



## ***Programma del Corso per Sommelier - 3° Livello Metodologia dell'Abbinamento Cibo – Vino***

***Dalla teoria di una scheda grafica alle prove pratiche nei banchi di assaggio con le diverse tipologie di vino abbinato a molteplici preparazioni di cibo  
Classificazione, produzione e caratteristiche organolettiche del cibo.***

***Sede del corso : Ristorante Calypso Via S. Angelo 11 Firenze  
Traversa tra Via Pisana e Via del Pollaiuolo***

### ***1^ Lezione (Martedì 9 Ottobre 2012 Ore 20.15 – inizio 20.30)***

**Analisi sensoriale del cibo. Alimenti e principi nutritivi: composizione e sensazione organolettica. Tecniche sull'abbinamento tra cibo e vino. Il grafico di composizione e la metodologia di base. L'importanza della temperatura. Assaggi di prodotti a differente temperatura e abbinamento con i vini.**

### ***2^ Lezione (Martedì 16 Ottobre ore 20.30)***

**Gli antipasti e i Vini.**

**Antipasti freddi e antipasti caldi: prodotti di salumeria; fritto e crostini.**

### ***3^ Lezione (Martedì 23 Ottobre ore 20.30)***

**I primi piatti: il riso, le minestre, le paste speciali con ripieno e i Vini.**

### ***4^ Lezione (Martedì 30 Ottobre ore 20.30)***

**I primi piatti: la pasta di grano duro, i condimenti e i Vini.**

***Con la partecipazione del "Pastificio Fabbri"***

**Le paste secche: lunga, corta e piccola; le paste speciali all'uovo.**

### ***5^ Lezione (Martedì 6 Novembre ore 20.30)***

**I secondi di pesce, i contorni e i Vini. I vari metodi di cottura**

**Pesce azzurro e pesce bianco: al forno, alla griglia e in umido**

### ***6^ Lezione (Martedì 13 Novembre ore 20.30)***

**I secondi di carne, i contorni e i Vini.**

**Carni bianche, rosse e scure.**

### ***7^ Lezione (Martedì 20 Novembre ore 20.30)***

**Le preparazioni dolciarie e i Vini dolci, liquorosi e passiti.**

**Dolci di pasta frolla, pasta sfoglia, dolci freddi, pasticceria secca.**

### ***8^ Lezione (Martedì 27 Novembre ore 20.30)***

**I Salumi: Salumi insaccati e Salumi non insaccati; funzione del Sommelier**

**Ripasso generale sulle tecniche di abbinamento**

### ***9^ Lezione (Martedì 4 Dicembre – ore 20.00)***

**Esame finale. Correzione degli elaborati.**

**Possibilità di partecipare ad una degustazione di Spumanti e Champagne**

**Ogni sera degusteremo e commenteremo 3/4 differenti piatti accompagnati da 3/4 vini.**

**Supporto didattico: "Professione Enogastronomo"**

**La quota di partecipazione comprensiva delle cene, dei vini e del supporto didattico è di 450 €.**

**Le lezioni alle quali una persona risulta assente sono recuperabili, senza costi aggiuntivi.**

**Info: [www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it) [info@ilsantuccio.it](mailto:info@ilsantuccio.it) cell. 347-3353985**