



Corso Terzo Livello Sommelier- 20260nnn

DIRETTORE DI CORSO: **ANTONIO MALVALDI** 338 8651586 email:antonio.malvaldi@gmail.com

#	DATA		ARGOMENTI E DOCENTI	ORARIO
1	07/09/2026	lunedì	Metodologia dell'abbinamento	20,15 Sede
2	14/09/2026	lunedì	Gli Antipasti	20,15 Ristor
3	21/09/2026	lunedì	Primi piatti , salse e condimenti	20,15 Ristor
4	28/09/2026	lunedì	Alimentazione	20,15 Sede
5	05/10/2026	lunedì	Le Carni	20,15 Ristor
6	12/10/2026	lunedì	Il Pesce	20,15 Ristor
7	19/10/2026	lunedì	Verdure, funghi e tartufi	20,15 Ristor
8	26/10/2026	lunedì	I Formaggi	20.15 Sede
#	31/10/2026	sabato	Visita in cantina	10,00
9	02/11/2026	lunedì	I Salumi	20.15 Sede
10	05/11/2026	giovedì	I dolci	20.15 Sede
11	16/11/2026	lunedì	Il Sommelier e la tavola	20,15 Sede
-	19/11/2026	giovedì	recupero (opzionale)	20.15 Sede
12	23/11/2026	lunedì	Cucina del territorio	20,15 Ristor
-	30/11/2026	lunedì	Recuper (opzionale)	20.15 Sede
-	14/12/2026	lunedì	Esame scritto	20.15 Sede
-	09/01/2027	sabato	Esame orale	08.20 Sede
	23/01/2027	sabato	Cena di fine corso e consegna attestati	20.30

Le lezioni e l'esame finale verranno svolti presso:

- l: Sede Fisar in via Carlo Cattaneo 97 Pisa
- Ristorante La Buca situato in via Massimo D'Azeglio 6 - Pisa