

Sezione Territoriale:

Delegazione di:

Corso di:

**Toscana****Siena****3° livello****Programmazione 3° Livello Siena Enoteca Italiana '24**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>	<b>Docente/Degustatore Firma</b>
Lunedì 14/10/24	1 – Analisi sensoriale del Cibo e del Vino	
Giovedì 17/10/24	2 – Tecnica dell'abbinamento Cibo Vino	
Lunedì 21/10/24	3 – Uova, Salse, Erbe aromatiche, Spezie, Olio e Condimenti	
Lunedì 28/10/24	4 – Cereali, Funghi, Tartufi, Ortaggi e Legumi	
Lunedì 04/11/24	5 – Prodotti della Pesca	
Lunedì 11/11/24	6 – Prova pratica di Abbinamento (3 portate)	
Lunedì 18/11/24	7 – Carni bianche, rosse e Selvaggina	
Lunedì 25/11/24	8 – Prodotti di Salumeria	
Lunedì 02/12/24	9 – Formaggi	
Lunedì 09/12/24	10 – Prodotti di Pasticceria, Dolci, Gelati e Frutta	
Lunedì 16/12/24	11 – Il mondo del Cioccolato e del Caffè	
Martedì 07/01/25	12 – Prova pratica di Abbinamento (4 portate)	
Lunedì 13/01/25	13 – Approfondimento sulla Tecnica di Degustazione	

Il Direttore del Corso

Il Presidente di Sezione

MARCELLO VAGINI

CRISTIANO CINI

ESAME SCRITTO: Lunedì 27 Gennaio '25 dalle 16,00 alle 18,00

ESAME ORALE: Lunedì 10 Febbraio '25 dalle 9,30 alle 14,00