

Sommelier DEL RISO

CORSI 2024

NOVARA

13 MARZO ONLINE
DALE 20.30 ALLE 22.30

14 MARZO ONLINE
DALE 18.30 ALLE 20.30

16 MARZO IN PRESENZA
DALE 9 ALLE 18

www.acquaverderiso.it

NUOVO FORMAT
con accreditamento
ordine AGRONOMI



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2



Con i docenti di
Acquaverderiso



Ministero della Giustizia

La partecipazione al convegno riconosce nr. 1,5 CFP, SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022

Acquaverderiso presenta:

Corso da Sommelier del riso a Vercelli.

Il corso, di 12 ore, si articola in 3 appuntamenti:

- 13 MARZO ONLINE, DALLE 20.30 ALLE 22.30
- 14 MARZO ONLINE, DALLE 18.30 ALLE 20.30, CON COOKING CLASS
- 16 MARZO IN PRESENZA, DALLE 9 ALLE 18

25 biglietti a prezzo speciale: 139 euro (invece di 450 euro) grazie al contributo della Regione Piemonte e Strada del riso vercellese di qualità.

**NOVARA, PRESSO CAMERA DI COMMERCIO – VIA DEGLI AVOGADRO, 4.
TERMINE ISCRIZIONI: 4 MARZO 2024.**

ARGOMENTI TRATTATI NEL CORSO.

PARTE ONLINE

Parte online è dedicata all'apprendimento della cultura del riso.

MODULO 1- WEBINAR ONLINE

13 MARZO

ORE 20.30 – 22.30

Docente: Massimo Biloni

- Storia e origini della risicoltura
- produzioni mondiali, europee, nazionali e regionali
- legislazione europea e griglia italiana delle varietà
- i difetti del riso (D.Lgs 131/2017)
- l'evoluzione delle varietà, cenni di miglioramento varietale
- i risi speciali, storici e innovativi

MODULO 2 – WEBINAR ONLINE CON COOKING CLASS IN DIRETTA

14 MARZO

ORE 18.30 – 20.30

Docente: Valentina Masotti

- Classificazione del riso
- Legislazione ed etichettatura
- Come riconoscere un riso di qualità
- Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP
- Le IGP italiane del riso
- Lavorazione del riso: da integrale a bianco
- Cenni nutrizionali
- Risi da minestra, dolci, sushi
- Risi da insalata e pilaf
- Risi da risotto
- Storia del risotto
- **Preparazione in diretta di un risotto classico della tradizione**

PARTE IN PRESENZA

MODULO 3- CORSO A VERCELLI

16 MARZO

ORE 9 – 18

Docenti: Davide Gramegna, Massimo Biloni, Valentina Masotti.

La prima parte mattina è dedicata ad esercitazioni sul riso, per mettere in pratica quanto appreso durante i webinar. I corsisti dovranno esercitarsi nella valutazione della qualità del

riso, attraverso appositi strumenti, ed essere in grado di riconoscere le diverse tipologie di riso in base alla classificazione legislativa.

La seconda parte della mattinata è dedicata all'introduzione sull'analisi sensoriale.

Il pomeriggio è dedicato all'acquisizione delle informazioni di base sull'analisi sensoriale applicata al riso e all'approfondimento della psico-fisiologia della percezione, nonché dello studio dei sensi e delle soglie di percezione. L'addestramento dei giudici avviene con una prima fase di apprendimento sulle etichette semantiche, i test di analisi discriminante, i test di analisi descrittiva e, infine, attraverso la realizzazione di un panel test. Il corso permette di acquisire anche le informazioni di base sul riso, gli effetti del terroir e delle lavorazioni sul prodotto finale e le diverse applicazioni possibili di analisi sensoriale.

ESAME FINALE:

il corso, della durata totale di 12 ore, divise in 3 appuntamenti, comporta il completamento di 3 test sui contenuti trattati (un test sui contenuti di conoscenza del riso, due test sull'analisi sensoriale). A test superato, verrà consegnato il diploma di Sommelier del Riso, al raggiungimento di un punteggio pari almeno a 70 centesimi.

INSEGNANTI:

Massimo Biloni, Davide Gramegna, Valentina Masotti.

CONTATTI:

avr@acquaverderiso.it

RICONOSCIMENTO:

DIPLOMA IN ANALISI SENSORIALE APPLICATA AL RISO.

Il titolo dà accesso ad attività costanti di aggiornamento e analisi (Panel), nonché il supporto nello sviluppo di proprie attività professionali ed applicative.

POLITICHE DI RIMBORSO:

Il corso non è rimborsabile.

Evento realizzato in collaborazione con [Strada del riso vercellese di qualità](#) nell'ambito del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali. Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 Sottomisura 3.2

La partecipazione al convegno riconosce nr. 1,5 CFP, SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022.



Ministero della Giustizia

Programma e orari della giornata

8.45 Registrazione dei partecipanti

9.00 Inizio corso

- Ripasso argomenti sul riso
- Esercitazioni sul riso
- Domande e risposte
- Test di conoscenza sul riso

11.15 corso

- Teorie dell'analisi sensoriale applicata al riso
- Esperienze sensoriali e test
- Domande e risposte

13.00 Pausa pranzo

14.00 Ripresa corso

- Teorie dell'analisi sensoriale applicata al riso
- Esperienze sensoriali e test

16.00 corso

- Esperienze sensoriali
- Test finale
- 18.00 Saluti