

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di Genova



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO LIVELLO

Pomeridiano e Serale

Direttore del Corso: pomeridiano Claudio Mastrodonato - serale Marco Quaini

Sede del Corso: Hotel Melia Via Corsica Genova

Orario: pom 16,00 -18,30 serale 20,30 -23,00

Data	Lezione	Relatore
mercoledì 24 settembre 2025	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	M. Rezzano
mercoledì 1 ottobre 2025	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	M. Rezzano
mercoledì 8 ottobre 2025	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	L. Rusconi
mercoledì 15 ottobre 2025	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	A. Ghersi
mercoledì 22 ottobre 2025	5 - PRODOTTI DELLA PESCA	B. Pettinati
mercoledì 29 ottobre 2025	6 - PROVA PRATICA PRATICA DI ABBINAMENTO	M.Rezzano
mercoledì 5 novembre 2025	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	D. Sacchi
mercoledì 12 novembre 2025	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	D. Sacchi
mercoledì 19 novembre 2025	9 - FORMAGGI	M. Ferrari
mercoledì 26 novembre 2025	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	A. Orzincolo
mercoledì 3 dicembre 2025	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ	A. Orzincolo
mercoledì 10 dicembre 2025	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2	M. Rezzano
mercoledì 7 gennaio 2026	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	M. Rezzano
mercoledì 21 gennaio 2026	PROVA SCRITTA di ESAME	
mercoledì 4 febbraio 2026	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.

