

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

**3°** liv serale

**Lecco**

dal 20/09/2023

al 25/01/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Garbagnate Monastero (LC),  
Quality Hotel San Martino, Viale  
Europa, 4**

**Per informazioni**

**rossella.ronzoni@aislombardia.it**

*Il 3° Livello affronta la tecnica della degustazione del cibo e, soprattutto, dell'abbinamento cibo-vino, attraverso l'utilizzo di una scheda grafica e di prove pratiche di assaggio di cibi con vini di diverse tipologie. Al termine dell'intero percorso formativo è previsto un esame di abilitazione, superato il quale si consegue il titolo di Sommelier AIS.*

Il corso è composto da **14 lezioni in aula in presenza**, al termine delle quali è possibile **sostenere l'esame**, che è composto da un esame scritto e un esame orale che si svolgono nella sede dove si è tenuto il corso. I tempi per sostenere l'esame sono di 5 anni dal termine del corso di terzo livello. Non è obbligatorio sostenere l'esame al termine del corso.

Il materiale didattico fornito è di grande pregio e comprende:

- 1 Libro di testo esclusivo edito dall'Associazione Italiana Sommelier
- 1 Quaderno con le schede per le diverse analisi sensoriali

## **Per iscriversi al corso di 3° livello serve:**

- Essere in regola con la quota associativa dell'anno in corso
- Aver frequentato il corso di secondo livello entro 5 anni dalla data di inizio di questo corso
- Essere in regola con il numero di assenze nel corso di secondo livello

## **Come iscriversi**

Per procedere all'iscrizione online del corso di TERZO livello, è necessario essere registrati al sito di AIS Lombardia, [www.aislombardia.it](http://www.aislombardia.it).

## **Pagamento**

Il costo del corso di 3° livello può essere pagato nella sua totalità (Nexi) o a rate (Paypal). Per ulteriori informazioni, contatta il referente della delegazione (vedi box in alto a destra).

## **Agevolazioni**

Le persone che, al momento dell'acquisto del corso, risultano avere meno di 25 anni, hanno diritto a uno

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

**3<sup>o</sup>** liv serale

**Lecco**

dal 20/09/2023

al 25/01/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Garbagnate Monastero (LC),**

Quality Hotel San Martino, Viale

Europa, 4

**Per informazioni**

[rossella.ronzoni@aislombardia.it](mailto:rossella.ronzoni@aislombardia.it)

sconto di € 50.00. Fa fede la data di nascita al momento dell'iscrizione al corso.

## **Documento fiscale**

Chi desidera la fattura, all'importo del costo corso verrà aggiunta l'IVA 22%. Nel corpo della fattura verrà indicato il nome e cognome del corsista.

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

**3<sup>o</sup>** liv serale

**Lecco**

dal 20/09/2023

al 25/01/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Garbagnate Monastero (LC),  
Quality Hotel San Martino, Viale  
Europa, 4**

**Per informazioni**

**rossella.ronzoni@aislombardia.it**

## Programma: calendario e contenuti

*Mercoledì 20 Settembre 2023*

### **Analisi sensoriale del cibo e del vino**

Composizione degli alimenti in funzione delle caratteristiche organolettiche. Influenza dei diversi metodi di cottura, trasformazione e conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Introduzione alle sensazioni derivanti dall'assaggio del cibo ed alla tecnica dell'abbinamento. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e della terminologia AIS.

*Riconoscimento delle diverse sensazioni gusto-olfattive del cibo. Assaggi di: pane senza sale, burro, acciuga salata (min. due filetti), pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico, e di un vino bianco aromatico o semi aromatico morbido.*

*Giovedì 28 Settembre 2023*

### **Tecnica dell'abbinamento cibo-vino**

Cenni sulla ristorazione italiana ed internazionale tra tradizione e modernità e sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino e del food pairing. La Tecnica dell'abbinamento AIS. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi e dei vini e la scheda di abbinamento cibo-vino AIS.

*Assaggi e abbinamento di una fettina di mortadella e di un formaggio stagionato a pasta dura (es. pecorino) con confettura di frutta bianca e di frutta rossa con un vino bianco morbido di buona struttura ed evoluzione ed un vino rosso morbido, strutturato ed evoluto.*

*Giovedì 19 Ottobre 2023*

### **Condimenti, erbe aromatiche e spezie**

Oli di oliva: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e degustazione. Aceto e Aceto Balsamico Tradizionale. Erbe aromatiche e spezie: utilizzo in cucina, caratteristiche organolettiche delle diverse preparazioni e abbinamenti.

*Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana padano con Aceto Balsamico Tradizionale con un vino bianco giovane e un vino rosso di buona struttura ed evoluzione.*

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

**3°** liv serale

**Lecco**

dal 20/09/2023

al 25/01/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Garbagnate Monastero (LC),**

Quality Hotel San Martino, Viale  
Europa, 4

**Per informazioni**

[rossella.ronzoni@aislombardia.it](mailto:rossella.ronzoni@aislombardia.it)

*Giovedì 26 Ottobre 2023*

## **Prodotti della pesca**

Pesci, crostacei e molluschi: composizione e tecniche di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza.

*Abbinamento di un'insalata di polpo con patate e di tartine con carpaccio di pesce (salmone o spada o tonno) o sushi e sashimi con un bianco da vitigno aromatico o semi aromatico ed uno spumante metodo classico*

*Giovedì 09 Novembre 2023*

## **Cereali, funghi, tartufi, ortaggi e legumi**

Primi piatti e piatti unici; cenni su sfarinati di frumento e pane. Paste alimentari e riso, caratteristiche organolettiche e abbinamento dei primi piatti. Cenni su altri cereali (mais e orzo).

Funghi, tartufi, legumi e ortaggi, composizione e caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.

*Abbinamento di un'insalata riso (o orzo o farro) con verdure e/o legumi e di una lasagna (o pasta al forno) con un vino bianco morbido ed un rosso giovane fresco (eventualmente vivace)*

*Martedì 14 Novembre 2023*

## **Carni bianche e rosse, selvaggina**

Carni: composizione delle diverse carni e tecniche di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.

*Abbinamento di pollo arrosto (o pollo alle mandorle, pollo al limone, pollo Tandoori) e arrosto (o spezzatino, rollata, stufato, brasato) di carne rossa (caldo) con un vino bianco di buona struttura ed un vino rosso di ottima struttura con caratterizzato da una spiccata percezione di alcol e tannino.*

*Giovedì 23 Novembre 2023*

## **Prodotti di salumeria**

Salumi: cenni su classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

**3°** liv serale

**Lecco**

dal 20/09/2023

al 25/01/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Garbagnate Monastero (LC),  
Quality Hotel San Martino, Viale  
Europa, 4**

**Per informazioni**

**rossella.ronzoni@aislombardia.it**

*Abbinamento di un salume insaccato ricco di grassezza (es. salame crudo, morbido, tagliato spesso), un salume a pezzo intero caratterizzato dalla sapidità (es. prosciutto crudo), un salume caratterizzato da una spiccata aromaticità, speziatura o affumicatura con un vino bianco morbido ed un vino rosso giovane e vivace.*

***Giovedì 30 Novembre 2023***

## **Formaggi**

Cenni sulla composizione del latte. Formaggi: produzione, classificazione ed introduzione alle principali tipologie in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento. Cenni su servizio e taglio.

*Abbinamento di mozzarella di bufala e di un formaggio stagionato a pasta dura con un vino bianco giovane con spiccata acidità e sapidità ed un vino rosso con evidente rotondità.*

***Martedì 05 Dicembre 2023***

## **Formaggi - Seconda parte**

Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.

*Abbinamento di Parmigiano Reggiano e gorgonzola naturale con un vino rosso strutturato ed evoluto e un Liquoroso dolce*

***Giovedì 11 Gennaio 2024***

## **Funghi, tartufi, ortaggi e legumi**

Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

*Abbinamento di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia con un vino bianco semiaromatico di discreta evoluzione e un vino rosso giovane.*

***Martedì 16 Gennaio 2024***

## **Prodotti di pasticceria, dolci, gelati e frutta**

Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti.

# Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

**3<sup>o</sup>** liv serale

**Lecco**

dal 20/09/2023

al 25/01/2024

dalle 20:45 alle 23:00

**Garbagnate Monastero (LC),**

Quality Hotel San Martino, Viale

Europa, 4

**Per informazioni**

**rossella.ronzoni@aislombardia.it**

Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

*Abbinamento di una crostata (con confettura o frutta fresca) e di un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito bianco.*

***Giovedì 25 Gennaio 2024***

**Cena didattica**

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.

*Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con diverse tipologie di vino.*

**Per la regolarità del corso sono consentite al massimo due assenze. Oltre le due assenze, sarà possibile, previo accordi con il delegato di riferimento, impostare eventuali recuperi nei corsi successivi che si svolgeranno nella stessa delegazione. Il limite di tempo per i recuperi oltre le due assenze è di 12 mesi dalla conclusione del corso.**

**AIS LOMBARDIA È ATTENTA AL BERE RESPONSABILE SERVENDO AI PROPRI CORSI UNA MODICA QUANTITÀ DI VINO, BIRRA E DISTILLATI**