



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte

Lecce c/o Hotel Hilton Garden Inn

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
16/11/2021	6. <i>Primi Piatti</i> – Pasta, riso, polenta, pane	Vino bianco giovane e frizzante, vino rosso equilibrato	Pasta, pane e riso: per ritrovare forma e buonumore	Riso ai quattro formaggi, Pasta ripiena
23/11/2021	7. <i>Secondi Piatti</i> – I pesci	Vino Bianco Profumato, Vino rosso giovane	Il pesce: attivatore metabolico	Pesce al forno con patate
30/11/2021	8. <i>Secondi Piatti</i> – Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Vino bianco maturo, Vino rosso maturo	La carne: proteine e minerali per ossa, muscoli e tessuti	Carne alla griglia con olio extra vergine di oliva, Carne di maiale al forno
07/12/2021	9. Prova pratica di abbinamento	4 etichette per la verifica dell'abbinamento	Grassi: quali, quanti e perchè	Vari assaggi, diverse tipologie di preparazione
14/10/2021	10. Prodotti di salumeria	Vino bianco profumato, Vino rosso secco frizzante	Sale: oro bianco	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
11/01/2022	11. Contorni – Funghi, tartufi, ortaggi	Vino bianco secco maturo, Vino rosso equilibrato	Acqua di vegetazione: la Regina delle “acque”	Carciofi, Radicchio brasato
18/01/2022	12. I Formaggi	Vino rosso strutturato, Vino muffato	Frutta secca: mai più senza	Formaggio a pasta filata, Formaggio erborinato
25/01/2022	13. Vini passiti, Vini liquorosi, aromatizzati	Vino passito, Sherry e Vermouth		



Corso di Qualificazione da Sommelier Professionale – Terza Parte

Lecce c/o Hotel Hilton Garden Inn

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI	TEMI DEGLI INTERMEZZI	ELEMENTI NATURALI PER RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
01/02/2022	14. Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Grappa, Cognac e Whisky		
08/02/2022	15. Dolci, gelati e frutta	Vino spumante dolce, Vino passito	Zucchero e fruttosio: il lato amaro	Crostata con la marmellata, Dolce con la crema
15/02/2022	16. Cioccolato	Vino liquoroso, distillato	Cioccolato: sana tentazione	Varie tipologie di cioccolato
22/02/2022	17. Cena con un menù completo	Carta dei vini degustati durante il Corso a disposizione		Tema: gli allievi accosteranno i vini a disposizione ad ogni singola portata (E' previsto un abbigliamento elegante)
data da definire	18. Verifica di apprendimento	Prove orali e pratiche di degustazione e di cultura generale		
data da definire	19. Consegna dei diplomi e delle insegne	Brindisi augurale ai nuovi Sommelier		