AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

Corso n. 68 III livello – aprile 2017

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Lunedì****03/04/2017** |  1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO  |
| **Lunedì****10/04/2017** |  2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO |
| **Martedì****18/04/2017** |  3 - UOVA E SALSE |
| **Lunedì****24/04/2017** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** |
| **Martedì****02/05/2017** | **5 - CEREALI** |
| **Martedì****09/05/2017** | **6 – PRODOTTI DELLA PESCA** |
| **Giovedì****11/05/2017** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** |
| **Lunedì****15/05/2017** |  **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** |
| **Giovedì****18/05/2017** |  9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI |
| **Lunedì****22/05/2017** |  10 – FORMAGGI I |
| **Giovedì****25/05/2017** | **11 – FORMAGGI II**  |
| **Lunedì****29/05/2017** | **12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA** |
| **Giovedì****01/06/2017** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** |
| **Lunedì****05/06/2017** |  14  - CENA DIDATTICA |

##

## Il Direttore del Corso                                                Il Presidente di Sezione

Tommaso Luongo Nicoletta Gargiulo

**Luogo : Hotel Reinassance –** Via Nuova Ponte di Tappia, 25

80133 Napoli -  **Orario : 20,00**