



**VOLANTINO CORSO 1° LIVELLO ASSAGGIATORI GRAPPE ED ACQUAVITI
PARMA DAL 12 OTTOBRE AL 09 NOVEMBRE 2021**

Chi è l'ANAG?

L'**A.N.A.G.** – Associazione Nazionale Assaggiatori Grappe ed Acquaviti ha come scopo fondamentale quello di diffondere la conoscenza della grappa di buona qualità e per questo ne divulga l'arte dell'assaggio dal punto di vista tecnico e pratico.

Scopo di CORSI

I Corsi hanno lo scopo di avvicinare il consumatore e l'appassionato ad un assaggio più attento e qualificato, rendendogli così possibile distinguere i diversi aspetti qualitativi.

Oltre ad essere utile agli amatori ed ai consumatori di grappa, il Corso viene rivolto maggiormente a gestori e personale di ristoranti e bar per accrescere e consolidare la propria professionalità.

Il Corso si svolge su 2 (due) livelli, dove sono affrontati tutti gli aspetti del mondo della grappa e delle acquaviti, opportunamente intervallati:

- ❖ **1° livello** con n.5 lezioni per "Aspiranti Assaggiatori"
- ❖ **2° livello** con n.6 lezioni per diventare "Esperti Assaggiatori"

Alla fine del corso di 2° livello, l'Aspirante Assaggiatore potrà sostenere gli esami, scritti ed orali, per conseguire la **Patente di Assaggiatore**.

Costo del Corso: € 190,00 - [suddiviso in € 140,00 per lezioni e materiale + € 50,00 quota associativa valida per il 2022]

Luogo del Corso: Ristorante Pizzeria Arte & Gusto - Via Emilia Est, 87 [Parma]

Tutte le lezioni avranno una durata di due ore, dalle 21.00 alle 23.00 suddiviso in due parte, una teorica guidata da un relatore ANAG ed una degustativa guidata da esperti assaggiatori ANAG.

Il corso partirà al raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti e massimo 20 partecipanti

REQUISITI OBBLIGATORI PER LA PARTECIPAZIONE

[Compilazione in tutte le sue parti in modo chiaro e leggibile]

- MODULO D'ISCRIZIONE AL CORSO
- DOMANDA DI AMMISSIONE A SOCIO ANAG

Per informazioni rivolgersi al Sig. Spisni Alberto [Responsabile logistico corso]

E-mail: aspisni@hotmail.it - cell: +39 333 9413373

Per iscrizioni e pagamenti rivolgersi al Sig. De Marchi Corrado [Referente Territoriale ER]

e-mail: emiliaromagna.referente@anag.it - cell. +39 347 7622310

Modalità di pagamento: Bonifico all' IBAN: IT25 H060 8510 3010 0000 0028 649

Causale: Corso 1° Livello ANAG Parma + (nome e cognome del corsista)

CHIUSURA ISCRIZIONI: 02 ottobre 2021



PROGRAMMA CORSO DI 1° LIVELLO

La quota di aggiuntiva comprende:

- ✓ Partecipazione al corso
- ✓ Materiale didattico
- ✓ Valigetta con i bicchieri
- ✓ Libretto "I miei assaggi"

1° LEZIONE - 12 ottobre 2021

- ✓ L'ANAG: chi è, finalità, simbolo, divisa.
- ✓ Struttura del corso
- ✓ Principi di degustazione
- ✓ Le schede di degustazione.
- ✓ Assaggio guidato di 2 (due) grappe.

2° LEZIONE - 19 ottobre 2021

- ✓ Analisi sensoriale
- ✓ Gli scopi, la tecnica, i sensi.
- ✓ Principi di degustazione.
- ✓ Analisi attraverso l'Olfatto, il Retroolfatto, il Gusto.
- ✓ Assaggio guidato di 4 (quattro) grappe

3° LEZIONE - 26 ottobre 2021

- ✓ Le acquaviti
- ✓ Origine, la legge e regolamenti.
- ✓ Grappe regionali
- ✓ Etichetta
- ✓ Le vie dell'uva.
- ✓ Assaggio guidato di 4 (quattro) grappe

4° LEZIONE - 02 novembre 2021

- ✓ La grappa e la distillazione.
- ✓ Un'acquavite unica al mondo.
- ✓ L'acino dell'uva, la chimica.
- ✓ La distillazione, gli impianti e le disposizioni legislative.
- ✓ Tipologia di grappe.
- ✓ Assaggio guidato di 4 (quattro) grappe

5° LEZIONE - 09 novembre 2021

- ✓ Impariamo a bere.
- ✓ Alcol e cultura.
- ✓ Conoscere l'alcol, limiti e consigli.
- ✓ Alcol come alimento.
- ✓ Assaggio guidato di 4 (quattro) grappe