

DEGUSTANDO ... SI IMPARA
Facciamo cultura assaporando pane e olio
Patrizia Frisoli

ex Monastero degli Olivetani - Sala del Bergognone

Ogni alimento trasmette un enorme bagaglio culturale attraverso la sua storia, la sua origine, il luogo di produzione e trasformazione e gli utensili adoperati, le tecniche di conservazione, le ricette. E questo accade in ogni parte del mondo. Lasciamo che siano i nostri sensi a condurci attraverso le degustazioni guidate: scopriremo o riscopriremo sapori dimenticati ed impareremo a conoscerne altri poco noti

lunedì 21 novembre 2011

ore 15:00 - 16:50

Patrizia Frisoli

1 I PANI D'ITALIA

Come spesso riscontriamo nella nostra gastronomia, la varietà di pane è tanta e tale da definire "i pani" d'Italia: dal tipo di cereale utilizzato al metodo di cottura, dalla forma alle aggiunte tipiche della cultura del territorio, ma tutte uguali per l'importanza, la sacralità e la bontà. Alimento a volte unico sulle tavole è stato, finalmente, rivalutato.

Storia, tipologie regionali, ingredienti, uso e riuso di questo meraviglioso prodotto, seguito da una degustazione guidata di pani di diverse regioni italiane

lunedì 28 novembre 2011

ore 15:00 - 16:50

Patrizia Frisoli

2 OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: L'ORO VERDE ITALIANO

In diciannove regioni su venti si coltiva l'ulivo e si produce ottimo extravergine. Da prodotto sacro dedicato agli dei a condimento sano e prezioso. Analizzeremo varie tipologie d'olio, dalle cultivar (i tipi di olive) alla raccolta delle drupe al suo uso non solo in cucina

per partecipare alle degustazioni 1 e 2 è richiesto un contributo
Iscrizione obbligatoria

Patrizia Frisoli - Milano

Docente di scuola primaria. Docente Master of Food-Slow Food-Dolci. Diplomi di chocolate tester e chocolate house. Patente assaggiatore di caffè. Assaggiatore di formaggio ONAF.
Responsabile della sezione cioccolato e caffè nel sito MANGIAREBENE (www.mangiarebene.com).
Membro della Piccola Tavola (dirigente - organizzatore) della Condotta di Milano di Slow Food.
Idrosommelier ADAM (Associazione Degustatori Acque Minerali)