

Programmazione 3° Livello Montalcino '21

Data	Argomento della Lezione	Docente/Degustatore Firma
15/02/21	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	
Giovedì 18/02/21	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	
22/02/21	3 – UOVA E SALSE	
01/03/21	4 – CONDIMENTI ERBE AROMATICHE SPEZIE	
08/03/21	5 – CEREALI	
15/03/21	6 – PRODOTTI DELLA PESCA	
22/03/21	7 – CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA	
29/03/21	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA	
Martedì 06/04/21	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	
12/04/21	10 – FORMAGGI 1^ PARTE	
Giovedì 15/04/21	11 – FORMAGGI 2^ PARTE	
19/04/21	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA	
26/04/21	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO	
Giovedì 29/04/21	14 – CENA DIDATTICA	

Il Direttore del Corso

MARCELLO VAGINI

Il Presidente di Sezione

CRISTIANO CINI

ESAME SCRITTO:**GIOVEDÌ 13 MAGGIO '21 DALLE ORE 16,00****ESAME ORALE:****GIOVEDÌ 27 MAGGIO '21 DALLE ORE 9,30 ALLE 16,00**