



AISLiguria
Associazione Italiana Sommelier

DELEGAZIONE DI LA SPEZIA

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - TERZO LIVELLO

PROGRAMMA LEZIONI

SEDE DEL CORSO: RISTORANTE ESSENZIALE

VIA PAOLO EMILIO TAVIANI, 134, 19121 LA SPEZIA (SP)

PERIODO: 14/10/2021 AL 03/03/2022

ORARIO: 21.00 - 23.30 -

DIRETTORE DEL CORSO: SOMMELIER PROFESSIONISTA LAURA PICARDI

LEZIONE	DATA	MODULI	RELATORE
LEZIONE 1	Giovedì 14/10/2021	Analisi sensoriale	Marco Rezzano
LEZIONE 2	Giovedì 21/10/2021	Tecnica dell'abbinamento	Marco Rezzano
LEZIONE 3	Giovedì 28/10/2021	Uova e salse	Marco Rezzano
LEZIONE 4	Giovedì 04/11/2021	Condimenti, erbe aromatiche e spezie	Leonardo Rusconi
LEZIONE 5	Giovedì 11/11/2021	Cereali	Adriana Gherzi
LEZIONE 6	Giovedì 18/11/2021	Prodotti della pesca	Antonio Orzincolo
LEZIONE 7	Giovedì 25/11/2021	Carni	Davide Sacchi
LEZIONE 8	Giovedì 02/12/2021	Prodotti di Salumeria	Davide Sacchi
LEZIONE 9	Giovedì 09/12/2021	Funghi, tarufi, ortaggi e legumi	Adriana Gherzi
LEZIONE 10	Giovedì 16/12/2021	Formaggi 1	Matteo Capurro
LEZIONE 11	Giovedì 13/01/2022	Formaggi 2	Matteo Capurro
LEZIONE 12	Giovedì 20/01/2022	Dolci, gelati e frutta	Antonio Orzincolo
LEZIONE 13	Giovedì 27/01/2022	Dolci al cioccolato	Antonio Orzincolo
LEZIONE 14	Venerdì 04/02/2022	Cena Didattica	Marco Rezzano
ESAME SCRITTO	Giovedì 17/02/2022		
ESAME ORALE	Giovedì 03/03/2022		