



in collaborazione con



presentano:

A Scuola di Tè un viaggio di scoperta tra i profumi e i sapori del Tè

I modulo – livello base



**9 incontri di iniziazione alla degustazione dedicati ad appassionati e professionisti,
per conoscere e apprezzare le qualità del Tè in foglie**

Ogni incontro prevede una **sessione teorica** e una **degustazione guidata** per un viaggio affascinante tra i Tè più pregiati del mondo.

Perché?

Il Tè in foglie è come il buon vino si distingue per la sua rigorosa ed importante corpulenza e per la complessità aromatica. Per avvicinarsi a questo universo, occorrono una sensibilità e una educazione al gusto grazie alle quali il Tè svela i suoi infiniti aromi e profumi.

Diventare degustatori di Tè è un'abilità che richiede, oltre alla pratica costante, la conoscenza di tecniche particolari che possono essere acquisite solo attraverso un percorso didattico strutturato. Un'occasione per arricchire il proprio curriculum con una competenza nuova e ancora rara, che sarà probabilmente sempre più richiesta nel prossimo futuro.



Quando?

I Modulo – livello base: dal 3 febbraio al 19 marzo 2010. Di seguito il programma dettagliato con le date.

Dove?

Gli incontri, da seguire preferibilmente in maniera cronologica, si svolgeranno presso l'Istituto Superiore di Gastronomia Ital.Cook. in via F. Conti, 5 a Jesi e saranno condotti da Fabiola Ruggiero, in collaborazione con Elisabetta Stella.

Informazioni pratiche

Il corso prevede 7 lezioni della durata di 2 ore circa più 2 cene di degustazione con menù a tema.

Il costo del ciclo completo dei 9 incontri è di 289€. E' possibile anche partecipare a singole sessioni al costo di 27€ per le lezioni di degustazione e 50€ per le lezioni di cucina con cene di degustazione. **Le prime due lezioni sono però propedeutiche e quindi obbligatorie per poter approfondire gli altri argomenti.**

Saranno ammessi al corso i primi 20 iscritti. Essendoci una continuità negli argomenti trattati, precedenza verrà data a chi si iscrive all'intero corso.

Le iscrizioni saranno aperte fino al 1 febbraio 2010 - Gli interessati dovranno presentarsi presso la sede Italcook (Via F. Conti, 5 – Jesi – tel. 0731.56400 – e-mail: comunicazione@italcook.it) per compilare il modulo d'iscrizione ed effettuare il pagamento della quota di partecipazione.

La scuola fornisce: assicurazione, materiale didattico, uso degli oggetti da Tè e utensili di cucina. Partecipazione diretta alla realizzazione dei piatti durante le cene a tema.

Ai partecipanti del ciclo completo verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Per informazioni sui contenuti e obiettivi del corso: aTèlier Cose di Tè, 0731.205899 (*orari di apertura: 9.30–13,00 / 17,00–20,00 chiuso il lunedì*), oppure 335.7744001, o via mail al seguente indirizzo, info@cosedite.it .



PROGRAMMA DETTAGLIATO DELLE LEZIONI

Mercoledì 3 febbraio dalle 18,30 alle 20,30

HA BEN PICCOLE FOGLIE LA PIANTA DEL TE – (da “La pianta del Tè”, Ivano Fossati)

Cos'è il Tè? In un viaggio fatto di immagini e sensazioni attraverso i giardini di Tè del mondo scopriremo le origini del Tè e il passaggio delle piccole foglie dalla pianta alla tazza. Impareremo a distinguere i diversi tipi di lavorazione e i diversi colori: bianco, verde, blu, nero....

Una degustazione di Tè di diversi colori concluderà questi primi passi nel mondo del Tè.

Lezione obbligatoria per approfondire altri argomenti.

Venerdì 5 febbraio dalle 18,30 alle 20,30

PREPARARE UN BUON TE', OVVERO L'ARTE DELLA DEGUSTAZIONE

La degustazione del Tè è una pratica affascinante che coinvolge tutti i sensi e richiede allenamento e pazienza. Il gusto e l'olfatto infatti sono poco sollecitati da questo tipo di sensazioni. Durata d'infusione, dosaggio, qualità e temperatura dell'acqua sono tutti elementi decisivi per la buona riuscita di una degustazione. Per capire l'importanza di questi elementi, degusteremo uno stesso Tè in condizioni diverse. Scopriremo inoltre le particolarità e gli oggetti della degustazione professionale.

Lezione obbligatoria per approfondire altri argomenti.

Venerdì 12 febbraio dalle 18,30 alle 20,30

CINA: LA MADRE DI TUTTI I TE'

Bianco, giallo, verde, blu, rosso, nero, la Cina è il paese che ha dato i colori al Tè ed il luogo dove il Tè è nato. Un paese ricco di storia e leggende fantastiche. Scopriremo come, attraverso le antiche dinastie Tang, Song e Ming il Tè è arrivato fino a noi. Degusteremo 6 grandi Tè dalle caratteristiche franche e tipiche di ogni colore.

