



## CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - 3° LIVELLO DELEGAZIONE LA SPEZIA

Sede del Corso:

Nh Jolly Hotel – Via XX Settembre, 2 – La Spezia (SP)

Periodo: 24.10.19 – 05.03.20 - Orario: 20.30/23.00

Direttore del Corso: Sommelier Professionista Laura Picardi

code: GR SP 3-19

| Data            | Moduli delle lezioni                       | Docente           | Degustatore       |
|-----------------|--|-------------------|-------------------|
| Gio<br>24.10.19 | 1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO | Marco Rezzano     | Marco Rezzano     |
| Gio<br>31.10.19 | 2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO     | Marco Rezzano     | Marco Rezzano     |
| Gio<br>07.11.19 | 3 – UOVA E SALSE                           | Marco Rezzano     | Marco Rezzano     |
| Gio<br>14.11.19 | 4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE   | Marino Giordani   | Marino Giordani   |
| Gio<br>21.11.19 | 5 - CEREALI                                | Giuseppe Bussi    | Giuseppe Bussi    |
| Gio<br>28.11.19 | 6 – PRODOTTI DELLA PESCA                   | Antonio Orzincolo | Antonio Orzincolo |
| Gio<br>05.12.19 | 7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA      | Davide Sacchi     | Davide Sacchi     |
| Gio<br>12.12.19 | 8 – PRODOTTI DI SALUMERIA                  | Davide Sacchi     | Davide Sacchi     |
| Gio<br>19.12.19 | 9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI      | Davide Sacchi     | Davide Sacchi     |
| Gio<br>09.01.20 | 10 – FORMAGGI I                            | Marino Giordani   | Marino Giordani   |
| Gio<br>16.01.20 | 11 – FORMAGGI II                           | Marino Giordani   | Marino Giordani   |
| Gio<br>23.01.20 | 12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA                | Antonio Orzincolo | Antonio Orzincolo |
| Gio<br>30.01.20 | 13 – DOLCI AL CIOCCOLATO                   | Antonio Orzincolo | Antonio Orzincolo |
| Gio<br>06.02.20 | 14 – CENA DIDATTICA                        | Marco Rezzano     | Marco Rezzano     |
| Gio<br>20.02.20 | <b>PROVA SCRITTA DI ESAME</b>              |                   |                   |
| Gio<br>05.03.20 | <b>PROVA ORALE DI ESAME</b>                |                   |                   |

Per il buon andamento del corso, si raccomanda la puntualità all'entrata.  
Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.