



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 abbinata a molteplici preparazioni di cibo
Classificazione, produzione e caratteristiche organolettiche del cibo.***

***Sede del corso : Ristorante Luxury Lounge
Via Empoli 6 Firenze; zona Viale Etruria***

1^ Lezione (Martedì 11 Ottobre 2011 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 18 Ottobre ore 20.30)

Gli antipasti e i Vini.

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

3^ Lezione (Martedì 25 Ottobre ore 20.30)

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

4^ Lezione (Martedì 8 Novembre 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 15 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 22 Novembre ore 20.30)

I secondi di carne, i contorni e i Vini.

Carni bianche, rosse e scure.

7^ Lezione (Martedì 29 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 6 Dicembre ore 20.30)

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

Ripasso generale sulle tecniche di abbinamento

9^ Lezione (Martedì 13 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 470 €.

Le lezioni alle quali una persona risulta essente sono recuperabili al prossimo corso.

Info: www.ilsantuccio.it info@ilsantuccio.it cell. 347-3353985