



Camera di Commercio
Nuoro



*Corso intensivo di 1° livello
dei tre previsti per il rilascio dell'attestato di*
**Maestro Sommelier Enogastronomo Esperto in
Analisi Sensoriale degli Alimenti e delle Bevande**
Sedi del corso: Bari Sardo e Loceri (Ogliastra)
Novembre/Dicembre 2011



- ◆ *Il primo percorso formativo sarà suddiviso in 12 incontri teorico-pratici di circa tre ore ed è indirizzato a coloro che desiderano conoscere meglio il mondo del vino, della birra, dei distillati, dell'olio, dei formaggi, dei salumi, dei mieli, del pane e delle acque minerali. Una particolare attenzione verrà riservata ai prodotti tipici e/o tradizionali nazionali, con un occhio di riguardo a quelli della regione nella quale si terrà il corso. Durante il corso si terranno degustazioni guidate di almeno quaranta vini di qualità, di birre speciali, di distillati, di acque minerali, di oli di oliva extra vergini, di pani, di formaggi, di salumi e di mieli.*
- ◆ *Le lezioni si svolgeranno su due sezioni settimanali: il pomeriggio del Venerdì, dalle 18.30 alle 21.30, e la mattina del Sabato dalle 10.00 alle 13.00.*
- ◆ *Tutte le lezioni saranno supportate da tecnologia informatica e tenute da docenti qualificati.*
- ◆ *L'ordine delle lezioni potrebbe subire delle variazioni.*

EPULAE

Accademia Internazionale per la Formazione e la Promozione della Cultura
Enogastronomica e dell'Analisi Sensoriale degli Alimenti

Per informazioni telefonare ai numeri:
339 7015745 / 0782 622940 / 070 3511391 / 347 1249013 / 3389777368
sede.nazionale@epulae.it

Web Magazine **Epulae News** www.epulaenews.it

