

**DATE CORSO PRIMA PARTE PRATOLA PELIGNA**

**DAL 24/10/24 AL 20/02/25**

**MERCATO DI PRATOLA**

**PRATOLA**

**CALENDARIO ANNO 2024-2025**

**ore 20,00-22,30 circa**

Giovedì 24 OTTOBRE	1..1 Presentazione del Corso, la figura del Sommelier
Mercoledì 30 OTTOBRE	1..2 Vitivinicoltura - Prima Parte
Giovedì 07 NOVEMBRE	1..3 Enologia - Prima Parte La produzione del vino
Sabato 09 NOVEMBRE	1..4 Visita ad un'Azienda vitivinicola
Giovedì 14 NOVEMBRE	1..5 Tecnica della degustazione Esame visivo
Giovedì 21 NOVEMBRE	1..6 Tecnica della degustazione Esame olfattivo
Giovedì 28 NOVEMBRE	1..7 Tecnica della degustazione Esame gustativo
Giovedì 05 DICEMBRE	1..8 Vini spumanti
Giovedì 12 DICEMBRE	1..9 Legislazione: Etichetta
Giovedì 19 DICEMBRE	1.10 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Nord
Giovedì 16 GENNAIO	1.11 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Centro
Giovedì 23 GENNAIO	1.12 Studio e analisi dei vitigni più importanti del Sud
Giovedì 30 GENNAIO	1.13 La Birra
Giovedì 06 FEBBRAIO	1.14 Enogastronomia Tecnica dell'Abbinamento
Giovedì 13 FEBBRAIO	1.15 Marketing del vino La vendita e le strategie del mercato nazionale e internazionale. Comunicazione elettronica del vino
Giovedì 20 FEBBRAIO	1.16 Approfondimento dei temi trattati

**DATE CORSO SECONDA PARTE PRATOLA**  
**DAL 24/02/25 AL 16/06/25**  
**MERCATO DI PRATOLA**  
**PRATOLA**  
**CALENDARIO ANNO 2025**  
**ore 20,00-22,30 circa**

Lunedì 24 FEBBRAIO	2.1 Teoria e tecnica della degustazione: la scheda a punteggio
Lunedì 03 MARZO	2.2 Vitivinicoltura ed Enologia Seconda Parte
Lunedì 10 MARZO	2.3 Valle d'Aosta e Piemonte
Lunedì 17 MARZO	2.4 Lombardia, Trentino e Alto Adige
Lunedì 24 MARZO	2.5 Veneto e Friuli Venezia Giulia
Lunedì 31 MARZO	2.6 Liguria, Emilia Romagna, Marche
Lunedì 07 APRILE	2.7 Toscana e Umbria
Lunedì 14 APRILE	2.8 Abruzzo
Lunedì 28 APRILE	2.9 Lazio, Molise e Campania
Lunedì 05 MAGGIO	2.10 Puglia, Basilicata e Calabria
Lunedì 12 MAGGIO	2.11 Sicilia e Sardegna
Lunedì 19 MAGGIO	2.12 Studio e analisi di alcune interpretazioni dello stesso vitigno
Lunedì 26 MAGGIO	2.13 La Vitivinicoltura in Europa e nel Mondo
Lunedì 09 GIUGNO	2.14 La Vitivinicoltura in Francia Prima Parte
Lunedì 16 GIUGNO	2.15 La Vitivinicoltura in Francia Seconda Parte

**DATE CORSO TERZA PARTE PRATOLA**

**DAL 06/10/25 AL 13/12/25**

**MERCATO DI PRATOLA**

**PRATOLA**

**CALENDARIO ANNO 2025**

**ore 20,00-22,30 circa**

Lunedì 08 SETTEMBRE	3.1 Analisi sensoriale e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
Lunedì 15 SETTEMBRE	3.2 Preparazione di un Menu
Lunedì 22 SETTEMBRE	3.3 Olio e Aceti
Giovedì 25 SETTEMBRE	3.4 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie
Lunedì 29 SETTEMBRE	3.5 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta. Pane
Lunedì 06 OTTOBRE	3.6 Secondi Piatti - I pesci
Lunedì 13 OTTOBRE	3.7 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina
Lunedì 20 OTTOBRE	3.8 Prova pratica di abbinamento
Giovedì 24 OTTOBRE	3.9 Prodotti di salumeria
Lunedì 27 OTTOBRE	3.10 Contorni - Funghi, tartufi, ortaggi
Lunedì 03 NOVEMBRE	3.11 I Formaggi
Lunedì 10 NOVEMBRE	3.12 Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati
Lunedì 17 NOVEMBRE	3.13 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri
Lunedì 24 NOVEMBRE	3.14 Dolci, gelati e frutta
Giovedì 27 NOVEMBRE	3.15 Il Cioccolato
Lunedì 01 DICEMBRE	3.16 Cena tecnica con un menù completo
Sabato 13 DICEMBRE	3.17 Verifica di apprendimento
Data da Definire	3.18 Consegna dei diplomi e delle insegne