

IL VINO INCONTRA IL CIBO: L'ABBINAMENTO A TAVOLA

in collaborazione con l'Associazione Staseranonesco

Un corso dedicato al connubio fra vino e cibo a tavola. Ciascuna delle quattro lezioni vedrà protagonisti portate diverse, in modo da offrire una panoramica sulle tecniche di accostamento ad antipasti, primi, secondi e dolci.

L'ultima serata sarà interamente dedicata ad un protagonista della tavola "particolare" e tutto da scoprire e assaporare, *il fungo*, in un appuntamento tematico organizzato assieme al Gruppo Micologico Pier Antonio Micheli. Un incontro che vedrà la presenza anche dei partecipanti al corso di micologia in calendario al Quartiere 2. Le preparazioni saranno proposte in abbinamento con differenti tipologie di vino.

Ad ogni partecipante verrà consegnato

- 1 set di 6 bicchieri Mod. ISO degustazione
- 1 dispensa sugli argomenti trattati
- 1 penna e 1 blocco per appunti

Ciascun partecipante dovrà provvedere autonomamente al lavaggio dei bicchieri.

Insegnanti : Roberta Perna e Marco Ghelfi

Durata corso: 4 lezioni, 1 lezione alla settimana di 1 ora e mezza circa

N° partecipanti: min. 15 - max. 25 iscritti

Costo: **€ 140**

Sede del corso: c/o G.S. Floriagafir Lungarno Aldo Moro
(accanto alla Piscina Bellariva - lato giardini)

Orario: il lunedì **6-13-20 ottobre + martedì 28 Ottobre**

Iscrizioni: dal 1° settembre (fino ad esaurimento posti)

presso il Consiglio di Quartiere 2 - Piazza Alberti 1/a

da lun. a sab. 9 - 13 martedì - giovedì anche ore 15/17

CORSO DI AVVICINAMENTO VINO

in collaborazione con l'Associazione Staseranonesco

Un percorso di avvicinamento al mondo del vino articolato in quattro serate e rivolto ad appassionati e curiosi, a tutti coloro insomma che abbiano voglia di approfondire le proprie conoscenze e capacità nell'apprezzare qualità e caratteristiche di un determinato vino. Qualche notizia storica, e poi un viaggio ideale in vigna e in cantina dove nasce l'amato nettare di Bacco, soffermandosi sulle tecniche di degustazione e del corretto abbinamento a tavola. Il tutto, ovviamente, accompagnato dalle indispensabili prove pratiche di assaggio.

PROGRAMMA

- Cenni sulla storia del vino in Italia e nel mondo
- Introduzione alla tecnica di degustazione
- Gli strumenti per la degustazione
- L'esame visivo, olfattivo e gustativo
- Cenni su conservazione e servizio del vino
- L'abbinamento a tavola

Nel corso di ciascuna serata saranno assaggiati 4 vini.

Ad ogni partecipante verrà consegnato

- 1 set di 6 bicchieri Mod. ISO degustazione
- 1 dispensa sugli argomenti trattati
- 1 penna e 1 blocco per appunti

Ciascun partecipante dovrà provvedere autonomamente al lavaggio dei bicchieri.

Insegnanti: Roberta Perna e Marco Ghelfi
Durata corso: 4 lezioni, 1 lezione di 1 ora e mezza alla settimana
nei giorni **3-10-17-24 Novembre**
N° partecipanti: min. 15 - max. 25 iscritti
Costo: **€ 80**
Sede del corso: c/o G.S. Floriagafir Lungarno Aldo Moro
(accanto alla Piscina Bellariva - lato giardini)
Orario: **il lunedì ore 21-22,30**

Iscrizioni: dal 1° settembre (fino ad esaurimento posti)
presso il Consiglio di Quartiere 2 - Piazza Alberti 1/a
da lun. a sab. 9 - 13 martedì - giovedì anche ore 15/17

CORSO DI CUCINA

in collaborazione con l'Associazione Staseranonesco

Corso rivolto ad appassionati più o meno esperti che avranno modo di mettere in pratica ricette di cucina di stampo tradizionale e innovativo. In ogni lezione sarà eseguito un menù composto da un antipasto, primo e secondo con contorno e dolce. Al termine di ogni incontro si procederà all'assaggio dei piatti preparati, proposti in abbinamento con un vino.

Ad ogni partecipante verrà consegnato:

1 dispensa sugli argomenti trattati

1 penna e 1 blocco per appunti

Durata corso: 4 lezioni, 1 lezione di 3 ore alla settimana
lun. 1 – mar. 9 – lun. 15 e lun. 22 Dicembre

N° partecipanti: min. 12 - max. 16 iscritti

Costo: **€ 150**

Sede: c/o G.S. Floriagafir Lungarno Aldo Moro
(accanto alla Piscina Bellariva - lato giardini)

Orario: **20-23**

Iscrizioni: dal 1° settembre (fino ad esaurimento posti)

presso il Consiglio di Quartiere 2 - Piazza Alberti 1/a

da lun. a sab. 9 - 13 martedì - giovedì anche ore 15/17

CORSO SULL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

in collaborazione con l'Associazione Staseranonesco

Olivo ed olio, da sempre in prima fila nella cultura e nell'alimentazione dei popoli del Mediterraneo. Eppure, ancora oggi, l'olio protagonista della nostra cucina è poco conosciuto nelle sue molte varietà e proprietà nutrizionali-salutari.

Un corso articolato in tre lezioni, nelle quali saranno trattati gli argomenti base del variegato mondo dell'olio: l'intera filiera per la produzione, la classificazione merceologica, l'analisi sensoriale e, infine, qualche utile nozione per fare un po' di chiarezza sull'utilizzo dell'olio in cucina.

PROGRAMMA

Prima lezione

- Olivo e oliveto: storia, ambiente, impianto, preparazione del terreno, potatura, cultivar, le stagioni dell'olivo, le malattie, la raccolta
- Esame organolettico

Seconda lezione

- Produzione dell'olio: il lavaggio, la frangitura, la gramolazione, l'estrazione, la conservazione.
- Cenni di chimica dell'olio d'oliva: i trigliceridi, gli acidi grassi, le alterazioni dei grassi

Terza lezione

- L'olio per la salute
- L'olio in cucina - aromatizzazione dell'olio
- La legislazione, le denominazioni, leggere l'etichetta

Nel corso di ciascuna lezione saranno serviti in degustazione 4 oli

Ad ogni partecipante verrà consegnato:

- 1 dispensa sugli argomenti trattati
- 1 penna e 1 blocco per appunti

Durata corso: 3 lezioni, 1 lezione di 1 ora e mezza alla settimana
nei giorni 12-19-26 Gennaio 2009

N° partecipanti: min. 15 - max. 25 iscritti

Costo: **€ 60**

Sede: c/o G.S. Floriagafir Lungarno Aldo Moro
(accanto alla Piscina Bellariva - lato giardini)

Orario: **il lunedì ore 21-22,30**

Iscrizioni: dal 3 novembre (fino ad esaurimento posti)
presso il Consiglio di Quartiere 2 - Piazza Alberti 1/a
da lun. a sab. 9 - 13 martedì - giovedì anche ore 15/17