

Bere bene, un piacere che s' impara

Gli appassionati del buon vino e del saper bere hanno due appuntamenti nell' agenda dei prossimi mesi. L' Associazione Italiana Sommelier propone un corso per "principianti", chiamato di primo livello, che si svolgerà alle Ville Ponti dal 16 ottobre al 2 dicembre. L' iniziativa, promossa in collaborazione con Formas, si terrà tutti i lunedì e i mercoledì e prevede una sessione pomeridiana (dalle 15.30 alle 17.30) e una serale (dalle 20.45 alle 23). Ma il primo impegno dei sommelier-insegnanti è per il 16 settembre, giorno d' inizio del corso di terzo livello dedicato all' abbinamento cibo-vino: che cosa versare nei bicchieri quando nel piatto ci sono uova, salse e condimenti? E con funghi, tartufi o legumi? Gli



Sommelier si diventa

esperti risponderanno a queste e a tante altre domande prima dei saluti nella cena "didattica" conclusiva. Le lezioni si svolgeranno al ristorante "Le Delizie" di Daverio e anche in questo caso sono previste una sessione pomeridiana (dalla 15.30 alle 17.30) e una serale (dalle 21 alle 23). «Tra gli

obiettivi di questo quadriennio - dice Valerio Bergamini, da poco riconfermato delegato provinciale Ais fino al 2006 - la realizzazione di convenzioni per i soci con vari esercizi, lo sviluppo delle collaborazioni con Ascom e Formas per avviare nuove iniziative e con l' associazione Bacco d' Oro per il premio annuale, oltre che con i viticoltori di Angera per il riconoscimento della D.O.C. al loro vino. Inoltre creeremo un sito internet: il dominio www.aisvarese.it è già stato registrato». Chi vuole aderire ai corsi o alle serate dell' Ais può rivolgersi ai seguenti numeri: 333/9287799; 0331/783571; l' indirizzo di posta elettronica è il seguente: valerio.somelier@web-spot.net.

B.Z.