



# Enogastronomia

CORSO	CODICE	DOCENTE	PARTECIPANTI	DURATA	ORARIO	INIZIO	TASSA
<b>ENOLOGIA E ALTRE BEVANDE</b>							
<b>Birre on the Road 1</b> <b>GASTRO</b> TICINO		<b>NUOVO</b>	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.–
<b>Birre on the Road 2</b> <b>GASTRO</b> TICINO		<b>NUOVO</b>	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.–
<b>Birre on the Road 3</b> <b>GASTRO</b> TICINO		<b>NUOVO</b>	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.–
<b>I profumi del vino</b>		<b>NUOVO</b>	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.–
<b>Le tre sfumature del vino 1</b>		<b>NUOVO</b>	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 <a href="http://www.ti.ch/cpa">www.ti.ch/cpa</a> . <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.–
<b>GASTRONOMIA</b>							
<b>Alimentazione Chetogenica</b>		<b>NUOVO</b>	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.mgraziamanzolini@gmail.com, oppure online</i>				
20/21P-06-55701	D. Comai	8-10	1 mer	19.30-22.00	14.04	CHF	50.–
<b>Bon Ton della tavola</b>		<b>NUOVO</b>	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 galeato 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.–
<b>Trova il tuo Charme a tavola</b>		<b>NUOVO</b>	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.–
<b>Conservare la frutta e la verdura in vaso</b>			In primavera ed in estate la frutta e la verdura sono abbondanti. Il corso dà suggerimenti per conservare in modo sicuro le verdure e la frutta in vaso per l'inverno. <i>Iscrizioni a Luciana Demarchi — 077 418 73 29 — cpa.demarchi@gmail.com, oppure online</i>				
20/21P-06-21701	E. Rizzuti	8-10	1 lun	19.30-22.00	17.05	CHF	50.–