



## Delegazione di Bologna

# ORGANIZZA

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

**Data di inizio corso: martedì 06/02/2018 ore 20.00**

**Attenzione: le date sono definitive, l'ordine delle lezioni potrebbero essere modificato**

- 1° Martedì 06/02/2018 - Vini del Trentino A. A., Friuli Venezia Giulia**
  - Le regioni del nord Italia
- 2° Martedì 13/02/2018 - Vini dell'Emilia Romagna, Lombardia, Veneto**
  - Le regioni del nord Italia
- 3° Martedì 20/02/2018 - Vini di: Valle d'Aosta - Piemonte - Liguria**
  - Le regioni del nord Italia
- 4° Martedì 27/02/2018 – Teoria degli abbinamenti (1° parte)**
  - Abbinamenti cibo-vino, regole e tecniche
  - Prove pratiche di abbinamento
- 5° Martedì 06/03/2018 – Teoria degli abbinamenti (2° parte)**
  - Abbinamenti cibo-vino, regole e tecniche
  - Prove pratiche di abbinamento
  - Analisi degli abbinamenti e preparazioni culinarie
- 6° Martedì 13/03/2018 - Vini di: Toscana - Umbria - Lazio**
  - Le regioni del centro Italia
- 7° Martedì 20/03/2018 - Vini di: Marche - Abruzzo – Molise**
  - Le regioni del sud Italia
- 8° Martedì 27/03/2018 – Vini di Campania, Basilicata, Calabria**
  - Le regioni del sud Italia
- 9° Martedì 03/04/2018 - Formaggi italiani**
  - Il mondo dei formaggi italiani
  - Metodi di Produzione e Legislazione
  - Panoramica generale e analisi organolettica
- 10° Martedì 10/04/2018 - Vini di Puglia, Sicilia, Sardegna**
  - Le regioni del sud Italia
- 11° Martedì 17/04/2018 - Birra**
  - Panoramica sulla produzione della birra
  - Metodi di produzione
  - Degustazione e analisi organolettica
- 12° Martedì 24/04/2018 - ESAME FINE CORSO: prova scritta e degustazione**
  - Test scritto
  - Degustazione di un vino
- 13° Visita ad azienda vitivinicola (da definire)**