



Il 3° livello del corso si svolgerà dal **10 Ottobre 2018 al 29 Gennaio 2019** alle 20,45 presso nh hotel a Palermo, un fantastico approfondimento sulla tecnica di abbinamento cibo-vino che porterà all'esame finale per l'ottenimento del diploma. Il costo del corso è di € 600,00 e comprende 14 lezioni, i libri di testo, tutte le preparazioni, i vini e gli esami finali. Per le iscrizioni contattare la segreteria al cell

3384617492 -☐

info@aispalermo.it

CALENDARIO DELLE LEZIONI DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

3° ☐ LIVELLO

10/10 - 1° LE ☐ ZIO ☐ NE - ANALISI SENSORIALE DEL CI ☐ BO E DEL VI ☐ NO

A-li-men-ti e prin-ci-pi nu-tri-ti-vi: cen-ni nu-tri-zio-na-li e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che. L'in-fluen-za del-le cot-tu-re e del-la con-ser-va-zio-ne sul-le ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che dei cibi.

Tec-ni-ca del-la de-gu-sta-zio-ne del vino e ter-mi-no-lo-gia A.I.S.

Pro-va pra-ti-ca: ri-co-no-sci-men-to di al-cu-ne sen-sa-zio-ni or-ga-no-let-ti-che con as-sag-gi di pane neu-tro, gris-si-no sa-la-to/a-ro-ma-tiz-za-to, pane neu-tro con olio ex-tra ver-gi-ne

d'o-li-va, cu-bet-to di mor-ta-del-la, fet-ti-na di speck e pe-sto alla ge-no-ve-se.
De-gu-sta-zio-ne di uno Spu-man-te Me-to-do Clas-si-co o Fran-cia-cor-ta.

16/10 - 2° LEZIONE - TECNICHE DELL'ABBINAMENTO CIBOVINO

Cenni sull'e-vo-lu-zio-ne dell'ab-bi-na-men-to ci-bo-vi-no.

Va-lu-ta-zio-ne del-le ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che dei di-ver-si cibi in base alla loro com-po-si-zio-ne.

Ter-mi-no-lo-gia e sche-da A.I.S. di va-lu-ta-zio-ne sen-so-ria-le del cibo.

Sche-da A.I.S. di ab-bi-na-men-to ci-bo-vi-no.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di pane con bur-ro ed olio, pe-co-ri-no sta-gio-na-to con un vino bian-co ma-tu-ro ed un vino ros-so gio-va-ne e vi-va-ce.

31/10 - 3° LEZIONE - UOVA E SALSE

Uova: com-po-si-zio-ne, ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che ed u-ti-liz-zo in cu-ci-na.

Bur-ro ed al-tri con-di-men-ti gras-si.

Sal-se: clas-si-fi-ca-zio-ne, pre-pa-ra-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che in fun-zio-ne dell'ab-bi-na-men-to.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di frit-ta-ta con pa-ta-te, uovo sodo con ma-io-ne-se e con sal-sa ver-de con un vino ros-so ed uno bian-co, en-tram-bi gio-va-ni.

07/11 - 4° LEZIONE - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

Oli di o-li-va e di semi: clas-si-fi-ca-zio-ne, ca-rat-te-ri-sti-che e de-gu-sta-zio-ne.

A-ce-to e a-ce-to bal-sa-mi-co tra-di-zio-na-le.

Erbe a-ro-ma-ti-che e spe-zie: ca-rat-te-ri-sti-che e loro u-ti-liz-zo in cu-ci-na.

Pro-va pra-ti-ca: de-gu-sta-zio-ne di due ti-po-lo-gie di oli ex-tra ver-gi-ne di o-li-va (con pane neu-tro). Ab-bi-na-men-to di una frit-ta-ta con erbe a-ro-ma-ti-che e sca-glia di gra-na con sal-sa bal-sa-mi-ca con un vino ros-so ma-tu-ro ed un vino bian-co gio-va-ne.

12/11 - 5° LEZIONE - CEREALI

Sfa-ri-na-ti di fru-men-to, pane e pa-ste a-li-men-ta-ri: clas-si-fi-ca-zio-ni e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.

Riso ed al-tri ce-rea-li.

Mais e po-len-ta.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di in-sa-la-ta di riso sen-za sot-ta-ce-ti e pa-sta al for-no

gra-ti-na-ta con un vino ros-so vi-va-ce ed un vino bian-co gio-va-ne.

