

SETTORE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

CORSI DI ENOLOGIA E DEGUSTAZIONE

CORSO DI I° Livello

Durata 18 ore (2 ore e mezza settimanali)

Il corso si propone di fornire gli elementi basilari *dell'arte del Vino* in funzione di una *corretta degustazione*.

Inizio **martedì 8.11.2011** orario **20 - 22,30**

CORSO DI II° Livello

Durata 18 ore (2 ore e mezza settimanali)

Il corso si propone di studiare l'enografia nazionale: le D.O.C. e le D.O.C.G. e i vitigni autoctoni delle regioni italiane con degustazione dei vini tipici del territorio.

Inizio **martedì 10.01.2012** orario **20 - 22,30**

CORSO DI III° Livello

Durata 18 ore (2 ore e mezza settimanali)

Il corso si propone di fare l'analisi organolettica dei cibi e dei vini in funzione di abbinamenti corretti

Inizio **martedì 28.02.2012** orario **20 - 22,30**

CORSI DI CUCINA

Durata 15 ore (2 ore e mezza settimanali)

I corsi sono pratici e hanno lo scopo di insegnare come ci si organizza, quali sono i metodi base ed i trucchi per la preparazione di salse, antipasti, primi, secondi a base di carne e pesce, contorni e dessert.

Alla fine di ogni lezione, si degusteranno e si commenteranno assieme i piatti preparati.

1° CORSO

Inizio **giovedì 3.11. 2011** orario **18 - 20,30**

2° CORSO

Inizio **giovedì 12.01. 2012** orario **18 - 20,30**

CORSO INTRODUTTIVO ALLA CULTURA E DEGUSTAZIONE del TE'

Durata 10 ore (2 ore e mezza settimanali)

Il corso si prefigge l'obiettivo di appassionare e far conoscere questa magica bevanda attraverso la sua storia millenaria, dalle origine mistiche nella Cina imperiale fino alla rivoluzione americana del "Boston tea party", con degustazioni guidate.

Inizio **mercoledì 2.11.2011** orario **20 - 22,30**

CORSO DI CULTURA E DEGUSTAZIONE del CIOCCOLATO

Durata 7,30 ore (2 ore e mezza settimanali)

Il corso si propone di dare le nozioni per una cultura sul "cioccolato" con lo sviluppo delle tecniche di piccole preparazioni e degustazioni ad ogni serata.

Inizio **mercoledì 11.01.2012** orario **20 - 22,30**

CORSO DI CULTURA E DEGUSTAZIONE dell'OLIO D' OLIVA

Durata 7,30 ore (2 ore e mezza settimanali)

La filiera dell'olio dall'albero alla tavola - le caratteristiche degli oli italiani - aspetti nutrizionali dell'olio e il suo uso in cucina - guida ad una degustazione corretta dell'olio d'oliva

Inizio **mercoledì 30.11.2011** orario **20 - 22,30**