



Associazione Italiana Sommelier
SARDEGNA

DELEGAZIONE GALLURA - CALENDARIO DEL CORSO PER SOMMELIER

TERZO LIVELLO OLBIA - 2023

PROGRAMMAZIONE TERZO LIVELLO – OLBIA

1	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Sommelier Pina Pilloni	06/02/2023
2	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Sommelier Pina Pilloni	07/02/2023
3	UOVA E SALSE	Sommelier Lucia Pintore	14/02/2023
4	CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE ESPEZIE	Sommelier Lucia Pintore	15/02/2023
5	CEREAL	Sommelier Antonello Raimondi	20/02/2023
6	PRODOTTI DELLA PESCA	Sommelier Roberto Dessanti	28/02/2023
7	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Sommelier Roberto Pisano	09/03/2023
8	PRODOTTI DI SALUMERIA	Sommelier Roberto Pisano	10/03/2023
9	FORMAGGI I	Sommelier Lucia Pintore	23/03/2023
10	FORMAGGI II	Sommelier Lucia Pintore	24/03/2023
11	FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Sommelier Eddy Furlan	29/03/2023
12	DOLCI, GELATI E FRUTTA	Sommelier Roberto Pisano	30/03/2023
13	IL CIOCCOLATO	Sommelier Roberto Pisano	31/03/2023
14	CENA DIDATTICA	Sommelier Pina Pilloni	03/04/2023
15	ESAME SCRITTO	<i>Sommelier</i>	18/04/2023
16	ESAME ORALE	<i>Sommelier</i>	09/05/2023

Il calendario potrebbe subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

DIRETTORE DEL CORSO: Sommelier Nicola Pandolfi

REFERENTE DEL SERVIZIO: Sommelier Luigi Regaglia

REFERENTE DIDATTICO: Sommelier Antonio Furesi