



# Slow Food®

## Monteregio

Propone per i Soci un corso in 3 serate  
Martedì 18, Martedì 25, Giovedì 27 SETTEMBRE 2007

IL "MASTER OF FOOD"

## **SPEZIE – AROMI – ACETO**

Presso i locali della DOMUS BERNARDINIANA  
Via San Francesco 12 - Massa M.ma GR

### **Spezie, aromi e aceto** Origini e utilizzi gastronomici

Le spezie, già utilizzate da Greci e Romani, nel medioevo (soprattutto dopo le prime crociate) ed in età moderna (fino al XVIII secolo) erano considerate un bene prezioso il cui commercio ebbe grande importanza, perché impiegate sia in cucina per la conservazione degli alimenti, sia per la preparazione di medicinali ed in taluni casi di cosmetici. Il variegato mondo degli aromi, da quelli orientali delle spezie a quelli di montagna delle erbe aromatiche, viene coniugato con le segrete sensazioni degli aceti balsamici di Modena e Reggio Emilia.

Il corso si svolge in tre lezioni in cui si illustrano le principali spezie ed erbe aromatiche, si valutano le percezioni olfattive e gustative per comprenderne l'uso in cucina. Un incontro è dedicato esclusivamente agli aceti balsamici. Alla parte teorica ne segue una pratica, con prove sensoriali e degustazioni di prodotti a base di spezie, erbe ed aceto balsamico.

#### **Prima Lezione *le spezie***

- **Quelle usate nella cucina occidentale e orientale, attuale e della tradizione**
- **La storia delle spezie**
- **Analisi di campioni con la descrizione di caratteristiche, usi, provenienze, ecc.**
- **Acquisto, preparazione e conservazione delle spezie**

## **Seconda Lezione    *le erbe aromatiche***

- Quelle maggiormente usate nella cucina occidentale, attuale e della tradizione
- Analisi di campioni con la descrizione di caratteristiche, usi
- Acquisto, preparazione e conservazione delle erbe aromatiche
- Cenni a proposito di aromi naturali, aromi, ecc. usati nella preparazione industriale di molti prodotti: benefici e problematiche

## **Terza Lezione    *l'aceto***

- La doppia fermentazione: alcolica e acetica
- Agresto, aceto, aceto aromatico
- L'aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio Emilia: produzione e invecchiamento

### **Degustazione di prodotti e piatti a tema**

la Partecipazione al Master da diritto a ricevere la dispensa del Corso SPEZIE AROMI ACETO - il Libro "IL GUSTO DELL'AGRO" di Slow Food Editore - il Diploma finale.

**MINIMO 15 – MASSIMO 20 PARTECIPANTI**

Quote: Soci Slow Food € 70 - Socio Giovane € 59,50

Per informazioni e per prenotazioni contattare il

Fiduciario Slow Food di zona    Tel. **349 0710478**

o la Segreteria Slow Food    Tel. **339 7693375**

Informazioni anche presso lo

**Slow Food Point** c/o **IL BARATTOLO**

Via Goldoni 11 Massa Marittima (0566-901649)

Per i non soci, la quota annua d'iscrizione Slow Food è **OBBLIGATORIA**:

Socio sapiente (comprensiva di invio omaggio libro e 10 riviste) € 58

Socio familiare (comprensiva di piccolo omaggio) € 21

Socio giovane sino 30 anni (comprensiva di invio omaggio libro/ riviste) € 43