



**VILLA LAGORIO - Celle Liure ore 18.00**

**GIOVEDÌ 23 GIUGNO**

## **ASSEMBLEA DEI SOCI**

---

### **ORDINE DEL GIORNO**

1. Nomina del Presidente e Segretario dell'Assemblea
2. Relazione del Delegato e dei consiglieri sull'anno trascorso e sui programmi futuri
3. Relazione del Tesoriere e presentazione Bilancio consuntivo 2019
4. Varie ed eventuali

---

**Soci presenti : 17**

1. **Daniele Barbieri**
2. **Marco Barisione**
3. **Enrico Benzi**
4. **Brunello De Belath**
5. **Federico Di Maggio**
6. **Giovanna Durante**
7. **Andrea Garelli**
8. **Elvira Hackermann**
9. **Simona Marrapodi**
10. **Marco Montonati**
11. **Claudia Paracchini**



## **Delegazione Autonoma FISAR Varazze**

Sede Legale: c/o l'Hotel Astigiana, Via Busci, 10 - 17019 Varazze (SV)

Sede Operativa: c/o Golf Club Albisola, Via R. Poggi snc - 17011 Albisola Superiore (SV)

C.F. 92080730093

**12.Luigi Piaggese**

**13.Donatella Ribaudò**

**14.Anna Paola Simonetti**

**15.Enrico Siri**

**16.Giuliana Strada**

**17.Massimo Volpe**

Massimo Volpe presenta Brunello De Belath come presidente assemblea,

Enrico Benzi si candida come presidente dell'assemblea,

viene fatta la votazione per la nomina del Presidente:

6 voti De Belath

11 voti Benzi

Viene nominato Enrico Benzi Presidente e Federico Di Maggio segretario dell'assemblea.

**Viene proposto dal Presidente dell'assemblea un minuto di silenzio per le vittime del Covid - 19**

## 1. Relazione Delegato :

**Analisi didattica e lavoro online:** Siamo riusciti a portare a termine i corsi di primo livello anche attraverso la didattica a distanza, con l'impegno e la partecipazione dei docenti e dell' RDZ Franco Demoro.

Abbiamo 4 corsi all'attivo, due in riviera e due in Val Bormida

L'obiettivo è di ripartire dopo la pausa estiva e portare tutti i corsi a compimento.

La nostra volontà, per tutelare tutti gli iscritti ai corsi, è quella di terminare il percorso didattico affrontando anche bilanci corsi in rimessa.

È stato stilato un protocollo Covid per la ripresa delle lezioni.

Appena la situazione lo permetterà verranno svolte le degustazioni inerenti alle lezioni tenute online che, per ovvi motivi, non son state effettuate.

E' inoltre in programma la gita/lezione in cantina prevista per tutti i corsisti di primo livello.

**Soci:** Il numero di soci ha avuto un calo importante, da 200 siamo passati a circa 120, per il primo anno non abbiamo svolto il consueto richiamo "porta - a porta " ma abbiamo seguito le procedure on-line introdotte dalla sede Nazionale, esortando i soci ad iscriversi attraverso il portale e l'app.

Abbiamo riscontrato parecchie difficoltà da parte di soci, nell'uso dei dispositivi telematici e abbiamo sopperito registrandoli direttamente.

Molti soci si son dimostrati poco interessati alle procedure online.

**Sede Operativa:** Rimane stabile la sede del golf club di Albisola che ci ospita da due anni.

Per la Val Bormida è da segnalare la chiusura dell' Osteria del Vino Cattivo che ospitava le lezioni e alcuni incontri dedicati alla Val Bormida.

Abbiamo firmato un accordo quadro con la nuova gestione della scuola di formazione Consorzio Valbormida per avere in uso i locali dell'osteria da Palmira di Carcare.

**Locali associati:** Abbiamo un numero di Locali associati stabile ma che, anche in questo caso, risente del nuovo sistema di registrazione e prevediamo si assesterà entro l'anno.

Il nostro operato è sempre rivolto alla collaborazione con i locali associati e con tutti i locali che siano interessati a promuovere l'enogastronomia avvalendosi del nostro contributo.

Siamo sempre alla ricerca di nuovi soci e di nuovi contatti dove poter svolgere incontri divulgativi, degustazioni e presentazioni.

Abbiamo individuato nuovi locali potenziali che andremo ad incontrare dopo la pausa estiva.

