

Cibo e vino in equilibrio



prezzo

175 euro

 10 ore

 1 giorno a settimana 19.30 - 22.00

 4 lezioni di laboratorio

 docente FISAR

 materiale fornito in omaggio:
dispensa

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato all'abbinamento tra vino e cucina per comprendere come sapori, profumi, consistenze e tecniche di preparazione influenzino la scelta del vino. Attraverso degustazioni guidate saranno approfonditi i principali criteri per creare abbinamenti armoniosi ed equilibrati. L'obiettivo è far conoscere i principi fondamentali dell'abbinamento tra cibo e vino, imparando a valorizzare le caratteristiche di entrambi e a scegliere gli accostamenti più equilibrati.

Programma

- i principi dell'abbinamento: equilibrio, contrapposizione e concordanza
- analisi sensoriale di alimenti e vini: struttura, intensità e persistenza abbinamenti
- i principi fondamentali dell'abbinamento tra vino e cibo
- esercitazione pratica di degustazione e abbinamento, con analisi e confronto delle diverse combinazioni.



Certificazione

- attestato di frequenza

Prerequisiti

- maggiore età
- corso propedeutico "Dal bere al saper bere" o conoscenza delle tecniche di degustazione attraverso altri corsi frequentati