

III PARTE - SENIGALLIA

giovedì, febbraio 24, 2022	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
giovedì, marzo 03, 2022	2. Cocktail
giovedì, marzo 10, 2022	3. Preparazione di un Menu
giovedì, marzo 17, 2022	4. Olio <i>Seconda Parte</i> e Aceti
giovedì, marzo 24, 2022	5. <i>Antipasti</i> : Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
giovedì, marzo 31, 2022	6. <i>Primi Piatti</i> : Pasta, Riso, Polenta e Pane
giovedì, aprile 07, 2022	7. <i>Secondi Piatti</i> : I Pesci
giovedì, aprile 14, 2022	8. <i>Secondi Piatti</i> : Le Carni bianche e rosse, la selvaggina
giovedì, aprile 21, 2022	9. Prova pratica di abbinamento
giovedì, aprile 28, 2022	10. Prodotti di salumeria
giovedì, maggio 05, 2022	11. <i>Contorni</i> : Funghi, tartufi e ortaggi
giovedì, maggio 12, 2022	12. I formaggi
giovedì, maggio 19, 2022	13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
giovedì, maggio 26, 2022	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
giovedì, giugno 09, 2022	15. Dolci, gelati, frutta
giovedì, giugno 16, 2022	16. Cioccolato
giovedì, giugno 23, 2022	17. Cena Didattica