



Con questo Corso desideriamo proporvi una meditata conversazione sul vino, un incontro e un colloquio "senza segreti" con i Docenti della Fondazione Italiana Sommelier, per introdurvi da protagonisti nell'affascinante mondo del vino.

Il corso sul vino in 5 lezioni si terrà Grand Hotel Duca D'Este - Via Tiburtina Valeria 330 - Tivoli Terme. E' a pagamento (prezzo convenzionato € 200 a partecipante iscritto o suo familiare - per non iscritti è pari ad € 250).

Non produce crediti formativi professionali. E' obbligatoria la prenotazione effettuabile sul sito http://www.fpcodcectivoli.it/prenotazioni.php?id_corso=7386869&cf=

Maggiori informazioni sono reperibili sulla locandina scaricabile [cliccando qui](#) .

Comprende : Materiale Didattico Quaderno per degustazioni - BIBENDA La Guida ai Vini e Ristoranti d' Italia 2014 Tastevin d'Argento - Attestato di Partecipazione di Fondazione Italiana Sommelier - Abbonamento a BIBENDA per un anno con la possibilità di partecipare a tutte le attività descritte su Sommelier Notizie on line.

www.fondazioneaderc.it

FONDAZIONE DOTTORI E PERITI COMMERCIALISTI
ADERC
COMMERCIALISTI

In collaborazione con:
Fondazione Italiana Sommelier

Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

**LO CHIAMI
"COMMERCIALISTA"?
MA LO E VERAMENTE ?**

VERIFICA
che il tuo consulente
sia iscritto all'ALBO

Esclusivamente gli iscritti all'Albo dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili possono garantire la professionalità riconosciuta anche dalla Legge (D.Lgs. 139/05)

ORDINE DEI DOTTORI COMMERCIALISTI E DEGLI ESPERTI CONTABILI DI TIVOLI

WWW.ODCECTIVOLI.IT

TROPPO SPESSO IN ITALIA IL DIRITTO VIENE PRIMA DEL DOVERE. L'EGOISMO VIENE PRIMA DELL'ALTRUISMO. GLI INTERESSI DI CATEGORIA VENGONO PRIMA DEL SENSO CIVICO. UN ESEMPIO EMBLEMATICO È QUELLO DEL MERCATO DEL LAVORO, IN CUI A LAVORATORI DIPENDENTI - SPESSO FIN TROPPO GARANTITI - E LAVORATORI AUTONOMI - MAI MESSI REALMENTE ALLE STRETTE CON I LORO DOVERI FISCALI - SI CONTRAPPONGONO GLI ONESTI, DESTINATI A RIMANERE TALI SOLO GRAZIE ALLA PROPRIA MORALITÀ. UN SISTEMA CHE STA MINANDO LE FONDAMENTA DEL PAESE. UN SISTEMA CHE PUÒ ESSERE CAMBIATO SOLO CON L'APPORTO DI TUTTI, ANCHE QUELLO DEI COMMERCIALISTI.

Note per la partecipazione:
Il convegno è a pagamento e non produce crediti formativi. E' obbligatoria la prenotazione effettuabile sul sito www.fpcodcectivoli.it. Si consiglia di consultare il sito per eventuali possibili variazioni.

Segreteria Organizzativa: Odcec di Tivoli
Tel. 0774.332770 - fax 0774.315591
Email: segreteria@odcectivoli.it
Web: www.odcectivoli.it



La Fondazione Aderc e l'Odcec di Tivoli con la collaborazione della
Fondazione Italiana Sommelier presentano

L'Arte del Bere Giusto

corso sul vino in 5 lezioni

Grand Hotel Duca D'Este - Via Tiburtina Valeria 330 - Tivoli Terme

Con questo Corso desideriamo proporvi una meditata conversazione sul vino, un incontro e un colloquio "senza segreti" con i Docenti della Fondazione Italiana Sommelier, per introdurvi da protagonisti nell'affascinante mondo del vino.

Programma

2 aprile 2014 (19:30-22:00) - prima lezione:
Introduzione alla degustazione: conoscere il vino

10 aprile 2014 (19:30-22:00)- seconda lezione:
I grandi spumanti Italiani: stili e territori a confronto

15 aprile 2014 (19:30-22:00)- terza lezione:
I territori italiani più vocati per i vini bianchi

30 aprile 2014 (19:30-22:00)- quarta lezione:
I territori italiani più vocati per i vini rossi

7 maggio 2014 (19:30-22:00)- quinta lezione:
I segreti dell'abbinamento cibo - vino

Il corso è a pagamento (prezzo € 200 a partecipante iscritto o suo familiare - per gli esterni il prezzo è pari ad € 250).

Si consiglia di consultare il sito per eventuali possibili variazioni.

Comprende :

Materiale Didattico Quaderno per degustazioni

BIBENDA La Guida ai Vini e Ristoranti d'Italia 2014 Tastevin d'Argento

Attestato di Partecipazione di Fondazione Italiana Sommelier

Abbonamento a BIBENDA per un anno con la possibilità di partecipare a tutte le attività descritte su Sommelier Notizie on line.

Si ringrazia per la collaborazione Bar Entoteca Belli e Travertini Giansanti

