

Bicchieri da degustazione e cavatappi nella valigetta dei sommelier

E' una passione e anche una moda. Ma chi si avvicina al buon vino soltanto perché "fa tendenza", altrettanto rapidamente se ne allontana non appena le cose si fanno serie. E serie, non c'è dubbio, sono le iniziative proposte dall'Associazione Italiana Sommelier per aumentare le conoscenze dei tanti affiliati intenditori e per dare ai profani le indicazioni utili per bere con competenza.

Sono già un piccolo esercito le persone che hanno prenotato i due corsi proposti per l'autunno, uno di primo livello a Varese, all'istituto "De Filippi", e uno di secondo livello a Gallarate, nella sede dell'associazione commercianti. Il corso di primo livello partirà lunedì 4 ottobre e si protrarrà per 15 lezioni, con appuntamenti bisettimanali (si potrà scegliere tra corsi pomeridiani o serali, il costo è di 380 euro). Chi invece ha già accumulato

una discreta esperienza nel riconoscere i vini e abbinarli ai piatti, potrà diventare ancora più bravo con il corso di secondo livello che comincerà il 5 ottobre (il costo è di 450 euro per quindici lezioni; informazioni e prenotazioni allo 0331-252685 o presso la Pescheria Zamberletti di Varese). «Le prenotazioni aumentano di giorno in giorno - dice Valerio Bergamini, delegato per la provincia di Varese dell'Associazione italiana Sommelier -. Ormai gli appassionati del buon bere vogliono avere una cultura sempre più ampia e quindi la decisione di frequentare i corsi dell'Ais è quasi una scelta obbligata: i nostri soci sono circa cinquecento e negli ultimi tre anni le lezioni sono state frequentate da almeno millecinquecento persone». Tra le novità per le matricole di quest'anno, una dotazione di libri dalla rinnovata veste grafica, nuo-

ve schede per la degustazione e schede a punti; a tutti gli allievi, inoltre, verrà consegnata una valigetta contenente quattro ampi bicchieri da degustazione della Bormioli e un cavatappi professionale. In attesa dell'avvio delle lezioni è stata programmata una serata inaugurale per l'apertura della nuova stagione. L'appuntamento è al ristorante "Al Porticciolo" di Lisanza, con un menu a base di pesce crudo e champagne Ruinart.

Lo chef del Porticciolo, Giovanni Maltese, ha studiato i piatti in abbinamento: involtino di pesce spada marinato allo champagne, tartare di tonno e salmone selvaggio con carpaccio di dentice e branzino; plateau di gamberi rosa, gamberi rossi, scampi e ostriche; capasanta cruda tagliata a carpaccio con sorbetto al cucchiaino.

B.Z.

