



A.I.S. UMBRIA
Associazione Italiana Sommelier

3° Livello - Gubbio (PG)

Referente del corso
Somm. Christian Belardi
Cell.: +39 371.4247372
Email: christianbelardi@aisumbria.it

Sede del corso
Hotel Catignano
Via di Catignano,34
Loc. S. Marco - Gubbio (PG)

Orario delle lezioni
20,30 – 23,00

CALENDARIO

Martedì - 01/10/2024

I - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

Martedì - 08/10/2024

II - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Martedì - 15/10/2024

III - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI

Martedì - 22/10/2024

IV - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

Martedì - 29/10/2024

V - PRODOTTI DELLA PESCA

Martedì - 05/11/2024

VI - PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO

Martedì - 12/11/2024

VII - CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA

Martedì - 19/11/2024

VIII - SALUMI

Martedì - 26/11/2024

IX - FORMAGGI

Giovedì - 28/11/2024

X – PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA

Martedì - 03/12/2024

XI – IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ

Martedì - 10/12/2024

XII - PROVA DIDATTICA II°

Martedì - 17/12/2024

XIII - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DI DEGUSTAZIONE