



La delegazione Fisar abbraccia il lago

Descrizione

Cibo e vino sono motivi che stimolano lo sviluppo di un territorio perché da un lato rafforzano la sua identità e migliorano la qualità della vita, dall'altro valorizzano la percezione esterna di quel luogo: due punti di vista che sono intimamente collegati tra loro.

In questi anni, il rifiorire dell'interesse verso territori quale il nostro, ricchi di cultura, memorie rurali e tradizioni da non dimenticare, si fonde perfettamente con il notevole sviluppo del turismo enogastronomico. L'enogastronomia ricopre ormai un ruolo centrale nelle motivazioni e nei desideri di chi viaggia per diporto e vive l'assaggio come esperienza di partecipazione, di interazione con il luogo e le sue diversità. Ci piace pensare che ci rappresenti un segno di transizione verso la qualità.

La delegazione FISAR del lago di Bracciano, dal 2005 impegnata a divulgare la cultura del vino nel territorio, persegue questa visione di qualità ed è partner delle principali manifestazioni enogastronomiche che si svolgono sulle sponde del lago.

Tra luglio ed ottobre, FISAR ha partecipato con i suoi sommelier al successo delle quattro splendide giornate del Consorzio lago di Bracciano, dedicate all'antica tradizione della pesca. In primo piano il pescato e i suoi marchi caratteristici di qualità presentati in "show cooking", in abbinamenti "fish & wine", in piatti preparati direttamente dai pescatori.

A ottobre è stata partner attiva di ONAF nella manifestazione per onorare la nomina di Bracciano a "Città del Formaggio", con contest di cucina tra ristoranti del posto e degustazioni di prodotti caseari tra cui l'antico Cacio Fiore, presidio slow food.

La presenza della FISAR ha messo in risalto le caratteristiche di qualità dei prodotti tipici, grazie ai corretti abbinamenti dei vini, perché saper abbinare è l'arte di esaltare sia il cibo, sia il vino. Scegliere il vino giusto per il piacere della tavola è una bella soddisfazione, ma non è la sola. Il vino appassiona durante tutto il suo percorso dalla vite fino al bicchiere, incuriosisce nel rito del servizio, affascina nella degustazione per le mille sensazioni che offre, migliora lo spirito dopo averlo degustato, favorisce i contatti e la socialità perché di vino, si sa, se ne parla molto.

Ci che fa FISAR è farlo conoscere e apprezzare perché la consapevolezza aumenta e affina la nostra passione e, come si diceva, contribuisce allo sviluppo del territorio: un processo virtuoso che eleva la qualità della domanda di chi vuole gustarlo al meglio e, immancabilmente, l'offerta di chi lo propone abbinato sapientemente ai propri piatti, magari tipici.

È una compartecipazione attiva quella di FISAR, anche nell'offerta di un percorso di formazione

che abbraccia tutto il lago e i suoi dintorni. Il corso per sommelier Ã¨ dedicato a tutti coloro che amano il mondo del vino, sia dilettanti che addetti ai lavori. Il primo livello del corso per sommelier FISAR, di prossimo avvio a novembre sulle sponde del lago, si articolerÃ in 12 lezioni settimanali. Per qualsiasi informazione al riguardo o sulle iniziative della delegazione, la mail Ã¨ fisarmanziana@gmail.com oppure telefonare ai recapiti 338.3176575 â?? 328.6665641

L'agone 2024