

21. CIOCCOLATO CHE PASSIONE!

Conoscerlo, apprezzarlo, degustarlo

Preside del Corso: Patrizia Frisoli

ex Monastero degli Olivetani - Sala del Bergognone

SCOPO DEL CORSO

Viaggiare nel mondo del "cibo degli dei" e conoscerlo,
apprezzarlo e degustarlo con competenza.

Ogni lezione prevede una parte illustrativa e una seconda parte, più pratica,
per richiamare quanto appreso e per chiudere piacevolmente le lezioni
(non si può parlare di cioccolato e non mangiarlo!).

LUNEDI'

	<i>19 novembre 2007</i>	<i>ore 15:00</i>	<i>Patrizia Frisoli</i>
1	Breve storia del cioccolato, la geografia del cioccolato e diversi cru Il codice di degustazione del cioccolato DEGUSTAZIONE. Cioccolato bianco, al latte e fondente con % diverse di cacao		
	<i>3 dicembre 2007</i>	<i>ore 15:00</i>	<i>Patrizia Frisoli</i>
2	Modalità e tecniche di produzione del cioccolato Storia dei cioccolatini italiani DEGUSTAZIONE. Cioccolatini italiani		
	<i>17 dicembre 2007</i>	<i>ore 15:00</i>	<i>Patrizia Frisoli</i>
3	Cioccolato e salute Le spalmabili: grande invenzione italiana DEGUSTAZIONE. Creme spalmabili		
	<i>7 gennaio 2007</i>	<i>ore 15:00</i>	<i>Patrizia Frisoli</i>
4	Come conservare il cioccolato "Cioccolato puro": normativa UE Abbinamento cioccolato - vini / distillati DEGUSTAZIONE. Cioccolato in cucina - ricette salate / cru di cioccolato		

Attestato di frequenza se vengono seguite almeno 3 lezioni