



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte

Lecce c/o Hotel President

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
13/10/2020 BOVE	4. Olio – Seconda Parte, Aceti	Vino bianco maturo, Vino rosso strutturato, Degustazione comparata di due oli	Olio EVO: elisir di lunga vita	Formaggio con aceto balsamico tradizionale, Pasta e fagioli con aggiunta di olio
20/10/2020 BORRELLI	5. Antipasti – Salse, erbe aromatiche, spezie	Vino bianco morbido, Vino rosso strutturato	Erbe aromatiche e spezie: il gusto del/nel benessere	Gnocchi con pesto alla genovese, Guancia di vitello con salsa verde e senape
27/10/2020 BUSCA	6. Primi Piatti – Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante, vino rosso equilibrato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buonumore	Riso ai quattro formaggi, Pasta ripiena
03/11/2020 PIRRO	7. Secondi Piatti – I pesci	Vino Bianco Profumato, Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
10/11/2020 GIUSTINIANI	8. Secondi Piatti – 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 extra vergine di oliva, Carne di maiale al forno
17/11/2020 BUSCA	9. Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Grassi: quali, quanti e perchè	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione
24/11/2020 COPPOLA	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte

Lecce c/o Hotel President

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
01/12/2020 BOVE	11. Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo, Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle "acque"	Carciofi, Radicchio brasato
15/12/2020 SCARNECCHIA	12. I Formaggi	Vino rosso strutturato, Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata, Formaggio erborinato
22/12/2020 TOSTI	13. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth		
05/01/2021 SCARNECCHIA	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky		
12/01/2021 BEGOSSI	15. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce, Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata, Dolce con la crema
19/01/2021 BORRELLI	16. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato
26/01/2021 SCARNECCHIA	17. Cena con un menù completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione ad ogni singola portata (E' previsto un abbigliamento elegante)
data da definire relatore	18. Verifica di apprendimento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
data da definire	19. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		