

HERBAL MIXOLOGY

Pionieri di un nuovo stile di miscelazione



HERBAL MIXOLOGY_

Un'esperienza unica nel suo genere

Il corso Herbal Mixology è il punto di partenza per imparare a conoscere piante eduli, erbe officinali e spezie attraverso un percorso che recupera le conoscenze spagiriche e tutte quelle antiche sapienze che consentono di arricchire e ampliare, attraverso nuove applicazioni, il mondo della mixology.

Particolare rilievo verrà dato all'apprendimento delle tecniche soprattutto attraverso la pratica che renderà possibile cimentarsi con le più moderne tecnologie di estrazione e di trasformazione che consentiranno, tra l'altro, la realizzazione di un prodotto unico e personalizzato.

La professionalità dei docenti, il clima di condivisione e la sperimentazione diretta completeranno il percorso di crescita. L'unicità delle preparazioni, l'analisi sensoriale e l'attenzione alla creatività, per comporre e presentare in modo esclusivo cocktail Spagirici, faranno della multisensorialità e della cultura botanica gli ingredienti privilegiati.

IL PROGRAMMA_

Il programma si articolerà in 3 giorni in presenza

Giorno 1

- Cenni di Botanica
- Le specie commestibili
- Il concetto di Foraging oggi
- Organizzazione, Suddivisione e Classificazione delle piante
- Idroliti: infusi e decotti
- Tinture: f.u. /madre
- Tinture vinose
- Macerazione, percolazione
- Olii essenziali
- Bitter
- Amari
- Rosoli
- Ratafie
- Cordiali

Giorno 2

- La Botanica in laboratorio
- Speziology: il metodo ed il prodotto
- Profumo e food fragrance
- Acqua mirabilis
- Sodati
- Welcome water
- Tecniche estrattive
- Preparazione delle droghe
- Solventi da banco
- Tempi estrattivi
- Connessione tra natura e colore
- Le stagioni degli spiriti

Giorno 3

- Analisi dei prodotti estratti
- Applicazione logica nei drink
- Testa/Coda e cuore nel cocktail
- Laboratorio pratico di miscelazione

Online

- Le vendita: costi, margini di profitto, upselling.

Informazioni generali

Partecipanti

A numero chiuso (max 20 pax).

Durata

3 giorni full immersion di 21 ore + 4 ore online.

Orari delle lezioni

1° Giorno 9.30 - 13.00 / 14.00 - 18.00

2° Giorno 9.30 - 13.00 / 14.00 - 18.00

3° Giorno 9.30 - 13.00 / 14.00 - 18.00

Materiali didattici

Attestato di Partecipazione, Dispense.



I DOCENTI_



Speziologist.

Istrionica, curiosa, appassionata... La curiosità erboristica l'ha sempre interessata, al punto di inserire all'interno del bancone del bar tutti i principi utilizzati nella farmagnosi erborista e riportati a quella liquorista.



Esperto di botanica e liquorista di fama nazionale.

Proprietario della Sarandrea Marco & C S.r.l. insegna il riconoscimento ed uso delle piante officinali. Socio fondatore dell'Accademia delle Arti Erboristiche di Roma. Presidente dell'Associazione Hortus Hernicus.



Mixologist e alchimista bartender.

È nel mondo del bartending dalla fine degli anni '90. Il suo stile di miscelazione è una fusione tra il barchef e l'old style. Da un po' di anni la nuova scommessa è Ada C., un secret bar formativo nel centro storico di Padova.



Trainer area manageriale.

Insieme a Cristina Poi ha fondato Planet One nel 1991 e oggi si occupa di training nell'area Bar Management non solo presso Planet One ma anche presso altri atenei. Negli anni si è specializzato sia nell'ambito dell'American Bartending che in quello manageriale.

Costo di partecipazione

Corso completo e materiali didattici: € 600,00 + iva

PROMO

Corso completo e materiali didattici

+ “ALAMBICCO” Cirano 2 LT (del valore di € 481,00 + iva): € 770,00 +iva



Vitto e alloggio non sono compresi nella nostra offerta, contattandoci ti suggeriremo come organizzare al meglio la tua permanenza per il corso Herbal Mixology.

www.planetone.it

info@planetone.it

+39 345 16.31.634

+39 075 80.12.219



HERBAL MIXOLOGY

Pionieri di un nuovo stile di miscelazione