



Segui la tua passione
per il mondo della
distillazione.

HOME DISTILLING E
NON SOLO...



*CORSO DI FORMAZIONE SULLA
DISTILLAZIONE METODO
ANCESTRALE*

LA STAFFETTA DISTILLING SCHOOL



Panoramica dei corsi



La Staffetta APS ETS

L'ASSOCIAZIONE

La Staffetta APS è nata nel 2013 con lo scopo primario della formazione e ricerca accademica nel campo del beverage e della distillazione, di seguito alcuni dati:



50 corsi realizzati



+ 600 persone formate



+ 10 pubblicazioni scientifiche



La Staffetta Distilling School



LA MISSION

La nostra mission è offrire opportunità di **formazione**, aggiornamento nel settore della **distillazione** e della relativa filiera, consci di quanto questo settore è in piena evoluzione.

Insegniamo le **competenze teoriche e pratiche** richieste dal settore con un occhio rivolto alla ricerca scientifica e alla creazione del fermentato ad hoc (metodo ancestrale).

Aiutiamo i nostri allievi a realizzarsi attraverso il lavoro guidandoli nelle scelte professionali per tutta la vita, anche post corso insieme ai nostri docenti



Le fasi del corso

1

STUDIO TEORICO PRATICO

Il corso sarà incentrato nel promuovere le soft skills di ogni allievo, affrontando nella parte pratica casi reali di problem solving, che in quella teorica dove daremo contenuti nell'ambito delle ultime ricerche del settore degli spirits.

2

PROVA PRATICA

Partiremo da un fermentato di nostra produzione e in funzione del tipo di corso calibreremo la tecnica di distillazione più idonea, sempre in doppia distillazione.

3

CONSULENZA POST CORSO

Post corso l'allievo potrà avvalersi dell'aiuto dei due docenti, sia per l'acquisto di alambicchi sia di materie prime e ricette.

4

SVILUPPO DELL'IDEA PROGETTUALE

L'allievo, qualora volesse essere indirizzato nella realizzazione della sua idea progettuale, potrà avvalersi della consulenza dei due docenti in tecnologie alimentari. (costo extra in funzione della complessità del progetto)



I DOCENTI

ESPERTI IN DISTILLAZIONE E
BIOTECNOLOGIE



DOTT. MATTEO
IANNONE

Dott. in Tecnologie Alimentari
Fondatore e Presidente
Ass. La Staffetta ETS



DOTT. ANDREA
MARIANELLI

Dott. in Tecnologie Alimentari
Esperto in distillazione e
fermentazioni



Dott. Matteo Iannone

DOTTORE IN TECNOLOGIE
ALIMENTARI



BACKGROUND ACCADEMICO E AZIENDALE

Laureato con lode all'Università di Pisa in Biosicurezza e qualità degli Alimenti con una tesi sui raggi UV nella shelf life degli alimenti.

Fondatore e Presidente dell'Associazione La Staffetta, attualmente tramite l'associazione si occupa di consulenze e tirocini aziendali nel settore del beverage e in collaborazione con l'Università di Pisa e la Sapienza di Roma di ricerca accademica nell'ambito del beverage e delle nutraceutica. Con le stesse ha all'attivo più di 10 pubblicazioni su riviste di settore internazionali.

SPECIALITÀ

Specializzato in chimica sensoriale, chimica e tecnologia alimentare ambito beverage, coltivazione di luppolo e canapa e distillazione da fermentato.



Dott. Andrea Marianelli: background accademico e aziendale



Dottore magistrale in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti Università di Pisa. Al momento svolge il corso di Dottorato Industriale PNRR in Tecnologie Alimentari Università di Pisa con un progetto dal titolo "Modalità innovative di ricetta, confezionamento e distribuzioni di prodotti da forno ottenuti con impiego della madre acida del Pane Toscano DOP per incrementare il valore nutraceutico, prolungare la shelf-life". Il suo impegno nella ricerca è testimoniato da oltre 10 pubblicazioni scientifiche, di cui tre apparse su riviste internazionali di prestigio nel settore delle tecnologie alimentari (Food Chemistry, LWT, Food Packaging and Shelf-life).

