

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione Tigullio Portofino

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO LIVELLO 2022 2023

Sede del Corso: Grande Albergo, Via Vittorio Veneto 2 16039 Sestri Levante Ge Tel. 018542941

Orario 20,30-23

Direttore del Corso: Sommelier Nicola Garibotto cell. 3496332537

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Lunedì 26 Settembre	1 – ANALISI SENSORIALE del CIBO e del VINO	Davide Sacchi
Lunedì 3 Ottobre	2 – TECNICA dell'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Davide Sacchi
Lunedì 10 Ottobre	3 – UOVA e SALSE	Marco Rezzano
Lunedì 17 Ottobre	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE e SPEZIE	Leonardo Rusconi
Lunedì 24 Ottobre	5 - CEREALI	Adriana Gherzi
Lunedì 31 Ottobre	6 – PRODOTTI della PESCA	Antonio Orzincolo
Lunedì 7 Novembre	7 – CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi
Lunedì 14 Novembre	8 – PRODOTTI di SALUMERIA	Davide Sacchi
Lunedì 21 Novembre	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI e LEGUMI	Adriana Gherzi
Lunedì 28 Novembre	10 – FORMAGGI I	Giuseppe Marini
Lunedì 5 Dicembre	11 – FORMAGGI II	Giuseppe Marini
Lunedì 12 Dicembre	12 – DOLCI, GELATI e FRUTTA	Antonio Orzincolo
Lunedì 19 Dicembre	13 – DOLCI al CIOCCOLATO	Antonio Orzincolo
Lunedì 9 Gennaio	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano

Lunedì 23 Gennaio	PROVA SCRITTA di ESAME
Lunedì 6 Febbraio	PROVA ORALE di ESAME

**Per il buon andamento del corso, si raccomanda la puntualità all'entrata
Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.**