



AGGIORNATO



Fondazione Italiana Sommelier

Il nostro corso per Sommelier  
ti cambia la vita.

*In meglio.*

GIALLO, BIANCO, ROSSO, ROSATO. DA QUALUNQUE COLORE PARTI,  
PARTI DAL **PROFUMO**, ARRIVERAI AL **GUSTO**.

# CALENDARIO AGGIORNATO A MERCOLEDÌ 17 MARZO 2021

## TERZA PARTE

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO VEGANO E SENZA GLUTINE
6.	<b>08/04/2021 giovedì</b> Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane	Vino bianco giovane e frizzante Vino rosso equilibrato	Cile	Riso ai quattro formaggi Pasta ripiena	Riso ai quattro formaggi vegani: Gorgonzina, Stracchetto, Stracchetto fumé, Grattugiato vegan ( <i>iVegan</i> )
7.	<b>12/04/2021 lunedì</b> Secondi Piatti - I pesci	Vino bianco profumato Vino rosso giovane	California	Pesce al forno con patate	Fettine di mare vegan ( <i>iVegan</i> ) con patate
8.	<b>15/04/2021 giovedì</b> Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo Vino rosso maturo	Germania	Carne alla griglia con olio extravergine d'oliva Carne di maiale al forno	Tempeh (di soia) grigliato ( <i>iVegan</i> ) Burger vegetariano
9.	<b>19/04/2021 lunedì</b> Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Portogallo	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazioni	Vari assaggi: Salmone vegan ( <i>iVegan</i> ), Ricotta vegan di anacardi ( <i>iVegan</i> ), Tempeh (di soia) in umido, salsa tartufata
10.	<b>21/04/2021 mercoledì</b> Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato Vino rosso secco frizzante	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola	Salumi misti: Salame vegan ( <i>iVegan</i> ), Ham Style Slices ( <i>iVegan</i> ), Veg-Bresaola ( <i>iVegan</i> )
11.	<b>26/04/2021 lunedì</b> Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo Vino rosso equilibrato	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato	Carciofi Radicchio brasato
12.	<b>29/04/2021 giovedì</b> I Formaggi	Vino rosso strutturato Vino muffato	Borgogna	Formaggio stagionato Formaggio erborinato	Panetto Violife Mozzarella ( <i>iVegan</i> ) Tofu grill speziato e aromatizzato
13.	<b>06/05/2021 giovedì</b> Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth	Bordeaux		
14.	<b>10/05/2021 lunedì</b> Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky	Champagne		
15.	<b>24/05/2021 lunedì</b> Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce Vino passito	Valle della Loira	Crostata con la marmellata Dolce con la crema	Crostata con margarina vegetale o olio e marmellata Dolce alla crema vegan
16.	<b>07/06/2021 lunedì</b> Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato	Tavoletta cioccolato amaro 71% Vivani ( <i>iVegan</i> ) Tavoletta cioccolato con nocciole iChoc ( <i>iVegan</i> ) Tavoletta cioccolato mandorle e arancia iChoc ( <i>iVegan</i> )

## TERZA PARTE

	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO VEGANO E SENZA GLUTINE
17.	<b>11/06/2021 venerdì ore 18.30</b> Cena tecnica con un menu completo	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini degustati durante il corso, gli allievi accosteranno i vini a disposizione a ogni portata	Consegna della Carta dei Vini realizzata dall'Allievo	Per questa lezione, è richiesto un abbigliamento elegante	
18.	<b>24/06/2021 giovedì</b> Verifica di apprendimento <b>previo appuntamento</b>	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale			