



Calendario del 1° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – 3° Parte La Locanda di Beatrice – Corato

DATE E DOCENTI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
08/02/2018 Daniela Scrobogna	1. Analisi sensoriale del cibo e del vino	Spumante Metodo Classico	Vino: bevanda e alimento	Grissini, pane, olio, speck e pesto alla genovese
14/02/2018 Raul D'Alessandro	2. Tecnica dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio EVO: elisir di lunga vita	Olio, burro, parmigiano e mortadella
15/02/2018 Raul D'Alessandro	3. Salse 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
21/02/2018 Alessia Borrelli	4. Olio, aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato	Degustazione comparata di due oli	Formaggio con aceto balsamico tradizionale. Gnocchi con pesto alla genovese
22/02/2018 Alessia Borrelli	5. Paste alimentari	Vino bianco Vino rosato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buonumore	Pasta ripiena. Pasta e fagioli
28/02/2018 Luca Busca	6. 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
01/03/2018 Luca Busca	7. Il pesce	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
07/03/2018 Filippo Busato	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 EVO. Carne di maiale al forno





Calendario del 1° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – 3° Parte La Locanda di Beatrice – Corato

DATE E DOCENTI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
08/03/2018 Filippo Busato	9. Prova pratica di abbinamento	Quattro etichette per la verifica dell'abbinamento		Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni
14/03/2018 Daniele Maestri	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
15/03/2018 Daniele Maestri	11. Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la regina delle acque	Carciofi. Radicchio brasato
21/03/2018 Paolo Scarnecchia	12. I formaggi <i>prima parte</i>	Vino spumante Vino rosso strutturato	Grassi: quali, quanti e perché	Formaggio a tendenza dolce. Formaggio saporito stagionato
22/03/2018 Paolo Scarnecchia	13. I formaggi <i>seconda parte</i>	Vino rosso strutturato Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata. Formaggio erborinato
28/03/2018 Sara Tosti	14. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata. Dolce con la crema
29/03/2018 Sara Tosti	15. Cioccolato	Vino liquoroso Distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato
04/04/2018 Filippo Busato	16. Marketing del vino. La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Appunti di servizio	Due etichette di grande rilevanza commerciale		
05/04/2018 Silvano Alicino	17. Cena con un menu completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a ogni singola portata

Calendario del 1° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier – 3° Parte
La Locanda di Beatrice – Corato

DATE E DOCENTI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
	18. Verifica di apprendimento (<i>per appuntamento</i>)	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
	19. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		

Giuseppe Cupertino, Presidente Regionale della Fondazione Italiana Sommelier | Puglia
e Silvano Alicino, Fiduciario della Delegazione Terre di Federico,
formulano nei vostri confronti i migliori auspici di successo per l'intero percorso di studi.