

PROGRAMMA

Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

1° LEZIONE – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO – Rel.: Marco Primolevo 17.02.14

- Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche
- Cenni relativi all'influenza dei 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 organolettiche con assaggi di pane senza sale, grissino salato o aromatizzato, olio extra vergine d'oliva, pesto alla genovese, formaggio a crosta fiorita, fettina di speck, biscotto con frutta secca o con gocce di cioccolato*
- *Degustazione di uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta*

2° LEZIONE – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO - Rel.: Marco Primolevo 24.02.14

- Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino
- Valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi in base alla loro composizione
- Terminologia e scheda AIS di valutazione sensoriale del cibo
- Scheda AIS di abbinamento cibo-vino
- *Abbinamento di pane con burro e con olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato con un vino bianco di buona evoluzione e un vino rosso giovane e vivace*

3° LEZIONE – UOVA E SALSE Relatore: Eugenio Tropeano 10.03.14

- Uova: composizione, caratteristiche organolettiche e utilizzo in cucina
- Burro ed altri condimenti grassi
- Salse: classificazione, preparazione e caratteristiche 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° LEZIONE – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE – Relat.: Teresa Ciccarone 03.03.14

- Oli di oliva: classificazione, caratteristiche e degustazione
- Aceto e Aceto balsamico tradizionale
- Erbe aromatiche e spezie: caratteristiche e loro utilizzo in cucina
- *Degustazione di due tipologie di oli extra vergine di oliva (con pane neutro). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana con Aceto Balsamico Tradizionale con un vino rosso evoluto e un vino bianco giovane*

5° LEZIONE – CEREALI Relatore: Marco Primolevo 17.03.14

- Sfarinati di frumento, pane e paste alimentari: classificazioni e caratteristiche organolettiche
- Riso ed altri cereali
- Mais e polenta
- *Abbinamento di insalata di riso senza sottaceti e lasagne al forno (o altra pasta gratinata) con un vino rosso vivace e un vino bianco giovane*

6° LEZIONE – PRODOTTI DELLA PESCA Relatore: Marco Primolevo 24.03.14

- Pesci, crostacei e molluschi: composizione, classificazione e caratteristiche organolettiche
- Valutazione della freschezza e tecniche di cottura
- *Abbinamento di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico o Franciacorta e un vino bianco evoluto*

7° LEZIONE – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA Relatore: M. Mastropierro 31.03.14

- Carni: composizione, classificazione e caratteristiche organolettiche delle diverse tipologie di carni
- *Abbinamento di insalata di pollo e spezzatino di manzo con un vino bianco giovane e un vino rosso di media struttura ed evoluzione*

8° LEZIONE – PRODOTTI DI SALUMERIA **Relatore: M. Mastropiero** **14.04.14**

- Salumi ed insaccati: classificazione, produzione e caratteristiche organolettiche
- *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 o Franciacorta Rosè e un vino rosso giovane e vivace*

9° LEZIONE – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI **Relatore: M. Mastropiero** **23.04.14**

- Funghi: composizione e caratteristiche organolettiche
- Tartufi: composizione e caratteristiche organolettiche
- Ortaggi e legumi: composizione e caratteristiche organolettiche
- *Abbinamento di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia con un vino bianco semiaromatico di buona evoluzione e un vino rosso giovane*

10° LEZIONE – FORMAGGI I **Relatore: Eugenio Tropeano** **28.04.14**

- Cenni sulla composizione del latte
- Formaggi: produzione, classificazione e caratteristiche generali, con specifico riferimento alle caratteristiche organolettiche
- *Abbinamento di mozzarella di bufala campana con un po' di origano e olio extra vergine di oliva e di un formaggio a crosta lavata con un vino bianco semiaromatico e un vino rosso giovane*

11° LEZIONE – FORMAGGI II **Relatore: Eugenio Tropeano** **05.05.14**

- Particolari tipologie di formaggi
- Il servizio del formaggio e gli abbinamenti
- *Abbinamento di Parmigiano Reggiano e gorgonzola naturale con un po' di miele con un vino rosso evoluto e un Liquoroso dolce*

12° LEZIONE – DOLCI, GELATI E FRUTTA **Relatore: Giuseppe Baldassarre** **12.05.14**

- Le principali paste di base
- La pasticceria secca e fresca
- Cenni su gelati e dessert a base di frutta
- *Abbinamento di una crostata (con marmellata o frutti di bosco o frutta fresca o frutta secca) e di un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito*

13° LEZIONE – DOLCI AL CIOCCOLATO **Relatore: Giuseppe Baldassarre** **19.05.14**

- Il cacao
- I dolci al cacao
- Il cioccolato: produzione, tipologie e diverse caratteristiche organolettiche
- *Abbinamento di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente con un Passito importante e un Liquoroso o Aromatizzato Dolce*

14° LEZIONE – CENA DIDATTICA **Relatore: Marco Primolevo** **26.05.14**

- Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino
- *Abbinamento delle diverse portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con differenti tipologie di vino*