



Delegazione di Ferrara

ORGANIZZA

Corso di 2° livello per aspiranti Sommeliers ed enogastronomi. Enografia e specialità gastronomiche 1

Data di inizio corso: Lunedì 28/09/2020 ore 20.00

Attenzione: le date sono definitive (esame compreso), l'ordine delle lezioni potrebbero essere modificato

- 1° **Lunedì 28/09/2020 - Vini di: Toscana - Umbria - Lazio**
 - Le regioni del centro Italia
- 2° **Lunedì 05/10/2020 - Vini di: Marche - Abruzzo - Molise**
 - Le regioni del sud Italia
- 3° **Lunedì 12/10/2020 - Vini del Trentino A. A., Friuli Venezia Giulia**
 - Le regioni del nord Italia
- 4° **Lunedì 19/10/2020 - Vini dell'Emilia Romagna, Lombardia, Veneto**
 - Le regioni del nord Italia
- 5° **Lunedì 26/10/2020 - Teoria degli abbinamenti (1° parte)**
 - Abbinamenti cibo-vino, regole e tecniche
 - Prove pratiche di abbinamento
- 6° **Lunedì 02/11/2020 - Teoria degli abbinamenti (2° parte)**
 - Abbinamenti cibo-vino, regole e tecniche
 - Prove pratiche di abbinamento
 - Analisi degli abbinamenti e preparazioni culinarie
- 7° **Lunedì 09/11/2020 - Vini di Puglia, Sicilia, Sardegna**
 - Le regioni del sud Italia
- 8° **Lunedì 16/11/2020 - Vini di: Valle d'Aosta - Piemonte - Liguria**
 - Le regioni del nord Italia
- 9° **Lunedì 23/11/2020 - Vini di Campania, Basilicata, Calabria**
 - Le regioni del sud Italia
- 10° **Lunedì 30/11/2020 - Formaggi italiani**
 - Il mondo dei formaggi italiani
 - Metodi di Produzione e Legislazione
 - Panoramica generale e analisi organolettica
- 11° **Lunedì 07/12/2020 - Birra**
 - Panoramica sulla produzione della birra
 - Metodi di produzione
 - Degustazione e analisi organolettica
- 12° **Lunedì 14/12/2020 - ESAME FINE CORSO: prova scritta e degustazione**
 - Test scritto
 - Degustazione di un vino
- 13° **Data da definire: Visita all'Azienda Agricola Mirco Mariotti - Consandolo (FE)**