

# CORSO BASE DI LIQUORISTICA

Breve percorso teorico-pratico di esplorazione nell'affascinante mondo della liquoristica.

Relatore: Marco Sarandrea, Fabio Colleparado, Bruno Paura

**17-18 GIUGNO 2023**

**Campobasso**

*Malatesta Associati – via Muricchio, 1*

## PRESENTAZIONE

La tradizione liquoristica italiana ha origini antiche ed è fortemente legata alle pratiche mediche monastiche medievali. Nel Medioevo, infatti, alcune erbe venivano fatte macerare in alcool, cioè in vino o birra o aceto, ottenendo bevande ed elisir.

Nel tempo si procedette a migliorare il gusto ed il sapore degli estratti per ottenere, invece che prodotti soltanto curativi, dei liquori da degustazione, di cui i monaci divennero dei veri esperti.

Partendo dall'assunto che SOLO L'ESPERIENZA PERMETTE DI EVITARE INTERAZIONI TRA PRINCIPI DIVERSI, durante il corso apparirà chiaro come sul territorio italiano si usino una grande varietà di piante: amarene e frutti vari, tutte le artemisie, achillea, alloro, anice, angelica, cannella, cardo, china, coriandolo, finocchietto, genziana, genzianella, ginepro, issopo, liquirizia, menta, melissa, noce, rabarbaro, santoreggia, tanacetone, timo, ulivo e tante altre ancora in misura minore.

Il Corso prevede, quindi, anche la descrizione botanica, ecologica e chimica di alcune delle principali specie vegetali usate in liquoristica.

Il percorso didattico è strutturato per offrire un'esperienza di laboratorio completa e ha, come obiettivo, la preparazione di un vero e ben bilanciato liquore artigianale.

## DESTINATARI

**Tecnologi Alimentari, Responsabili Assicurazione Qualità, Responsabili Commerciali, Responsabili Marketing e Comunicazione, Funzioni Aziendali** che hanno il compito dello studio e realizzazione di nuovi prodotti con relative etichette, Uffici Legali Aziendali.

## PROGRAMMAZIONE DEL CORSO

### 17 GIUGNO

Ore 15.00	Registrazione partecipanti
Ore 15.30	Saluto del presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Molise il Dott. Germano Emilio.
Ore 15.45	Presentazione del Corso e inizio attività
Ore 19.00	Fine attività

### 18 GIUGNO

Ore 09.00	Inizio attività mattutina del Corso
Ore 13.00	Pausa pranzo
Ore 14.30	Inizio attività pomeridiana del Corso
Ore 18.00	Fine attività del Corso

## ATTESTATO

Al Termine del Corso verrà rilasciato ai partecipanti un Attestato di frequenza.

Ai Tecnologi Alimentari che parteciperanno al corso verranno rilasciati **n°6 Crediti Formativi**.

Per ragioni organizzative si prega di confermare la propria adesione via email all'indirizzo [segreteria@otamolise.it](mailto:segreteria@otamolise.it); allegando il format sottostante compilato in ogni sua parte entro il **14 giugno 2023** a scopo organizzativo e per la migliore gestione della pausa formativa.

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- € 60,00 senza IVA ( ) professionisti, esperti, imprese, consulenti, responsabili area qualità e sistemi.
- € 30,00 per i Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine dei Tecnologi del Molise. (SCONTO DEL 50%)

FORMAZIONE PROFESSIONALE CONTINUA - PROG. 2023

## SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO "CORSO BASE DI LIQUORISTICA"

Campobasso,  
17-18 Giugno 2023

### DATI PER L'ISCRIZIONE

NOME E COGNOME PARTECIPANTE \_\_\_\_\_

AZIENDA INDIRIZZO SEDE LEGALE \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_

CITTA' \_\_\_\_\_

PROV. \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_

CODICE FISCALE \_\_\_\_\_

TELEFONO \_\_\_\_\_

FAX \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

☐ € 60,00 SENZA IVA

☐ € 30,00 ai Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine (indicare n° iscrizione: \_\_\_\_\_)

### SEDE DEL CORSO

Sede svolgimento corso:

Malatesta Associati – via

Muricchio, 1 Campobasso

### MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per iscriversi, inviare solo questo foglio compilato: fax: 0874318149 oppure email: [segreteria@otamolise.it](mailto:segreteria@otamolise.it)

### MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento della quota di partecipazione deve essere versato il 17/06/2023 all'atto della registrazione partecipanti.

### INFORMATIVA PER LA TUTELA DELLA PRIVACY

In riferimento al D.Lgs. n. 196/03 sulla tutela della privacy, Vi comunichiamo quanto segue:

1. I dati da Voi forniti verranno utilizzati al fine di registrare la Vostra partecipazione al Corso e saranno inseriti in una nostra banca dati informatica relativa ai clienti delle attività formative.
2. I dati vengono richiesti ai fini della corretta regolarizzazione della Vostra Iscrizione e per l'emissione della relativa fattura.
3. I dati non saranno oggetto di diffusione ma potranno essere utilizzati per Informarvi su ulteriori attività dell'OTAM
4. Il titolare del trattamento è L'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise

Con la sottoscrizione della presente l'interessato fornisce il consenso all'invio di comunicazioni commerciali ai sensi dell'art. 130 n. 1 (D.Lgs. n. 196/03). L'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del citato Decreto (richiesta di cancellazione, integrazione modificazione dei dati, ecc.).

data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_