

MASTER OF FOOD :Il gusto di saperne ancora di più

Oggi il nuovo Master of Food vi invita a scoprire il gusto di saperne ancora di più: imparare non solo a riconoscere il piacere del cibo e il valore del convivio, ma anche a scegliere il cibo di tutti i giorni..



OLIO

Le olive, l'uva e i cereali sono riconosciuti da sempre come la classica triade alimentare che ha caratterizzato la storia dell'alimentazione dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo. L'olivo e l'olio di oliva sono stati al centro di miti, religiosità e storia delle civiltà del Mare Nostrum fino a diventare il simbolo della dieta mediterranea e della sua cultura di riferimento. Questo corso si propone di fornire le informazioni necessarie per comprendere la cultura dell'olio e approfondire le tecniche agronomiche e di trasformazione, la classificazione merceologica, le proprietà nutrizionali.

La parte teorica è il supporto indispensabile all'addestramento pratico di degustazione, volto a riconoscere e distinguere gli oli di oliva reperibili sul mercato.

Prima lezione: 14 marzo

Tradizione e cultura dell'olivo e dell'olio, mito e storia.
Distribuzione geografica e paesaggio dell'olivicultura.
Produzione e consumi mondiali.
Denominazione e classificazione merceologica.

Seconda lezione: 21 marzo

Dall'uliveto al frantoio: olivicultura, raccolto e trasporto; il frantoio e le tecniche di estrazione.
Biodiversità e cultivar locali.

Terza lezione: 28 marzo

Elementi biologici, nutrizionali e organolettici.
Caratteristiche chimico-fisiche.
Saper leggere l'etichetta.
Altri oli.
Uso in cucina e abbinamenti.
Consumo, salute, bio.

Le lezioni si terranno presso
Agriturismo Palazzo Boschi , via Ragusi, 4 . Cotignola
con inizio alle **ore 21,00**

Relatore : Lorenzo Cerretani

La quota di partecipazione (riservata ai soli Soci) è di **euro 75,00** (60 per i giovani under 30)
Per chi desiderasse associarsi, sarà possibile sottoscrivere la tessera annuale a 25,00 euro (10 per gli under 30)

Per informazioni e prenotazioni o chiamare Mauro 347 4524084 oppure scrivere a
slowfoodbassaromagna@gmail.com

L'iscrizione (**riservata a soli 20 soci**) si riterrà valida dopo il versamento della quota di partecipazione (più eventuale costo tessera Slow Food) tramite bonifico a favore di Slow Food Godo Bassa Romagna c/o
BPER IBAN: IT18E053871312000000158767 causale : Master Olio. Entro e non oltre il 7 marzo 2018

Perchè associarsi ?

Con la tessera di Slow Food aderisci agli ideali promossi da Slow Food in tutto il mondo e sostieni i progetti, le campagne e le attività dell'associazione. Slow Food promuove il diritto al piacere, difende la centralità del cibo e il suo giusto valore. Con Slow Food impari a riconoscere, scegliere e apprezzare il cibo vero, partendo dalla tavola e dalla gioia della convivialità. Associandoti, sostieni i produttori virtuosi con mercati, eventi, Presidi, guide, libri e attività didattiche.

Ogni socio riceve:

- Slow, la rivista di Slow Food in formato elettronico (4 numeri trimestrali)
- l'Almanacco in formato elettronico
- la e-newsletter settimanale, con consigli e notizie dal mondo slo
- sconti su libri e gadget in vendita online sul nostro e-shop
- sconti agli eventi nazionali e a quelli organizzati vicino a casa tua
- sconti nei locali amici del socio Slow Food
- sconti nelle librerie Giunti al Punto
- 10 contenuti omaggio per l'app Slow Food Planet
- convenzioni (clicca qui per vedere tutte le opportunità)

e tanto altro...

€ 25 -Socio Slow Food: entra a far parte della Rete di Slow Food. Ricevi la tessera cartacea e l'opuscolo Slow Food in pillole

€ 25 (NOVITA')-Socio Slow Food Green: Diventando socio Green contribuisce con 3€ al Presidio Slow Food Olio Extravergine Italiano, il progetto che mappa gli oliveti secolari, promuove l'olivicoltura e le migliori produzioni italiane. La tua tessera e tanti contenuti esclusivi con l'app Slow Food IT (Android e IOS)

€ 10 (NOVITA')-Socio Giovane Green(fino a 30 anni):Diventando socio Green contribuisce con 2€ al Presidio Slow Food Olio Extravergine Italiano, il progetto che mappa gli oliveti secolari, promuove l'olivicoltura e le migliori produzioni italiane.

€ 10 (NOVITA')-Socio Junior Salvo le api (fino a 13 anni): I soci Slow Food Junior avranno l'occasione di conoscere il mondo delle api, importanti non solo per i prodotti che ci donano, ma anche per il loro ruolo ambientale e per la difesa della biodiversità. Riceverai la spilletta "Salvo le api con Slow Food" e il libretto "Anche tu puoi salvare le api"

€ 10 (NOVITA')-Socio Junior Faccio l'orto (fino a 13 anni): I soci Slow Food Junior avranno l'occasione di conoscere il mondo dell'orto, importante per percepire meglio lo scorrere del tempo e delle stagioni, il suolo, l'acqua, la biodiversità etc. . Riceverai la spilletta "Salvo le api con Slow Food" e il libretto "Anche tu puoi salvare le api"

€ 70 -Socio Sostenitore Slow Food: oltre a essere socio, sostiene direttamente nostri progetti sui quali sarà aggiornato. In più riceverai la tessera cartacea, l'opuscolo Slow Food in pillole. In omaggio Osterie d'Italia e Slow Wine 2016, in omaggio due prodotti dei Presidi Slow Food: Riso di Grumolo delle Abbadesse e Fagiolo Cosaruciaru di Scicli (fino al 31 dicembre 2015)

€ 70 (NOVITA')-Socio Sostenitore Slow Food Green: Diventando socio Green contribuisce con 20€ al Presidio Slow Food Olio Extravergine Italiano, il progetto che mappa gli oliveti secolari, promuove l'olivicoltura e le migliori produzioni italiane. La tua tessera e tanti contenuti esclusivi con l'app Slow Food IT(Android e iOS).

€ 70 -Famiglia Slow: può iscrivere 2 componenti della famiglia e tutti i bambini fino a 13 anni. la tessera personalizzata per due componenti, gratis la tessera di socio Slow Food Junior per tutti i figli fino a 13 anni. In omaggio la guida Fare la Spesa con Slow Food e Ricette Vegetariane di stagione, In omaggio la borsa in cotone per la spesa Slow

€ 600 -Socio Slow Life:una tessera personalizzata, uno speciale regalo di benvenuto, la rivista Slow (4 numeri), un libro omaggio annuale a scelta nel catalogo di Slow Food Editore e uno in omaggio da Slow Food, l'Almanacco di Slow Food in formato elettronico, la e-newsletter settimanale, con consigli, notizie dal mondo slow e gli appuntamenti della settimana. Avrai a disposizione una segreteria dedicata (0172 419677) e l'indirizzo socioslowlife@slowfood.it per qualsiasi informazione. Potrai godere di una serie di benefici esclusivi: in viaggio con Slow Food, suggerimenti via e-mail per mangiare, dormire e visitare i luoghi della buona accoglienza slow, 40% di sconto sui libri di Slow Food Editore e sconti speciali sui gadget. sconti sugli acquisti alla Banca del Vino e sui pernottamenti all'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo e molto altro ancora....