

Newsletter LUGLIO 2018. Se non riesci a leggere questa mail, [clicca qui](#).

**"Aforismi ubriachi: dipingo con il vino
perchè l'inchiostro non lo reggo"
Presentazione del libro di e con l'artista Miky Degni**

Domenica 22 luglio 2018 dalle ore 18:30 nel suggestivo chiostro del Collegio Sant'Adriano a San Demetrio Corone (CS), ci sarà la presentazione del libro dell'eccellente artista Miky Degni dal titolo **"AFORISMI UBRIACHI: DIPINGO COL VINO PERCHÉ L'INCHIOSTRO NON LO REGGO."**

Introdurrà e presiederà l'evento il Sindaco di San Demetrio Corone Ing. Salvatore Lamirata, condurrà la serata il docente Unical Prof. Renato Guzzardi e interverrà durante la presentazione il Presidente Regionale AIS Calabria Maria Rosaria Romano.

Il libro raccoglie 40 aforismi associati a opere o particolari realizzati dallo stesso Miky Degni. Diversi gli argomenti trattati o accennati, dalla politica alle donne, dall'importanza della cultura al boom dei social, senza dimenticare ovviamente il mondo della cucina! La Prefazione porta la firma dello chef stellato Claudio Sadler, un contributo importante che guarda con occhio "culinario" la società.

L'artista esporrà alcune sue opere e ci sarà la possibilità di acquistare il suo libro durante la serata.

Inoltre sarà allestito nel chiostro un banco d'assaggio gestito dai sommelier AIS Calabria.

Per ulteriori informazioni:

www.aiscalabria.com

Sommelier Carmela Chimento tel. 329 2533545

info@aiscalabria.it

***Vinix Tour, 20 tappe per 20 regioni
Tappa in Calabria sabato 21 luglio 2018***

Vinix Tour fa tappa in Calabria!

Quando: Sabato 21 Luglio 2018

Dove: Ristorante il Casale Country

Tel. 0968 455023 Contrada Malaspina, Feroletto Antico Lamezia Terme (CZ)

Ospiti di questa tappa: Cascina Clarabella

Orari: dalle 19.00 alle 24.00 circa

PROGRAMMA DELL'EVENTO

Appuntamento attorno alle ore 19.00 per l'aperitivo nel giardino del casale con i Franciacorta di Cascina Clarabella, illustrazione del sistema Vinix e dei vantaggi dell'acquisto in cordata ai partecipanti, assaggeremo:

- Franciacorta Brut
- Franciacorta Saten
- Franciacorta èssenza Dosaggio Zero
- Franciacorta millesimato Annalisa Faifer Rosé 2013
- Franciacorta millesimato 180 2012

in accompagnamento all'aperitivo:

- crostatina salata di scarola riccia all'acciuga su fonduta di caciocavallo silano
- tortino di parmigiana con salsiccia e stracciatella di mucca
- scarola riccia imbottita su passatina di fave.

A seguire, **cena su prenotazione diretta al casale entro il 19 luglio (0968 455023, indicare cena Vinix in fase di prenotazione).**

La cena prevede:

- struncatura alici, olive, capperi e pangrattato al profumo di limone,
- guancia di manzetta cotta a bassa temperatura su cicorietta selvatica leggermente piccante
- dolce e vini in abbinamento

Costo comprensivo di aperitivo e degustazione 35,00 euro a persona, inclusi vini in abbinamento offerti dai produttori del catalogo Vinix.

Presente personalmente il team di Vinix con cui sarà possibile approfondire il funzionamento della piattaforma nonché il produttore, vi aspettiamo con i vostri amici!

Per informazioni: shop@vinix.com

oppure clicca sul seguente link -->

<https://www.vinix.com/myDocDetail.php?ID=9012&lang=ita>

AIS CALABRIA VA IN FRANCIACORTA!

