

Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3° liv

pomeridiano

Milano

dal 13/02/2024

al 21/05/2024

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Hotel The Westin

Palace, Piazza della

Repubblica 20

Per informazioni

corsi@aismilano.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 **13 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.

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).

Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3° liv

pomeridiano

Milano

dal 13/02/2024

al 21/05/2024

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Hotel The Westin

Palace, Piazza della

Repubblica 20

Per informazioni

corsi@aismilano.it

Agevolazioni

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

pomeridiano

Milano

dal 13/02/2024

al 21/05/2024

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Hotel The Westin

Palace, Piazza della

Repubblica 20

Per informazioni

corsi@aismilano.it

Programma: calendario e contenuti

Martedì 13 Febbraio 2024

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.

Martedì 20 Febbraio 2024

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.

Martedì 05 Marzo 2024

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.

Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3° liv

pomeridiano

Milano

dal 13/02/2024

al 21/05/2024

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Hotel The Westin
Palace, Piazza della
Repubblica 20

Per informazioni
corsi@aismilano.it

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 12 Marzo 2024

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.

Martedì 19 Marzo 2024

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 (salmon e spada o tonno) o sushi e sashimi con un bianco da vitigno aromatico o semi aromatico ed uno spumante metodo classico

Martedì 26 Marzo 2024

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.

Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3° liv

pomeridiano

Milano

dal 13/02/2024

al 21/05/2024

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Hotel The Westin

Palace, Piazza della

Repubblica 20

Per informazioni

corsi@aismilano.it

Martedì 02 Aprile 2024

Prodotti di salumeria

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

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.

Martedì 09 Aprile 2024

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 30 Aprile 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 07 Maggio 2024

Prodotti di pasticceria, dolci, gelati e frutta

Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

3^o liv

pomeridiano

Milano

dal 13/02/2024

al 21/05/2024

dalle 15:30 alle 17:45

Milano, Hotel The Westin
Palace, Piazza della
Repubblica 20

Per informazioni
corsi@aismilano.it

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

Martedì 21 Maggio 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