



AISLiguria  
Associazione Italiana Sommelier

## DELEGAZIONE DI GENOVA

# CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - TERZO LIVELLO

### PROGRAMMA LEZIONI

SEDE DEL CORSO: NH GENOVA CENTRO VIA MARTIN PIAGGIO, 11 16122 GENOVA

PERIODO: 21/09/2021 AL 09/02/2022

ORARIO: 20.30 - 23.00 - CORSO SERALE

DIRETTORE DEL CORSO: SOMMELIER NICOLA GARIBOTTO

LEZIONE	DATA	MODULI	RELATORE
LEZIONE 1	Martedì 21/09/2021	Analisi sensoriale	Marco Rezzano
LEZIONE 2	Mercoledì 29/09/2021	Tecnica dell'abbinamento	Marco Rezzano
LEZIONE 3	Martedì 05/10/2021	Uova e salse	Marco Rezzano
LEZIONE 4	Mercoledì 13/10/2021	Condimenti, erbe aromatiche e spezie	Leonardo Rusconi
LEZIONE 5	Mercoledì 20/10/2021	Cereali	Adriana Gherzi
LEZIONE 6	Mercoledì 27/10/2021	Prodotti della pesca	Antonio Orzincolo
LEZIONE 7	Mercoledì 03/11/2021	Carni	Davide Sacchi
LEZIONE 8	Mercoledì 10/11/2021	Prodotti di Salumeria	Davide Sacchi
LEZIONE 9	Mercoledì 17/11/2021	Funghi, tarufi, ortaggi e legumi	Adriana Gherzi
LEZIONE 10	Mercoledì 24/11/2021	Formaggi 1	Matteo Capurro
LEZIONE 11	Mercoledì 01/12/2021	Formaggi 2	Matteo Capurro
LEZIONE 12	Giovedì 09/12/2021	Dolci, gelati e frutta	Antonio Orzincolo
LEZIONE 13	Mercoledì 15/12/2021	Dolci al cioccolato	Antonio Orzincolo
LEZIONE 14	Mercoledì 12/01/2022	Cena Didattica	Marco Rezzano
ESAME SCRITTO	Mercoledì 26/01/2022		
ESAME ORALE	Mercoledì 09/02/2022		