



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

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ABBINAMENTI |
|-------------------------------|--|---|---|---|
| 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 |
| 04/10/2017 Luca Busca | 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 |
| 11/10/2017 Luca Busca | 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

| DATE E RELATORI | TEMI DELLE LEZIONI | DEGUSTAZIONI | TEMI DEGLI INTERMEZZI | ABBINAMENTI |
|------------------------------------|---|--|---|---|
| 16/10/2017 Borrelli Alessia | 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 D'Alessandro Raul | 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 Daniele Maestri | 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 Daniele Maestri | 13. Formaggi <i>Seconda Parte</i> | Vino rosso strutturato Vino muffato | Frutta secca: mai più senza | Formaggio a pasta filata Formaggio erborinato |
| 20/11/2017 Giuliano Lemme | 14. Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale Appunti di servizio | Due etichette di grande rilevanza commerciale | | |
| 24/11/2017 Paolo Lauciani | 15. Cioccolato | Vino liquoroso, distillato | Cioccolato: sana tentazione | Luppolo, caramello, rabarbaro |
| 27/11/2017 Luca Busca | 16. Dolci, gelati e frutta | Vino spumante dolce Vino passito | Zucchero e fruttosio: il lato amaro | Crostata con la marmellata Dolce con la crema |
| 04/12/2017 | 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). |
| 11/12/2017 Massimo Billetto | 18. Verifica e apprendimento | Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale | | |
| 18/12/2017 | 19. Consegna dei diplomi e delle insegne | Brindisi augurale ai nuovi Sommelier | | |

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!