



ADEMaThè



## I Maestri di ADeMaThè in cattedra a HOST con Fipe

Evento organizzato dalla Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè  
in collaborazione con la Federazione Italiana Pubblici Esercizi

### PROGRAMMA

#### Venerdì 18 ottobre 2013

EVENTO	TEMA	ORARIO	LOCATION
Tutti i Colori del Tè: seminario formativo con degustazione e cerimonia	Workshop intensivo sul tè insieme agli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè. A conclusione, la cerimonia cinese del Tè con la maestra Qi Meng Han.	10,30-11,30	Master Class Area Fipe Pad. 14 – N47 M34
L'ora del Tè fumante - Tè del giorno: Tè Verdi e Tè Gialli	Un viaggio tra i profumi, i colori e i sapori di diverse varietà di Tè, con un cicerone d'eccezione: il maestro Marco Bertona, <i>tea taster</i> professionista diplomato in Cina e presidente dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè.	16,30-17,30	Breakfast/Tea Room Area Fipe Pad. 14 – N47 M34
Le nuove professioni del Tè: il Tea Sommelier	Figura professionale, opportunità di lavoro che si aprono, testimonianze e presentazione della nuova legge sul riconoscimento professionale del Tea Sommelier. Con gli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè.	17,15-18,15	Master Class Area Fipe Pad. 14 – N47 M34

#### Sabato 19 ottobre 2013

EVENTO	TEMA	ORARIO	LOCATION
Tutti i Colori del Tè: seminario formativo con degustazione e cerimonia	Workshop intensivo sul tè insieme agli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè. A conclusione, la cerimonia cinese del Tè con la maestra Qi Meng Han.	10,30-11,30	Master Class Area Fipe Pad. 14 – N47 M34
L'ora del Tè fumante - Tè del giorno: Tè Neri e Tè Wulong	Un viaggio tra i profumi, i colori e i sapori di diverse varietà di Tè, con un cicerone d'eccezione: il maestro Marco Bertona, <i>tea taster</i> professionista diplomato in Cina e presidente dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè.	16,30-17,30	Breakfast/Tea Room Area Fipe Pad. 14 – N47 M34
Le nuove professioni del Tè: il Tea Taster	Figura professionale, opportunità di lavoro che si aprono, testimonianze e presentazione della nuova legge sul riconoscimento professionale del Tea Taster. Con gli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè.	17,15-18,15	Master Class Area Fipe Pad. 14 – N47 M34





# ADEMA THÈ



## Domenica 20 ottobre 2013

EVENTO	TEMA	ORARIO	LOCATION
Tutti i Colori del Tè: seminario formativo con degustazione e cerimonia	Workshop intensivo sul tè insieme agli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè. A conclusione, la cerimonia cinese del Tè con la maestra Qi Meng Han.	10,30-11,30	Master Class Area Fipe Pad. 14 – N47 M34
L'ora del Tè fumante - Tè del giorno: i Tè Bianchi	Un viaggio tra i profumi, i colori e i sapori di diverse varietà di Tè Bianchi, con un cicerone d'eccezione: il maestro Marco Bertona, <i>tea taster</i> professionista diplomato in Cina e presidente dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè.	16,30-17,30	Breakfast/Tea Room Area Fipe Pad. 14 – N47 M34
Le nuove professioni del Tè: il Tea Trader	Figura professionale, opportunità di lavoro che si aprono, testimonianze e presentazione della nuova legge sul riconoscimento professionale del Tea Trader. Con gli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè.	17,15-18,15	Master Class Area Fipe Pad. 14 – N47 M34

## Lunedì 21 ottobre 2013

EVENTO	TEMA	ORARIO	LOCATION
Tutti i Colori del Tè: seminario formativo con degustazione e cerimonia	Workshop intensivo sul tè insieme agli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè. A conclusione, la cerimonia cinese del Tè con la maestra Qi Meng Han.	10,30-11,30	Master Class Area Fipe Pad. 14 – N47 M34
L'ora del Tè fumante - Tè del giorno: i Tè Fermentati	Un viaggio tra i profumi, i colori e i sapori di diverse varietà di Tè Fermentati, con un cicerone d'eccezione: il maestro Marco Bertona, <i>tea taster</i> professionista diplomato in Cina e presidente dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè.	16,30-17,30	Breakfast/Tea Room Area Fipe Pad. 14 – N47 M34
Le nuove professioni del Tè: il Tea Sommelier	Figura professionale, opportunità di lavoro che si aprono, testimonianze e presentazione della nuova legge sul riconoscimento professionale del Tea Sommelier. Con gli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè.	17,15-18,15	Master Class Area Fipe Pad. 14 – N47 M34







ADEMaThè



Martedì 22 ottobre 2013

EVENTO

Tutti i Colori del Tè: seminario formativo con degustazione e cerimonia

TEMA

Workshop intensivo sul tè insieme agli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè. A conclusione, la cerimonia cinese del Tè con la maestra Qi Meng Han.

ORARIO

10.30-12.30

LOCATION

Spazio ADeMaThè  
Pad. 14 – Stand M03



Per informazioni:

ADEMaThè Italia

Responsabile evento: Prof. Marco Bertona  
Tel. 02.400.30.247 – 335.66.11.66.2

E-mail: [info@MaestriDelThe.it](mailto:info@MaestriDelThe.it)  
Web: [www.MaestriDelThe.it](http://www.MaestriDelThe.it)

TUTTI I GIORNI, DAL 18 AL 22 presso lo Spazio ADeMaThè, Pad. 14 – Stand M03

**Sportello di Consulenza gratuita** per gli operatori interessati a specializzarsi nel settore del tè, con gli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè, sulle seguenti tematiche: riconoscimento delle figure professionali del comparto tè e infusi, attestazioni di qualificazione professionale, nuove opportunità di lavoro e modalità per accedere alla formazione finanziata.

Si consiglia di fissare un appuntamento chiamando i numeri sopra indicati

