

PROGRAMMA

Tecnica dell'abbinamento cibo-vino

1° LEZIONE – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO – Rel.: Marco Primolevo 06.10.15

Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Cenni relativi all'influenza di alcuni 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 semi aromatico morbido.

2° LEZIONE – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO - Rel.: Marco Primolevo 13.10.15

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 extra vergine di oliva e di pecorino stagionato con un vino bianco di buona struttura ed evoluzione e un vino rosso giovane.

3° LEZIONE – UOVA E SALSE Relatore: Eugenio Tropeano 20.10.15

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° LEZIONE – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE – Relat.: Michele De Lisa 27.10.15

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 grana padano con Aceto balsamico tradizionale con un vino bianco giovane e un vino rosso di buona struttura ed evoluzione.

5° LEZIONE – CEREALI Relatore: Marco Primolevo 10.11.15

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 (o altra pasta gratinata) con un vino rosso giovane e vivace e un vino bianco morbido e sapido.

6° LEZIONE – PRODOTTI DELLA PESCA Relatore: Marco Primolevo 17.11.15

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 di buona struttura ed evoluzione.

7° LEZIONE – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA Relatore: Vincenzo Carrasso 24.11.15

Carni: composizione delle diverse carni e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle 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: Vincenzo Carrasso** **09.12.15**

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 Rosé, e un vino rosso giovane e vivace.

9° LEZIONE – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI **Relatore: M. Mastropiero** **01.12.15**

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° LEZIONE – FORMAGGI I **Relatore: Eugenio Tropeano** **15.12.15**

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 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** **12.01.16**

Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.

Abbinamento di parmigiano reggiano e gorgonzola naturale con un po' di miele con un vino rosso strutturato ed evoluto e un Liquoroso dolce.

12° LEZIONE – DOLCI, GELATI E FRUTTA **Relatore: M. Mastropiero** **19.01.16**

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 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 – IL CIOCCOLATO **Relatore: M. Mastropiero** **26.01.16**

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° LEZIONE – CENA DIDATTICA **Relatore: Marco Primolevo** **02.02.16**

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.

Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con diverse tipologie di vino.

PROVA D'ESAME SCRITTA: **22/02/2016** dalle ore 15:00

PROVA D'ESAME ORALE: **14/03/2016** dalle ore 09:00