



Parliamo di Tè

Corso Base

Premessa:

La struttura del corso abbraccia a 360° il mondo delle infusioni corredato da una degustazione di prodotti rappresentativa delle più importanti varietà. L'obiettivo è principalmente di avvicinare e incrementare la curiosità dei partecipanti al mondo del tè e delle infusioni. Il piacere di una tazza di tè deve essere il comune denominatore del corso, incuriosendo il pubblico e instaurando in loro la voglia di maggiori informazioni con il conseguente desiderio di passare al corso successivo.

Programma:

Il corso base è indirizzato a persone che sono attratte da questo mondo, ma che necessitano di tutte quelle spiegazioni, anche di base che sono indispensabili per capirlo, conoscerlo e di conseguenza amarlo sempre di più. Dopo le presentazioni di rito, il nostro relatore inizierà con il tracciare una breve storia della pianta del tè, con le numerose leggende legate alle sue origini, verranno poi illustrate le caratteristiche dei principali tipi di tè, spiegandone le lavorazioni e facendo visionare il prodotto finito. Continuerà fornendo alcuni dati sugli aspetti salutistici del tè e, per finire darà un accenno sull'importanza dell'acqua per l'infuso, spiegando qual è il tipo di acqua che più si presta a queste preparazioni. Elemento fondamentale dell'infusione è il tè, perciò il relatore spiegherà molto bene che l'acquisto, la conservazione, la preparazione e la degustazione di un tè, scegliendone un tipo piuttosto che un altro, non sono dettagli, ma punti di fondamentale importanza se si desidera gustare un prodotto di qualità.

Nella seconda parte dell'incontro si affronterà la degustazione vera e propria, verranno serviti a tutti i partecipanti sei tipi di infusi, scelti appositamente da esperti della nostra azienda, che li hanno ritenuti i più adatti per un primo approccio alla degustazione.

Verranno illustrati i vari oggetti legati all'arte di preparare e di servire il tè, facendo vedere i diversi tipi di teiere e accessori, spiegando il perché è meglio scegliere un materiale piuttosto che un altro. Si procederà quindi con l'infusione e la distribuzione dei tè. Unitamente ad ogni infuso, verranno consegnate delle piccole schede tecniche, di facile comprensione che ne riporteranno i dati principali, in questo modo ogni corsista saprà il nome, la categoria, le caratteristiche e la preparazione, con le relative temperature e i tempi di infusione del liquore che si sta degustando. Una parte di questa scheda, dovrà essere invece compilata dal corsista, al quale verrà chiesto di riconoscere alcune delle principali caratteristiche aromatiche dell'infuso, a questo proposito, verrà fornita qualche nozione sulle compilazioni di schede tecniche e sulle degustazioni come vengono eseguite dai professionisti, la spiegazione approfondita di questo argomento, verrà trattata nel corso di livello intermedio. Al termine dell'incontro, verrà consegnato un questionario con il quale chiederemo: pareri, consigli e suggerimenti, al fine di poter svolgere sempre meglio i nostri futuri incontri. La compilazione dello stesso, in tutte le sue parti, consentirà al corsista di ricevere il "libretto formativo", nel quale sarà specificata l'intera formazione svolta presso Accademia Ferri.

Nel caso il corsista fosse già in possesso del libretto formativo, verrà su di esso apposta la certificazione della partecipazione al corso in oggetto.

La durata del corso sarà di circa tre ore, il numero minimo di prenotazioni richieste per ogni incontro è di 15 persone, il numero massimo è di 30 persone.

Il corso può essere svolto presso la sede di Accademia Ferri, in questo caso sarà nostra cura provvedere a tutto il materiale necessario per permettere il suo perfetto svolgimento; oppure il cliente può richiedere che il corso venga svolto direttamente presso il proprio esercizio commerciale, in questo caso, invitiamo coloro che fossero interessati, a contattare il personale responsabile di Accademia Ferri al numero 0376/779436, oppure tramite e-mail all'indirizzo di posta elettronica info@accademiaferri.it o via fax al numero 0376/781914, per prendere accordi e per verificare la disponibilità dei relatori.

