



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
Delegazione di LECCE

**MENHIR SALENTO E OSTERIA ORIGANO: L'APERITIVO
DEL VENERDI' E' TARGATO AIS**

*Appuntamento venerdì 9 ottobre alle 19 al Grand Hotel Tiziano
E il 3 novembre ripartono i corsi per diventare professionisti*

Ricomincia l'anno degustativo dell'Associazione Italiana Sommelier di Lecce, delegazione guidata da Amedeo Pasquino. Nuovo appuntamento infatti con l'apprezzata formula dell'AperiAis venerdì 9 ottobre, a partire dalle 19, presso l'Hotel Tiziano di Lecce, dove gli appassionati winelovers potranno testare, alla presenza del produttore, i vini dell'azienda vinicola Menhir Salento in abbinamento alle prelibatezze del ristorante di riferimento, "Osteria Origano" di Minervino di Lecce.

Si brinderà infatti nel pieno rispetto della normativa anti Covid-19, insieme con il nutrito gruppo dei sommelier di AIS Lecce, affiancando ad ognuno dei vini proposti in degustazione le preparazioni appositamente studiate dallo chef di "Osteria Origano" Alfredo De Luca, che proporrà ghiotte rivisitazioni dei piatti della tradizione salentina e non solo.

Proprio in ossequio alle disposizioni per il contenimento del contagio, il numero dei posti sarà limitato, pertanto gli interessati, al fine di garantirsi la partecipazione, sono pregati di curare la prenotazione esclusivamente all'indirizzo di posta elettronica eventiaislecce@gmail.com, attendendo relativa conferma.

A breve, inoltre, ripartiranno i corsi di qualificazione professionale di primo e secondo livello, ovvero per diventare sommelier, che avranno inizio martedì 3 novembre 2020, sempre presso il Grand Hotel Tiziano di Lecce. Per entrambi i livelli sono previste la sessione serale (20.00-22.15) e quella pomeridiana (16.15-18.30; quest'ultima sarà attivata solo al raggiungimento di venti partecipanti). Per entrambi i corsi il numero massimo di partecipanti è di 40 persone, pertanto gli interessati, al fine di garantirsi la partecipazione, sono pregati di curare l'iscrizione con ogni

possibile urgenza. Per maggiori informazioni rivolgersi al sommelier Aldo Specchia, responsabile della didattica della delegazione AIS di Lecce (347.7326512, specchialdo@gmail.com).