

CAMPARI ACADEMY



Il programma completo,
gli obiettivi e i docenti di
MEXICAN MIXOLOGY,
il corso di Campari Academy

MEXICAN MIXOLOGY



Trainer: DANIELE MONTORFANO

Descrizione

Il corso ti permetterà di conoscere i distillati di Agave e la cultura messicana. Un laboratorio pratico di degustazione e di sperimentazione miscelata di Tequila, Mezcal, Racilla e Bacanora. Scoprirai i classic cocktail della tradizione e analizzerai i perfetti abbinamenti drink-food.

Obiettivi

Conoscerai i distillati di Agave, le loro botaniche, le proprietà organolettiche e gli stili di produzione. Scoprirai il Messico dal punto di vista storico, territoriale e culturale, per imparare a miscelare al meglio gli ingredienti che questa terra offre.

Programma

- La cultura messicana
- Il misticismo messicano
- Storia dell'Agave
- L'Agave: analisi della materia prima
- Varietà di Agave
- Utilizzi della pianta
- Mezcal
- Tequila
- Raicilla, Bacanora e Sotol
- I metodi di produzione e le differenze
- Degustazione
- Cocktail Lab: i classici messicani
- Evoluzione della miscelazione
- I Modern Drink a base di Agave
- Cocktail Lab: Twist on Classic
- Cocktail Lab: i perfetti abbinamenti
- Abbinamenti & Food Paring

Struttura

Moduli didattici

1 Modulo Didattico

2 Giornate

Struttura modulo

Durata:
16 ore

Frequenza: 2 giorni per 8 ore
Dal Lunedì al Venerdì

Orari

Mattina:
dalle 9:30 alle 13:30

Pomeriggio:
dalle 14:30 alle 18:30

www.campariacademy.it

BEVI RESPONSABILMENTE