Viene ricordata la prematura scomparsa di Valentina Riolfo, nostra sommelier e titolare, assieme alla sorella Paola, della Bottega dei sapori di Millesimo, locale associato che ci ha sempre dato molto supporto per tutti gli eventi che abbiamo organizzato.

Il consiglio ha proposto l'istituzione di un evento annuale (ancora da definire nei dettagli) per ricordare Valentina, dedicato al Vino ed ai Tartufi, altro elemento in cui Valentina era molto esperta e riconosciuta a livello internazionale.

## **Degustazioni :**

Durante l'anno passato, pre-covid, abbiamo proposto parecchi incontri, cercando di privilegiare sempre il livello dei vini degustati e l'aspetto di promozione enogastronomica

L'obiettivo per il secondo semestre è quello di riprendere le degustazioni rimaste in sospeso e di procedere con nuove proposte.

Siamo come sempre aperti alle proposte dei soci a cui abbiamo dedicato uno spazio denominato "open class", dove poter proporre le proprie idee e confrontarsi con gli altri soci.

Da questi incontri sono nate degustazioni di livello .

Durante il lock down, siamo stati tra le delegazioni che si son date più da fare anche attraverso gli incontri online, da una parte abbiamo portato a termine i corsi,

dall'altra abbiamo tenuto delle degustazioni a distanza che hanno visto una discreta partecipazione da parte dei soci.

Da Segnalare le degustazioni riproposte in formula telematica, oltre alle lezioni:

I vini del Cammino di Alessandro Parino

La degustazione dedicata al Sauvignon a cura di Daniele Barbieri ed Enrico Benzi in cui ogni partecipante ha aperto a casa propria una bottiglia di Sauvignon a proprio piacere e, dopo la fase didattica, ha tenuto una degustazione confrontandosi con gli altri.

## **Presentazione prossimi appuntamenti:**

Ripartendo da dove ci siamo fermati, i prossimi appuntamenti vedranno parecchie e interessanti degustazioni sempre nel rispetto delle disposizioni in merito di Covid - 19 e nell'osservanza del protocollo di procedura sottoscritto dal consiglio secondo le disposizione del ministero della Salute

**“Welcome to the Hotel California** “quando il nuovo mondo scosse i cugini d’oltralpe” a cura di Marco Barisione

**Argentina, il vino che non ti aspetti** a cura di Roberto Marioli

**Verticale di Buttafuoco storico, 2013 - 2016 -2019** che vede la partecipazione della cantina Maggi e il suo patron Marco Maggi, presidente del consorzio del Buttafuoco storico

**I vini delle Canarie** a cura di Alessandro Parino

**Scacco al Re** a cura di Enrico Benzi

**The Blind:** gioco a squadre dedicato alla degustazione alla cieca, a cura di Simona Marrapodi

**Gli incontri con Il Beaureau du Champagne** , due serate dedicate al terroir e all'evoluzione degli aromi nello Champagne, a cura di Federico Di Maggio

## **2. Relazione di bilancio e anno appena concluso (vedi documento allegato )**

E' stata introdotta, a supporto della Tesoriera, la figura del revisore dei conti,

Il consiglio in una precedente riunione ha votato Simona Marrapodi come persona designata che prenderà piena operatività nei prossimi mesi.

Il bilancio viene approvato all'unanimità.

## **Relazione consiglieri**

### **Enrico Siri consigliere e responsabile gite ed Incontri :**

Le gite in progetto sono due :

la prima è alla Scolca di Gavi, più volte rinviata sia per maltempo che per le problematiche legate al Covid - 19

La seconda è una gita in Franciacorta e Valtellina , in fase di progettazione.

Resta in programma la gita /lezione dedicata ai corsisti di primo livello che è comunque aperta a tutti

### **Federico Di Maggio, Segretario e responsabile comunicazione:**

Presentazione nuovo sito internet, [www.fisarvarazze.it](http://www.fisarvarazze.it)

Il sito è dedicato alla presentazione dei corsi e di tutte le manifestazioni a cui parteciperà la delegazione,

la modalità interattiva permetterà di snellire le procedure di iscrizione ai corsi e alle degustazioni mediante pagamenti online con carta di credito

Il sito sarà anche un contenitore e un diario che racconterà la nostra delegazione e il nostro territorio.

ogni socio che lo desidera, che vuole raccontarci un vino o un territorio è invitato a sottoporre un suo testo che verrà vagliato e pubblicato dalla delegazione nella sezione News del sito.

