



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

DEGUSTAZIONE DEL TE'

OBIETTIVI

Questo corso mira a raccontare la millenaria storia del te', offrendo una panoramica su tutte le principali varietà e aree di produzione, e fornendo le competenze fondamentali per la preparazione e degustazione di questa antica bevanda.

Il corso si rivolge sia a chi si avvicina per la prima volta al mondo del tè, sia a chi desidera approfondire le proprie conoscenze a riguardo .

PROGRAMMA

- La storia del te'
- Cos'è il te' e cosa sono gli infusi e le tisane
- La perfetta tazza di te': acqua, temperatura, quantità e tempi di infusione
- Principali differenze tra te' sfuso e te' in bustina
- Il te' e la salute
- I te' rossi, neri, verdi, gialli, bianchi e i te' blu-draghi neri
- I te' fermentati
- I te' aromatizzati e le miscele di tradizione inglese

METODOLOGIA

Ogni lezione prevede una parte teorica a cui seguirà una degustazione pratica dei te' descritti. Un viaggio attraverso il mondo del te' che si concluderà con l'organizzazione dell'Afternoon tea natalizio in stile vittoriano, durante il quale verranno degustati te' speziati accompagnati dalla tipica pasticceria inglese (scones).

DOCENTE

Gabriella Scarpa

Università Popolare di Camponogara

Sede Legale: Via Premaore 38, 30010 Camponogara (VE) - P.IVA 03489740278
Segreteria e Direzione: Via Giovanni XXIII, 44 1° Piano, 30010 Camponogara (VE)

Tel.0415158030 - 331.8228533 E-Mail: segreteria@unipopcamponogara.it ;

PEC: unipopcamponogara@legalmail.it