19/11 - 6° LE-ZIO-NE - PRO-DOT-TI DI SA-LU-ME-RIA

Sa-lu-mi ed in-sac-ca-ti: clas-si-fi-ca-zio-ne, pro-du-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di pro-sciut-to cru-do, speck (o al-tro sa-lu-me af-fu-mi-ca-to) e sa-la-me pic-can-te con uno Spu-man-te Me-to-do Clas-si-co o Fran-cia-cor-ta ed un vino ros-so vi-va-ce.

26/11 - 7° LE-ZIO-NE - FOR-MAG-GI I

Cen-ni sul-la com-po-si-zio-ne del lat-te.

For-mag-gi: pro-du-zio-ne, clas-si-fi-ca-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che ge-ne-ra-li.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di moz-za-rel-la di bu-fa-la cam-pa-na e di un for-mag-gio a cro-sta la-va-ta con un vino bian-co se-mia-ro-ma-ti-co e un vino ros-so gio-va-ne.

27/11 - 8° LE ZIO NE - FOR MAG GI II

Par-ti-co-la-ri ti-po-lo-gie di for-mag-gi.

Il ser-vi-zio del for-mag-gio e gli ab-bi-na-men-ti.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di Par-mi-gia-no Reg-gia-no e gor-gon-zo-la na-tu-ra-le con un vino ros-so ma-tu-ro e un li-quo-ro-so.

03/12 - 9° LE-ZIO-NE - CAR-NI BIAN-CHE E ROS-SE, SEL-VAG-GI-NA

Car-ni: com-po-si-zio-ne, clas-si-fi-ca-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che del-le di-ver-se ti-po-lo-gie di car-ni.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di in-sa-la-ta di pol-lo e spez-za-ti-no di man-zo con un vino bian-co gio-va-ne ed un vino ros-so ma-tu-ro.

10/12 - 10° LE ZIO NE - PRO DOT TI DEL LA PE SCA

Pe-sci, cro-sta-cei e mol-lu-schi: com-po-si-zio-ne, clas-si-fi-ca-zio-ne e ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.

Va-lu-ta-zio-ne del-la fre-schez-za e tec-ni-che di cot-tu-ra.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di in-sa-la-ta di mare/pol-po con pa-ta-te ed una tar-ti-na al sal-mo-ne con uno Spu-man-te Me-to-do Clas-si-co o Fran-cia-cor-ta ed un vino bian-co ma-tu-ro.

14/01 - 11° LE-ZIO-NE - DOL-CI, GE-LA-TI E FRUT-TA

Le prin-ci-pa-li pa-ste di base.

La pa-stic-ce-ria sec-ca e fre-sca.

I ge-la-ti ed i des-sert a base di frut-ta.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di una cro-sta-ta (con mar-mel-la-ta/frut-ti di bo-sco/l-frut-ta fre-sca/frut-ta sec-ca) e di un dol-ce alla cre-ma con uno Spu-man-te Dol-ce A-ro-ma-ti-co ed un Pas-si-to.

15/01 - 12° LE ZIO NE - DOL CI AL CIOC CO LA TO

Il ca-cao.

I dol-ci al ca-cao.

Il cioc-co-la-to: pro-du-zio-ne, ti-po-lo-gie e di-ver-se ca-rat-te-ri-sti-che or-ga-no-let-ti-che.

Pro-va pra-ti-ca: ab-bi-na-men-to di un dol-ce al cioc-co-la-to e di due ti-po-lo-gie di cioc-co-la-to fon-den-te con un Pas-si-to im-por-tan-te e un Li-quo-ro-so o A-ro-ma-tiz-za-to Dol-ce.

21/01 - 13° LEZIONE - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

Funghi: classificazione, composizione e caratteristiche organolettiche.

Tartufo: classificazione, composizione e caratteristiche organolettiche.

Prova pratica: abbinamento di insalata di funghi crudi con olio extravergine di oliva, funghi trifolati (olio, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia con un vino bianco semiaromatico maturo e un vino rosso giovane.

29/01 - 14° LEZIONE - CENA DIDATTICA

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.

Prova pratica: abbinamento delle diverse portate di una cena (almeno quattro: antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con differenti tipologie di vini.