



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo (FESR-FSE)



Repubblica Italiana



I.I.S.S. "ENRICO
MEDI"



Regione Siciliana

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"Enrico Medi" – Randazzo (CT)

Ad indirizzo tecnico: Istituto Tecnico Commerciale (Amm. Finanza e Marketing – Turismo)

Ad indirizzo professionale: settore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – Agricoltura e Sviluppo Rurale

Ad indirizzo liceale: Liceo Classico e Linguistico

Codice Istituto: CTIS00600C

Codice fiscale: 83001470877

Circ. n. _65

Randazzo 18/10/2019

Agli alunni del corso serale

Ai docenti dell'Istituto

OGGETTO: Proposta "Corso di primo livello di Assaggiatori Grappa e Acquaviti" proposto da ANAG (corso di aggiornamento/formazione).

Tutti i docenti e gli alunni del corso serale possono partecipare al corso di assaggio organizzato dall'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti). Il corso ANAG di Primo Livello serve a formare esperti "Aspiranti Assaggiatori".

Per ulteriori informazioni rivolgersi al prof.re Claudio Garozzo e al prof. Antonio Muratore.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Miano Maria Francesca
Firma autografa sostituita a mezzo stampa



assaggiatori grappa e acquaviti

ASSOCIAZIONE REGIONALE DELLA SICILIA

Alla c.a. del Dirigente Scolastico

p.c. Referente Alternanza Scuola Lavoro

Ist. Istr. S. Sup. "E. MEDI"
Randazzo

Vittoria, 10 ottobre 2019

Oggetto: proposta di collaborazione

L'Associazione **ANAG** – Assaggiatori Grappa e Acquaviti - fondata nel 1978, con sede presso la C.C.I.A.A. di Asti in Piazza Medici 8, riconoscimento giuridico n. 48 del 2002, ha lo scopo di diffondere la conoscenza della grappa e delle acquaviti di buona qualità, e divulgare l'arte dell'assaggio dal punto di vista tecnico e pratico. Per questo organizza corsi di assaggio con lo scopo di avvicinare il consumatore e l'appassionato ad un assaggio attento e qualificato, rendendo possibile distinguere i diversi aspetti qualitativi, educando inoltre ad un corretto consumo.

Il corso ANAG è utile particolarmente ai gestori di ristoranti, bar, pub, hotel e altri ambienti pubblici, oltre che ai produttori quale contributo significativo per la loro professionalità. Si svolge in due livelli, opportunamente intervallati da altre iniziative e degustazioni. Alla fine del **Primo Livello** si diventa "*Aspiranti Assaggiatori*" e dopo il **Secondo Livello** sarà possibile sostenere gli esami per l'ottenimento della **Patente di Assaggiatore**.

Con la presente siamo a proporVi la nostra collaborazione e professionalità per organizzare ed effettuare il corso sopra evidenziato, diretto ai vostri studenti, ritenendolo di indubbia importanza al fine di una futura carriera lavorativa nonché professionale.

Il corso di primo livello è formato da 5 lezioni con i seguenti temi trattati:

Lezione 1

Chi è l'ANAG, finalità, simbolo, divisa.

Struttura del corso.

Introduzione alla degustazione.

Le schede di degustazione.

Assaggio guidato di 2 distillati

Lezione 2

Gli scopi, la tecnica, i sensi.

Principi di degustazione.

Analisi attraverso la vista, l'olfatto, il retrofatto e il gusto.

Assaggio guidato di 4 distillati

Lezione 3

Origine, la legge ed i regolamenti.
Grappe regionali, etichetta.
Le vie dell'uva.
Assaggio guidato di 4 distillati

Lezione 4

L'acino dell'uva, la chimica.
La distillazione, impianti e disposizione legislative.
Tipologie delle Grappe.
Assaggio guidato di 4 distillati

Lezione 5

Alcol e cultura.
Conoscere l'alcol, limiti e consigli.
Alcol come alimento.
Assaggio guidato di 4 distillati.

Durata di ogni singola lezione 2 ore.

Costo del corso €.115 (scontato del 40% rispetto al costo applicato ai privati),
comprensivo del seguente materiale didattico:

Dispense, Serie bicchieri per assaggio, valigetta per bicchieri, libretto "I miei assaggi"

Tessera associazione (per partecipare ai corsi è necessario essere soci)

Ai docenti che si iscriveranno al corso saranno applicate le stesse condizioni.

Il corso potrà essere effettuato al raggiungimento di 20 iscrizioni con un massimo di 30.

Ulteriori, altre, informazioni potranno essere concordate in loco tramite i nostri docenti.
Vi chiediamo, pertanto, di volerci gentilmente far conoscere la Vs. opinione relativamente a quanto sopra cogliendo l'occasione per porgerVi i nostri più cordiali saluti.

IL PRESIDENTE
Giancarlo Francione

