



**Associazione Maîtres Italiens Ristoranti Alberghi**

[www.amira.it](http://www.amira.it)    [info@amira.it](mailto:info@amira.it)

D.P.C.M. 7/7/1994 - G. UFF. 1/10/1994

*Sede Legale e Segreteria:* Via G. B. Sammartini, 35 - 20125 Milano - Tel./Fax 02 49458768 - Codice Fiscale 80177110154  
*Ufficio di Presidenza:* Lungolago Garibaldi 9 - 37019 Peschiera del Garda (VR) - Tel 045 6401110 - Fax 045 2377827



Sezione di Bergamo

[www.amira.bergamo.it](http://www.amira.bergamo.it)

Buona giornata sig. Maitre,

oggi 13 novembre 2013 si è concluso il primo corso d'aggiornamento sui vini del territorio bergamasco, presso il centro formazione 4 R di Torre dei Roveri, in collaborazione con il consorzio tutela Valcalepio.

Il corso si è sviluppato su tre lezioni di 2 ore e ½ con degustazione di vini del territorio.

La prima lezione è stata svolta dal presidente del consorzio Dott. Enrico Rota nonché 4R dove è andato a spiegare la storia, il territorio vitivinicolo della bergamasca, e i vitigni.

La seconda lezione tenuta dal Dott. De Ferrari Giovanni vice presidente del consorzio ha toccato i temi della cantina e della vinificazione.

La terza lezione dal Dott. Medolago Albani, consigliere e membro del comitato esecutivo del consorzio, ci ha intrattenuto con spiegazioni sulla vinificazione, i lavori di cantina e il metodo classico.

Le degustazioni sono state guidate dal maitre e sommelier professionista Marco Falconi.

Prima lezione: Villa Domizia Brut, Incrocio Manzoni Tordela,  
Valcalepio rosso riserva Villa Domizia.

Seconda lezione: Opus Bianco Lurani Cernuschi, Valcalepio Bianco Armisa,  
Cabernet Sauvignon Lurani Cernuschi.

Terza lezione: Metodo Classico Brut Medolago Albani, Valcalepio Rosso Medolago Albani,  
Moscato di Scanzo Passito Az. Cipresso

Come prima esperienza di questo genere, l'Amira sez. di Bergamo, ringrazia i dirigenti del consorzio tutela Valcalepio e i relatori, nonché il centro formazione dell'azienda 4R di Torre de Roveri per l'ospitalità, naturalmente la professionalità del Maitre e Sommelier professionista Marco Falconi che si è adoperato, in prima persona, per una buona riuscita dell'evento senza nulla chiedere.

Voglio altresì ringraziare i partecipanti al corso per la loro presenza e fiducia concessa, in particolare agli allievi della scuola alberghiera di San Pellegrino Terme che nonostante la giovane età hanno dato prova di maturità e consapevolezza.

L'attestato di partecipazione vuole essere un tangibile segno di ringraziamento a tutti.

Ricordando che non ha mai fine l'opera di arricchimento delle conoscenze, in special modo, in quelle vitivinicole, mi auguro d'aver lo stesso entusiasmo e presenze al prossimo corso.

A tutti un augurio di buon proseguimento

13/novembre/2013

il fiduciario  
Claudio Terenzio Parimbelli

---

*AMIRA Education Soc. Coop. A.R.L. Via Sammartini, 35 - 20125 Milano - C.F./P.IVA/R.I. 06906550964 - A.S.C. A203683*

Membro U.I.M.H.  
Unione Internazionale Maîtres d'Hotels

 Aderente a Solidus  
I professionisti dell'ospitalità italiana