

8
NOVITÀ

Enogastronomia Primavera 2021

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
ENOLOGIA E ALTRE BEVANDE							
● Birre on the Road 1 GASTRO TICINO		La storia della birra – Le materie prime per la produzione di birra (parte 1) – Gli stili di birra in Svizzera e Germania – La tecnica di degustazione. Più CHF 35.– per le birre e l'invio postale. <i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	20/21P-06-48701	R. Burkhard	8-10	1 lun	19.30-22.00	08.03	CHF 45.–
● Birre on the Road 2 GASTRO TICINO		Le materie prime per la produzione di birra (parte 2) – La produzione della birra (parte 1) – Gli stili di birra in Repubblica Ceca e Belgio – La degustazione di 5 birre. È consigliato aver frequentato il corso: Birre on the Road 1. Più CHF 35.– per le birre e l'invio postale. <i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	20/21P-06-48702	R. Burkhard	8-10	1 lun	19.30-22.00	15.03	CHF 45.–
● Birre on the Road 3 GASTRO TICINO		La produzione della birra (parte 2) – La Conservazione della birra, servizio, bicchieri – Gli stili di birra in Gran Bretagna e USA – La degustazione di 5 birre. È consigliato aver frequentato i corsi: Birre on the Road 1-2. Più CHF 35.– per le birre e l'invio postale. <i>Iscrizioni a Marica Grandi — 079 951 77 89 — cpa.grandi@gmail.com, oppure online</i>					
	20/21P-06-48703	R. Burkhard	8-10	1 lun	19.30-22.00	22.03	CHF 45.–
● I profumi del vino		Impareremo a riconoscere i profumi del vino semplicemente... annusando il bicchiere! Più CHF 25.– per il vino e l'invio postale. <i>Iscrizioni a Loredana Ineichen — 076 578 11 80 — cpa.ineichen@gmail.com, oppure online</i>					
	20/21P-06-44701	M. Lo Bianco	8-10	1 gio	19.30-22.00	25.03	CHF 45.–
● Le tre sfumature del vino 1		Vino e viticoltura, conoscenze di base: Dalla vite al vino (nozioni di base sulla viticoltura e sulla vinificazione) – Le diverse tipologie e l'affinamento dei vini – Gli spumanti (conoscenze di base). Più CHF 75.– per il vino e l'invio postale. I corsi successivi: Le tre sfumature del vino 2 – Le tre sfumature del vino 3 sono visibili online www.ti.ch/cpa . <i>Iscrizioni a Stella Beggia — 078 822 82 94 — cpa.beggia@gmail.com, oppure online</i>					
	20/21P-06-35701	M. Lo Bianco	8-10	3 gio	19.30-21.30	04.03	CHF 100.–
GASTRONOMIA							
● Alimentazione Chetogenica		La dieta chetogenica è un regime alimentare che riduce in modo drastico i carboidrati, aumentando di contro le proteine e soprattutto i grassi. Una serata dedicata alla storia, allo sviluppo e al suo funzionamento. Si capiranno i benefici e le eventuali controindicazioni; verranno proposti dei menu e dei piani alimentari. <i>Iscrizioni a Maria Grazie Manzolini — 079 541 83 93 — cpa.mgraziemanzolini@gmail.com, oppure online</i>					
	20/21P-06-55701	D. Comai	8-10	1 mer	19.30-22.00	14.04	CHF 50.–
● Bon Ton della tavola		Nel mondo globale e frenetico di oggi cosa equivale conoscere le buone maniere? Da dove nasce il Bon Ton? E se parliamo di tavola... come devo comportarmi? La mise en place? Attraverso un percorso accompagnato nel mondo del galateo troveremo le risposte. <i>Iscrizioni a Angela Besomi — 079 560 54 45 — cpa.besomi@gmail.com, oppure online</i>					
	20/21P-06-38701	L. Lordelli	8-10	1 mar	19.30-22.00	13.04	CHF 50.–
● Trova il tuo Charme a tavola		Charme è una parola tanto usata quanto difficile da definire. I suoi confini sono sfumati e la definizione sfugge alle semplificazioni. Tutti sappiamo bene che l'abito non fa il monaco oppure la barba non fa il filosofo però possiamo aiutarci con alcune chiavi di lettura che ci permetteranno di sedere al tavolo con tutto il nostro fascino. <i>Iscrizioni a Davide Patriarca — 077 405 67 09 — cpa.patriarca@gmail.com, oppure online</i>					
	20/21P-06-28701	L. Lordelli	8-10	1 mar	19.30-22.00	27.04	CHF 50.–