



Comunicato Stampa

La convenzione, sottoscritta già da Novembre 2006 dal presidente Nazionale **A.D.I.D., Associazione Degustatori Italiani Distillati, Antenore Toscani** e dal presidente di **CENTRO STUDI ASSAGGIATORI Dott. Luigi Odello**, per la progettazione della nuova didattica che ADID poi utilizzerà per i nuovi **Corsi di Analisi Sensoriale e Degustazione dei Distillati** e che l'Associazione organizzerà su tutto il territorio nazionale tramite le Delegazioni regionali e provinciali che sono in continua espansione con conseguenti richieste di nuovi Corsi, sta già producendo i primi frutti.

Per fronteggiare queste richieste e renderle logisticamente fattibili si è reso necessario organizzare un **CORSO DOCENTI** ed il primo importante frutto della Convenzione con Centro Studi Assaggiatori è la creazione di un **ALBO DOCENTI** preparati con grande perizia dal Team del Dott. **LUIGI ODELLO**, da tutti riconosciuto come la massima personalità nel campo dell'Analisi Sensoriale e nella docenza della stessa presso le primarie Università italiane ed estere.

Il Corso Docenti ha richiesto grande impegno da parte di tutti i partecipanti, ma a tutti ha portato un grande bagaglio di nuove conoscenze, tali da renderli autonomi all'insegnamento già da subito nelle materie dei vari Corsi che andranno ad organizzare nelle loro Delegazioni sia provinciali o regionali.

QUESTI, IN ORDINE ALFABETICO, I NUOVI DOCENTI ADID

Benvenuto Giorgia da Lecce

Bonassi Davide da Brescia

Faccioli Vittorio da Brescia

Hagman Renato da Brescia

Moretti Walter da Brescia

Maggiulli Salvatore da Bergamo

Paini Renato da Brescia

Sana Italice da Bergamo

Scivetti Vincenzo da Bari

Toscani Antenore da Brescia

Varnelli Gigliola da Macerata

Ora stiamo programmando il **CORSO DI PATENTE PER DEGUSTATORE DI ACQUEVITI** che è il corso base nel quale si trasferiscono agli Allievi le conoscenze di psicofisiologia della percezione e della filiera produttiva con le relative correlazioni al profilo sensoriale e che si compone di 6 lezioni di 2,5 ore cadauna, di cui 1,5 dedicate alla teoria ed 1 alla degustazione con scheda di valutazione sensoriale per 4 distillati nelle varie tipologie.

I corsi seguenti saranno di specializzazione per le singole famiglie di acquaviti di origine: viticola, cerealicola, da linfa, da frutta.

Sono aperte le iscrizioni al corso base che inizierà al raggiungimento del numero minimo di 20 iscritti. Per prenotazioni telefonare al N. 030 2304919 o 348 7235363

