

Sezione Territoriale:

Delegazione di:

Corso di:

Toscana**Siena****3° livello****Programmazione 3° Livello Montalcino '24/'25**

Data	Argomento della Lezione	Docente/Degustatore Firma
Mercoledì 23/10/24	1 – Analisi sensoriale del Cibo e del Vino	
Venerdì 25/10/24	2 – Tecnica dell'abbinamento Cibo Vino	
Mercoledì 30/10/24	3 – Uova, Salse, Erbe aromatiche, Spezie, Olio e Condimenti	
Mercoledì 06/11/24	4 – Cereali, Funghi, Tartufi, Ortaggi e Legumi	
Mercoledì 13/11/24	5 – Prodotti della Pesca	
Mercoledì 20/11/24	6 – Prova pratica di Abbinamento (3 portate)	
Mercoledì 27/11/24	7 – Carni bianche, rosse e Selvaggina	
Mercoledì 04/12/24	8 – Prodotti di Salumeria	
Mercoledì 11/12/24	9 – Formaggi	
Mercoledì 18/12/24	10 – Prodotti di Pasticceria, Dolci, Gelati e Frutta	
Mercoledì 08/01/25	11 – Il mondo del Cioccolato e del Caffè	
Mercoledì 15/01/25	12 – Prova pratica di Abbinamento (4 portate)	
Mercoledì 22/01/25	13 – Approfondimento sulla Tecnica di Degustazione	

Il Direttore del Corso

Il Presidente di Sezione

MARCELLO VAGINI

CRISTIANO CINI

ESAME SCRITTO: Mercoledì 5 Febbraio '25 dalle 16,00 alle 18,00**ESAME ORALE: Mercoledì 19 Febbraio '25 dalle 9,30 alle 15,00**