

In ottobre tredici lezioni alle Ville Ponti: parla il responsabile della delegazione varesina Valerio Bergamini

La "religione di Bacco" fa proseliti a Varese

Raddoppiate le iscrizioni ai corsi di degustazione organizzati dall'associazione dei sommelier

Degustare buon vino. Capire che cosa si versa nel bicchiere, accostarlo alle pietanze. Un mondo affascinante e "difficile". Ci vogliono passione e tecnica. La prima è innata, la seconda si conquista. Ad esempio con le lezioni organizzate dall'Associazione Italiana Sommelier. Corsi a vari livelli, serate di degustazione, incontri con personalità del mondo vitinicolo e con esperti di enogastronomia. Perché sono pochi i piaceri che superano l'abbinamento del Barolo con il risotto al Castelmagno, ma anche nel "quotidiano" si può prestare attenzione a ciò che si beve. Sono sempre di più le persone a imparare le regole per avvicinarsi in modo corretto a una buona bottiglia di vino. Parlano i numeri della delegazione varesina dell'Ais coordinata da Valerio Bergamini, al suo secondo mandato: quasi duplicate le adesioni ai corsi rispetto a qualche anno fa. Cento-centoventi persone alla vol-



ta. E sono già a quota ottanta le preiscrizioni al "primo livello" in programma tra quattro mesi, in ottobre, alle Ville Ponti (promosso in collaborazione con Formas). In dotazione ai partecipanti, una valigetta con

quattro bicchieri per la degustazione e un cavatappi, tre libri e alcune schede per la degustazione (corsi pomeridiani e serali; costo: 346 euro; per informazioni rivolgersi a Formas, tel. 0332/235131 o telefo-

nare a Valerio Bergamini, 0331/783571, nella sede di via Bernardino Ferni 2 a Gallarate). «A Varese terremo tredici lezioni: una consisterà in una visita in una azienda agricola. Parleremo di viticoltura, enolo-

Amici e soci della delegazione provinciale dell'associazione italiana sommelier in occasione di un loro appuntamento per degustare vino di ottima qualità

gia, degustazione, legislazione vinicola - spiega Valerio Bergamini - e faremo anche qualche accenno enogastronomico. I partecipanti non sono solo operatori del settore e ristoratori. Aumentano sempre di più gli appassionati che svolgono tutt'altra professione». L'associazione, forte nel Varesotto di trecentocinquanta soci e promotrice di iniziative anche fuori provincia (è appena terminato un "primo livello" a Magenta), ha in programma per l'autunno un corso di terzo livello che avrà per tema l'abbinamento cibo-vino. Le lezioni (una sessione pomeridiana dalle 15.30 alle 17.30 e una serale dalle 21 alle

23) si svolgeranno al ristorante "Le Delizie" di Daverio: si parlerà di uova, salse e condimenti; cereali, funghi tartufi, ortaggi e legumi, formaggi e dolci e molto altro ancora. Le serate "a tema" sono alcune delle iniziative più seguite e rivolte anche ai non soci. Pochi giorni fa è stata organizzata una visita alla Birreria Poretti di Induno, oggi, invece, è in calendario un duplice appuntamento a Tradate. A Villa Truffini, alle 17, si svolgerà un convegno dedicato a "Vino, cibo e salute. La ricerca dell'alta qualità".

«Avremo la presenza di Marcello Lunelli, Donato Lanati, Sergio Mei, Luca Bandirali, Silvano Facchinetti e Marco Sabellico, oltre ad altri importanti produttori e esperti», spiega Valerio Bergamini. In serata, al ristorante "Da Vincenzo", sempre a Tradate, si terrà la cena di gala del Premio Bacco d'oro.

B.Z.