



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - TERZO LIVELLO 2022 - 2023

Orario 20,30-23.00

Sede del Corso: "Essenziale natura e cucina" Via Taviani, 134 La Spezia

Direttore del Corso: sommelier Angelo Lombardo cell. 3494454136

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Giovedì 13 Ottobre	1 – ANALISI SENSORIALE del CIBO e del VINO	Marco Rezzano
Giovedì 20 Ottobre	2 – TECNICA dell'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Marco Rezzano
Giovedì 27 Ottobre	3 – UOVA e SALSE	Marco Rezzano
Giovedì 3 Novembre	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE e SPEZIE	Leonardo Rusconi
Giovedì 10 Novembre	5 - CEREALI	Adriana Gherzi
Giovedì 17 Novembre	6 – PRODOTTI della PESCA	Antonio Orzincolo
Giovedì 24 Novembre	7 – CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi
Giovedì 1 Dicembre	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI e LEGUMI	Adriana Gherzi
Mercoledì 7 Dicembre	8– PRODOTTI DI SALUMERIA	Davide Sacchi
Giovedì 15 Dicembre	10 – FORMAGGI I	Giuseppe Marini
Giovedì 12 Gennaio	11 – FORMAGGI II	Giuseppe Marini
Giovedì 19 Gennaio	12 – DOLCI, GELATI e FRUTTA	Antonio Orzincolo
Giovedì 26 Gennaio	13 – DOLCI al CIOCCOLATO	Antonio Orzincolo
Giovedì 2 Febbraio	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano

Giovedì 16 Febbraio	PROVA SCRITTA di ESAME
Giovedì 2 Marzo	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.**