

I CORSI SULLE SPEZIE AL GENOVINO D'ORO

Entra anche tu nel magico mondo delle Spezie.

Corsi introduttivi e di preparazioni speziate su misura per te. Cinque partecipanti per corso max!!



Cecilia, Franco e Matilde descrivono le spezie del Genovino d'Oro

Seguici su
www.italyexport.com

Immergiti nei profumi del Genovino d'Oro e lasciati sedurre dagli aromi delle spezie e delle nostre miscele ricche di colori e dagli inconfondibili bouquet.

Scopri la magia delle tecniche di miscelazione e dell'uso delle spezie in cucina. Avrai l'occasione di assaggiare una delle specialità speziate del genovino d'Oro, dal vino Mulsum dell'antica Roma ai taralli speziati, al dolce più veloce del mondo, oppure un grande CRU di caffè o un Tè meraviglioso proveniente da Paesi lontani... **come nelle nostre trasmissioni TV!!**



Come funzionano i corsi "flexi" del Genovino d'Oro:

Prenoti telefonicamente o via Internet; DECIDI tu il soggetto del corso, la fascia oraria e il numero di partecipanti

Personalizzi con noi il tuo corso - sugli argomenti che più ti interessano

Decidi se privilegiare di più l'aspetto teorico descrittivo del corso o la parte pratica delle preparazioni che hai visto in TV

Oppure scegli il tipo di degustazione comparata che preferisci: 6 tipi di tè in scaletta di degustazione - Rooibos, Honey-bush, Wu long tea blu-verde semi-ossidato, Akita rosso cinese affumicato ecc... oppure 6 grandi cru di caffè del mondo in degustazione comparata... oppure un mix di tipi di tè e di caffè... comparazione di tipologie di mieli e mieli speziati... solo confetture di agrumi... aceti balsamici... yogurt e formaggi speziati... cacao e infusioni speziate... dolci tentazioni... speziate!!

Durata del corso: 2 ore

Fasce orarie prenotabili (max 5 partecipanti a corso): tutte dalle 10 alle 21

Giorni della settimana: dal lunedì al sabato

Luogo dove si svolge il corso: La Spezieria del Genovino d'Oro in via Collina 22, 00187 Roma

Il corso comprende:

- ✓ mostra delle spezie, dei sali e dei pepi
- ✓ introduzione storico geografica "sulla rotta delle spezie"
- ✓ percorsi visivi e olfattivi - le sensazioni e il riconoscimento delle spezie
- ✓ degustazioni propedeutiche alla conoscenza e alla valutazione organolettica (e alla qualità) delle spezie
- ✓ le spezie in cucina, gli abbinamenti ideali

INFO & PRENOTAZIONI

E-mail: francocalafatti@libero.it oppure chiama il numero: 339 5270975

web: www.italyexport.com