: a breve su questi schermi.

§§§

Ancora a **giugno, domenica 6**, si terrà ad **Alessandria** la **Giornata del Sommelier** al cui interno si svolgeranno le selezioni eliminatorie, per l’Area Nord-Ovest, del **Concorso Sommelier dell’Anno 2010.**

Inutile sottolineare che, come Delegazione detenente il titolo (in verità lo detiene Laura... ma ci si permetta di sentirci un po’ tutti “campioni”...) siamo chiamati a... confermarci!

Confidiamo in una ferma **volontà di partecipazione** da parte di Sommelier vecchi e nuovi (neodiplomati, fatevi avanti!!!) ed ancor più confidiamo nella vostra preparazione... a formare e guidare la squadra abbiamo nominato **Commissario Tecnico** proprio lei, la Campionessa in carica, la formidabile **Laura Sandoli**: chi mai vi potrà fermare?

Aspettiamo le vostre candidature che dovrete far pervenire entro il 10 maggio ai soliti recapiti: tel **329 20 84 484** oppure e-mail sommelier@fisarpavia.it

§§§

Infine, per poter partire per le vacanze estive con la giusta “eleganza”, nei **primi giorni di luglio** ci vestiremo in “Classico”, che, com’è noto, non passa mai di moda... parliamo ovviamente di “Metodo” e ci saluteremo quindi con una **degustazione di bollicine “classiche”** di scuola italiana, cercando di fare un po’ **il punto sulla spumantizzazione in Italia.**

Anche per questo evento, data e luogo sono in via di definizione.

§§§

Le iscrizioni per i primi due eventi, come già detto, sono già aperte attraverso 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
- via telefono, al numero della segreteria di Delegazione **329 20 84 484**

Per cui, cari Alcolici Amici Fisariani, avremo tante occasioni per brindare insieme...!

Prosit!
ROBERTO PACE, Delegato



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI

DELEGAZIONE DI PAVIA



FEDERAZIONE ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI E RISTORATORI
DELEGAZIONE DI PAVIA

SABATO 8 MAGGIO 2010

ORE 12.30

**“ABBINAMENTI...
ABBIRRAMENTI...
AVVINAMENTI...”**

“A PRANZO CON VINI E BIRRE PER SCOPRIRE NUOVI CONFINI DELL'ABBINAMENTO”

**AZ. AGR. PICCOLO BACCO DEI QUARONI
FRAZ. COSTA MONTEFEDELE
MONTU' BECCARIA**

Senza voler porre in contrapposizione le due soluzioni, né tantomeno creare qualche sorta di competizione, sonderemo quali differenti opportunità di abbinamento ci vengono offerte da vino e birra, ad arricchire il nostro bagaglio di golosi gourmand, nonché di formidabili sommelier.

IL MENU



PATÈ DI FEGATO CON RICCIOLI DI BURRO E PANE ALLE NOCI TOSTATO

IL VINO: SPUMANTE BRUT “PBQ” 2006

LA BIRRA: CASSISSONA- BIRRIFICIO ITALIANO



SALUMI MISTI – SALAME CRUDO, MORTADELLA DI FEGATO, SOPPRESSA

IL VINO: BONARDA VIVACE “MONS ACUTUS” 2008

LA BIRRA: SETA - BIRRIFICIO RURALE



RISOTTO GIALLO CON OSSIBUCHI

IL VINO: BARBERA “GUSTAVO” 2007

LA BIRRA: MILADY – BIRRIFICIO RURALE



FORMAGGI VACCINI E DI CAPRA CON GELATINA D'UVA E MARMELLATA DI POMODORI VERDI

IL VINO: “ELOS” - VENDEMMIA TARDIVA DI MALVASIA

LA BIRRA: TERZO MIGLIO – BIRRIFICIO RURALE



TORTA CAPRESE

IL VINO: SANGUE DI GIUDA 2008

LA BIRRA: AMBER SHOCK – BIRRIFICIO ITALIANO

Il costo di partecipazione sarà **euro 25.00 per i Soci - euro 30.00 per i non Soci**

Le prenotazioni sono aperte a mezzo mail all'indirizzo prenotazioni@fisarpavia.it
presso il nostro recapito telefonico di Segreteria **329 20 84 484.**
