



FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

CALENDARIO TERZA PARTE 12° e 13° Corso Genova



Data	Lezione	Servizio/Pillola	Prova pratica di abbinamento cibo/vino
09.09.2025	3.1 Analisi sensoriale del cibo e del vino Tecnica dell'abbinamento Cibo-vino		Grissini, pane, olio, burro, parmigiano e mortadella
16.09.2025	3.2 preparazione di un menu	Australia	Speck, Bottarga
18.09.2025 GIOVEDI	3.3 Olio - Seconda Parte e Aceti	Nuova Zelanda	Formaggio con aceto balsamico tradizionale Pasta e fagioli con aggiunta di olio
23.09.2025	3.4 Antipasti - Salse, erbe aromatiche, spezie	Argentina	Gnocchi con pesto alla genovese Guancia di vitello con salsa verde e sena
30.09.2025	3.5 Primi Piatti - Pasta, riso, polenta e pane	Cile	Riso ai quattro formaggi, Pasta ripiena
07.10.2025	3.6 Secondi Piatti - I Pesci	California	Pesce al forno con patate
14.10.2025	3.7 Secondi Piatti - Le carni bianche e rosse, la selvaggina	Germania	Carne alla griglia con olio EVO Carne di maiale al forno
16.10.2025 GIOVEDI	3.8 Prova pratica di Abbinamento	Portogallo	Vari assaggi, Diverse tipologie di preparazioni
21.10.2025	3.9 Prodotti di salumeria	Spagna	Salumi misti: finocchiona, salame ungherese, prosciutto crudo, bresaola
28.10.2025	3.10 Contorni - funghi, tartufi, ortaggi	Alsazia	Carciofi Radicchio brasato
04.11.2025	3.11 I formaggi	Borgogna	Formaggio a pasta filata, Formaggio erborinato
11.11.2025	3.12 Vini passiti,, Vini liquorosi, aromatizzati	Bordeaux	
13.11.2025 GIOVEDI	3.13 Distillati, Liquori Nazionali ed Esteri	Champagne	
18.11.2025	3.14 Dolci, gelati e frutta	Valle della Loira	Crostata con la marmellata, Dolce con la crema
25.11.2025	3.15 Cioccolato	Valle del Rodano	Varie tipologie di cioccolato
2 o 3 o 4 Dicembre	3.16 Cena tecnica con un menu completo presso ristorante da definirsi	Selezione di etichette scelte nella carta dei vini, gli allievi accosteranno i vini a ogni portata	Cena abbinamento presso ristorante Consegna della Carta dei Vini dell'Allievo
9 o 10 o 11 Dicembre	3.17 Colloquio Di Verifica	Prove Orali e Pratiche di Degustazione	
Data da definire	3.18 Festa dei Diplomi	Consegna dei Diplomi con brindisi di auguri per i nuovi Sommelier con i loro cari.	