



Associazione Italiana Sommelier
SARDEGNA

DELEGAZIONE ORISTANO - CALENDARIO DEL CORSO SOMMELIER

TERZO LIVELLO ORISTANO NOVEMBRE 2021

PROGRAMMAZIONE TERZO LIVELLO - ORISTANO

1	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Sommelier Giuseppina Pilloni	17/11/2021
2	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Sommelier Giuseppina Pilloni	22/11/2021
3	PRODOTTI DELLA PESCA	Sommelier Roberto Dessanti	29/11/2021
4	CEREALI	Sommelier Antonello Raimondi	07/12/2021
5	UOVA E SALSE	Sommelier Giuseppina Pilloni	14/12/2021
6	CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE	Sommelier Pier Paolo Fiori	07/01/2022
7	FORMAGGI 1	Sommelier Antonello Raimondi	18/01/2022
8	FORMAGGI 2	Sommelier Antonello Raimondi	25/01/2022
9	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Sommelier Roberto Pisano	01/02/2022
10	PRODOTTI DI SALUMERIA	Sommelier Roberto Pisano	10/02/2022
11	DOLCI, GELATI E FRUTTA	Sommelier Roberto Pisano	15/02/2022
12	IL CIOCCOLATO	Sommelier Roberto Pisano	22/02/2022
13	FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Sommelier Eddy Furlan	07/03/2022
14	CENA DIDATTICA	Sommelier Eddy Furlan	08/03/2022
	PROVA SCRITTA		Data da definire
	PROVA ORALE		Data da definire

Il calendario potrebbe subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

DELEGATO DI ZONA: Sommelier Alessandro Benini

DIRETTORE DEL CORSO: Sommelier Roberto Dessanti

REFERENTE DIDATTICO: Sommelier Giuseppina Pilloni

UBICAZIONE DEL CORSO: Hotel Mariano IV - Piazza Mariano, 50, 09170 Oristano

ORARIO LEZIONI: Turno unico dalle 19:30 alle 21:45