



Associazione Italiana Sommelier
SARDEGNA

DELEGAZIONE CAGLIARI - CALENDARIO DEL CORSO SOMMELIER

TERZO LIVELLO CAGLIARI - FEBBRAIO 2023

PROGRAMMAZIONE TERZO LIVELLO - CAGLIARI

1	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Sommelier Giuseppina Pilloni	15/02/2023
2	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Sommelier Giuseppina Pilloni	28/02/2023
3	CEREALI	Sommelier Antonello Raimondi	02/03/2023
4	CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE	Sommelier Giuseppina Pilloni	06/03/2023
5	FORMAGGI 1	Sommelier Antonello Raimondi	21/03/2023
6	FORMAGGI 2	Sommelier Antonello Raimondi	23/03/2023
7	FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Sommelier Eddy Furlan	27/03/2023
8	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Sommelier Roberto Pisano	29/03/2023
9	PRODOTTI DI SALUMERIA	Sommelier Roberto Pisano	03/04/2023
10	UOVA E SALSE	Sommelier Giuseppina Pilloni	04/04/2023
11	PRODOTTI DELLA PESCA	Sommelier Roberto Dessanti	11/04/2023
12	DOLCI, GELATI E FRUTTA	Sommelier Roberto Pisano	19/04/2023
13	IL CIOCCOLATO	Sommelier Roberto Pisano	27/04/2023
14	CENA DIDATTICA	Sommelier Giuseppina Pilloni	08/05/2023
	PROVA SCRITTA		23/05/2022
	PROVA ORALE		15/06/2022

Il calendario potrebbe subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

DELEGATO DI ZONA: Sommelier Simona Gulli

DIRETTORE DEL CORSO: Sommelier Giuseppina Pilloni

REFERENTE DIDATTICO: Sommelier Antonio Furesi

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