

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di Genova



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO liv 2027

Direttore di corso Pomeridiano **Sommelier Paola Foti**

Direttore di corso serale **Sommelier Barbara Banfi**

Sede del Corso: **Hotel Melia** via Corsica 4 Genova

Orario: **pomeridiano 16:00-:-18,30** **serale 20:30 -:- 23:00**

Data	Lezione	Relatore
Lunedì 25/01/27	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	M. Rezzano
Lunedì 01/02/27	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	M. Rezzano
Lunedì 08/02/27	3 – UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	L. Rusconi
Lunedì 15/02/27	4 – CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	A. Gherzi
Lunedì 22/02/27	5 - PRODOTTI DELLA PESCA	B. Pettinati
Lunedì 01/03/27	6 – PROVA PRATICA DIDATTICA 1	M. Rezzano
Lunedì 08/03/27	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	F. Cosentino
Lunedì 15/03/27	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	D. Sacchi
Lunedì 22/03/27	9 - FORMAGGI	M. Ferrari
Lunedì 05/04/27	10 – PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	A. Orzincolo
Lunedì 12/04/27	11 – IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ	A. Orzincolo
Lunedì 19/04/27	12 – PROVA PRATICA DIDATTICA 2	M. Rezzano
Lunedì 26/04/27	13 – APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	M. Rezzano
Lunedì 10/05/27	PROVA SCRITTA di ESAME	
Lunedì 24/05/27	PROVA ORALE di ESAME	