Degustazione guidata:

- . Yin Zhen, Tè bianco (*celebre Tè riservato all'imperatore, considerato bevanda dell'immortalità*)
- . Taiping Houkui, Tè verde (*detto anche Tè delle scimmie, è considerato il più antico tra i tè verdi*)
- . Tung Ting Jade, Tè oolong (*il più famoso dell'isola di Formosa*)
- . Keemun Supérieur, Tè nero (*una specialità cinese dalle note originali di cacao*)

Venerdì 19 ottobre dalle 18,30 alle 20,30

L'INDIA: IL PAESE CHE PORTO' IL TE' IN EUROPA

Grazie alla Compagnia delle Indie Orientali il Tè sbarca in Europa alla fine del 1600, rivoluzionando le abitudini culturali di buona parte dei paesi europei. Ancora oggi l'India è uno dei principali produttori di Tè e produce tipicamente Tè neri. In base al periodo di raccolta questi Tè presentano caratteristiche gustative molto diverse. Impareremo a distinguere la raccolta di primavera da quella estiva e a riconoscere il grado di qualità espresso dalle sigle di produzione.

Degustazione guidata:

- . Darjeeling Goomtee SF FTGFOP1 (*una rarità, considerato lo champagne dei Tè*)
- . Darjeeling Singtom 09 FF FTGFOP1 (*un Tè novello che celebra la primavera*)



- . Assam Gentelman's Tea GFBOP (*un assam particolare a foglie spezzate*)
- . Assam Greenwood SF FTGFOP1 (*nero dalle note piacevoli di limone*)

Giovedì 25 febbraio dalle 18,30 alle 20,30

IL GIAPPONE: ARMONIA, RISPETTO E BELLEZZA IN UNA TAZZA DI TE'

In Giappone il Tè è intimamente legato alla filosofia Zen ed è considerato un vero e proprio modo di vita codificato in una Cerimonia il cui obiettivo è quello di condurre alla pace interiore. Questo paese produce esclusivamente Tè verdi dal gusto dolce e iodato che spesso sorprende i palati occidentali. In questo incontro scopriremo le origini del Tè in Giappone, l'evoluzione della consumazione e assaggeremo alcune tra le specialità più pregiate di Tè in foglie e in polvere.

Degustazione guidata:

- . Gyokuro Hikari (*Perle de Rose, il re dei Tè giapponesi*)
- . Bancha (*verde, fresco e senza teina*)
- . Matcha in polvere (*il famoso Tè della cerimonia giapponese*)
- . Matcha Genmai (*una specialità che accompagna i pasti dei giapponesi*)

Martedì 9 e Martedì 16 marzo dalle 18,30 alle 20,30

IL TE' A TAVOLA: GLI ABBINAMENTI

Oltre che bevanda per scandire le pause della giornata, il Tè è un eccellente compagno in grado di valorizzare piatti salati e dolci. Come per il vino esistono principi e tecniche di abbinamento che con la pratica si possono apprendere ed affinare. In queste lezioni, accompagnati dall'estro culinario di *Elisabetta Stella (chef Ital.Cook)*, ci divertiremo a riscoprire alcune delizie della tradizione marchigiana, per un inedito connubio tra due antiche culture del gusto.

Martedì 9 marzo – il Tè e i salati

In questa lezione approfondiremo gli abbinamenti con i piatti salati. Scopriremo quali abbinamenti è bene privilegiare per esaltare le proprietà e le caratteristiche della ricetta. Percorreremo la via dell'insolito imparando a preparare allegri e sofisticati aperitivi e cocktail al Tè: un *must* per chi ama stupire con raffinata eleganza.

Martedì 16 marzo – il Tè e i dolci

La merenda dei bambini, la colazione, il fine pasto, diventano occasioni golose per coccolare i nostri ospiti e farci del bene, in inverno come in estate. Come scegliere e preparare un buon Tè; quale abbinamento proporre per regalare un momento di piacere gustoso e sano.

Venerdì 12 e Venerdì 19 marzo dalle 19,00 alle 23,00

LA CUCINA AL TE': QUANDO IL TE' DIVENTA INGREDIENTE

Il Tè entra in cucina e diventa ingrediente sorprendente di ricette gustose e raffinate. Lo sanno bene i grandi chef internazionali che da tempo inventano piatti originali a base di Tè.

Per far conoscere le potenzialità del Tè in cucina, guidati da *Elisabetta Stella (resident chef Ital.Cook)* realizzeremo un menù ispirato al Tè partecipando direttamente alla preparazione dei piatti. Insieme poi, assaggeremo il menù inedito creato per l'occasione.



QUALCHE NOTIZIA SUL CONDUTTORE

“Il Tè è molto di più di una semplice bevanda, è il luogo della memoria di culture antiche e affascinanti, è un’arte di vivere, è apertura al nuovo, è il senso autentico dell’accoglienza”

Fabiola Ruggiero – fondatrice di Cose di Tè

Fabiola Ruggiero ha vissuto e lavorato tra l’Italia e la Francia. Laureata in Economia e Commercio all’Università Politecnica delle Marche, con una specializzazione in Marketing e Commercio internazionale all’ESCE di Parigi, ha inizialmente seguito una carriera in marketing e comunicazione in un importante gruppo italiano a Parigi (iGuzzini Illuminazione). Rientrata in Italia decide di evolvere verso competenze di management commerciale e marketing strategico con il Gruppo Loccioni.

Il Tè è da sempre la sua passione, coltivata con costanza e grande attenzione attraverso viaggi, pratica con esperti internazionali e ricerca in testi moderni e antichi. La conoscenza del Tè infatti è intimamente legata alla cultura, alla storia e alle tradizioni dei paesi in cui esso è presente ed è ancora poco diffusa in Italia.

Nel 2007, fonda Cose di Tè – Infusioni di Piacere, una pmi *web oriented* che promuove in modo innovativo l’arte e la cultura del Tè (www.cosedite.com).

Fabiola Ruggiero collabora con Sensi - l’Atelier des Sens (www.sensi-ateliers.com), società internazionale di consulenza per la formazione manageriale creativa.