



Corso per Sommelier

3° Livello

Lezione 1 (06/04): Metodologia dell'abbinamento

Lezione 2 (10/04): L'Olio... il nostro oro verde

Lezione 3 (24/04): Uova, Salse e Condimenti

Lezione 4 (08/05): Paste alimentari e Riso

Lezione 5 (15/05): Il Pesce

Lezione 6 (22/05): Le Carni (bianche, rosse e nere)

Lezione 7 (29/05): Prodotti di salumeria

Lezione 8 (03/06): Verdure, funghi, tartufi

Lezione 9 (05/06): I Formaggi

Lezione 10 (12/06): I Dolci

Lezione 11 (19/06): Il Cioccolato

Lezione 12 (21/06): Esame scritto e orale

Festa del Sommelier : 26/06/2017

Abbinamento Cibo-Vino

Grissini, pane, speck, pesto genovese

Olio, burro, parmigiano e mortadella

Patate lesse con salse (maionese, pomodoro), frittatina con erbe

Pasta e fagioli, Riso 4 formaggi

Pesce al forno con patate

Carne alla griglia e Carne di maiale al forno

Finocchiona, salame ungherese, bresaola

Carciofi, Radicchio brasato

Mozzarella, Parmigiano, Formaggio erborinato

Crostata con marmellata, Dolce con crema

Varie tipologie cioccolato