



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Cocktail Lab

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

Basato sul concetto "ZeroWaste" porteremo il professionista alla scelta di ingredienti utilizzabili al 100%, creando prodotti Home Made che porteranno i nostri Bar Keeper a sfruttare tecniche di cucina per produrre i propri ingredienti fatti in casa, con la quale verranno poi realizzati i drink. Si produrranno gli ingredienti sotto elencati con prodotti naturali, sfruttando un ingrediente per creare più prodotti annullando completamente lo scarto.

### Lingua d'offerta

Inizio  
24.05.2024

Termine  
24.05.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
09:00

alle  
17:00

Durata  
480 minuti

### Descrizione durata

-

Luogo  
Gustelier - atelier del gusto  
Via Macello 59 Via Macello 59

Destinatari  
Esperti di gusto

Docenti  
Stefano Urru

Costo del corso  
322 € Quota di partecipazione

Termine per l'iscrizione  
-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente  
Albergatori Pubblici Esercenti Service -  
Cooperativa

Pagina del corso  
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/cocktail-lab-395>

Persona da contattare  
Gustelier atelier del gusto  
Tel. +390471317777  
Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

## Mocktails - Alkoholfreie, erfrischende Drinks für den Sommer

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

### Descrizione

In diesem Praxisworkshop geht es um Mocktails, die alkoholfreie Alternative zum Cocktail. Der Name stammt aus dem Englischen, abgeleitet von „to mock“ und bedeutet nachahmen bzw. vortäuschen. Auch in Südtirol gewinnen diese Drinks immer mehr an Beliebtheit, sei es bei einem gemütlichen Aperitivo mit Freunden, als Speisenbegleitung oder auch als Digestif oder Abend-Drink an der Bar. Produzenten setzen auf alkoholfreie Destillate wie Whisky, Gin, Amaretto usw., um z. B. auch einen Gin Tonic ohne Alkohol genießen zu können.

Nach einer Einführung zum Herstellungsverfahren und zu geschichtlichen Hintergründen wird in einem praktischen Teil der Aufbau eines Mocktails von einem Profi-Bartender präsentiert. Alles ganz nach dem Motto: „Less waste, high taste“.

Lingua d'offerta  
Tedesco

Inizio  
27.05.2024

Termine  
27.05.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
10:00

alle  
14:00

Durata  
240 minuti

Descrizione durata  
-

### Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari  
Geschmacksprofis



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

### Docenti

Hannes Andergassen

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

### Costo del corso

182 € Teilnahmegebühr

### Termine per l'iscrizione

-

### Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -  
Cooperativa

### Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

### Persona da contattare

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung  
Tel. +390471317777  
Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

## Innovative Snacks für den Barbereich

### Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

### Descrizione

Belegtes Brötchen, Toast und Piadina kennt jeder – aber geht auch mehr? Ja, das geht! In diesem Kurs kreieren Sie einfache, kleine Gerichte und Snacks, welche in jeder Bar schnell und unkompliziert zubereitet und mithilfe einer Mikrowelle und eines Toasters erwärmt werden können. Vom neu interpretierten Toast zur Bowle, vom besonderen Brötchen zum stylischen Häppchen - auch laktosefrei oder vegan: Es werden allerlei kleine Köstlichkeiten mit dem gewissen Etwas kreiert, welche die persönliche Note des Betriebs unterstreichen und für Kundenbindung und Umsatz sorgen.

### Inhalte:

Poké Bowl

Taboulé

Weißwurst-Chorizo-Spieß

Verschiedene Aufstriche: Humus, Frischkäse, Olivencreme

Tortillas

Knödeltapas



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

Lingua d'offerta

Inizio  
27.05.2024

Termine  
27.05.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
15:00

alle  
19:00

Durata  
240 minuti

Descrizione durata

-

Luogo

Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Destinatari  
Geschmacksprofi

Docenti  
Christian Walder

Costo del corso  
182 € Teilnahmegebühr

Termine per l'iscrizione

-

Agenzia/Ente  
Albergatori Pubblici Esercenti Service -  
Cooperativa

Pagina del corso  
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/innovative-snacks-fur-den-barbereich-401>

Persona da contattare  
Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung  
Tel. +390471317777  
Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

## Dolci innovativi – vegani e senza glutine

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione



## Corsi & Percorsi

[corsipercorsi.retecivica.bz.it](http://corsipercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

## Descrizione

Durante il corso verranno rielaborati dolci classici ma in chiave innovativa, senza uova, latticini e glutine nel rispetto dei principi base della cucina sana, naturale e che sia accessibile anche a coloro che hanno intolleranze e allergie.

