



F I S A R

**DELEGAZIONE
ALESSANDRIA - ASTI**

**Corso Sommelier
3 Livello**

**Abbinamento
cibo - vino**

16 OTTOBRE 2024

**12 lezioni
Ad ogni portata sar 
abbinato un vino**

***ESAME SCRITTO
ESAME ORALE***



F I S A R

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

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

ESAME FINALE

Prova scritta

**mercoledì 19 febbraio 2025
ore 20,30**

**Prova di servizio e prova orale
sabato 1 marzo 2025 ore 9,30**

PROGRAMMA

LEZIONE 1

*" ALIMENTAZIONE "mercoledì 16 ottobre ore 20,30
Il cibo e le sensazioni gusto olfattive, preparazioni e
cotture rilevanti per l'abbinamento.*

LEZIONE 2

*" METODOLOGIA DELL'ABBINAMENTO"
Mercoledì 23 ottobre 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". mercoledì 30 ottobre ore 20,30
Portate: Insalata russa, tentacolo di polpo scottato
su crema di cannellini, caponet.*

LEZIONE 4

*" PRIMI PIATTI , SALSE E CONDIMENTI"
mercoledì 6 novembre ore 20,30
Portate: Trofie al pesto genovese dop, lasagnetta al
ragù di cinghiale.*

LEZIONE 5

*" LE CARNI " mercoledì 13 novembre ore 20,30
Portate: Battuta di fassona, gnocchi al ragù bianco di
coniglio, guancia brasata.*

LEZIONE 6.

*" IL PESCE " mercoledì 20 novembre ore 20,30
Portate: Tartare di tonno, calamarata.*

LEZIONE 7" VERDURE, FUNGHI, TARTUFI "

*mercoledì 27 novembre ore 20,30.
Portate: sformato di porri con fonduta, polenta e
funghi porcini.*

LEZIONE 8

*" I SALUMI".
mercoledì 4 dicembre ore 20,30
Portate: Salame cotto - crudo- pancetta, rigatoni
all'amatriciana, cotechino con purè di fave.*

LEZIONE 9

*"I FORMAGGI "
mercoledì 11 dicembre ore 20,30
Portate: Tagliere di formaggi.*

LEZIONE 10.

*" I DOLCI " mercoledì 8 gennaio ore 20,30
Portate:Panna cotta del Bo Russ, tiramisù, salame al
cioccolato*

LEZIONE 11

*" CUCINA DEL TERRITORIO "
mercoledì 15 gennaio ore 20,30
Portate: Vitello tonnato, ravioli al pin, torta di
nocciole*

LEZIONE 12

*" IL SOMMELIER E LA TAVOLA "
mercoledì 22 gennaio 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
25 settembre 2024
mediante bonifico bancario sul c/c
bancario intestato a Delegazione FISAR
Alessandria Asti IBAN
IT56G0569648420000003120X96
indicando nella causale " nome -
cognome- corso terzo livello 2023
mercoledì , Acqui Terme" .
Inviare la contabile di pagamento.*

*unica soluzione :
quota corso 550 euro
entro il 25 settembre 2024.*

*Due rate:
Anticipo corso 300 euro entro **25**
settembre 2024,*

*saldo corso 250 euro entro **11**
dicembre 2024*