

Qui Arezzo

"Decanter" e "Food Accademy", 30 ore di formazione con Confesercenti. Iscrizioni entro il 31 luglio

AREZZO - (ale. bin.) C'è tempo fino al 31 luglio per iscriversi al corso di formazione "Decanter" per imparare le tecniche di degustazione del vino e a quello "Food Accademy" per apprendere le nozioni di cucina di base. Le lezioni di teoria si svolgeranno nelle aule formative di Cescot Confesercenti in via Stoppani mentre quelle di pratica a Villa Severi in via Francesco Redi. Per entrambi i corsi sono 30 le ore di lezione. "Con il corso Decanter - spiega Chiara Crociani responsabile dell'Agenzia Formativa di Cescot - ci prefiggiamo l'obiettivo di fornire agli 11 partecipanti quelle competenze tecniche specialistiche relative alla degustazione ed alla valutazione organolettica di

prodotti vitivinicoli". Tra i principali obiettivi formativi: la conoscenza degli elementi di base della viticoltura, lo studio dei processi di vinificazione e l'analisi e la sperimentazione delle principali tecniche di degustazione dei vini. "Le lezioni - puntualizza Crociani - permetteranno ai partecipanti di sviluppare un 'saper fare' ricollegabile al saper riconoscere e valutare le qualità visive e gustative di un prodotto vitivinicolo. La parte conclusiva del corso sarà dedicata allo studio dell'abbinamento cibo-vino



ed allo sviluppo di sperimentazioni pratiche. Tra gli obiettivi formativi collegabili a questa sezione del corso troviamo: saper abbinare correttamente un prodotto vitivinicolo con un cibo, valutando le caratteristiche organolettiche di entrambi". Per quanto riguarda il corso di cucina di base l'obiettivo generale è quello di trasmettere agli 11 partecipanti, siano imprenditori o i loro collaboratori, quelle competenze tecnico-professionali relative alla preparazione ed alla somministrazione di un set portate da inserire

nelle carte dei propri menù. "Al termine delle lezioni - garantisce Crociani - i corsisti sapranno preparare correttamente le principali verdure, realizzare correttamente un set base di cotture di varia complessità, preparare piatti a base di pesce e di carne lavorando e cucinando a regola d'arte le materie prime e cucinare correttamente risotti e minestre. La parte conclusiva del corso sarà dedicata allo studio delle tecniche di ottenimento e cottura della pasta alimentare e di varie tipologie di dessert". Per info e iscrizioni: Cescot Arezzo via Fiorentina 240 - 0575 984312 o fax. 0575.383291 mail: cescot.arezzo@confesercenti.ar.it.