

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di GENOVA



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO LIVELLO

Serale

Direttore del Corso: Sommelier Prof. Marco Quaini

Sede del Corso: Hotel Melia Via Corsica 4 Genova

Orario: 20,30_23,00

Data	Lezione	Relatore
Mercoledì 30/09/26	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	M. Rezzano
Mercoledì 07/10/26	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	A. Gherzi
Mercoledì 14/10/26	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	L. Rusconi
Mercoledì 21/10/26	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	A. Gherzi
Mercoledì 28/10/26	5 - PRODOTTI DELLA PESCA	B. Pettinati
Mercoledì 04/11/26	6 - PROVA PRATICA DIDATTICA 1	M. Rezzano
Mercoledì 11/11/26	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	D. Sacchi
Mercoledì 18/11/26	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	D. Sacchi
Mercoledì 25/11/26	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	A. Orzincolo
Mercoledì 02/12/26	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ	A. Orzincolo
Mercoledì 09/12/26	9. FORMAGGI	M. Ferrari
Mercoledì 16/12/26	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2	M. Rezzano
Mercoledì 13/01/27	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	A. Gherzi
Mercoledì 27/01/27	PROVA SCRITTA di ESAME	
Mercoledì 10/02/27	PROVA ORALE di ESAME	