



F I S A R

**DELEGAZIONE
ALESSANDRIA - ASTI**

**Corso Sommelier
3 Livello**

**Abbinamento
cibo - vino**

7 MARZO 2023

**12 lezioni
Ad ogni portata sarà
abbinato un vino**

***ESAME SCRITTO
ESAME ORALE***



F I S A R

**giorno e orario lezioni
martedì ore 20,30**

**Sede del corso
Ristorante Bo Russ
Via Giuseppe Garibaldi,
98, Acqui Terme .**

ESAME FINALE

Prova scritta

martedì 6 giugno ore 20,30

Prova di servizio e prova orale

sabato 10 giugno ore 9.30

domenica 11 giugno ore 9.30

PROGRAMMA

LEZIONE 1

" ALIMENTAZIONE " martedì 7 marzo ore 20,30
Il cibo e le sensazioni gusto olfattive, preparazioni e cotture rilevanti per l'abbinamento.

LEZIONE 2

" METODOLOGIA DELL'ABBINAMENTO"
martedì 14 marzo ore 20,30
Caratteristiche organolettiche degli alimenti, ruolo dei vini in abbinamento, regole fondamentali dell'abbinamento, metodo di valutazione dell'abbinamento cibo-vino

LEZIONE 3

" ANTIPASTI". martedì 21 marzo ore 20,30
Portate: Insalata russa, tentacolo di polpo scottato su crema di cannellini, caponet.

LEZIONE 4

" PRIMI PIATTI , SALSE E CONDIMENTI"
martedì 28 marzo ore 20,30
Portate: Trofie al pesto genovese dop, lasagnetta al ragù di cinghiale.

LEZIONE 5

" LE CARNI " martedì 4 aprile ore 20,30
Portate: Battuta di fassona, gnocchi al ragù bianco di coniglio, guancia brasata.

LEZIONE 6

" IL PESCE " martedì 11 aprile ore 20,30
Portate: Tartare di tonno, calamarata.

LEZIONE 7

" VERDURE, FUNGHI, TARTUFI "
martedì 18 aprile ore 20,30
Portate: Bon appetit, sformato di porri con fonduta, polenta e funghi porcini.

LEZIONE 8

" I SALUMI".
martedì 2 maggio ore 20,30
Portate: Salame cotto - crudo- pancetta, rigatoni all'amatriciana, cotechino con purè di fave.

LEZIONE 9

"I FORMAGGI "
martedì 9 maggio ore 20,30
Portate: Tagliere di formaggi.

LEZIONE 10

" I DOLCI " martedì 16 maggio ore 20,30
Portate:Panna cotta del Bo Russ, tiramisù, salame al cioccolato

LEZIONE 11

" CUCINA DEL TERRITORIO "
martedì 23 maggio ore 20,30
Portate: Vitello tonnato, ravioli al pin, torta di nocciole

LEZIONE 12

" IL SOMMELIER E LA TAVOLA "
martedì 30 maggio ore 20,30



MODALITA' ISCRIZIONE

Inviatemi la vostra adesione tramite mail con allegato copia del bonifico

Costo del corso 550 euro

*Per info
Direttore del Corso
Sommelier Marco Cavallotto
e-mail : cavallotto.ctn@fisar.com
cell. 3470627125*

PAGAMENTO

*Pagamento entro il giorno
28 febbraio 2023
mediante bonifico bancario sul c/c
bancario intestato a Delegazione FISAR
Alessandria Asti IBAN
IT69T0503448420000000011335
indicando nella causale " nome -
cognome- corso terzo livello 2023
martedì , Acqui Terme" .
Inviare la contabile di pagamento.*

*unica soluzione :
quota corso 550 euro
entro il 28 febbraio 2023.*

*Due rate:
Anticipo corso 300 euro entro **28
febbraio 2023,***

*saldo corso 250 euro entro **11 aprile
2023***