SPECIALITA'

Si è specializzato nella filiera brassicola, in particolare sulla nutraceutica del luppolo. Svolge consulenza aziendale in ambito brassicolo e tecnologico. Oltre a queste competenze, è il fondatore di una società di consulenza specializzata in ricerca e sviluppo, che offre servizi avanzati nel mondo della distillazione. Supporta aziende nella realizzazione di nuovi prodotti, nell'ottimizzazione dei processi produttivi e nello sviluppo di tecnologie innovative per la fermentazione e la distillazione. Con una solida esperienza nella creazione di ricette e fermentazioni studiate ad hoc, lavora con cereali, malti e sottoprodotti di origine vegetale per ottenere prodotti di alta qualità. Il suo know-how si estende fino alla produzione di alcool, frazionato secondo le più avanzate tecniche di settore con un rimando nostalgico all'alchimia verde. Grazie alla collaborazione con partner specializzati, si occupa anche dello studio e della co-progettazione di impianti di distillazione, offrendo soluzioni su misura per migliorare l'efficienza produttiva e la qualità del prodotto finale.



Corso Base Distillatore Liquorista

SEI PRONTO AD IMPARARE TUTTI I TRUCCHI PER LA PRODUZIONE DI DISTILLATI E LIQUORI?



Il corso base Distillatore Liquorista prevede 3 lezioni in presenza nella nostra  sede di Calci (PI).

Due teorico-pratiche (quattro ore ciascuna) e una pratica della durata di 6 ore dove eseguiremo una doppia distillazione partendo da un fermentato di nostra produzione (sostanza alcolica esausta vino-birra).

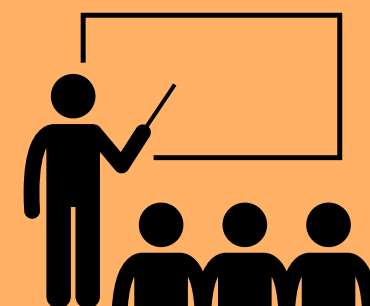
Per chi non potesse partecipare al corso in presenza, diamo la possibilità di seguire il corso seguendolo o scaricandolo sul proprio pc direttamente dalla nostra piattaforma Google Classroom.



Corso Base Distillatore Liquorista: Chimica-Fisica del taglio in Distillazione

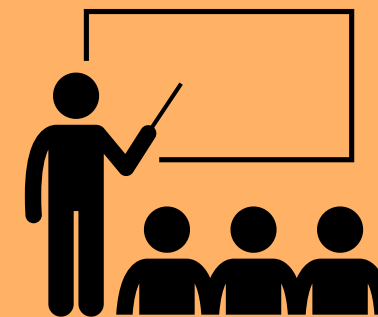
1° LEZIONE DURATA 4 ORE CIRCA

- FOCUS ALAMBICCHI E ACCESSORI (1 ORA)
- TAGLIO NELLA DISTILLAZIONE: COGENERI DEL GRUPPO A,B, C1 E C2
- VARIABILI DI TAGLIO (TEMP., VOLUME, % ABV)
- COMPOSTI AROMATICI NELLA CHIMICA DISTILLATORIA
- ANALISI DI ALCUNI CASI STUDIO DI MARCHE COMMERCIALI (1,5 ORE)
- REG. UE 1169/2011 - REG. UE 2019/787 FOCUS SU ZUCCHERAGGIO, MATERIE PRIME UTILIZZATE
- MERCEOLOGIA LEGALE SU GIN, VODKA, WHISK(E)Y, BRANDY
- TIPOLOGIA DI MATERIALE FERMENTATIVO IMPIEGABILE NEL PROCESSO DI DISTILLAZIONE
- BILANCI DI MATERIA E ANALISI DI ALCUNE NOSTRE RICETTE (1,5 ORE)



