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**