ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di GENOVA

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

Sede del Corso:

Sala MixToGe via de Marini,1 palazzo WTC 1° piano

Periodo: 20.10.2020- 28.03.21 Orario: 16.30/19.00 - 20.30 / 23.00

Direttore del Corso: Sommelier Nicola GARIBOTTO

**Elenco relatori e degustatori**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Moduli delle lezioni** | **Relatore** | **Degustatore** |
| Mar 20.10.20 | 1 – Analisi sensoriale del Cibo e del Vino | Marco Rezzano  | Marco Rezzano |
| Mar27.10.20 | 2 – Tecnica dell’abbinamento CIBO-VINO | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| Mar03.11.20 | 3 – Uova e Salse | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| Mar10.11.20 | 4 – Condimenti, erbe aromatiche e spezie | Leonardo Rusconi | Leonardo Rusconi |
| Mar17.11.20 | 5 - Cereali | Giuseppe Bussi | Giuseppe Bussi |
| Mar24.11.20 | 6 – Prodotti della Pesca | Antonio Orzincolo | Antonio Orzincolo |
| Mar01.12.20 | 7 – Carni bianche e rosse, Selvaggina | Davide Sacchi | Davide Sacchi |
| Mer09.12.20 | 8 – Prodotti di Salumeria | Davide Sacchi | Davide Sacchi |
| Mar15.12.20 | 9 – Funghi, Tartufi, Ortaggi e Legumi | Adriana Ghersi | Adriana Ghersi |
| Mar12.01.21 | 10 – Formaggi 1 | Matteo Capurro | Matteo Capurro  |
| Mar19.01.21 | 11 - Formaggi 2 | Matteo Capurro | Matteo Capurro |
| Mar26.01.21 | 12 – Dolci, gelati e frutta  | Antonio Orzincolo | Antonio Orzincolo |
| Mar02.02.21 | 13 – Dolci al Cioccolato | Antonio Orzincolo | Antonio orzincolo |
| Da def | 14 – CENA DIDATTICA | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| Da def  |  PROVA SCRITTA DI ESAME |  |  |
| Da def | PROVA ORALE DI ESAME |  |  |