Le degustazioni tecniche dei vini devono attenersi alle modalità previste dalla FISAR e contenere l'uso alle terminologie corrette per essere da ausilio anche ai nuovi iscritti.



## **Eventi passati e degustazioni:**

### **responsabile degustazioni Daniele Barbieri**

in questo ultimo anno la delegazione è stata molto attiva ed ha partecipato a parecchi eventi e promosso molti incontri:

- Gita alla cantina Marchesi di Barolo e consegna attestati primo livello
- Degustazione e incontro con il produttore : I vini PIWI con il vicepresidente dei produttori PIWI Alto Adige cantina Lieselehof, e Il presidente dei produttori PIWI del Trentino con l'azienda agricola Filanda de Boron
- Consegna diplomi di e Taste Vin : visita e degustazione presso Cascina "le court " di Michele Chiarlo, Visita e degustazione presso le cantine storiche Contratto di Canelli e pranzo presso l'osteria dei meravigliati nell'enoteca regionale di Canelli
- Incontro con il comitè du Champagne,
- Partecipazione all'evento benefico : "la cena delle Rose" di Celle Ligure con tutta la squadra sommelier
- Partecipazione all'evento BE Folk a Piana Crixia, banco assaggi e promozione corsi
- Incontro con il Miglior sommelier d'Italia Marco Barbetti, degustazione Chardonnay della Borgogna
- Consegna diplomi e taste vin, per chi non era presente alla prima, presso La bottega dei sapori di Millesimo
- Notte Bianco Blu di Albissola Marina, presentazione corsi e banchi di assaggio
- Gita nell'oltrepò Pavese, incontro presso il consorzio del Buttafuoco storico , visita alle cantine Giorgi e Maggi, con pranzo al ristorante
- Lancio della "Open Class" spazio aperto ai soci dove lanciare idee, degustazioni, e racconti di vino con lo scopo di aumentare la partecipazione e l'interesse alle manifestazioni della delegazione.
- Presentazione corsi presso il golf club di Albisola

- Partecipazione alla manifestazione nazionale “ Mille tartufi “ di Millesimo, banchi di assaggio e promozione corsi
- Sassello tra Liguria e Piemonte, Evento organizzato dal nostro locale associato “ Palazzo Salsole “, dedicato alle vie del mare, alla storia dei luoghi ed all’incontro tra le persone. Banchi di assaggio e incontri con i produttori. LA manifestazione voleva anche festeggiare la figura del sommelier, a tal proposito son stati invitate a partecipare anche le delegazioni Liguri e Piemontesi. La pioggia e il mal tempo hanno compromesso un evento assolutamente da ripertere
- Il Gavi sul green : presso il golf club di Albisola, ad ogni buca un vino della Cantina Scolca di Gavi in degustazione.
- I vini del cammino, un racconto di viaggi, di persone e di vino, a cura di Alessandro Parino
- 4 variazioni di Tintilia a cura di Mauro Casaccia
- The Blind , competizione a squadre dedicata alla degustazione alla cieca
- Cena di Natale presso L’orangerie di Villa Lagorio
- Naturalmente ... In Liguria, a cura dell’Enologo Giancarlo Stellini con la partecipazione di produttori aderenti a Triple A e Vin Nature
- Raccolta fondi per l’ospedale San Paolo di Savona
- Incontro telematico durante il Lock Down, gita virtuale in vigna presso l’azienda agricola Francesco Maggi
- Il Savignon Blanc, incontro virtuale e degustazione di Sauvignon
- Slow Fish , partecipazione della squadra sommelier alla manifestazione genovese su invito

**Andrea Garelli responsabile sommelier :**

La squadra sommelier ha partecipato attivamente nelle diverse manifestazioni distinguendosi sempre per professionalità e capacità.

Viene segnalata però la scarsa partecipazione dei neo-sommelier e dei soci sommelier alle manifestazioni e l'obiettivo per il prossimo futuro è quello di comprendere quali siano le problematiche che hanno limitato la partecipazione e creare un incentivo per i coloro che ancora non hanno aderito.

Alle ore 19.30 il Presidente chiude i lavori dell'assemblea dei Soci

Il Presidente  
Enrico Benzi



Il Segretario  
Federico Di Maggio

