

Programmazione 3° Livello Montalcino '21 – '22

Data	Argomento della Lezione	Docente/Degustatore Firma
08/11/21	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	
15/11/21	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	
22/11/21	3 – UOVA E SALSE	
29/11/21	4 – CONDIMENTI ERBE AROMATICHE SPEZIE	
06/12/21	5 – CEREALI	
13/12/21	6 – PRODOTTI DELLA PESCA	
20/12/21	7 – CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA	
10/01/22	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA	
17/01/22	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	
24/01/22	10 – FORMAGGI 1^ PARTE	
27/01/22	11 – FORMAGGI 2^ PARTE	
31/01/22	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA	
07/02/22	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO	
10/02/22	14 – CENA DIDATTICA	

Il Direttore del Corso

MARCELLO VAGINI

Il Presidente di Sezione

CRISTIANO CINI

ESAME SCRITTO:**28 FEBBRAIO '22 DALLE ORE 16,00****ESAME ORALE:****16 MARZO '22 DALLE ORE 9,30 ALLE 16,00**