



AISLiguria
Associazione Italiana Sommelier

DELEGAZIONE DI TIGULLIO E PROMONTORIO DI PORTOFINO

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - TERZO LIVELLO

PROGRAMMA LEZIONI

SEDE DEL CORSO: TORRE FARA VIA PRELI, 15, 16043 CHIAVARI (GE)

PERIODO: 13/10/2021 AL 01/03/2022

ORARIO: 21.00 - 23.30 -

DIRETTORE DEL CORSO: SOMMELIER PROFESSIONISTA SERGIO GARREFFA

LEZIONE	DATA	MODULI	RELATORE
LEZIONE 1	Mercoledì 13/10/2021	Analisi sensoriale	Marco Rezzano
LEZIONE 2	Mercoledì 20/10/2021	Tecnica dell'abbinamento	Marco Rezzano
LEZIONE 4	Martedì 26/10/2021	Condimenti, erbe aromatiche e spezie	Leonardo Rusconi
LEZIONE 3	Martedì 02/11/2021	Uova e salse	Marco Rezzano
LEZIONE 5	Martedì 09/11/2021	Cereali	Adriana Gherzi
LEZIONE 6	Martedì 16/11/2021	Prodotti della pesca	Antonio Orzincolo
LEZIONE 7	Mercoledì 24/11/2021	Carni	Davide Sacchi
LEZIONE 8	Mercoledì 01/12/2021	Prodotti di Salumeria	Davide Sacchi
LEZIONE 9	Martedì 07/12/2021	Funghi, tarufi, ortaggi e legumi	Adriana Gherzi
LEZIONE 10	Martedì 14/12/2021	Formaggi 1	Matteo Capurro
LEZIONE 11	Martedì 11/01/2022	Formaggi 2	Matteo Capurro
LEZIONE 12	Martedì 18/01/2022	Dolci, gelati e frutta	Antonio Orzincolo
LEZIONE 13	Martedì 25/01/2022	Dolci al cioccolato	Antonio Orzincolo
LEZIONE 14	Martedì 01/02/2022	Cena Didattica	Marco Rezzano
ESAME SCRITTO	Martedì 15/02/2022		
ESAME ORALE	Martedì 01/03/2022		