

L'UNIVERSITA' DEL GUSTO

Latte e marmellate

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,
le tecniche di conservazione, le ricette.

venerdì 14 novembre 2014

ore 15:00 - 16:50

1 LATTE ... E NON DI SOLA MUCCA

Anche se il termine "latte" si può dare solo a quello vaccino, oltre a questo abbiamo una varietà di prodotti animali (capra, pecora, bufala ...) e vegetali (riso, avena, manodorla, soia ...) che ci nutrono, dissetano, abbelliscono e curano.

Oltre a conoscere i vari tipi, ci soffermeremo sulle proprietà, parleremo della conservazione, degli usi e ovviamente delle ricette

venerdì 28 novembre 2014

ore 15:00 - 16:50

2 MARMELLATE E CONFETTURE: UNA DOLCE RISERVA DI BONTA'

Sono nate con lo scopo di conservare la frutta estiva e ci accompagnano dalla prima colazione alla merenda al dessert. Impareremo a distinguere le differenze tra l'una e l'altra, a scoprire la composizione, a leggere attentamente l'etichetta, a prepararle e a gustarle.

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. MAESTRO ASSAGGIATORE formaggi.

Responsabile della sezione cioccolato e caffè nel sito MANGIAREBENE (www.mangiarebene.com).

Idrosommelier ADAM (Associazione Degustatori Acque Minerali)

Food Blogger (Il Pozzo di San Patrizio <http://pazzosanpatrizio.blogspot.it>)