



Slow Food®  
Godo e Bassa Romagna



## Whisky o Whiskey

Incontro a tema per stuzzicare la voglia di saperne di più, dove piacere ed esperienza dei sensi sono gli ingredienti principali

*La paternità del whisky o whiskey è rivendicata da Irlanda e Scozia. Ancora oggi ci sono molte incertezze nel fissare la data di nascita di quello che in Gaelico era definito “uisce beatha” ovvero “acqua di vita”.*

*Nel corso dei secoli molte altre nazioni nel mondo si sono poi dedicate a distillare il mosto di cereali, spesso utilizzando la competenza di immigrati delle verdi terre britanniche. Oggi possiamo parlare dell'whisky utilizzando i termini più territoriali di **Scotch, Irish, Bourbon, Rye, Sour Mash, Canadian**, senza dimenticare il rustico **Moonshine**, fino ad arrivare all'esotico prodotto delle distillerie **Giapponesi**.*

*In una serata, con lo stile informale e conviviale tipico di Slow Food, faremo un viaggio nel tempo e nello spazio parlando di questo grande prodotto. Ovviamente senza farci mancare qualche buon assaggio abbinato a qualche piccola prelibatezza gastronomica.*

**Martedì 11 dicembre ore 21,00**

Sede Slow Food Godo Bassa Romagna

via Chiesa, 17- VILLANOVA DI BAGNACAVALLO – RA

Il costo della serata : **20,00** euro per i soci e 25,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci

Le prenotazioni per i soli 20 posti disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)

[www.slowfoodgodo.it](http://www.slowfoodgodo.it)

Il menù della serata potrebbe subire variazioni in funzione della reperibilità delle materie prime

L'eventuale utile verrà inteso come contributo all'associazione Slow Food Godo Bassa Romagna C.F.:91019080398