



RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



Corso di aggiornamento UNA ZEBRA A POIS



Uscire dagli schemi della miscelazione

GENOVA, 19- 20- 21 NOVEMBRE 2018

Obiettivi

Dal 2010 ad oggi anche in Italia è avvenuto il cambiamento che ha portato alla fine del dualismo barman classico e barman flair. Il cambiamento è stato mosso dallo studio di ciò che avveniva in tempi remoti, la riscoperta dei cocktail classici e early beverages e dei prodotti che erano disponibili in quelle epoche. Il cambiamento ha spazzato via tanti dogmi dei barman e al tempo stesso ha portato alla creazione di un professionista a tutto tondo che possiede non solo nozioni merceologiche ma tante conoscenze di storia, economia, geografia e con il potere di incidere sui mercati, ne è un esempio l'enorme diffusione dei gin, mezcal e vermouth. Durante il corso verranno affrontati alcuni dei principali temi relativi alla mixology come: la miscelazione futurista, movimento degli anni '30 che ha visto l'utilizzo al bar di soli prodotti italiani con l'intento di spiazzare e stupire; si ripercorrerà la nascita del vermouth di Torino, gli ingredienti che lo compongono e si realizzerà una versione personale di vermouth; si parlerà di gin, forse eccellenza italiana, ma sarà un pretesto per vedere come si effettua la distillazione e come si possono produrre i distillati; si vedrà come il vento del cambiamento ha influenzato nella pratica la realizzazione dei drink e cocktail.

L'obiettivo ultimo che si pone il corso è quello di stimolare ad affrontare e percepire la miscelazione con una prospettiva differente rispetto al passato, che possa spingere gli stessi docenti a trattare in maniera diversa le tematiche che si possono sviluppare in maniera pluridisciplinare.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Conoscenza approfondita delle materie prime usate nella miscelazione, con particolare attenzione della scoperta e riscoperta di "nuovi" prodotti (home made, amari, ecc..)
- Conoscenza dell'importanza del ruolo dell'Italia nella miscelazione
- Sviluppare e aggiornare conoscenze relative alle tecniche di realizzazione di drink e cocktail.
- conoscenza di tutti i nuovi tools che sono presenti al bar
- sviluppare conoscenze relative alla degustazione dei distillati



Modalità

Quattro moduli in tre giorni di corso in una scansione temporale pensata per favorire la partecipazione ai docenti con sedi distanti
Una parte teorica sarà seguita da una parte laboratoriale

Destinatari

Docenti di esercitazione sala Bar

Programma

19 Novembre 2018 Istituto Nino Bergese	
Ore 10.30	Arrivo - registrazione partecipanti e welcome coffee
Ore 11,00	Presentazione del corso da parte del Dirigente Dott. Angelo Capizzi
Ore 11,30	“ Le erbe da usare al bar e negli home-made ” a cura dell’Associazione Italiana Barman e Mixologist
Ore 13,15	Lunch
Ore 14,00	<p>La miscelazione futurista a cura di Fulvio Piccinino, barman e sommelier professionista, autore del libro “La miscelazione futurista” e del sito http://www.saperebere.com/</p> <ul style="list-style-type: none">- le premesse storiche, la nascita del futurismo come movimento culturale globale- le tematiche artistiche affrontate per meglio comprendere le polibibite- l'applicazione fattiva della regola futurista nella miscelazione- premesse storiche della miscelazione degli anni 20 e 30: L’uso nella miscelazione di soli prodotti italiani come vino, vermouth e grappa.- Illustrazione di tecniche di servizio e prodotti dell'epoca- I sodalizi pubblicitari con Campari e Strega- Le innovazioni della miscelazione futurista il concetto di simultaneità, mutamento, sorpresa, azzardo e stupore.- La contemporaneità della miscelazione futurista: la stimolazione dei sensi con l'uso di luci, profumi e rumori per un’esperienza di assaggio globale.- La classificazione delle polibibite- Analisi delle principali polibibite (degustazione di 3 di esse con assaggi per ogni partecipante) <p>Durante le ore del seminario saranno realizzate 3 fra Placafame e Sveglia stomaco originali tratti dalla Cucina Futurista in abbinamento alle 3 polibibite per la realizzazione di un Aeroaperitivo futurista.</p>
Ore 18,00	Conclusione lavori
Ore 20,00	Cena Futurista



	20 novembre 2018 Istituto Nino Bergese
Ore 10,00	<p><i>Esperienza Vermouth</i> a cura di Fulvio Piccinino, barman e sommelier professionista, autore del libro “La miscelazione futurista” e del sito http://www.saperebere.com/</p> <p>Vino, zucchero, erbe e fantasia: preparatevi a diventare creatori di vermouth attraverso un percorso divertente e interattivo alla scoperta di una delle eccellenze piemontesi.</p> <ul style="list-style-type: none">- La storia del vermouth attraverso un racconto per immagini scoprendo antichi e preziosi documenti,- e curiosi e divertenti aneddoti- Esperienza multisensoriale alla scoperta dei profumi del vermouth- Ingredienti e tecniche di produzione- Comparazione tra diversi prodotti- Produzione di un proprio vermouth
Ore 13,00	Light lunch
Ore 14,00	<p><i>Il gin è un distillato italiano, una storia da riscrivere</i> a cura di Fulvio Piccinino, barman e sommelier professionista, autore del libro “La miscelazione futurista” e del sito http://www.saperebere.com/</p> <ul style="list-style-type: none">- Facciamo un po’ di chiarezza sui distillati, cos’è un distillato- Le acquaviti nella storia- Il principio fisico della distillazione: alambicchi discontinui e continui- la storia del gin in Italia, dal Medioevo a oggi- Distillazione con Alquitara e produzione di gin al momento
Ore 16,00	Coffee break
Ore 16,30	<ul style="list-style-type: none">- Le tecniche di degustazione: l’esame visivo, olfattivo e gustativo- Degustazione guidata con coinvolgimento dei partecipanti nella valutazione sensoriale dei distillati- Creazione Di un proprio e non ripetibile Negroni con il gin e vermouth prodotti nell’arco della giornata
Ore 19,00	<p>Tour del centro storico con visita presso i migliori cocktail bar di Genova tra i quali:</p> <ul style="list-style-type: none">• Les rouges• Gradisca caffè• Negroneria Genovese e Locksmith secret bar <p>cena libera</p>



RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



21 novembre 2018 Istituto Nino Bergese	
Ore 9,30	<p><i>Decimi, terzi e centilitri. I problemi della miscelazione in Italia.</i> A cura di Gianluigi Cupito, docente di sala e Vendita presso l'IPSSA N. Bergese</p> <ul style="list-style-type: none">- Le principali tecniche di miscelazione: vantaggi/svantaggi, perché si usano- Jigger si Jigger no- Errori ed orrori al bar
Ore 11.00	Coffe break
Ore 11, 30	Claudio Riva Presidente di Whisky Club Italia -Tecniche di degustazione dei distillati
Ore 13,00	Light lunch e partenza