



## Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - TERZO LIVELLO

**Sede del Corso:** La Spezia Sede AIS via XXIV Maggio 143 La Spezia

**Direttore del Corso:** sommelier A. Lombardo

**Orario:** 20.30/23.00

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Giovedì 12 ottobre	1 – ANALISI SENSORIALE del CIBO e del VINO	Marco Rezzano
Giovedì 19 ottobre	2 – TECNICA dell'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Marco Rezzano
Giovedì 26 ottobre	3 – UOVA e SALSE	Marco Rezzano
Giovedì 02 novembre	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE e SPEZIE	Leonardo Rusconi
Giovedì 09 novembre	5 - CEREALI	Adriana Gherzi
Giovedì 16 novembre	6 – PRODOTTI della PESCA	Antonio Orzincolo
Giovedì 23 novembre	7 – CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi
Giovedì 30 novembre	8 – PRODOTTI di SALUMERIA	Davide Sacchi
Giovedì 07 dicembre	9– FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI e LEGUMI	Adriana Gherzi
Giovedì 14 dicembre	10 – FORMAGGI I	Giuseppe Marini
Giovedì 11 gennaio	11 – FORMAGGI II	Giuseppe Marini
Giovedì 18 gennaio	12– DOLCI, GELATI e FRUTTA	Antonio Orzincolo
Giovedì 25 Gennaio	13– DOLCI al CIOCCOLATO	Antonio Orzincolo
Giovedì 01 febbraio	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano

Giovedì 15 febbraio	<b>PROVA SCRITTA di ESAME</b>
Giovedì 29 febbraio	<b>PROVA ORALE di ESAME</b>

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