

**NEWSLETTER FLASH DEL 11/11/2011 - STAGE DI AGGIORNAMENTO  
SULLE TECNICHE DI  
ABBINAMENTO CIBO-VINO**

Cari Alcolici Amici Fisariani,

al Convegno Nazionale di Siena dello scorso 22 - 23 ottobre, è stata presentata la **nuova didattica relativa ai Corsi di 3° Livello**.

Nuovi testi, quindi, nuove risorse e nuovi supporti informatici a disposizione dei Sommelier e degli "studenti" aspiranti tali.

Ma, soprattutto, **nuova scheda di abbinamento cibo-vino con relativa nuova e più precisa parte teorico/tecnica**.

Vogliamo dare a tutti i nostri Sommelier la possibilità di venire a conoscenza al più presto di questa fondamentale innovazione, per cui abbiamo pensato di organizzare celermente uno **stage di aggiornamento**, un paio d'ore di full-immersion nelle novità tecniche e nella conoscenza e compilazione della nuova scheda.

Quindi... **"save the date"**... appuntamento per

**LUNEDÌ 28 NOVEMBRE 2011 - ORE 20.45**

c/o

**HOTEL LE GRONDE**

**Via Togliatti,102**

**CAVA MANARA (PV)**

**>>> RISERVATO ESCLUSIVAMENTE AI SOMMELIER DIPLOMATI <<<**

**COSTO DI PARTECIPAZIONE: €10**

**GRATUITO PER I SOCI SOMMELIER IN REGOLA CON IL TESSERAMENTO 2011**

Numero max di partecipanti: 35 persone

Relatore della serata sarà il Sommelier-di-Lungo-Corso Maurizio Barone.

Cari colleghi, amici, Sommelier... è un'occasione veramente da non perdere!!!

Nell'occasione sarà anche possibile acquistare a prezzo scontato i nuovi, bellissimi, libri di testo del 2° e 3° Livello.

Prosit!  
ROBERTO PACE, Delegato



**Federazione Italiana Sommelier**  
Albergatori Ristoratori

**Delegazione FISAR PAVIA**