



Agroalimentare - “Al Focolare” di Ariccia la cena conclusiva del corso di primo livello per sommelier promosso dal Comune di Lanuvio

Roma - 20 giu 2025 (Prima Notizia 24) Lo chef del ristorante, guidato dal patron Michael Sciamanna, ha proposto una raffinata selezione di piatti a base di pesce, pensati per valorizzare al meglio i vini in degustazione dell'azienda agricola Casa Divina Provvidenza di Nettuno.

Si è svolta presso il ristorante “Al Focolare” di Ariccia la cena conclusiva del corso di primo livello per sommelier, promosso dal Comune di Lanuvio e organizzato da AIS Castelli Romani. Un momento conviviale per celebrare la conclusione di un percorso formativo che ha coinvolto con entusiasmo numerosi appassionati del mondo del vino. Per l'occasione, lo chef del ristorante, guidato dal patron Michael Sciamanna, ha proposto una raffinata selezione di piatti a base di pesce, pensati per valorizzare al meglio i vini in degustazione dell'azienda agricola Casa Divina Provvidenza di Nettuno, partner della serata. Durante la cena c'è stato spazio per i saluti e per l'annuncio dei prossimi appuntamenti. "Siamo felici del successo di questo primo corso e di come il territorio dei Castelli Romani e del circondario – con corsisti provenienti anche da Anzio, Nettuno e Giulianello – abbia risposto con interesse – ha dichiarato il Vicesindaco di Lanuvio, Valeria Viglietti –. Gli attestati di partecipazione verranno consegnati il prossimo 25 luglio, in occasione della manifestazione “Le Notti del Vino” a Lanuvio. A novembre, invece, prenderà il via il corso di secondo livello, per proseguire questo percorso di promozione culturale ed enologica". Un progetto che valorizza il vino come elemento identitario e culturale, capace di generare consapevolezza, conoscenza e crescita per la comunità.

(Prima Notizia 24) Venerdì 20 Giugno 2025