

**III PARTE - SAN BENEDETTO DEL TRONTO**

lunedì, ottobre 03, 2022	1. Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
lunedì, ottobre 10, 2022	2. Cocktail
lunedì, ottobre 17, 2022	3. Preparazione di un Menu
lunedì, ottobre 24, 2022	4. Olio <i>Seconda Parte</i> e Aceti
lunedì, novembre 07, 2022	5. <i>Antipasti</i> : Salse, Erbe Aromatiche, Spezie
lunedì, novembre 14, 2022	6. <i>Primi Piatti</i> : Pasta, Riso, Polenta e Pane
lunedì, novembre 21, 2022	7. <i>Secondi Piatti</i> : I Pesci (vinitaly)
lunedì, novembre 28, 2022	8. <i>Secondi Piatti</i> : Le Carni bianche e rosse, la selvaggina
lunedì, dicembre 05, 2022	9. Prova pratica di abbinamento
lunedì, dicembre 12, 2022	10. Prodotti di salumeria
lunedì, gennaio 09, 2023	11. <i>Contorni</i> : Funghi, tartufi e ortaggi
lunedì, gennaio 16, 2023	12. I formaggi
lunedì, gennaio 23, 2023	13. Vini Passiti, Vini Liquorosi e Aromatizzati
lunedì, gennaio 30, 2023	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
lunedì, febbraio 06, 2023	15. Dolci, gelati, frutta
lunedì, febbraio 13, 2023	16. Cioccolato
lunedì, febbraio 20, 2023	17. Cena Didattica