Formazione, iscrizioni aperte per il corso online di ANAG Toscana

20260402183705corsoanaganag

Cinque lezioni online per conoscere da vicino il mondo dei distillati attraverso la cultura del “buon bere” e diventare assaggiatori di grappa e acquaviti. Sono quelle proposte dal corso di primo livello organizzato da ANAG Toscana e rivolto ad appassionati e a professionisti del settore della ristorazione per acquisire competenze tecniche e apprendere i segreti della degustazione consapevole. Le lezioni sono in programma, sempre di martedì, dal 28 aprile al 26 maggio dalle ore 21 alle 23 sulla piattaforma Zoom. Ogni appuntamento sarà condotto da esperti docenti ANAG, che accompagneranno i partecipanti in un percorso sensoriale e formativo arricchito da degustazioni guidate di campioni di grappa e acquaviti spediti a ogni partecipante dopo l’iscrizione.

Durante il corso i partecipanti apprenderanno le tecniche di assaggio di grappa e distillati e approfondiranno temi quali la storia e le tecniche di distillazione, le normative che regolano la produzione di grappa e acquaviti d’uva e l’unicità della grappa come eccellenza 100% italiana. L’ultima lezione sarà dedicata alla conoscenza dell’alcol e dei suoi effetti per promuovere un consumo responsabile. Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione, necessario per accedere ai corsi ANAG di secondo livello che prevedono sei lezioni e un esame finale per conseguire la patente di assaggiatore dell’Associazione.

Il corso è riservato ai soci ANAG ed è possibile associarsi anche al momento dell’iscrizione al corso. Per iscrizioni e informazioni, è possibile scrivere all’indirizzo corsi.toscana@anag.it oppure contattare il numero 377-2089682.