

MASTER OF FOOD: LA CARNE A LEZIONE DI BUONO, PULITO E GIUSTO

A lezione per imparare a scegliere il cibo che acquistiamo e consumiamo tutti i giorni, in modo che sia:

Buono. In che modo? Allenando ed educando i sensi a riconoscere la qualità organolettica.

Pulito. In che modo? Scoprendo pratiche di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che tutelano la salute dell'ambiente e dei consumatori.

Giusto. In che modo? Ricercando sistemi produttivi in cui siano tutelati i diritti dei produttori e vengano salvaguardate le economie locali

“L'educazione sviluppa consapevolezza di sé, del proprio ruolo e del proprio agire”

Le carni sono un alimento primario che negli ultimi anni è stato al centro di numerose riflessioni, critiche e previsioni aventi come oggetto il loro ruolo nella nutrizione quotidiana, la loro genuinità e, non meno importante, l'impatto sull'ambiente che hanno gli allevamenti.

Queste e altre importanti tematiche coinvolgono sempre di più il consumatore che sovente è spinto ad acquistare in grandi centri commerciali approvvigionati da altrettanto grandi fornitori internazionali. Per poter scegliere con consapevolezza il taglio di carne quotidiano il consumatore deve necessariamente comprendere quali sono le pratiche e gli elementi imprescindibili che contribuiscono a portare sui mercati e in tavola carni buone, salubri e con un prezzo adeguato.

Siamo convinti che un consumatore più informato sui criteri di qualità sia in grado di avvicinarsi maggiormente agli allevatori locali di razze autoctone, acquistando direttamente da loro e motivandoli quindi a produrre carni sempre più salubri e gustose.

Le tre lezioni del corso di Carne intendono riflettere su questi argomenti, attraverso consigli teorici e pratici, per invitare ad acquistare e a consumare tagli provenienti da allevamenti più sostenibili per gli animali, per l'ambiente e naturalmente anche per se stessi.

Prima Lezione • 31 GENNAIO- ore 21,00 – 23,00: I pilastri della carne

Brevi cenni antropologici sulla carne: dalle origini dell'uomo ai giorni nostri.

Definizione delle carni e come la genetica, il sesso e l'età influenzano la qualità finale di queste.

Le diverse pratiche di allevamento (intensivo, estensivo, semibrado, biologico), di alimentazione e di cura delle specie animali da carne.

Il benessere animale dalla nascita alla fase finale dell'ingrasso.

Degustazione collettiva di alcune carni o preparazioni a base di carne locali e autoctone nazionali.

Seconda Lezione- 07 FEBBRAIO -ore 21,00 – 23,00: Gli altri pilastri di qualità della carne, i suoi valori nutrizionali e il potenziale dei tagli meno pregiati

Perché il trasporto, la macellazione e la frollatura sono fattori fondamentali per la valutazione della qualità.

Le tecniche di conservazione e la necessità di una catena del freddo ben serrata.

I valori nutritivi e il ruolo della carne nell'alimentazione.

Il gusto della carne e la sua valutazione sensoriale.

Il potenziale dei tagli meno pregiati e i metodi di cottura: la riscoperta del quinto quarto.

Degustazione collettiva di alcuni tagli poveri o preparazioni a base di carne locali e di altre preparazioni di seconda scelta nazionale.

Terza Lezione • 21 FEBBRAIO - ore 21,00 – 23,00: Le carni alternative, la conservazione, il confezionamento e l'impatto ambientale e Carni alternative, la Conservazione, il confezionamento e l'impatto ambientale

Le carni alternative italiane: non solo bovino, maiale, pollo e coniglio!

Le varie tecniche di conservazione e il confezionamento della carne.

Come si legge un'etichetta: le informazioni obbligatorie e quelle facoltative, gli inganni classici.

Allevamento, trasformazione delle carni e costi ambientali: cosa sta accadendo.

Il valore delle carni, i costi di produzione e il giusto prezzo.

Consigli pratici per acquistare carne in maniera etica e consapevole.

Degustazione collettiva di alcune carni alternative locali e autoctone nazionale.

Il corso si terrà nelle seguenti date : **31 gennaio – 7 – 21 febbraio**
presso

PALAZZO BOSCHI – via Ragusi, 4 – Cotignola (RA)

Relatore : Giancarlo Russo (docente Master of Food e Università Scienze Gastronomiche

Quota di partecipazione 80 euro - 70 euro per i Soci Giovani (per chi ha meno di 30 anni.)
La quota comprende il materiale didattico e la dispensa del corso.

La partecipazione al corso è riservata ai soci Slow Food: il costo della tessera è di 25 Euro (10 euro per i soci giovani)

Per Iscrizioni e Informazioni: Slow Food Godo 347 4524084

e-mail : slowfoodgodo@gmail.com

Le iscrizioni verranno accettate solo versamento della quota di iscrizione (più eventuale costo tessera) a favore di Slow Food Godo Bassa Romagna c/o:

BPER - IBAN: IT18E0538713120000000158767 : Master Carne

CHIUSURA ISCRIZIONI : 21 gennaio

Ci sono mille motivi per sentirsi slow, associati!

Se ti associ:

- entri a far parte di una grande e variegata comunità internazionale che annovera produttori, chef, massaie, ambientalisti, studiosi e gourmet...
- entri a far parte di una comunità più piccola, che si chiama Condotta e **organizza cene, degustazioni, convegni ed eventi a pochi chilometri da casa tua;**
- impari a riconoscere i cibi buoni, puliti, giusti e a scegliere ciò che è meglio per te e per la tua famiglia;
- ricevi la rivista Slowfood, dedicata ai soci italiani;
- contribuisce a salvare la biodiversità, con una quota della tua tessera che va direttamente alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- ricevi gratuitamente un libro dal catalogo di Slow Food Editore;
- aiuti i Presidi Slow Food in tutto il mondo, salvando razze animali, varietà vegetali, prodotti tradizionali e le produzioni su piccola scala di qualità;
- dai un sostegno alla nuova agricoltura, rispettosa dell'ambiente, dell'uomo, del gusto e alle Comunità del cibo di Terra Madre;
- puoi diventare esperto in vino, formaggi, spezie o in cosa vuoi tu, partecipando ai nostri Mast er of Food (27 materie a disposizione)
- partecipi a prezzi scontati ai grandi eventi internazionali di Slow Food come il Salone del Gusto, Cheese e Slow Fish;
- sottoscrivi nuovi e diversi progetti di educazione nelle scuole e nella società;