

1-TEA ESSENTIAL - *Certificazione con qualifica di Tea Connaisseur*

Questo corso introduce alla conoscenza della *Camelia Sinensis* (la pianta del Tè) e ai fattori che rendono possibile che un'unica pianta produca centinaia di varietà di Tè. Partendo dalle origini storiche si esploreranno la botanica della pianta, le varietà, le cultivar e la composizione chimica delle foglie. Si proseguirà con la lavorazione e una panoramica delle tipologie principali che provengono dalla pianta del Tè. Verranno introdotti i principi della degustazione professionale e della valutazione sensoriale del Tè. Infine verranno presentati i diversi metodi di preparazione tipici dei principali paesi del Tè (Cina, Giappone, India, Inghilterra, Nord Africa).

Durante il corso verranno degustati e presentati oltre 30 tipi di Tè in foglie rari e pregiati.

Programma:

- Origini e cenni di botanica
- Tecniche di produzione -I principali tipi di Tè, nozioni di base
- Le proprietà del Tè
- Tè in foglie vs Tè in bustina
- Le regole di base della preparazione
- Fondamenti della degustazione sensoriale
- I riti del Tè nel mondo

A conclusione del corso i partecipanti saranno in grado di:

- Descrivere le origini storiche del Tè
- Nominare i fattori che rendono possibile per la pianta di Tè di produrre così tanti tipi diversi di Tè
- Descrivere le origini botaniche della pianta del tè e le varietà commerciali primarie
- Definire varietà e cultivar e il significato di questi nella coltivazione del Tè
- Denominare e descrivere le fasi della lavorazione del Tè
- Denominare i sei tipi di Tè
- Identificare la fase di lavorazione per ogni tipo di Tè
- Denominare le principali regioni produttrici e descrivere le caratteristiche principali dei Tè
- Classificare un Tè con la terminologia di base
- Descrivere i principali tipi di degustazione per la valutazione sensoriale dei Tè
- Descrivere i principali riti di preparazione legati al Tè nelle varie regioni del mondo
- Descrivere le principali proprietà del Tè in base alle tipologie .

Destinatari

Il corso è rivolto ai professionisti del *food&beverage* che lavorano a tutti i livelli e che desiderano elevare il loro grado di conoscenza sul Tè, acquisire una nuova competenza per promuovere la propria carriera o aumentare le vendite di Tè nella propria impresa. Tea Shop, caffè, pasticcerie, erboristerie, parafarmacie, business Tea online, bar, ristoranti e sale da Tè, *Tea Lounge* di hotel, e chiunque abbia una passione o interesse culturale legato al Tè.

Test Finale

A conclusione del corso si svolgerà un Test di valutazione della durata di circa 30min. Chiunque volesse svolgerlo in una data successiva, potrà accordarsi in loco. A completamento del corso e dopo aver superato con esito positivo il test, ai partecipanti verrà rilasciato il certificato di **Tea Connaisseur**.

Durata: 14 ore (su 2 giorni)

Materiale Didattico incluso

- Tea Taster
- Tea Sample Set
- Dispensa

Extra Benefits

- Card sconto per l'acquisto di Tè Cose di Tè