

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,
le tecniche di conservazione, le ricette.
E questo accade in ogni parte del mondo.

lunedì 19 novembre 2012

ore 15:00 - 16:50

Patrizia Frisoli

1 PASTA: LA GRANDE PASSIONE ITALIANA

Uno dei pilastri della nostra cucina: un tempo confinata a cibo per le classi meno abbienti, ora è un irrinunciabile e fantasioso appuntamento sulle nostre tavole, con la benedizione dei medici e alimentaristi essendo tra i componenti della nota "dieta mediterranea".

Di grano duro o all'uovo, fresca o secca, ripiena o farcita ... impareremo a conoscere i numerosi formati, la loro storia, il valore nutrizionale e tante ricette per meglio gustarla

lunedì 26 novembre 2012

ore 15:00 - 16:50

Patrizia Frisoli

2 LA MAGIA DELLE SPEZIE

Le spezie arrivarono in Europa avvolte da un alone di mistero vuoi per la provenienza da luoghi lontani e misteriosi, vuoi per i sapori poco noti.

Divennero subito preziosissime, desiderate da tutti e molto care ed il loro uso spaziava dalla medicina alla cucina.

Ancor oggi, soprattutto le meno note, ci regalano colori, profumi e sapori inebrianti. Il nostro viaggio ce le farà conoscere (a volte ... riconoscere) ed apprezzare scoprendo in quanti modi possiamo utilizzarle

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)