



AIS | Sardegna

DELEGAZIONE GALLURA - CALENDARIO DEL CORSO PER SOMMELIER

TERZO LIVELLO OLBIA – 2025-26

PROGRAMMAZIONE TERZO LIVELLO – OLBIA

1	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Sommelier Leonardo Taddei	MER 12/11/2025
2	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Sommelier Leonardo Taddei	GIO 13/11/2025
3	UOVA SALSE ERBE AROMATICHE SPEZIE E CONDIMENTI	Sommelier Giuseppina Pilloni	MER 19/11/2025
4	PRODOTTI DELLA PESCA	Sommelier Roberto Dessanti	VEN 21/11/2025
5	CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Sommelier Antonello Raimondi	LUN 24/11/2025
6	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO	Sommelier Manuela Cornelli	GIO 27/11/2025
7	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Sommelier Roberto Pisano	MER 03/12/2025
8	PRODOTTI DI SALUMERIA	Sommelier Roberto Pisano	GIO 04/12/2025
xx	LEZIONE DI RIPASSO		VEN 12/12/2025
9	FORMAGGI	Sommelier Antonello Raimondi	LUN 15/12/2025
10	PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	Sommelier Roberto Pisano	GIO 15/01/2026
11	IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFE'	Sommelier Roberto Pisano	VEN 16/01/2026
12	APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Sommelier Leonardo Taddei	MAR 20/01/2026
13	PROVA PRATICA DIDATTICA 2	Sommelier Leonardo Taddei	MAR 21/01/2026
	ESAME SCRITTO		GIO 05/02/2026
	ESAME ORALE		LUN 16/02/2026

Il calendario potrebbe subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

DIRETTORE DEL CORSO: Sommelier Luigi Regaglia

REFERENTE DIDATTICO: Sommelier Roberto Dessanti

ORARIO LEZIONI: 19.30 – 22.00 Ubicazione del Corso: Aviazione Generale Runway – OLBIA