AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

Corso n. 114 III livello - ottobre 2020

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Martedì**  **8 ott 2019** | 1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO |
| **Martedì**  **15 ott 2019** | 2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO |
| **Martedì**  **22 ott 2019** | 3 - UOVA E SALSE |
| **Martedì**  **29 ott 2019** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** |
| **Martedì**  **5 nov 2019** | **5 - CEREALI** |
| **Mercoledì**  **13 nov 2019** | **6 – PRODOTTI DELLA PESCA** |
| **Martedì**  **19 nov 2019** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** |
| **Martedì**  **26 nov 2019** | **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** |
| **Martedì**  **3 dic 2019** | 9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI |
| **Martedì**  **10 dic 2019** | 10 – DOLCI, GELATI E FRUTTA |
| **Martedì**  **17 dic 2019** | **11 – DOLCI AL CIOCCOLATO** |
| **Martedì**  **7 gen 2020** | **12 –FORMAGGI 1** |
| **Martedì**  **14 gen 2020** | **13 –FORMAGGI 2** |
| **Martedì**  **21 gen 2020** | 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**