**Calendario lezioni 3° livello 2022 Sede AIS Reggio Emilia Via F.lli Verri, 20/A RE**

**Sera: 20,00-22,30**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N** | **Data** | **Argomento lezione** | **Prova pratica** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 10/02/22Giovedì | Analisi sensoriale del cibo e del vino |  Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Cenni relativi all’influenza di diversi 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: assaggi di pane senza sale, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico e di un vino bianco aromatico o semiaromatico morbido. |
| 2 | 15/02/22Martedì | 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 di pane con burro e olio extravergine di oliva e di pecorino stagionato con un vino bianco di buona struttura ed evoluzione e un vino rosso giovane. |
| 3 | 24/02/22Giovedì | 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 di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde con un vino rosso e uno bianco, entrambi giovani. |
| 4 | 01/03/22Martedì  | 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 parmigiano reggiano con Aceto balsamico tradizionale con un vino bianco giovane e un vino rosso di buona struttura ed evoluzione. |
| 5 | 10/03/22Giovedì  | 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 di insalata di riso (con piselli, prosciutto cotto/mortadella, formaggio a cubetti e carote), lasagne al forno con un vino rosso giovane e vivace e un vino bianco morbido e sapido. |
| 6 | 15/03/22Martedì | 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 di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico e un vino bianco strutturato. |
| 8 | 22/03/22Martedì | Prodotti di salumeria |  Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell’abbinamento. | Abbinamento di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es. finocchiona, salame all’aglio o altro …) con uno Spumante Metodo Classico Rosè e un vino rosso giovane e vivace. |
| 7 | 29/03/22Martedì | 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 e sulla valutazione della freschezza. | Abbinamento di insalata di pollo e spezzatino di manzo con un vino bianco giovane e un vino rosso di media struttura ed evoluzione. |
| 9 | 07/04/22Giovedì | 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. |
| 10 | 12/04/22Martedì | Formaggi I | Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell’abbinamento. | Abbinamento di mozzarella di bufala campana e di un taleggio con un vino bianco semiaromatico e un vino rosso fresco. |
| 11 | 21/04/22Giovedì | Formaggi II | Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio. | Abbinamento di parmigiano reggiano e gorgonzola naturale con un vino rosso strutturato ed evoluto e un Liquoroso dolce o un Passito. |
| 12 | 28/04/22Giovedì | 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 di una crostata (con confettura o frutta fresca) e di un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito. |
| 13 | 05/05/22Giovedì | Dolci al cioccolato |  Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti. | Abbinamento di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente con un Passito importante e un Liquoroso o Aromatizzato. |
| 14 | 10/05/22Martedì | 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 differenti tipologie di vino. |
| 15 | 17/05/22Martedì | Ripasso | Prova d’esame | Preparazione per la prova d’esame finale |
|  | 24/05/22Martedì  | Prova scritta | **Quiz con risposte Vero/Falso e serie di domande con differenti opzioni di risposte corrette, da 1 a 4. Degustazione scritta di 2 vini e una prova di abbinamento cibo/vino.** |  |
|  | 07/06/22Martedì  | Prova pratica-orale | **Prova di servizio, prova di degustazione, colloquio con il Commissario di Esame** |  |