







## Sommelier, la FISAR riprende attività a Velletri e Roma

Diventa sommelier con la Fisar, tra ottobre e novembre corsi in partenza a Velletri e Roma (Eur e Parioli)

“Dai un senso alla tua passione” è una delle promesse dell’attività formativa della FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori), un impegno che la Delegazione Autonoma “Roma e Castelli Romani” sta programmando con tre nuovi corsi di Primo Livello tra ottobre e novembre a Roma in zona Eur e in zona Parioli, e poi a Velletri. Tra fine anno e inizio 2019 sono previsti poi corsi nelle sedi di Anzio e Marino, ma potrebbero esserci anche altre sorprese visto che la richiesta è tanta e il territorio così vasto che merita più punti di contatto, per qualsiasi informazione si può scrivere a [info@fisar-roma.it](mailto:info@fisar-roma.it) o visitare il sito [www.fisar-roma.it](http://www.fisar-roma.it). Intanto venerdì 21 settembre si terrà una serata di inaugurazione dell’anno formativo 2018-2019 nella nuova sede attivata in zona EUR.

Tornando ai corsi di Primo Livello già pronti, il via partirà lunedì 1 ottobre presso l’Hotel Villa Eur (Piazzale Marcellino Champagnat, 2), poi giovedì 11 ottobre sarà la volta della sede storica di Velletri (CREA Viticoltura Enologia – via Cantina Sperimentale, 1) mentre mercoledì 28 novembre ripartirà il corso all’Hotel Polo (Piazza Bartolomeo Gastaldi, 4 – Parioli).

Diventare sommelier Fisar è la conclusione di un percorso fatto di passione, ma anche un modo per attivare diverse opportunità lavorative. Il corso è aperto a tutti, l’aspirante sommelier viene infatti guidato dapprima nella conoscenza delle tecniche edelle lavorazioni del vino (ma anche della Birra e dei Distillati) nel Primo Livello, nel Secondo affronta i vitigni e le varie regioni di produzione in Italia e nel resto del mondo, infine al Terzo Livello impara ad abbinare vino e cibo. Il tutto con l’accompagnamento di alcune figure di riferimento formate e certificate da appositi esami interni alla Fisar. Innanzitutto il Direttore di Corso, che segue i corsisti passo passo dall’inizio alla fine della formazione ed è il soggetto di riferimento per qualsiasi questione didattica o burocratica, poi i Relatori che invece cambiano di lezione in lezione (essendo autorizzati ad insegnare solo alcune materie e previo esame di abilitazione), infine il Delegato che – in quanto responsabile unico delle attività Fisar della Delegazione – è sempre a disposizione per qualsiasi chiarimento. Il tutto nell’inquadramento nazionale FISAR con i Coordinamenti territoriali, Giunta e Presidente.



Ma in cosa consiste il corso? In una dozzina di lezioni e alcune “uscite” per ogni livello, le lezioni si tengono sempre lo stesso giorno della settimana con orario 20-22 e sono composte da due parti distinte: la prima è dedicata alla classica didattica frontale mentre la seconda è orientata alla pratica di degustazione. Fin dal primo incontro i corsisti avranno modo di degustare vini, e non solo, affinando e mettendo alla prova le proprie capacità sensoriali. Un’attività che ha solo bisogno di essere allenata e guidata secondo parametri scientifici e didattici, rodati ormai da oltre 40 anni di attività a livello nazionale e 25 a livello locale. Con l’iscrizione i corsisti riceveranno tutto il materiale didattico (libri, schede di degustazioni, matite, penne ecc.) e gli strumenti per la pratica (valigetta porta bicchieri, 4 calici da degustazione Rastal Vinum, cavatappi ecc.) ma – diventando soci FISAR – avranno anche accesso ad una serie di ulteriori vantaggi: rivista trimestrale “Il Sommelier”, Guida Slowine (Fisar è partner di Slow Food), sconti per gli ingressi alle principali manifestazioni enologiche nazionali (Vinitaly ecc.), sconti presso le attività convenzionate sul territorio (Enotecche Rocchi, Bompreszi e Baranci a Roma; Enotecche “Ivo’s Bar” e “Decanter” a Velletri ecc.).

Le attività della Fisar Roma e Castelli Romani non si concentrano solo sui Primi Livelli, sono infatti in partenza anche i Terzi Livelli di Roma (Villa Eur 11/09 – Polo 12/09), Marino (Gotto d’Oro 24/09) e Velletri (26/09), nonché il Secondo Livello di Anzio (Hotel Lido Garda 2/10). Non mancheranno poi le degustazioni guidate, vere serate di approfondimento su territori, vitigni e aziende con ospiti importanti vini di grandissimo pregio, il cui calendario sarà diffuso a breve.

Qualsiasi informazione può essere richiesta inviando una mail [info@fisar-roma.it](mailto:info@fisar-roma.it) e visitando il sito

