



# Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Borgo Egnazia

TERZA PARTE ore 15,30 – 18,30

<b>DATE E RELATORI</b>	<b>TEMI DELLE LEZIONI</b>	<b>DEGUSTAZIONI</b>	<b>TEMI DEGLI INTERMEZZI</b>	<b>ABBINAMENTI</b>
13/03/2017 Sara Tosti	1. Analisi Sensoriale del Cibo e del Vino	Spumante Metodo Classico	Vino: Bevanda e Alimento	Grissini, pane, olio, speck e pesto alla genovese
20/03/2017 Sara Tosti	2. Tecniche dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio EVO: elisir di lunga vita	Olio, burro, parmigiano e mortadella
29/03/2017 Sara Tosti	3. Salsa e condimenti, le erbe aromatiche, le spezie	Vino bianco morbido Vino rosso strutturato	Erbe aromatiche e spezie: il gusto del/nel benessere	Patate lesse con salsa maionese Patate lesse con salsa di pomodoro Frittata con erbe aromatiche
08/05/2017 Sara Tosti	4. Olio e aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato		Formaggio con aceto balsamico tradizionale Gnocchi con pesto alla genovese
15/05/2017 Giovanni Lai	5. Pasta e alimenti	Vino bianco Vino rosato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buon'umore	Pasta ripiena Pasta e fagioli
22/05/2017 Daniele Maestri	6. Il pesci	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
29/05/2017 Massimo Billeto	7. Pane, riso e polenta	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Metodi di cottura: fritto o soffritto, mai bollito	Riso ai quattro formaggi Polenta con sugo
02/10/2017 Roberta Begossi	8. Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	La carne: proteine e minerali per ossa, muscoli e tessuti	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne alla griglia con aggiunta di una salsa
09/10/2017 Giuseppe Cupertino	9. Prove pratiche di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento		Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni



# Fondazione Italiana Sommelier | Puglia

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

## Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Borgo Egnazia

### TERZA PARTE ore 15,30 – 18,30

<b>DATE E RELATORI</b>	<b>TEMI DELLE LEZIONI</b>	<b>DEGUSTAZIONI</b>	<b>TEMI DEGLI INTERMEZZI</b>	<b>ABBINAMENTI</b>
16/10/2017 Chiara Delfine	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
20/10/2017 Luciano Mallozzi	11. Funghi, tartufi e ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi Radicchio brasato
23/10/2017 Daniela Scrobogna	12. Formaggi <i>Prima parte</i>	Vino spumante Vino rosso strutturato	Grassi: Quali, quanti e perchè	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato
24/10/2017 Daniela Scrobogna	13. Formaggi <i>Seconda Parte</i>	Vino rosso strutturato Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
17/11/2017 Paolo Lauciani	14. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Luppolo, caramello, rabarbaro
20/11/2017 Giuliano Lemme	15. Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale Appunti di servizio	Due etichette di grande rilevanza commerciale		
27/11/2017 Teresa Santoro	16. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
11/12/2017 Massimo Billetto	17. Verifica e apprendimento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
18/12/2017	18. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		
	19. Cena con menù completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni singola portata (È previsto un abbigliamento elegante).

Giuseppe Cupertino Presidente Regionale Fondazione Italiana Sommelier Puglia e Giovanni Semerano Delegato Brindisi e Valle d'Itria Fondazione Italiana Sommelier Puglia augurano un'ottima riuscita ed il miglior svolgimento possibile dell'intero progetto di studi.

Buon Corso!