

# 2010

## SCUOLA di TE'



TEA PROFESSIONAL

Impieghi e usi del Tè in foglie

Jesi, 19-20 aprile 2010



**Ital.Cook.**

Istituto Superiore di Gastronomia

# Tea Professional

## SCOPERTA E IMPIEGHI DEL TÈ IN FOGLIE

Il Tè in foglie è come il buon vino si distingue per la sua rigorosa ed importante corpulenza e per la complessità aromatica. A differenza del vino non è alcolico e ha molte proprietà per la salute (*accelera il metabolismo contrastando l'accumulo di grassi, aiuta la digestione, disinfetta l'apparato digerente e urinario, reidrata il corpo, rinvigorisce la mente...*) Per avvicinarsi a questo universo, occorrono una sensibilità e una educazione al gusto grazie alle quali il Tè svela i suoi infiniti profumi e le sue grandi potenzialità.

**Questo corso studiato per i professionisti del settore bar, hotel e ristorazione prevede un viaggio alla scoperta del Tè, che alterna momenti di teoria ad esercitazioni pratiche e**

### **degustazioni di Tè rari e pregiati.**

Dalle origini della pianta, ai riti che hanno influenzato le varie culture del mondo, fino alle tecniche di preparazione, e agli ingredienti che con il Tè si sposano per dare vita a piatti ed accostamenti originali e inaspettati.

Oltre alle qualità e potenzialità dei Tè in purezza infatti, si impareranno i segreti di numerose preparazioni *beverage* (*Tea Cocktail, Ice Tea, Chai Tea...*). Inoltre in compagnia degli chef della scuola si realizzeranno piatti in cui il Tè diventa ingrediente.

Un percorso inedito e completo per chi vuole arricchire la propria offerta con l'esperienza del Tè o vuole iniziare un'attività ad esso legata.

### La Scuola

Italcook, è una scuola internazionale di cucina che propone Master sulle Cucine Regionali Italiane. Una realtà unica nel centro Italia che accoglie ogni anno giovani promesse della *haute cuisine* da tutto il mondo, con lo scopo di insegnare la cucina tradizionale e la cultura enogastronomica del nostro Paese. Grazie alla collaborazione con Fabiola Ruggiero, la scuola ha avviato un nuovo progetto dedicato alla Cucina al Tè dove le tradizioni culinarie vengono re-interpretate attraverso questo interessante ingrediente. Un esempio di contaminazione positiva tra due antiche culture del gusto.

### Il Conduttore

Fabiola Ruggiero, esperta di Tè, insegna la degustazione e la cultura del Tè a professionisti ed appassionati. Titolare di Cose di Tè, lavora tra l'Italia e la Francia. Collabora con alcune importanti istituzioni in Italia e all'estero. E' docente presso la Scuola Internazionale di Cucina ItalCook e conduce su Italian Food Net (*web tv dedicata alla valorizzazione della cucina italiana nel mondo*) un canale dedicato al Tè.

E' inoltre responsabile in Italia per Sensi, Ateliers Arts & Sens ([www.sensi-ateliers.com](http://www.sensi-ateliers.com)), società internazionale di consulenza per la formazione manageriale creativa.

---

**Durata del corso: 2 giornate**

---

**Date: 19-20 aprile 2010**

---

**Prezzo: 250€ (+IVA)**

---