AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

Corsi n. 146-159-III livello - ottobre 2022

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Lunedì**  **17 ott 2022** | 1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO |
| **Martedì**  **25 ott 2022** | 2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO |
| **Lunedì**  **31 ott 2022** | 3 - UOVA E SALSE |
| **Lunedì**  **7 nov 2022** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** |
| **Lunedì**  **14 nov 2022** | **5. Cereali** |
| **Lunedì**  **21 nov 2022** | **6 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI** |
| **Lunedì**  **28 nov 2022** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** |
| **Lunedì**  **5 dic 2022** | **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** |
| **Lunedì**  **12 dic 2022** | 9 – PRODOTTI DELLA PESCA |
| **Lunedì**  **9 gen 2023** | 10 – FORMAGGI I |
| **Lunedì**  **16 gen 2023** | **11 – FORMAGGI II** |
| **Lunedì**  **23 gen 2023** | **12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA** |
| **Lunedì**  **30 gen 2023** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** |
| **Lunedì**  **6 feb 2023** | 14 - CENA DIDATTICA |

## 

## Il Direttore del Corso                                                Il Presidente di Sezione

Tommaso Luongo Tommaso Luongo

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

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