3° Livello - Terni

Referente del corso	Sede del corso	Orario delle lezioni
Somm. Matteo Carpinelli Cell.: +39 329.1781773 Email: matteocarpinelli@aisumbria.it	Ristorante Pizzeria "La Fonderia" Via Muratori, 3 Terni	20,30 – 23,00

CALENDARIO

Martedì - 22/09/2026
I - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

Martedì - 29/09/2026
II - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Martedì - 06/10/2026
III - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI

Martedì - 13/10/2026
IV - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

Martedì - 20/10/2026
V - PRODOTTI DELLA PESCA

Martedì - 27/10/2026
VI - PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO

Martedì - 03/11/2026
VII - CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA

Martedì - 10/11/2026
VIII - SALUMI

Martedì - 17/11/2026
IX - FORMAGGI

Martedì - 24/11/2026
XI – IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFE'

Martedì - 01/12/2026
X – PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA

Giovedì - 10/12/2026
XII - PROVA DIDATTICA II°

Martedì - 15/12/2026
XIII - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DI DEGUSTAZIONE