ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione LA SPEZIA

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

Sede del Corso:

NH JOLLY HOTEL LA SPEZIA

Periodo: 29.10.20 AL 18.03.21 Orario: 20.30/ 23.00

Direttore del Corso: Sommelier LAURA PICARDI

**Elenco relatori e degustatori**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Moduli delle lezioni** | **Relatore** | **Degustatore** |
| GIO  29.10.20 | 1 – Analisi sensoriale del Cibo e del Vino | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| GIO  05.11.20 | 2 – Tecnica dell’abbinamento CIBO-VINO | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| GIO  12.11.20 | 3 – Uova e salse | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| GIO  19.11.20 | 4 – Condimenti, erbe aromatiche e spezie | Leonardo Rusconi | Leonardo Rusconi |
| GIO  26.11.20 | 5 - Cereali | Adriana Ghersi | Adriana Ghersi |
| GIO  03.12.20 | 6 – Prodotti della Pesca | Antonio Orzincolo | Antonio Orzincolo |
| GIO  10.12.20 | 7 – Carni bianche e rosse, Selvaggina | Davide Sacchi | Davide Sacchi |
| GIO  17.12.20 | 8 – Prodotti di Salumeria | Davide Sacchi | Davide Sacchi |
| GIO  14.01.21 | 9 – Funghi, Tartufi, Ortaggi e Legumi | Adriana Ghersi | Adriana Ghersi |
| GIO  21.01.21 | 10 – Formaggi | Matteo Capurro | Matteo Capurro |
| GIO  28.01.21 | 11 - Formaggi 2 | Matteo Capurro | Matteo Capurro |
| GIO  04.02.21 | 12 – Dolci, gelati e frutta | Antonio Orzincolo | Antonio Orzincolo |
| GIO  11.02.21 | 13 – Dolci al Cioccolato | Antonio Orzincolo | Antonio orzincolo |
| GIO  18.02.21 | 14 – CENA DIDATTICA | Marco Rezzano | Marco Rezzano |
| GIO  04.03.21 | PROVA SCRITTA DI ESAME |  |  |
| GIO  18.03.21 | PROVA ORALE DI ESAME |  |  |