

## CORSI DI ENOLOGIA E DEGUSTAZIONE

### **CORSO di 1° Livello**

**Durata 18 ore (2 ore e mezza settimanali) -  
7 incontri**

Il corso si propone di fornire gli elementi basilari *dell'arte del Vino* in funzione di una *corretta degustazione*.

Inizio **martedì 2.11.2010** orario **20 - 22,30**

### **CORSO di 2° Livello**

**Durata 18 ore (2 ore e mezza settimanali) -  
7 incontri**

Il corso si propone di studiare l'enografia nazionale: le D.O.C. e le D.O.C.G. e i vitigni autoctoni delle regioni italiane con degustazione dei vini tipici del territorio.

Inizio **martedì 11.01.2011** orario **20 - 22,30**

### **CORSO di 3° Livello**

**Durata 18 ore (2 ore e mezza settimanali) -  
7 incontri**

Il corso si propone di fare l'analisi organolettica dei cibi e dei vini in funzione di abbinamenti corretti

Inizio **giovedì 13.01.2011** orario **20 - 22,30**

## CORSI DI CUCINA

**Durata 15 ore (2 ore e mezza settimanali)-  
6 incontri**

I corsi sono pratici e hanno lo scopo di insegnare come ci si organizza, quali sono i metodi base ed i trucchi per la preparazione di salse, antipasti, primi, secondi a base di carne e pesce, contorni e dessert.

Alla fine di ogni lezione, si degusteranno e si commenteranno assieme i piatti preparati.

### **1° CORSO**

Inizio **giovedì 4.11. 2010** orario **18 - 20,30**

### **2° CORSO**

Inizio **giovedì 13.01. 2011** orario **18 - 20,30**

### **CORSO DI CULTURA E DEGUSTAZIONE della BIRRA**

**Durata 10 ore (2 ore e mezza settimanali)-**

**4 incontri**

Il corso si propone di dare le nozioni per una corretta analisi organolettica delle birre con lo sviluppo della tecnica di degustazione ad ogni serata.

Inizio mercoledì 3.11.2010 orario 20 - 22,30

### **CORSO DI CULTURA E DEGUSTAZIONE dell'OLIO DI OLIVA**

**Durata 8 ore (2 ore e mezza settimanali)-**

**3 incontri**

La filiera dell'olio dall'albero alla tavola - le caratteristiche degli oli italiani - aspetti nutrizionali dell'olio e il suo uso in cucina - guida ad una degustazione corretta dell'olio d'oliva

Inizio mercoledì 1.12.2010 orario 20 - 22,30