## Contenuti:

Sacher

Mousse alla frutta con base meringa all'italiana

Base della frolla con cremoso al caramello e cioccolato

## Lingua d'offerta

Tedesco

## Inizio

22.05.2024

## Termine

22.05.2024

## Numero giornate corso

1

## dalle

09:00

## alle

17:00

## Durata

480 minuti

## Descrizione durata

-

## Luogo

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung

Via Macello 59 Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien

## Destinatari

Esperti di gusto

## Docenti

Manuel Marzari

## Costo del corso

283 € quota di partecipazione

## Termine per l'iscrizione

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Agenzia/Ente  
Albergatori Pubblici Esercenti Service -  
Cooperativa

Pagina del corso  
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/dolci-innovativi-senza-zucchero-400>

Persona da contattare  
Gustelier atelier del gusto  
Tel. +390471317777  
Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

## Espresso, Cappuccino e Latte Art

Ambito tematico  
Cucina ed alimentazione

Descrizione  
In questo workshop imparerete tutto quello che si deve sapere sul caffè! Inoltre il pomeriggio vedrete come si fa il cappuccino perfetto e imparerete come decorarlo con la tecnica "latte art"!

Lingua d'offerta  
Italiano, Inglese, Tedesco

Inizio  
12.06.2024

Termine  
12.06.2024

Numero giornate corso  
1

dalle  
09:00

alle  
14:00

Durata  
300 minuti

Descrizione durata  
-

Luogo  
Gustelier - atelier del gusto  
Via Macello 59 59a

Destinatari  
Esperti di gusto

Docenti  
Stefano Urru

Costo del corso  
315 € Quota di partecipazione



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Termine per l'iscrizione

### Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -  
Cooperativa

### Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>

### Persona da contattare

Gustelier atelier del gusto  
Tel. +390471317777  
Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

## L'arte della cucina vegana

### Ambito tematico

Cucina ed alimentazione

### Descrizione

L'obiettivo del corso è quello di fornire una panoramica di quello che può essere un approccio creativo e moderno alla cucina 100% vegetale. Dopo una breve parte introduttiva e teorica, verranno fornite diverse ricette di base, riadattabili in diversi contesti e con altri ingredienti, in modo da coprire un vasto range di possibili alternative. Questo con lo scopo di fornire non solo nuove skills, ma anche di stimolare e ispirare gli chef nella creazione dei loro piatti con nuovi spunti e idee. Particolare attenzione verrà posta nel risolvere problematiche tecniche legate alla mancanza di alcuni ingredienti largamente usati in un tipo di cucina onnivoro.

Con queste ricette, con il coinvolgimento diretto e pratico dei corsisti, verrà creato un menu completo 100% vegetale dall'antipasto al dolce che verrà assaggiato alla fine della giornata.

Si parlerà di salse, creme, maionesi, gelificanti, gusto umami, proteine e formaggi vegetali, pasta fresca senza uova, risotti e mantecature, basi di pasticceria e altro ancora.

### Lingua d'offerta

Italiano

### Inizio

16.05.2024

### Termine

16.05.2024

### Numero giornate corso

1

### dalle

09:00

### alle

17:00

### Durata

480 minuti

### Descrizione durata

-



## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

## Luogo

Gustelier - atelier del gusto

Via Macello 59 59a

## Destinatari

Esperti di gusto

## Docenti

Luca Sordi

## Costo del corso

283 € Quota di partecipazione

## Termine per l'iscrizione

-

## Agenzia/Ente

Albergatori Pubblici Esercenti Service -  
Cooperativa

## Pagina del corso

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/larte-della-cucina-vegana-405>

## Persona da contattare

Gustelier atelier del gusto

Tel. +390471317777

Email [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)