

CON DE TOMA

# Un 'master' sull'armonia tra il vino e le pietanze



**Antonio Piccinardi all'opera**

■ Dopo la "pausa" invernale l'enoteca De Toma ripropone anche quest'anno a una platea sempre più vasta di appassionati l'iniziativa battezzata "Conoscere il vino", un corso destinato a far apprendere i fondamentali della viticoltura, dell'enologia, della degustazione e dell'abbinamento tra cibo e vino.

Un'iniziativa diventata ormai un classico e che ha di fatto trasformato il negozio di corso Vittorio Emanuele 32 nell'"università" lodigiana dell'enologia. Ma quest'anno è in calendario un'ulteriore novità perché, come per ogni ateneo che si rispetti, si terrà anche una sorta di "master", cioè un corso avanzato di abbinamento tra cibo e vino che è destinato in particolare a chi negli anni scorsi ha già frequentato le lezioni "propedeutiche".

Il viaggio attraverso le affascinanti dimensioni del pianeta vino anche quest'anno sarà guidato da Antonio Piccinardi, autentica autorità del settore in forza di una pluriennale esperienza come sommelier, giornalista, editore e organizzatore. Il corso base sarà articolato su sei lezioni, si inizia il 4 aprile con gli elementi fondamentali e si chiude il 15 maggio con una degustazione guidata.

Il "master" invece prevede quattro incontri, dal 20 aprile al 21 maggio, con lezioni tematiche che approfondiranno le caratteristiche di celebri vitigni, l'abbinamento tra formaggi e vini e la dimensione "spirituale" di un'eccezionale selezione di distillati.

Per entrambi i corsi il costo è di lire 250mila a persona, i posti sono limitati ed è consigliabile rivolgersi subito all'enoteca De Toma (telefono 0371/420786, email eno.detoma@tiscalinet.it) per prenotare l'iscrizione.

Gli allievi riceveranno alcune dispense e al termine avranno diritto a un diploma di partecipazione.

**M. S.**