AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

Corso n. 126 e 137 III livello - ottobre 2021

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Mercoledì****27 ott 2021** |  1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO  |
| **Mercoledì****3 nov 2021** |  2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO |
| **Mercoledì****10 nov 2021** |  3 - UOVA E SALSE |
| **Mercoledì****17 nov 2021** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** |
| **Mercoledì****24 nov 2021** | **5 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI**  |
| **Mercoledì****1 dic 2021** | **6 – CEREALI** |
| **Mercoledì****15 dic 2021** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** |
| **Mercoledì****12 gen 2022** |  **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** |
| **Mercoledì****19 gen 2022** |  9 – PRODOTTI DELLA PESCA |
| **Mercoledì****26 gen 2022** |  10 – FORMAGGI I |
| **Mercoledì****2 feb 2022** | **11 – FORMAGGI II**  |
| **Mercoledì****9 feb 2022** | **12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA** |
| **Mercoledì****16 feb 2022** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** |
| **Mercoledì****23 feb 2022** |  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**