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: 09/10/2020 AL 27/05/20 Orario: 21.00/ 23.30

Direttore del Corso: Sommelier SERGIO GARREFFA

**Elenco relatori e degustatori**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Moduli delle lezioni** | **Relatore** | **Degustatore** |
| VEN  09.10.20 | 1 – Analisi sensoriale del Cibo e del Vino | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| VEN  16.10.20 | 2 – Tecnica dell’abbinamento CIBO-VINO | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| VEN  23.10.20 | 3 – Uova e salse | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| VEN  30.10.20 | 4 – Condimenti, erbe aromatiche e spezie | Leonardo Rusconi | Leonardo Rusconi |
| VEN  06.11.20 | 5 - Cereali | Adriana Ghersi | Adriana Ghersi |
| VEN  13.11.20 | 6 – Prodotti della Pesca | Andrea Ostuni | Andrea Ostuni |
| VEN  20.11.20 | 7 – Carni bianche e rosse, Selvaggina | Davide Sacchi | Davide Sacchi |
| VEN  27.11.20 | 8 – Prodotti di Salumeria | Davide Sacchi | Davide Sacchi |
| VEN  08.01.21 | 9 – Funghi, Tartufi, Ortaggi e Legumi | Adriana Ghersi | Adriana Ghersi |
| VEN  15.01.21 | 10 – Formaggi | Matteo Capurro | Matteo Capurro |
| VEN  22.01.21 | 11 - Formaggi 2 | Matteo Capurro | Matteo Capurro |
| VEN  29.01.21 | 12 – Dolci, gelati e frutta | Antonio Orzincolo | Antonio Orzincolo |
| VEN  05.02.21 | 13 – Dolci al Cioccolato | Antonio Orzincolo | Antonio orzincolo |
| VEN  12.02.21 | 14 – CENA DIDATTICA | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| DA DEF | PROVA SCRITTA DI ESAME |  |  |
| DA DEF | PROVA ORALE DI ESAME |  |  |