



Il Santuccio

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

Scheda per l'abbinamento cibo vino

Sede del corso

Ristorante DE' BARDI - Via De' Bardi 27 Firenze

(Dopo le ore 20.00 è possibile entrare nella ZTL e parcheggiare sui Lungarni)

1^a Lezione (Lunedì 10 Ottobre Ore 20.45 – inizio 21.00)

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.

2^a Lezione (Lunedì 17 Ottobre ore 20.45)

Gli antipasti e i Vini.

Antipasti freddi e antipasti caldi.

3^a Lezione (Lunedì 24 Ottobre ore 20.45)

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

4^a Lezione (Lunedì 7 Novembre ore 20.45)

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^a Lezione (Lunedì 14 Novembre ore 20.45)

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^a Lezione (Lunedì 21 Novembre ore 20.45)

I secondi di carne, i contorni e i Vini.

Carni bianche, rosse e scure.

7^a Lezione (Lunedì 28 Novembre ore 20.45)

Incontro con i Consorzi Italiani, assaggi e degustazioni delle eccellenze italiane.

La funzione del Sommelier

Ripasso generale sulle tecniche di abbinamento

8^a Lezione (Lunedì 5 Dicembre ore 20.45)

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

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

9^a Lezione (Lunedì 12 Dicembre – ore 20.00)

Esame finale. Correzione degli elaborati.

Sarà possibile recuperare gratuitamente le lezioni in cui si è assenti.

Quota di iscrizione all'Associazione 2022: 50 Euro. Quota di iscrizione al corso: 450 € .

Per iscriversi è necessario lasciare un acconto di 50 € durante le serate dei corsi o all'Enoteca Vignoli o facendo un bonifico all'Associazione Il Santuccio al seguente Iban: IT67R076010280000024509531 con causale "Quota Associativa 2022" se non siete ancora iscritti o "Terzo Livello" se già iscritti e automaticamente vi riserveremo anche un posto per il 3° Livello.

Info: www.ilsantuccio.it info@ilsantuccio.it Cell. 3473353985 tel. 055 5397658 (orario ufficio)