

Calendario Corso

“Cucina Naturale Mediterranea”

Inizio 14 novembre 2016 fine 16 Dicembre 2016

Orari giornalieri: 18.30 – 21.30

Incontri	Data	Argomento	CHEF	Intervento scientifico introduttivo dei Proff.
1-2	14 Novembre 16 Novembre	Cereali	<ul style="list-style-type: none"> • Alessandro Scaffidi Abbate • Davina Di Martino • Biondo Umberto • Zampardi Francesco Paolo 	 Prof. Gaetano Amato PROFESSORE ORDINARIO (AGR/02)
3-4	18 Novembre 21 Novembre	Verdure	<ul style="list-style-type: none"> • Alessandro Scaffidi Abbate • Davina Di Martino • Biondo Umberto • Zampardi Francesco Paolo 	 Prof. Rosario Schicchi PROFESSORE ORDINARIO (BIO/02)
5-6	23 Novembre 25 Novembre	Legumi	<ul style="list-style-type: none"> • Alessandro Scaffidi Abbate • Davina Di Martino • Biondo Umberto • Zampardi Francesco Paolo 	 Prof. Dario Giambalvo PROFESSORE ORDINARIO (AGR/02)
7-8	28 Novembre 30 Novembre	Olio	<ul style="list-style-type: none"> • Alessandro Scaffidi Abbate • Davina Di Martino • Biondo Umberto • Zampardi Francesco Paolo 	 Prof. Francesco Sottile PROFESSORE ASSOCIATO (AGR/03)

9-10	2 Dicembre 5 Dicembre	Carne	<ul style="list-style-type: none"> • Alessandro Scaffidi Abbate • Davina Di Martino • Biondo Umberto • Zampardi Francesco Paolo 	 Prof.ssa Adriana Bonanno PROFESSORE ASSOCIATO (AGR/19)
11-12	7 Dicembre 9 Dicembre	Formaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Alessandro Scaffidi Abbate • Davina Di Martino • Biondo Umberto • Zampardi Francesco Paolo 	 Prof. Massimo Todaro PROFESSORE ASSOCIATO (AGR/18)
13-14	12 Dicembre 14 Dicembre	Vini	<ul style="list-style-type: none"> • Alessandro Scaffidi Abbate • Davina Di Martino • Biondo Umberto • Zampardi Francesco Paolo 	Prof.ssa Stefania Chironi PROFESSORE ASSOCIATO (AGR/01)
15	16 Dicembre	Chiusura		Alla presenza di tutti i docenti e degli chef rilascio attestati e aperitivo