

LUOGO, DATA E ORARIO

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

 5 novembre ONLINE, DALLE 20.30 ALLE 22.30

 6 novembre ONLINE, DALLE 20.30 ALLE 22.30

 8 novembre IN PRESENZA, DALLE 9 ALLE 18

 **VERCELLI - presso Cerseo, corso Fiume 2, 13100 Vercelli.**

COSTO: 372 euro

Fino a esaurimento posti.

Diventa un Sommelier del Riso: Trasforma la Tua Passione in Competenza

“Scopri la coltura e la cultura del riso. Diventa un esperto riconosciuto!”

Perché il Riso?

- Il riso è uno degli alimenti più consumati al mondo e un simbolo di cultura e tradizione.
- Esplorare le varietà, i sapori e le tecniche del riso è un viaggio che unisce gusto, cultura e innovazione.
- La figura del sommelier del riso è sempre più richiesta in ambiti gastronomici, turistici e didattici.

I Benefici del Corso

- Conoscenza approfondita: Impara a riconoscere e valorizzare le diverse varietà di riso.

- Formazione pratica con Degustazioni guidate.
- Riconoscimento professionale: Certificazione di Sommelier del riso.
- Network: Connettiti con chef, produttori, degustatori e appassionati di riso.

Contenuti del Corso

Cosa imparerai:

1. Storia e cultura del riso: Origini, diffusione e tradizioni culinarie.
2. Varietà di riso: Differenze tra Carnaroli, Arborio, Jasmine, Basmati e altri.
3. Tecniche di degustazione: Analisi sensoriale, consistenza, sapore e aroma.
4. Abbinamenti gastronomici: Come esaltare il riso in cucina.
5. Tecniche di cottura avanzate: Risotti perfetti e altre preparazioni innovative.

A Chi è Rivolto

Questo corso è per te se:

Sei un professionista del settore agricolo (produttore, risiere, agronomo, perito agrario, ecc).

- Sei un professionista del settore enogastronomico (chef, ristoratore, sommelier).
- Sei un appassionato di cucina food e vuoi portare le tue competenze a un livello superiore.
- Sei un operatore del settore turistico e vuoi presentare esperienze autentiche nel settore enogastronomico.
- Vuoi distinguerti con una qualifica unica e innovativa.

ARGOMENTI TRATTATI NEL CORSO.

PARTE ONLINE

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

MODULO 1- WEBINAR ONLINE

Relatore: 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

Relatore: 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 ed evoluzione del risotto

PARTE IN PRESENZA

MODULO 3 - CORSO A VERCELLI

Relatori: Massimo Biloni, Davide Gramegna, Valentina Masotti.

La prima parte della 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, i diversi gradi di lavorazione del riso e la qualità del riso, attraverso il riconoscimento dei difetti con un'apposita tavola.

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.

PROGRAMMA E ORARI DELLA GIORNATA IN PRESENZA

8.45 Registrazione dei partecipanti

9.00 Inizio corso

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

11.00 Pausa

11.15 Ripresa del corso

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

13.00 Pausa (pranzo libero)

14.00 Ripresa del corso

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

16.30 Pausa

16.45 Ripresa del corso

- Esperienze sensoriali
- Test finale

18.00 Saluti

Docenti del corso: Massimo Biloni, Davide Gramegna, Valentina Masotti.

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.

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.

Collaborazioni:

ORDINI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI

La partecipazione al convegno prevede il rilascio di un attestato di partecipazione che il singolo corsista potrà utilizzare per la richiesta di crediti "EXTRACATALOGO" dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali attraverso il portale SIDAF.

COLLEGIO INTERPROVINCIALE DEI PERITI AGRARI E DEI PERITI AGRARI LAUREATI DI ALESSANDRIA, ASTI, CUNEO, TORINO E VALLE D'AOSTA.

*Il Consiglio del Collegio Inteprovinciale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valled'Aosta, ai sensi dell'art. 10 comma 1) lettera b) del vigente Regolamento per la Formazione Continua del CNPAPAL assegna ai Periti Agrari partecipanti all' evento **1 CFP per ogni ora** di durata dell'evento formativo, con le modalità, agli stessi, note.*