

CORSO DI DEGUSTAZIONE

a partire dall'8 febbraio 2023

# SPIRITS AND MIXOLOGY

con Federico De Toni



Durante questo corso tratteremo la storia e le peculiarità dei principali liqueurs e spirits, spiegandovi anche i rispettivi metodi di produzione. Avrete la possibilità di conoscere ed usare gli strumenti fondamentali che ogni bartender deve possedere e potrete imparare le tecniche di miscelazione che vi permetteranno di riprodurre a casa i fantastici cocktails di Enoteca Mediterranea!



**ENOTECA  
MEDITERRANEA**

**I CORSI  
DEL GUSTO**



# CORSO DI DEGUSTAZIONE

## DETTAGLI DEL CORSO:

numero di lezioni: 4

giorno e ora: mercoledì alle ore 21.00

costo: 90 euro con tessera "viadelcarmine" / 100 euro senza tessera

**Acquisto del tuo set da bartender 50 euro**

## LE 4 SERATE:

1. 8 febbraio: APERITIVI ITALIANI / bitter e vermouth / spritz, americano e negroni
2. 15 febbraio: Vodka e gin / moscow mule, basil smash
3. 22 febbraio: Whisky, bourbon / whisky sour, boulevardier
4. 1 marzo: Rum e tequila / daiquiri, margarita

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

### BONIFICO BANCARIO

IBAN: IT81J0623012143000015102915 **INTESTATO A LAFORMADELVIAGGIO.IT SRL,**  
causale: cognome più corso frequentato

oppure: presso la nostra sede di via del Carmine 6 [corsi@laformadelibro.it](mailto:corsi@laformadelibro.it)  
0499817459

[www.laformadelibro.it](http://www.laformadelibro.it) - [www.enotecamediterranea.it](http://www.enotecamediterranea.it)



**ENOTECA  
MEDITERRANEA**

**I CORSI  
DEL GUSTO**