Dal 24 al 26 settembre 2018 AIS Calabria va in Franciacorta

lunedì 24 settembre 2018

- ore 17,25 partenza da Lamezia con volo Ryan Air
- arrivo ore 19,15 (*da acquistare autonomamente*)
- cena presso Hostaria Uva Rara (esclusi i vini) e pernottamento presso Iris Hotel a Erbusco

martedì 25 settembre 2018

- ore 10,30 arrivo in Berlucchi, visita guidata alla cantina, brindisi di benvenuto
- trasferimento al Relais Franciacorta per il pranzo

NB.: in questa sede si terrà anche la consegna dei diplomi per i corsisti di giugno 2018

- cena libera

mercoledì 26 settembre 2018

- ore 11 arrivo presso Mosnel, visita dell'azienda e delle cantine
- ore 13 pranzo con degustazione di 6 Franciacorta
- ore 19,40 partenza con volo Ryan Air per Lamezia (arrivo ore 21,25)

**Prezzo: - soci AIS: 270 euro (in camera matrimoniale/doppia) – 330 euro (in camera DUS) -
accompagnatori: 310 (in camera matrimoniale/doppia) – 370 euro (in camera DUS)**

e comprende:

- n. 2 pernottamenti in camera doppia/matrimoniale oppure DUS presso Hotel Iris
- cena lunedì 24 settembre presso Hostaria Uva Rara (esclusi i vini)
- pranzo martedì 25 settembre presso Berlucchi
- pranzo mercoledì 26 settembre presso Mosnel
- bus GT per tutta la durata (dall'aeroporto all'aeroporto).

NB.: i prezzi indicati non comprendono il volo aereo (al momento a/r SUF-BGY è quotato circa 80 euro per le date indicate).

**Per info e prenotazioni:
www.aiscalabria.com
info@aiscalabria.it
Segreteria AIS Calabria tel. 0984 1810655**

A breve il calendario dei nuovi corsi di primo livello per sommelier!

Il **Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier** è un percorso unico per imparare a conoscere e comprendere le qualità sensoriali del vino e una grande opportunità di lavoro.

Professionalità, cultura e divertimento vi accompagneranno durante le lezioni teoriche e pratiche per guidarvi lungo una scoperta affascinante e indimenticabile!

Se vuoi ricevere informazioni sul programma del corso e su come iscriverti, puoi contattare direttamente i delegati AIS Calabria della tua provincia di appartenenza:

Delegazione di Catanzaro:

Sommelier Enzo Celi tel. 329.8379570 - email: catanzaro@aiscalabria.it

Delegazione di Cosenza:

Sommelier Simona Cairo tel. 328 7167306 - email: cosenza@aiscalabria.it

Delegazione di Locride e Piana di Gioia Tauro:

Sommelier Giada Eliodoro tel. 320 8281578 - email: locride@aiscalabria.it

Delegazione di Reggio Calabria:

Sommelier Riccardo Cannistraci tel. 347 9195674 - email: reggiocalabria@aiscalabria.it

Delegazione di Vibo Valentia:

Sommelier Attilia De Vito tel. 333 2302885 - email: vibovalentia@aiscalabria.it

Area Arbëreshë e Alto Ionio

Sommelier Carmela Chimento tel. 329 2533545 - email: carmelachimento@gmail.com

Se il vino è la tua passione...SEGUICI!!

**Associazione Italiana Sommelier Calabria
Presidente Sommelier Professionista Maria Rosaria Romano**

**www.aiscalabria.com - info@aiscalabria.it
Segreteria AIS Calabria tel. 0984 1810655**

AIS Calabria va in Portogallo! dal 5 al 9 settembre 2018

4 notti, visita e degustazione in 3 cantine a Vila Nova de Gaia, giornata sul fiume Douro con treno e battello, visita e degustazione nella zona del Dão.

A breve tutti i dettagli. Stay tuned! ---> www.aiscalabria.com

Associazione Italiana Sommelier Calabria
www.aiscalabria.com



Via Livenza 20/22 , 87100 Cosenza

info@aiscalabria.it
aiscalabria@pec.it

Presidente Sommelier Professionista Maria Rosaria
Romano
tel. 333 1807088
presidente@aiscalabria.it

Segreteria 0984 1810655

Se non vuoi ricevere più email da Associazione Italiana Sommelier Calabria, clicca sul seguente link per cancellarti dalla mailing list --->
[DISISCRIVITI](#)