



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 – Hotel President

TERZA PARTE ore 20,00 – 22,15

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ABBINAMENTI
16/10/2017 Anselmo	1. Analisi Sensoriale del Cibo e del Vino	Spumante Metodo Classico	Vino: Bevanda e Alimento	Grissini, pane, olio, speck e pesto alla genovese
23/10/2017 Greco	2. Tecniche dell'abbinamento cibo-vino	Due vini campione	Olio EVO: elisir di lunga vita	Olio, burro, parmigiano e mortadella
30/10/2017 Borrelli	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
06/11/2017 Anselmo	4. Olio e aceti	Vino bianco maturo Vino rosso strutturato		Formaggio con aceto balsamico tradizionale Gnocchi con pesto alla genovese
13/11/2017 Maestri	5. Pasta e alimenti	Vino bianco Vino rosato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buon'umore	Pasta ripiena Pasta e fagioli
20/11/2017 Maestri	6. Il pesci	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
27/11/2017 Borrelli	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
06/12/2017 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
14/12/2017 Lemme	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 – Hotel President

TERZA PARTE ore 20,00 – 22,15

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ABBINAMENTI
17/01/2018 Maestri	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
22/01/2018 Scarnecchia	11. Funghi, tartufi e ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi Radicchio brasato
05/02/2018 Scarnecchia	12. Formaggi <i>Prima parte</i>	Vino spumante Vino rosso strutturato	Grassi: Quali, quanti e perchè	Formaggio a tendenza dolce Formaggio saporito stagionato
07/02/2018 Scarnecchia	13. Formaggi <i>Seconda Parte</i>	Vino rosso strutturato Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato
14/02/2018 Maestri	14. gelato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Luppolo, caramello, rabarbaro
19/02/2018 Tosti	15. cioccolato	Due etichette di grande rilevanza commerciale		
26/02/2018 D'Alessandro	16. Marketing	Vino spumante dolce Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata Dolce con la crema
05/03/2018	17. Cena con menù completo	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
	18. Verifica	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		
	19. Consegna diplomi	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
Rosario Calcagnile Delegato Lecce Fondazione Italiana Sommelier Puglia
augurano un'ottima riuscita ed il miglior svolgimento possibile dell'intero progetto di studi.
Buon Corso!