Corso Base Distillatore Liquorista: controllo di processo e di efficienza

2° LEZIONE DURATA 3.5 ORE CIRCA



- FOCUS SU CHIMICA-FISICA DI REFLUSSO
- UTILIZZO COLONNE E RAME PUNTI CRITICI IMPIANTO
(1 ORA)
- METODI DI LABORATORIO ED EMPIRICI PER DETERMINARE METANOLO NEL PRODOTTO FINITO
- THUMPER MASON JAR, COLONNE DI RIFLUSSO, DEFLEMMATORE, COLONNA BUBBLE PLATE, PRECONDENSATORI, GIN BASKET (1.5 ORA)
- ILLUSTRAZIONE TIPOLOGIE ALAMBICCHI PRESENTI IN COMMERCIO
- INTRODUZIONE ALLA DISTILLATA PRATICA (1 ORA)



Corso Base Distillatore Liquorista: dal fermentato al distillato finito (metodo ancestrale)

3° LEZIONE PRATICA DURATA 6 ORE CIRCA

- **PRIMA DISTILLAZIONE:** DA WASH (5-6% ABV) DI NOSTRA PRODUZIONE (BIRRA, VINO, FERMENTATO A BASE DI ZUCCHERO) A UN HIGH WINE DI CIRCA 70% ABV
TRAMITE DISTILLATORE CON COLONNA A PIATTI (4 ORE)
- **SECONDA DISTILLAZIONE:** CUORE PRIMA DISTILLAZIONE (HIGH WINE 70% ABV) **DISTILLATO IN ALAMBICCO IN RAME** PER OTTENERE UN CUORE FINALE DI CIRCA 90% ABV **(2 ORE)**
- **EVENTUALE RIFINITURA CON ERBE ESSENZIALI, CHINA O CARMELLO (DECIDE IL MASTER DISTILLER AL MOMENTO IN FUNZIONE DEL PRODOTTO OTTENUTO)**



Corso Base Distillatore Liquorista: Info e costi



COSTO PACCHETTI FORMATIVI

PACCHETTO 1 - CORSO PIATTAFORMA DIGITALE:

- **€99** (CONTIENE VIDEO CORSO SCARICABILE SU PC, SLIDES CORSO, LIBRI E MANUALI DI APPROFONDIMENTO, ASSISTENZA SU WHATSAPP DA PARTE DOCENTI)

PACCHETTO 2 - CORSO IN PRESENZA O CORSO DIGITALE + PROVA PRATICA DOMENICA:

- **€120** SE ISCRIZIONE ENTRO 10 GIORNI PRIMA DEL CORSO (SECONDO IL CALENDARIO DISTILLATE PROGRAMMATO SEMESTRALMENTE)

- **€149** ISCRIZIONE TARDIVA

PACCHETTO 3 - CONSULENZA TELEFONICA PERSONALIZZATA PRENOTABILE CON DOODLE (MAX 1 ORA)

- **OBBLIGATORIO CON PACCHETTO 1: €149**



Dicono di noi su Google...



Martina Roncoli

3 recensioni • 0 foto



★★★★★ 6 giorni fa **NOVITÀ**

Ho frequentato il corso base di distillatore liquorista e mi è piaciuto così tanto che ho deciso di iscrivermi anche alla masterclass su gin e vodka. I ragazzi sono molto preparati e appassionati, non solo nel campo della distillazione degli alcolici, ma anche nel mondo delle botaniche e degli oli essenziali. Il corso è risultato tecnico, interessante e coinvolgente. Lo consiglio vivamente.



domenico paolini

1 recensione • 0 foto



★★★★★ 3 settimane fa **NOVITÀ**

Buongiorno, il corso è stato veramente interessante, una bella esperienza con belle persone. Grazie ad Andrea e Matteo per la professionalità.



Alessandro Croveti

6 recensioni • 0 foto



★★★★★ 3 settimane fa **NOVITÀ**

Corso ben fatto, molto interessante, utilissimo per chi vuole conoscere il mondo della distillazione.

