



A.I.S. UMBRIA
Associazione Italiana Sommelier

3° Livello - Gubbio (PG)

Referente del corso	Sede del corso	Orario delle lezioni
Somm. Christian Belardi Cell.: +39 371.4247372 Email: christianbelardi@aisumbria.it	Agriturismo Casella del Piano Via Linosa,12 Gubbio (PG)	20,30 – 23,00

CALENDARIO

Martedì - 17/02/2026

I - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

Martedì - 24/02/2026

II - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Giovedì - 26/02/2026

III - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI

Martedì - 03/03/2026

IV - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

Mercoledì - 11/03/2026

V - PRODOTTI DELLA PESCA

Martedì - 17/03/2026

VI - PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO

Martedì - 24/03/2026

VII - CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA

Martedì - 31/03/2026

VIII - SALUMI

Mercoledì - 08/04/2026

IX - FORMAGGI

Mercoledì - 15/04/2026

X - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA

Martedì - 21/04/2026

XI - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ'

Martedì - 28/04/2026

XII - PROVA DIDATTICA II°

Martedì - 26/05/2026

XIII - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DI DEGUSTAZIONE