

10° CORSO SUI FORMAGGI  
E IL LORO CORRETTO ABBINAMENTO  
CON IL VINO



ALL'HOTEL ROME CAVALIERI  
DA GIOVEDÌ 20 GENNAIO 2011  
DALLE 20,00 ALLE 22,30

**I**l Corso che si può ripetere all'infinito per l'alto valore delle degustazioni e, soprattutto, per la differenza del programma. Si arricchisce inoltre di **una lezione in più** rispetto ai Corsi passati.

Relatore di grande esperienza anche quest'anno **Daniela Scrobogna** che per ogni incontro ci accompagnerà nella storia e nelle tradizioni locali del fantastico mondo dei formaggi, le diverse produzioni, le stagionature, il servizio, l'abbinamento e l'**assaggio di 5 tipologie diverse di formaggi e di altrettanti grandi vini**.

A grande richiesta per questa decima Edizione le lezioni si svolgeranno nel **turno serale**, così da consentire la partecipazione a chi nelle passate Edizioni non ha potuto di pomeriggio.



## ECCO IL CALENDARIO E I TEMI DEI 7 INCONTRI

- ▶ **GIOVEDÌ 20 GENNAIO 2011** > FORMAGGI DA LATTE VACCINO
- ▶ **GIOVEDÌ 27 GENNAIO 2011** > FORMAGGI DA LATTE CAPRINO
- ▶ **GIOVEDÌ 3 FEBBRAIO 2011** > FORMAGGI DA LATTE OVINO
- ▶ **MERCOLEDÌ 16 FEBBRAIO 2011** > FORMAGGI BLU
- ▶ **GIOVEDÌ 3 MARZO 2011** > I TESORI NASCOSTI
- ▶ **GIOVEDÌ 17 MARZO 2011** > FORMAGGI DI FRANCIA E D'EUROPA
- ▶ **SABATO 16 APRILE 2011** > VISITA A UN CASEIFICIO

L'azienda, oggetto della visita e della degustazione, si raggiunge con mezzi propri.

# COSTI E ANNOTAZIONI


Per il buon andamento del Corso si raccomanda la massima puntualità. Prima del termine della Lezione non è ragionevolmente possibile lasciare la sala per non arrecare disturbo. Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.

La presenza al Corso è obbligatoria. Agli Allievi presenti a tutti gli incontri verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al "Corso sui Formaggi".

Il Libro di testo e il Quaderno di Degustazione sono il materiale in dotazione del Corso ma l'Allievo riceve, con l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier, la possibilità di partecipare a tutte le attività di grande livello di degustazione del vino e del cibo organizzate per gli associati durante l'anno sociale.

Il Corso costa € 300. L'importo comprende tutto quanto descritto nel presente depliant.

Iscrizione AISR € 50.

Informazioni e iscrizioni presso la sede  
 **A.I.S. Associazione Italiana Sommelier**  
ADERENTE A  
Worldwide Sommelier Association

---

Via A. Cadlolo, 101 - 00136 Roma - tel. 06 8550941 - fax 06 85305556  
**[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) - [aisroma@bibenda.it](mailto:aisroma@bibenda.it)**