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**