



ANAG

assaggiatori grappa e acquaviti

Riconoscimento Giuridico n. 48 del 08/04/2002
Fondata nel 1978

Sede: C.C.I.A.A. di Asti Piazza Medici, 8 - Tel. 0141 535245

ORGANIZZA UN CORSO

di 1° LIVELLO

**Per ASSAGGIATORI DI GRAPPA e Distillati
dal 13 febbraio 2019 al 13 marzo 2019**

L'ANAG è stata fondata nel 1978 con il proposito di codificare e divulgare un metodo obiettivo di valutazione della Grappa e delle altre Acquaviti, per consentire al consumatore di effettuare scelte obiettive e ponderate tra prodotti di qualità, nonché di esercitare pressioni sui produttori per indurli al costante miglioramento dei propri distillati ed, infine, di valorizzare Grappe ed Acquaviti di qualità ottenute secondo gli usi locali e le tradizioni.

L'ANAG, con Sede presso la Camera di Commercio di Asti, è una Federazione di Associazioni Regionali a loro volta suddivise in Sezioni Provinciali. Queste ultime hanno il compito di organizzare i Corsi per Aspiranti Assaggiatori e provvedere alla formazione permanente degli aderenti al sodalizio.

Per associarsi all'ANAG è sufficiente compilare ed inoltrare la domanda retro stampata al Consiglio di Amministrazione: se accolta, si entra a far parte del sodalizio in qualità di Aspirante Assaggiatore. Per diventare assaggiatore occorre frequentare i Corsi di abilitazione e superare l'esame finale consistente in un test teorico ed in una prova pratica di assaggio. Il sodalizio, in oltre venticinque anni, ha patentato oltre duemila Assaggiatori.



L'Associazione Regionale dell'Emilia Romagna e la sezione di Ferrara sono state fondate ufficialmente il 28 marzo 2003.



Oggi l'Associazione dell'Emilia Romagna, che dispone di molti Relatori ufficiali e di una sessantina di assaggiatori patentati, ha già partecipato in forze alle più importanti manifestazioni nazionali ed internazionali del settore ed ha avuto l'onore di organizzare a già da diversi anni l'Evento della selezione delle grappe e della premiazione dell'Alambicco d'oro.

L'A.N.A.G. – Associazione Nazionale Assaggiatori Grappe ed Acquaviti ha come scopo fondamentale quello di diffondere la conoscenza della grappa di buona qualità e per questo ne divulga l'arte dell'assaggio dal punto di vista tecnico e pratico. Il Corso ha lo scopo di avvicinare il consumatore e l'appassionato ad un assaggio più attento e qualificato, rendendogli così possibile distinguere i diversi aspetti qualitativi.

Oltre ad essere utile agli amatori ed ai consumatori di grappa, il Corso ANAG lo è ancor di più per i gestori di ristoranti, bar, quale contributo espressivo per la loro professionalità.

Il Corso si svolgerà in due livelli, opportunamente intervallati; 5 lezioni nel 1° livello e 6 lezioni nel 2°, dove saranno affrontati tutti gli aspetti del mondo della grappa.

Alla fine del 2° livello, l'Aspirante Assaggiatore potrà sostenere gli esami- scritti ed orali - per ottenere la **Patente d'assaggiatore**.

Corso ANAG di 1° LIVELLO

In collaborazione con AIS Romagna

1° LEZIONE 13 febbraio 2019

- L'Anag: chi è, finalità, simbolo, divisa.
- struttura del corso - principi di degustazione -le schede. Assaggio guidato di 2 grappe.

2° LEZIONE 20 febbraio 2019

- analisi sensoriale – gli scopi, la tecnica, i sensi. Principi di degustazione. Analisi attraverso l'Olfatto, il Retrolfatto, il Gusto. Assaggio guidato di quattro grappe

3° LEZIONE 27 febbraio 2019

- Le acquaviti - Origine, la legge e regolamenti.
- Grappe regionali – Etichetta - Le vie dell'uva. Assaggio guidato di quattro grappe

4° LEZIONE 06 marzo 2019

- La grappa e la distillazione. Un'acquavite unica al mondo. L'acino dell'uva, la chimica . La distillazione, gli impianti e le disposizioni legislative. Tipologia di grappe. Assaggio guidato di quattro grappe

5° LEZIONE 13 marzo 2019

- Impariamo a bere. Alcol e cultura. Conoscere l'alcol, limiti e consigli. Alcol come alimento.
- Assaggio guidato di quattro grappe.

E' opportuno effettuare alla fine del corso, una visita ad una distilleria, da decidere prima della fine del corso e con la massima partecipazione

Tutte le lezioni avranno inizio alle 20.30 e dureranno circa due ore.

Costo del corso :

€ 150,00 (sconto 10 % per i soci AIS Romagna) + € 50,00 per la quota associativa ANAG valida per il 2019

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

Longanesi Stefano cell. 347 041 2639

e mail: stefano.longanesi@tiscali.it

RICHIESTA DI ASSOCIAZIONE ALL'ANAG E DI PARTECIPAZIONE AL CORSO

Il Sottoscritto Domiciliato in:.....

Via N.....

Telefono/ Cellulare/

C.F..... E-mail

Chiede di associarsi all'ANAG e di iscriversi al corso di Primo Livello, che si terrà presso

Sede AIS Romagna, Via delle Fragole, 305 - Cesena (FC),

entro il 5 febbraio, e il corso si svolgerà con un **minimo di 25 partecipanti**.

La quota di partecipazione dovrà essere versata all'atto dell'iscrizione

IBAN IT7000615513074000000005470

Data.....

Si autorizza l'ANAG alla trattazione dei dati personali ai sensi della Legge n. 675/96.

Firma

Firma.....