

III PARTE - FALERONE

lunedì, settembre 19, 2022	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
lunedì, settembre 26, 2022	2. Cocktail
lunedì, ottobre 03, 2022	3. Preparazione di un Menu
lunedì, ottobre 10, 2022	4. <i>Olio Seconda Parte</i> e Aceti
lunedì, ottobre 17, 2022	5. <i>Antipasti</i> : Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
lunedì, ottobre 24, 2022	6. <i>Primi Piatti</i> : Pasta, Riso, Polenta e Pane
lunedì, novembre 07, 2022	7. <i>Secondi Piatti</i> : I Pesci
lunedì, novembre 14, 2022	8. <i>Secondi Piatti</i> : Le Carni bianche e rosse, la selvaggina
lunedì, novembre 21, 2022	9. Prova pratica di abbinamento (vinality)
lunedì, novembre 28, 2022	10. Prodotti di salumeria
lunedì, dicembre 05, 2022	11. <i>Contorni</i> : Funghi, tartufi e ortaggi
lunedì, dicembre 12, 2022	12. I formaggi
lunedì, gennaio 09, 2023	13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
lunedì, gennaio 16, 2023	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
lunedì, gennaio 23, 2023	15. Dolci, gelati, frutta
lunedì, gennaio 30, 2023	16. Cioccolato
lunedì, febbraio 06, 2023	17. Cena Didattica