



A.I.S. UMBRIA  
Associazione Italiana Sommelier

## 3° Livello - Città di Castello (PG)

<b>Referente del corso</b> Somm. Tiziana Croci Cell.: +39 349.1543074 Email: tizianacroci@aisumbria.it	<b>Sede del corso</b> Hotel Ristorante "Il Boschetto" Via Aretina, 38/bis Città di Castello (PG)	<b>Orario delle lezioni</b> 20,30 – 23,00
---	---	--

### CALENDARIO

Martedì - 16/09/2025

#### I - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

Martedì - 23/09/2025

#### II - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Martedì - 30/09/2025

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

Martedì - 07/10/2025

#### IV - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

Martedì - 14/10/2025

#### V - PRODOTTI DELLA PESCA

Martedì - 21/10/2025

#### VI - PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO

Martedì - 28/10/2025

#### VII - CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA

Martedì - 04/11/2025

#### VIII - SALUMI

Martedì - 11/11/2025

#### IX - FORMAGGI

Martedì - 18/11/2025

#### X - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA

Martedì - 25/11/2025

#### XI - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ

Martedì - 02/12/2025

#### XII - PROVA DIDATTICA II°

Mercoledì - 10/12/2025

#### XIII - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DI DEGUSTAZIONE