Docenti molto preparati e disponibili

Dicono di noi su Google...



Luca Alberto Olivieri

3 recensioni • 0 foto



★★★★★ 6 settimane fa

Ho fatto un corso sulla distillazione, di livello direi accademico, tenuto con professionalità e conoscenza approfondita della materia. Anche sotto il profilo operativo, numerosi i consigli e suggerimenti, per ottimizzare processo e prodotto. Attività didattica seria e che consiglio sine dubio !!

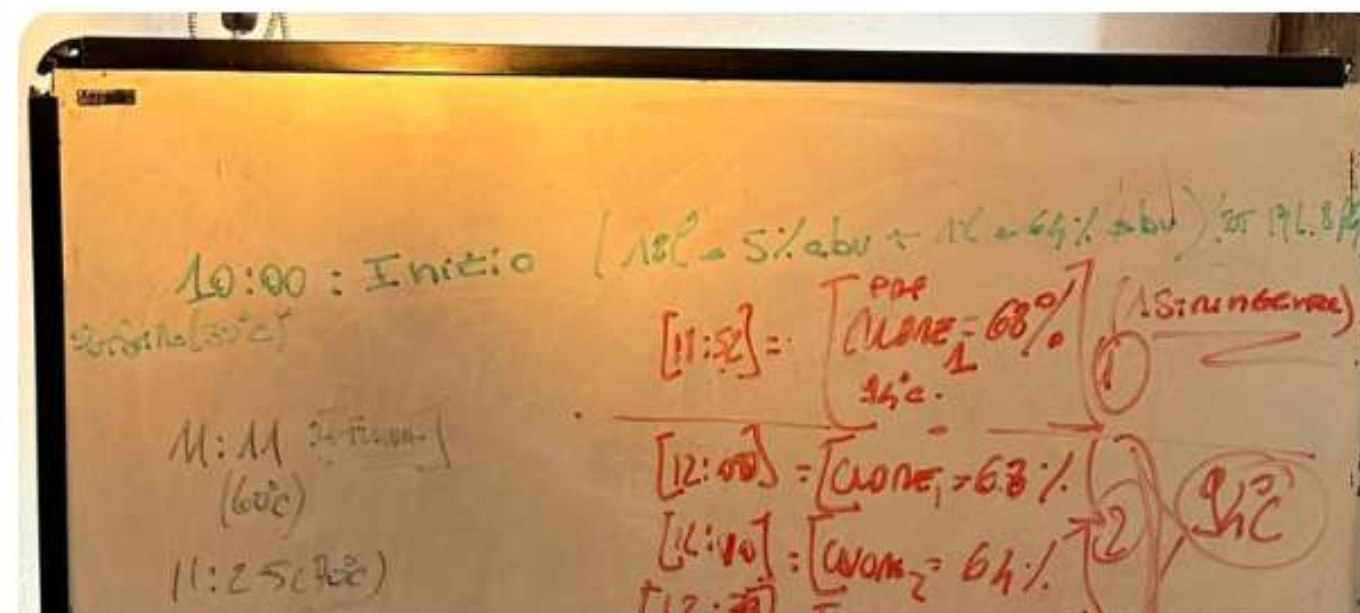


Carlo De Regis

Local Guide • 26 recensioni • 33 foto

★★★★★ 17 settimane fa

Sono preparati, lavorano con passione e quella passione sanno trasmetterla. Bravi!



Per info & contatti



E-MAIL

arcilastaffetta@gmail.com



TELEFONO E WHATSAPP

Matteo 3290731452

Andrea 3518935610



SITO

www.arcilastaffetta.it



CANALE YOU TUBE

[@LaStaffettaETS](https://www.youtube.com/@LaStaffettaETS)



[@LaStaffettaARCI](https://www.facebook.com/LaStaffettaARCI)



DOVE

Via Don Minzoni, 32, 56011 Calci PI