

DELEGAZIONE CAGLIARI - CALENDARIO DEL CORSO SOMMELIER

TERZO LIVELLO CAGLIARI - FEBBRAIO 2025

PROGRAMMAZIONE TERZO LIVELLO - CAGLIARI

	AGGIORNAMENTO TECNICA DEGUSTAZIONE	Sommelier Cristiano Cini	18/02/2025
1	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Sommelier Giuseppina Pilloni	20/02/2025
2	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO- VINO	Sommelier Giuseppina Pilloni	26/02/2025
3	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Sommelier Roberto Pisano	03/03/2025
4	PRODOTTI DI SALUMERIA	Sommelier Roberto Pisano	04/03/2025
5	PRODOTTI DELLA PESCA	Sommelier Roberto Dessanti	11/03/2025
6	UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	Sommelier Giuseppina Pilloni	12/03/2025
7	CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Sommelier Eddy Furlan	18/03/2025
8	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO	Sommelier Eddy Furlan	19/03/2025
9	PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	Sommelier Roberto Pisano	26/03/2025
10	IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFE'	Sommelier Roberto Pisano	27/03/2025
11	FORMAGGI	Sommelier Antonello Raimondi	01/04/2025
12	PROVA PRATICA DIDATTICA 2	Sommelier Luca Giordana	14/04/2025
13	APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Sommelier Luca Giordana	15/04/2025
	PROVA SCRITTA		06/05/2025
	PROVA ORALE		22/05/2025

Il calendario potrebbe subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

DIRETTORE DEL CORSO: Sommelier Simona Gulli

REFERENTE DIDATTICO: Sommelier Roberto Dessanti

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

ORARIO LEZIONI: Turno UNICO dalle 20:00 alle 22:15