

CORSI 2012

Corsi per appassionati di PANETTERIA



Mercoledì 01 febbraio (19.30/21.30) e giovedì 02 febbraio (19.30/22.30) 2012
Quota 75,00 euro

1° serata PANE: gli ingredienti, l'impasto, la lievitazione e la cottura del pane.

2° serata PANE: produzione di pane di pasta dura (ciopa e ciopeta), pani dolci da colazione.

Docente: maestro panificatore **Ezio Testolin** | **Assaggio finale!!**

Mercoledì 15 febbraio (19.30/21.30) e giovedì 16 febbraio (19.30/22.30) 2012
Quota 75,00 euro

1° serata LA PIZZA: gli ingredienti, l'impasto, la lievitazione e la cottura della pizza.

2° serata LA PIZZA: produzione di pizza croccante (pizzeria), pizza soffice farcita e pizza da teglia.

Docente: maestro panificatore **Ezio Testolin** | **Assaggio finale !!**



Mercoledì 29 febbraio (19.30/21.30) e giovedì 01 marzo (19.30/22.30) 2012
Quota 75,00 euro

1° serata FOCACCE DOLCI E SALATE: gli ingredienti, l'impasto, la lievitazione e la cottura delle focacce.

2° serata FOCACCE DOLCI E SALATE: produzione di focaccia farcita alla pugliese, focaccia alla genovese, focaccia dolce e grissini.

Docente: maestro panificatore **Ezio Testolin** | **Assaggio finale !!**

Corsi per appassionati di PASTICCERIA



Mercoledì 08 febbraio 2012 (19.30/22.30)

Quota 45,00 euro

DOLCI DI CARNEVALE: crostoli, frittelle e dolci tipici per ben festeggiare il carnevale.

Docente: maestro pasticcere **Michele Ghiotto** | **Assaggio finale!!**

Giovedì 15 marzo 2012 (19.30/22.30)

Quota 45,00 euro

PASTICCERIA LIEVITATA - BRIOCHES: tante sfiziosità in preparazioni moderne e creative per soddisfare la voglia di una colazione o merenda gustosa e sana.

Docente: maestro pasticcere **Michele Ghiotto** | **Assaggio finale!!**



Corsi per appassionati di FIORI



Mercoledì 01 febbraio 2012 (19.30/22.30)

Quota 45,00 euro

FIORI RECISI: nozioni di floristica e tecniche dell'arte floreale; input creativi per realizzare composizioni con i fiori freschi.

I fiori recisi, le cure, la composizione, il mazzo di fiori e il centrotavola.

Docente: **Katia Grendene** | **Materiale prodotto a disposizione degli allievi!!**

Mercoledì 28 marzo 2012 (19.30/22.30)

Quota 45,00 euro

L'ADDOBBO DI PASQUA: i simboli delle festività pasquali e gli addobbi floreali per la tavola e la casa.

Docente: **Katia Grendene** | **Materiale prodotto a disposizione degli allievi!!**



Corsi per appassionati di PIANTE



Giovedì 19 gennaio (19.30/22.30), Sabato 21 gennaio (9.30/12.30) e Sabato 28 gennaio 2012 (9.30/12.30)

Quota 95,00 euro

LA POTATURA

1ª serata: la potatura della vite e dei fruttiferi: aspetti morfologici, strutturali e funzionali degli alberi da frutto correlati alla potatura.

2ª serata: esercitazione pratica di potatura della vite.

3ª serata: esercitazione pratica di potatura degli alberi da frutto.

Docente: **Spolaor Annalisa**

Martedì 06 marzo, mercoledì 07 marzo e giovedì 08 marzo 2012 (19.30/22.30)

Quota 95,00 euro

PIANTE DA FRUTTO: DIFESA FRUTTIFERA

1ª serata: principali agenti di malattia e agenti di danno della vite e loro controllo.

2ª serata: principali agenti di malattia dei fruttiferi e loro controllo.

3ª serata: principali agenti di danno della vite e loro controllo

Docente: **Spolaor Annalisa**



Corsi per appassionati di VINO

Lunedì 30 gennaio, martedì 31 gennaio e mercoledì 01 febbraio 2012 (19.30/22.30)

Quota 110,00 euro

DEGUSTAZIONE VINO: L'OLFATTO, LA VISTA E IL GUSTO

1ª serata: gli organi di senso e la tecnica di degustazione.

2ª serata: i tre livelli di analisi: vista, olfatto, gusto e le schede di analisi.

3ª serata: i vini bianchi e i vini rossi: sostanziali differenze organolettiche.

Docente: **Spolaor Annalisa**

