

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di SAVONA



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO LIVELLO

Direttore del Corso: Sommelier prof. Giancarlo Alfano

Sede del Corso: Enoteca Regionale Liguria sede di Ortovero (SV) – Viale Chiesa n° 18

Orario 20,30 – 23,00

Data	Lezione	Relatore
11.11.25	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	A. Gherzi
18.11.25	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	A. Gherzi
25.11.25	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	L. Rusconi
02.12.25	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	A. Gherzi
09.12.25	5 - PRODOTTI DELLA PESCA	B. Pettinati
07.01.26	6 - PROVA PRATICA DIDATTICA 1	A. Gherzi
13.01.26	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	D. Sacchi
20.01.26	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	D. Sacchi
27.01.26	9 - FORMAGGI	M. Ferrari
03.02.26	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	A. Orzincolo
10.02.26	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ	A. Orzincolo
17.02.26	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2	M. Rezzano
24.02.26	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	M. Rezzano
10.03.26	PROVA SCRITTA di ESAME	
24.03.26	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.