

## ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione TIGULLIO


**Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - TERZO LIVELLO**

Sede del Corso:

HOTEL STELLA DEL MARE Viale Enrico Millo 115 CHIAVARI

Periodo: 22/01/20 AL 27/05/20 Orario: 21.00/ 23.30

Direttore del Corso: Sommelier SERGIO GARREFFA

**Elenco relatori e degustatori**

<b>Data</b>	<b>Moduli delle lezioni</b>	<b>Relatore</b>	<b>Degustatore</b>
MER 22.01.20	1 – Analisi sensoriale del Cibo e del Vino	Marco Rezzano	Marco Rezzano
MER 29.01.20	2 – Tecnica dell'abbinamento CIBO-VINO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
MER 05.02.20	3 – Uova e salse	Marco Rezzano	Marco Rezzano
MER 12.02.20	4 – Condimenti, erbe aromatiche e spezie	Adriana Gherzi	Adriana Gherzi
MER 19.02.20	5 - Cereali	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
MER 26.02.20	6 – Prodotti della Pesca	Antonio Orzincolo	Antonio Orzincolo
MER 04.03.20	7 – Carni bianche e rosse, Selvaggina	Davide Sacchi	Davide Sacchi
MER 11.03.20	8 – Prodotti di Salumeria	Davide Sacchi	Davide Sacchi
MER 18.03.20	9 – Funghi, Tartufi, Ortaggi e Legumi	Davide Sacchi	Davide Sacchi
MER 25.03.20	10 – Formaggi	Matteo Capurro	Matteo Capurro
MER 01.04.20	11 - Formaggi 2	Matteo Capurro	Matteo Capurro
MER 08.04.20	12 – Dolci, gelati e frutta	Antonio Orzincolo	Antonio Orzincolo
MER 15.04.20	13 – Dolci al Cioccolato	Antonio Orzincolo	Antonio orzincolo
MER 29.04.20	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano	Marco Rezzano
MER 13.05.20	PROVA SCRITTA DI ESAME		
MAR 27.05.20	PROVA ORALE DI ESAME		