Sezione territoriale: **CAMPANIA Delegazione Cilento e Vallo di Diano Ill Paestum n. 296**

Data	Argomento della Lezione
05/10/26 LUNEDI Ore 19,30	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
12/10/26 LUNEDI ORE 19,30	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
19/10/26 LUNEDI Ore 19,30	3- UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI
26/10/26 LUNEDI Ore 19,30	4-I PRODOTTI DELLA PESCA
02/11/26 LUNEDÌ Ore 19,30	5-CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
09/11/26 LUNEDI Ore 19,30	6- PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO
16/11/26 LUNEDI Ore 19,30	7-FORMAGGI
23/11/26 LUNEDI Ore 19,30	8- CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
30/11/25 LUNEDI Ore 19,30	9- IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFE
07/12/26 LUNEDI 19,30	10- PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA
14/12/26 LUNEDI Ore 19,30	11PRODOTTI DI SALUMERIA
21/12/26 LUNEDI ORE 19,30	12 -PROVA PRATICA DIDATTICA
12/01/27 MARTEDI 19,30	13 – Approfondimento tecnica di degustazione

ESAME SCRITTO 8/02/27
ESAME ORALE 22/02/26

Il Direttore del corso
MARIA SARNATARO

Il Presidente di sezione
Tommaso Luongo

Sede corso: Hotel Cerere – Paestum (Sa)
Orario: 19,30 – 21,30