



Associazione Italiana Sommelier
SARDEGNA

DELEGAZIONE CAGLIARI - CALENDARIO DEL CORSO SOMMELIER

TERZO LIVELLO CAGLIARI - FEBBRAIO 2022

PROGRAMMAZIONE TERZO LIVELLO - CAGLIARI

1	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Sommelier Giuseppina Pilloni	15/02/2022
2	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Sommelier Giuseppina Pilloni	22/02/2022
3	CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE	Sommelier Guido Invernizzi	24/02/2022
4	UOVA E SALSE	Sommelier Giuseppina Pilloni	28/02/2022
5	PRODOTTI DELLA PESCA	Sommelier Roberto Dessanti	10/03/2022
6	CEREALI	Sommelier Antonello Raimondi	24/03/2022
7	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Sommelier Roberto Pisano	28/03/2022
8	PRODOTTI DI SALUMERIA	Sommelier Roberto Pisano	29/03/2022
9	FORMAGGI 1	Sommelier Antonello Raimondi	05/04/2022
10	FORMAGGI 2	Sommelier Antonello Raimondi	14/04/2022
11	FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Sommelier Eddy Furlan	26/04/2022
12	DOLCI, GELATI E FRUTTA	Sommelier Mariano Francesconi	12/05/2022
13	IL CIOCCOLATO	Sommelier Mariano Francesconi	13/05/2022
14	CENA DIDATTICA	Sommelier Giuseppina Pilloni	17/05/2022
	PROVA SCRITTA		30/05/2022
	PROVA ORALE		20/06/2022

Il calendario potrebbe subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

DELEGATO DI ZONA: Sommelier Tiziana Cossu

DIRETTORE DEL CORSO: Sommelier Tiziana Cossu

REFERENTE DIDATTICO: Sommelier Giuseppina Pilloni

UBICAZIONE DEL CORSO: Caesar's Hotel - Via Charles Darwin, 2/4, 09126 Cagliari CA

ORARIO LEZIONI: 1° turno dalle 16:30 alle 18:45 – 2° turno dalle 20:00 alle 22:15

Sede centrale della Sardegna
Via Tommaso d'Aquino, 18 - 09134 Cagliari
tel. 070 6402316 - fax 070 6402316

Delegazioni: Cagliari – Nuoro – Oristano
Sassari - Gallura

www.ais-sardegna.it
presidenza@ais-sardegna.it
segreteria@ais-sardegna.it