



## **ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO**

Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Cenni relativi all'influenza di alcuni sistemi di cottura e di conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi.

Ripasso della tecnica della degustazione del vino e terminologia AIS.

Riconoscimento delle diverse sensazioni gusto-olfattive.

*Abbinamento: assaggi di pane, pesto alla genovese, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella con due vini.*

## **TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO – VINO**

Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi. Terminologia e scheda AIS di valutazione sensoriale del cibo. Scheda AIS di abbinamento cibo-vino.

*Abbinamento: pane con burro e olio extra vergine di oliva, pecorino stagionato con due vini.*

## **UOVA E SALSE**

Uova: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura. Burro e altri condimenti grassi. Salse: cenni su classificazione e preparazione; caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.

*Abbinamento: frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde con due vini.*

## **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.

*Abbinamento: una pietanza condita con burro e erbe aromatiche e una scaglia di formaggio Trentingrana con Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP con due vini.*

## **CEREALI**

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

*Abbinamento: insalata di quinoa e lasagne al forno con due vini.*

## **CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA**

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

*Abbinamento: rotolo di coniglio e spezzatino di manzo con due vini.*

## **PRODOTTI DI SALUMERIA**

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

*Abbinamento: Prosciutto crudo, Speck (o altro salume affumicato) e Salame molto aromatico/ speziato con due vini.*

## **PRODOTTI DELLA PESCA**

Pesci, crostacei e molluschi: composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche

e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza.

*Abbinamento: insalata di polpo con patate e tartina al salmone con due vini.*

## **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: funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e peperonata con due vini.*

## **FORMAGGI 1**

Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

*Abbinamento: Formaggio caprino fresco e Taleggio DOP con due vini.*

## **FORMAGGI 2**

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

*Abbinamento: Bagòss d'alpeggio di 24/28 mesi di stagionatura e Formaggio erborinato con due vini.*

## **DOLCI, GELATI E FRUTTA**

Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

*Abbinamento: crostata con confettura e un dolce alla crema con due vini.*

## **IL CIOCCOLATO**

Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.

*Abbinamento: dolce al cioccolato e due tipologie di cioccolato fondente con due vini.*

## **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 quattro vini.*

## Calendario sintetico delle lezioni

Data	Argomento
mercoledì 10 gennaio 2024	Ripasso tecnica degustazione vino
mercoledì 17 gennaio 2024	Tecnica abbinamento cibo - vino
mercoledì 24 gennaio 2024	Uova e salse
mercoledì 31 gennaio 2024	Condimenti e erbe aromatiche
mercoledì 7 febbraio 2024	Carni bianche, rosse e selvaggina
mercoledì 21 febbraio 2024	Formaggi 1
mercoledì 28 febbraio 2024	Salumi
mercoledì 6 marzo 2024	Pesci
mercoledì 13 marzo 2024	Verdure, funghi e tartufi
mercoledì 20 marzo 2024	Formaggi 2
mercoledì 27 marzo 2024	Cereali e derivati
mercoledì 3 aprile 2024	Vino, alimenti e salute
mercoledì 10 aprile 2024	Dolci
mercoledì 17 aprile 2024	Cioccolato
mercoledì 24 aprile 2024	Cena didattica
mercoledì 8 maggio 2024 19.30	Esame scritto
mercoledì 22 maggio 2024 9.30	Esame orale

***Termine delle iscrizioni: Venerdì 22 dicembre 2023***

***Per lo svolgimento del corso è necessario un numero minimo di partecipanti.***

### **SEDE DEL CORSO:**

**CENTRO FORMAZIONE AIS TRENINO - Viale Europa, 2 38060 Aldeno (TN)**

**GIORNO DI FREQUENZA: MERCOLEDÌ ORARIO LEZIONI 20:30 - 23:00**

## **MODALITA' D'ISCRIZIONE** **Compilare il modulo online sul seguente link:**

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfCeqYSBf\\_sXaxu2qNDhj-l6tVRNbUiOw9nvfAn175CkeSkaw/viewform?usp=pp\\_url](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfCeqYSBf_sXaxu2qNDhj-l6tVRNbUiOw9nvfAn175CkeSkaw/viewform?usp=pp_url)

Al ricevimento del modulo vi arriverà la conferma via mail dell'avvenuta iscrizione e i dettagli del versamento della quota di partecipazione.

## **COSTO DI PARTECIPAZIONE** : € 850,00

**da versare via bonifico bancario dal 27.12.2023 al 03.01.2024.** Il costo comprende il testo didattico (Il Cibo e il Vino, e Il Quaderno delle Degustazioni), gli abbinamenti cibo-vino per 14 lezioni e la cena didattica.

**NON comprende la quota associativa 2024 (€ 90,00) che il socio versa DIRETTAMENTE ad AIS NAZIONALE** ed è obbligatoria per poter accedere all'iscrizione.

Sul seguente link è possibile verificare lo stato di socio AIS e effettuare il pagamento della quota:

<https://portale.aisitalia.it/quote.aspx?v=2>

## **FREQUENZA**

In ogni livello del corso AIS sono ammesse al massimo due assenze. Il loro superamento preclude l'accesso all'esame finale.

## **ESAME FINALE**

**Mercoledì 8 maggio 2024 ore 19:30 - esame scritto**

**Mercoledì 22 maggio 2024 dalle ore 9:30 esame orale**

Al termine del Terzo Livello è previsto un esame finale; la prova è articolata in due giornate e verte a verificare la preparazione culturale e tecnico-pratica dell'aspirante Sommelier. I candidati che superano l'esame finale ricevono il Diploma da Sommelier AIS.

## **QUOTA D'ISCRIZIONE ALL'ESAME FINALE: € 40,00**

da versare via bonifico bancario dall'8 al 15 aprile 2024

## **CERTIFICAZIONE DI PAGAMENTO**

Il corso di formazione per sommelier è un'attività istituzionale rivolta esclusivamente ai soci. Pertanto, trattandosi di un contributo supplementare per attività istituzionale di cui all'ultima parte del comma 4 art. 4 del DPR 633/1972 è un'operazione esclusa da IVA. Al saldo del costo previsto corrisponde emissione di regolare ricevuta di pagamento utilizzabile per tutti i fini previsti per legge.

Il costo di partecipazione può essere versato solo al raggiungimento del numero minimo di allievi previsto, che viene segnalato con la comunicazione dell'accettazione dell'iscrizione. Il mancato versamento nei tempi previsti produce la perdita del diritto di precedenza che verrà ceduto alle domande di iscrizione già in lista di attesa. Ricordiamo che in caso di mancata partecipazione al corso o interruzione della frequentazione non sono previsti rimborsi.