



**F I S A R**

**DELEGAZIONE  
ALESSANDRIA - ASTI**

**Corso Sommelier  
3 Livello**

**Abbinamento  
cibo - vino**

**8 MARZO 2023**

**12 lezioni  
Ad ogni portata sarà  
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 7 giugno ore 20,30**

**Prova di servizio e prova orale**

**sabato 17 giugno ore 9.30**

# PROGRAMMA

## LEZIONE 1

" ALIMENTAZIONE " mercoledì 8 marzo ore 20,30  
*Il cibo e le sensazioni gusto olfattive, preparazioni e cotture rilevanti per l'abbinamento.*

## LEZIONE 2

" METODOLOGIA DELL'ABBINAMENTO"  
Mercoledì 15 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". mercoledì 22 marzo ore 20,30  
*Portate: Insalata russa, tentacolo di polpo scottato su crema di cannellini, caponet.*

## LEZIONE 4

" PRIMI PIATTI , SALSE E CONDIMENTI"  
mercoledì 29 marzo ore 20,30  
*Portate: Trofie al pesto genovese dop, lasagnetta al ragù di cinghiale.*

## LEZIONE 5

" LE CARNI " mercoledì 5 aprile ore 20,30  
*Portate: Battuta di fassona, gnocchi al ragù bianco di coniglio, guancia brasata.*

## LEZIONE 6

" IL PESCE " mercoledì 12 aprile ore 20,30  
*Portate: Tartare di tonno, calamarata.*

## LEZIONE 7

" VERDURE, FUNGHI, TARTUFI "  
mercoledì 19 aprile ore 20,30  
*Portate: Bon aptit, sformato di porri con fonduta, polenta e funghi porcini.*

## LEZIONE 8

" I SALUMI".  
mercoledì 3 maggio ore 20,30  
*Portate: Salame cotto - crudo- pancetta, rigatoni all'amatriciana, cotechino con purè di fave.*

## LEZIONE 9

"I FORMAGGI "  
mercoledì 10 maggio ore 20,30  
*Portate: Tagliere di formaggi.*

## LEZIONE 10

" I DOLCI " mercoledì 17 maggio ore 20,30  
*Portate:Panna cotta del Bo Russ, tiramisù, salame al cioccolato*

## LEZIONE 11

" CUCINA DEL TERRITORIO "  
mercoledì 24 maggio ore 20,30  
*Portate: Vitello tonnato, ravioli al pin, torta di nocciole*

## LEZIONE 12

" IL SOMMELIER E LA TAVOLA "  
mercoledì 31 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  
mercoledì , 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***