



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale Terza Parte Sessione Serale 20.00 - 22.30 – Foggia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ABBINAMENTI
22/01/2018 GRECO	1. Analisi Sensoriale del Cibo e del Vino	Spumante Metodo Classico	Vino: Bevanda e Alimento	Grissini, pane, olio, speck e pesto alla genovese
29/01/2018 BEGOSSI	2. Tecniche dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio EVO: elisir di lunga vita	Olio, burro, parmigiano e mortadella
05/02/2018	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
12/02/2018 MENENTI	4. Olio e aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato		Formaggio con aceto balsamico tradizionale Gnocchi con pesto alla genovese
19/02/2018 FORMATO	5. Pasta e alimenti	Vino bianco Vino rosato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buon'umore	Pasta ripiena Pasta e fagioli
26/02/2018 GRECO	6. Il pesci	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
05/03/2018 SCARNECCHIA	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
12/03/2018 MAESTRI	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
19/03/2018 MAESTRI	9. Prove pratiche di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento		Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale Terza Parte Sessione Serale 20.00 - 22.30 – Foggia

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ABBINAMENTI
26/03/2018 SCARNECCHIA	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
04/04/2018 MENENTI	11. Funghi, tartufi e ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi Radicchio brasato
09/04/2018 ANSELMO	12. Formaggi <i>Prima parte</i>	Vino spumante Vino rosso strutturato	Grassi: Quali, quanti e perchè	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato
23/04/2018 GRECO	13. Formaggi <i>Seconda Parte</i>	Vino rosso strutturato Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
02/05/2018	14. Dolci, gelati, frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Zucchero e fruttoso: il lato amaro	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
09/05/2018 FORMATO	15. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Luppolo, caramello, rabarbaro
14/05/2018 BORRELLI	16. Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale Appunti di servizio	Due etichette di grande rilevanza commerciale		
21/05/2018	17. 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).
28/05/2018	18. Verifica e apprendimento	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 Fondazione Italiana Sommelier Puglia
augura un'ottima riuscita ed il miglior svolgimento possibile
dell'intero progetto di studi Buon Corso!