

PlanetOne[®]
food & beverage

HERBAL MIXOLOGY

IL NUOVO CORSO

07-08-09 MAGGIO 2024



PERUGIA

Pionieri di un nuovo stile di miscelazione



**UNIVERSITÀ
DEI SAPORI**

HERBAL MIXOLOGY

Un'esperienza unica nel suo genere

Il **Corso Herbal Mixology** è il punto di partenza per imparare a conoscere piante eduli, erbe officinali e spezie attraverso un percorso che recupera le conoscenze spagiriche e tutte quelle antiche sapienze che consentono di arricchire e ampliare, attraverso nuove applicazioni, il mondo della mixology.

Particolare rilievo verrà dato all'apprendimento delle tecniche soprattutto attraverso la pratica che renderà possibile cimentarsi con le più moderne tecnologie di estrazione e di trasformazione che consentiranno, tra l'altro, la realizzazione di un prodotto unico e personalizzato.

La professionalità dei docenti, il clima di condivisione e la sperimentazione diretta completeranno il percorso di crescita. L'unicità delle preparazioni, l'analisi sensoriale e l'attenzione alla creatività, per comporre e presentare in modo esclusivo cocktail Spagirici, faranno della multisensorialità e della cultura botanica gli ingredienti privilegiati.

Un'opportunità unica per i barman desiderosi di elevare le proprie competenze in botanica e mixology. Il corso si terrà dal 7 al 9 Maggio 2024 presso l'Università dei Sapori di Perugia. Le iscrizioni sono a numero chiuso, con un massimo di 16 partecipanti.

Non perdere questa occasione unica di arricchire le tue competenze!



IL PROGRAMMA

Il Corso si articola in 3 giorni in presenza

Giorno 1

- Cenni di Botanica
- Le specie commestibili
- Il concetto di Foraging oggi
- Organizzazione, Suddivisione e Classificazione delle piante
- Idroliti: infusi e decotti
- Tinture: f.u. /madre
- Tinture vinose
- Macerazione, percolazione
- Oli essenziali
- Bitter
- Amari
- Rosoli
- Ratafie
- Cordiali

Giorno 2

- La Botanica in laboratorio
- Speziology: il metodo ed il prodotto
- Profumo e food fragrance
- Acqua mirabilis
- Sodati
- Welcome water
- Tecniche estrattive
- Preparazione delle droghe
- Solventi da banco
- Tempi estrattivi
- Connessione tra natura e colore
- Le stagioni degli spiriti

Giorno 3

- Analisi dei prodotti estratti
- Applicazione logica nei drink
- Testa/Coda e cuore nel cocktail
- Laboratorio pratico di miscelazione

Online

- Le vendite: costi, margini di profitto, upselling.

INFORMAZIONI GENERALI

Il Corso in breve

Partecipanti

A numero chiuso (max 16 pax)

Durata

3 giorni full immersion di 21 ore + 4 ore online.

Orari delle lezioni

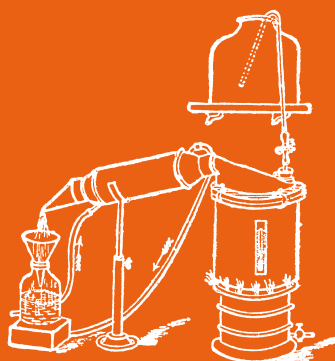
1° Giorno 9.30 – 13.00 / 14.00 – 18.00

2° Giorno 9.30 – 13.00 / 14.00 – 18.00

3° Giorno 9.30 – 13.00 / 14.00 – 18.00

Materiali didattici

Attestato di Partecipazione, Dispense digitali del Corso



PREZZI DI PARTECIPAZIONE

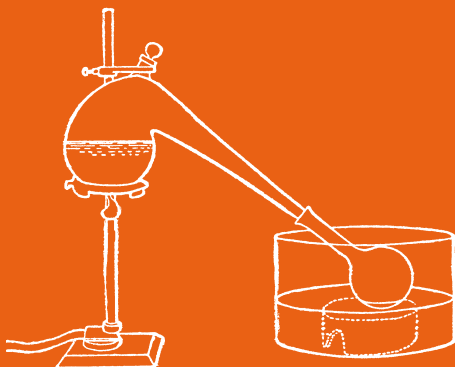
Corso Completo e Corso + Alambicco

- **Corso completo e materiali didattici** € 600,00 + iva

PROMO

- **Corso completo e materiali didattici** € 770,00 + iva
+ **"ALAMBICCO" Cirano 2 LT**
(del valore di € 481,00 + iva)

Vitto e alloggio non sono compresi nella nostra offerta, contattandoci ti suggeriremo come organizzare al meglio la tua permanenza per il corso Herbal Mixology.



Planetone[®]
food & beverage

HERBAL MIXOLOGY

IL NUOVO CORSO

DOVE LA FORMAZIONE
DIVENTA IMPRESA

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

WWW.PLANETONE.IT
PLANETONE@PLANETONE.IT
+39 346 47.49.884
+39 075 80.12.219



UNIVERSITÀ
DEI SAPORI